

Do modo de saber-fazer à celebração do Carneiro no Buraco de Campo Mourão – Paraná

From the know-how to the celebration of Carneiro no Buraco, Campo Mourão - Paraná

Enviado em: 25/02/2019

Aceito em: 22/07/2019

Bruna Lacerda Martins Morante¹

Resumo:

Como acontece o processo de reconhecimento de um saber-fazer do bem imaterial? Quais elementos contribuem para a sua legitimação ou quais intervenções transformam a comida em patrimônio coletivo? Para refletir sobre tais questões, investigamos a Festa do Carneiro no Buraco, registrada como patrimônio cultural imaterial do município de Campo Mourão, localizado no estado do Paraná, entre o período de 1962 a 2014. A relevância dessa abordagem relaciona-se ao conceito de “invenção das tradições” (HOBBSAWM; RANGER, 1997), que constitui uma prática comum no norte e noroeste paranaense e coaduna interesses daqueles compreendem a divulgação do prato típico como uma forma de criação de renda e promoção de atrativos turísticos da cidade. Para análise neste artigo, apresentamos, por meio de evidências documentais, a existência de disputas pela memória entre alguns grupos, a institucionalização da festividade e a legitimação da mesma em rituais.

Palavras-chave: Patrimônio imaterial. Festa do Carneiro no Buraco. Prato Típico.

Abstract:

What is the process of acknowledging an intangible cultural heritage “know-how” like? Which elements legitimate it or which interventions are capable of turning an ‘invention’ into a collective

¹ Doutoranda (Bolsista CAPES) em Geografia pela Universidade Estadual de Maringá - UEM; Docente colaboradora do curso de Turismo e Meio Ambiente da Universidade Estadual do Paraná - UNESPAR, campus de Campo Mourão. E-mail: brunamorante@gmail.com

heritage? In order to reflect on these aspects we sought to investigate the Carneiro no Buraco Party and the rituals it encompasses as an 'invented tradition', between 1962 and 2014. The relevance of this approach relies on the fact that the 'invention of traditions' (HOBBSAWM; RANGER, 1997) is a common practice in Northern and Northwestern Paraná and is attached to the interests of those who saw the propagation of a traditional dish as a way to attract revenue and to foster the city's tourist attractions. For analysis in this article, we present, through documentary evidence, the existence of disputes for memory among some groups, the institutionalization of the party and the legitimization of the same in rituals.

Keywords: Intangible Cultural Heritage. the Carneiro no Buraco Party. Typical Dish

Considerações Iniciais

O desvendamento dos sabores, das histórias e das memórias relativas ao feito do prato "Carneiro no Buraco" constitui o principal argumento deste artigo. Um dos principais eixos norteadores de nossa análise relaciona-se ao processo de transformação dos "saberes" e "propósitos" de um grupo de amigos em uma "tradição" coletiva, atribuída a população residente em Campo Mourão, cidade localizada na mesorregião Centro Ocidental do Paraná. Cabe-nos lembrar que práticas dessa natureza constituem objetos privilegiados de estudo da História Cultural (BURKE, 2005; PESAVENTO, 2005).

A relevância dessa abordagem se deve ao fato de que a "invenção das tradições" (HOBBSAWN; RANGER, 1997) constituiu uma prática recorrente na década de 1990, entre os agentes públicos e privados, que vislumbrava a promoção do "prato típico" como um atrativo turístico capaz de criar emprego e renda. A partir desse contexto, o Carneiro no Buraco foi transformado em uma referência gastronômica e um atrativo turístico regional.

Tais ações não foram deflagradas isoladamente, muito pelo contrário, detectamos, na última década do século XX, a criação de eventos comemorativos e de "comidas típicas" em várias cidades do território brasileiro. Na área circunvizinha a Campo Mourão, por exemplo, esse fenômeno também ocorreu, mas com um diferencial: o das práticas da comensalidade,

entre as quais se incluem representações rituais de mitos fundadores associados à degustação de quitutes na companhia de amigos e familiares em datas transformadas em efemérides.

A crescente patrimonialização dos bens culturais de diversos grupos sociais no Brasil se fortaleceu com a promulgação do “Decreto 3.551”, de 04 de agosto de 2000, em consonância com as proposições da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) voltadas para a preservação dos bens culturais. Sem dúvida, as recomendações da “Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial”, publicadas em 2003, favoreceram o reconhecimento de diversas manifestações culturais populares pelo mundo (PELEGRINI, 2009). Na esteira desses acontecimentos, a Festa Nacional do Carneiro no Buraco foi se popularizando, ampliou o espectro de apreciadores e recebeu uma série de elementos rituais que resultam em uma “tradição inventada”.

Essa celebração anual, realizada após o segundo domingo do mês de julho, com duração de seis dias, apresentou a sua vigésima sétima edição em 2018, no Parque de Exposições Getúlio Ferrari, em Campo Mourão - PR. O evento oferece como atrativos acesso ao parque de diversões, a feira agroindustrial e de artesanato, aos shows, aos rodeios, aos espetáculos teatrais, ao concurso de beleza, entre outras atrações. A organização é de responsabilidade da Prefeitura Municipal, por meio da Secretaria do Desenvolvimento Econômico e do Departamento de Turismo em parceria com a Fundação Cultural de Campo Mourão (FUNDACAM), o Sindicato Rural de Campo Mourão (SRCM), a Associação Comercial de Campo Mourão (ACICAM), entidades beneficentes e patrocinadores.

O prato adquiriu significativa repercussão em 2001, mediante a divulgação de uma matéria sobre a iguaria no “Guia Quatro Rodas”, publicado anualmente pela Editora Abril, com vistas a disponibilizar roteiros de viagens e oferecer informações turísticas sobre localidades brasileiras, além de avaliar equipamentos e serviços oferecidos. Três anos depois, o volume “Caderno Paraná da Gente – Pratos Típicos Paranaenses” (CARNEIRO et al, 2004) elegeu o prato como uma das referências da cultura culinária paranaense, porém seus idealizadores pretendiam que a festa atingisse esfera nacional e não se limitasse ao perímetro regional. Assim, no ano de 2009, as autoridades municipais registraram o Carneiro no Buraco como patrimônio cultural imaterial.

Ao estudar o modo de fazer do Carneiro no Buraco, acompanhamos o processo de registro dessa iguaria como patrimônio imaterial mourãoense, consumida em ocasião prevista

no calendário festivo da cidade, capaz de fomentar o turismo e projetar determinados personagens políticos locais. Logo, percebemos a necessidade de indagar: como se deu o processo de registro de um “saber-fazer” desse bem? Quais elementos contribuíram para sua legitimação e quais as intervenções transformaram uma “invenção” em “patrimônio” coletivo? Para elucidar tais questões, pesquisamos documentos textuais, como leis, matérias jornalísticas, e fotografias, bem como depoimentos orais sobre a preparação da comida e os seus ingredientes.

A institucionalização da Festa do Carneiro no Buraco

O modo de saber-fazer é o elemento inicial para refletir sobre a invenção de tradição. De acordo com os argumentos de Eric Hobsbawm e Terence Ranger (1997, p.12), “[...] a invenção de tradições é essencialmente um processo de formalização e ritualização, caracterizado por referir-se ao passado, mesmo que apenas pela imposição da repetição”. Nessa direção, detectamos entre as características das tradições inventadas um conjunto de regras, práticas simbólicas e ritos; a incorporação de valores, de normas e de um quadro de referências ao passado que não remetem a tempos longínquos.

O surgimento do Carneiro no Buraco ocorreu em 1962, a partir de algumas experiências culinárias de quatro residentes da cidade de Campo Mourão - PR: Adelaide Teodoro de Oliveira, Ênio Camargo Queiroz, Joaquim Teodoro de Oliveira e Saul Caldas que se reuniam esporadicamente para confraternizações com amigos e com a família. Cada um deles teve um papel durante este processo de invenção da receita. O senhor Ênio Camargo Queiroz, deu a sugestão de cozinhar carne de carneiro, inspirado por um filme de faroeste americano. Joaquim de Oliveira e Saul Caldas ofereceram os carneiros na tentativa de cozinhá-los. Adelaide de Oliveira e Ênio Queiroz testaram algumas receitas a partir do que sugeria o filme.

Esse grupo de residentes desenvolveu uma refeição feita à base de carne ovina cozida com legumes e condimentos em um tacho com tampa, colocado em um buraco no chão com lenha seca, acompanhado de arroz almeirão e pirão – caldo da própria carne misturado com farinha de mandioca. A ideia central do prato é simular um forno artesanal subterrâneo. De acordo com Cascudo (2004), esta técnica de cozimento é chamada de *biaribi*, que consiste em criar uma atmosfera de calor por meio do fogo para transformar a passagem do alimento cru

para o cozido, algo parecido com o processo que ocorre no forno. Ao todo, o seu preparo leva em torno de 12 horas.

Algumas tentativas foram feitas para elaborar o prato: em umas das primeiras experiências, a carne retirada do buraco cavado no chão estava crua. Ela foi assada no espeto para que pudesse ser consumida. Posteriormente, acreditaram que faltava calor para que a carne atingisse o ponto ideal, então, optaram por utilizar a lenha feita de nó de pinho (tipo de madeira oriunda do pinheiro), entretanto, o carneiro ficou com gosto da própria lenha. Nelson Teodoro de Oliveira, filho de Joaquim Teodoro de Oliveira, relata que, para facilitar o processo de cozimento, a carne foi cortada em pedaços. Entusiasmado, assinala:

Daí minha irmã Adelaide falou “Seu Ênio se nós cortar essa carne em pedaço assa muito melhor” então vamos vai não assou por que pedaço grande demora assar, [...]. Daí minha irmã Adelaide falou “Seu Ênio vamos aproveitar esse que, [ela é uma ótima cozinheira], esse caldo pra gente fazer um pirão ficou um pirão excelente também. Isso tudo invenção dela, da outra ela veio vamos fazer uma, aí animou vamos fazer, aí já deu certo esse, aí fogo tem que ser tanto, aí lenha tem que ser essa tal, aí os erros anteriores foram sendo corrigidos. Daí ela falou assim, se a gente colocar uns legumes será que não vai ficar melhor os legumes e tal o que era vamos colocar cebola, cenoura, batata, aí mandioca, tomate é esses cinco a seis, vamos colocar colocaram ficou ainda melhor, pegou aquele caldo daquele tempero, aquele de legumes melhorou o caldo né, aí o pirão ficou melhor ainda o pirão” (OLIVEIRA, 2015)².

Notamos que o papel de Adelaide Teodoro de Oliveira foi fundamental para o preparo da receita, visto que ela transmitiu suas experiências culinárias, oferecendo sugestões para compor a iguaria, como a incorporação dos legumes, dos temperos e do pirão como acompanhamento. Contudo, a versão propagada pela prefeitura municipal destaca apenas a participação masculina no processo de invenção: “A iguaria foi criada em 1962 [...], por três pioneiros da cidade, depois de assistirem a um filme em que vaqueiros preparavam alimentos sobre brasas, dentro de um buraco cavado no chão” (PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO MOURÃO, 2019).

Diante do exposto, cabe-nos indagar: qual memória e história representam o surgimento do Carneiro no Buraco? Como estabelecer uma versão compatível com “verdadeiros” acontecimentos? De fato, é arriscado afirmar uma versão “definitiva” para o surgimento do Carneiro no Buraco, mas é possível apontar caminhos para atingir a verossimilhança histórica

² Depoimento Sr. Nelson Teodoro de Oliveira, 75 anos. Entrevista concedida a Bruna Morante Lacerda Martins. Sede do Sindicato Rural de Campo Mourão. Campo Mourão, 08 mai. 2015. Duração: 18min25s.

(CHARTIER, 2010). Nesse caso, demonstrar elementos, tais como a participação da mulher na elaboração da receita e, ao mesmo tempo, observar que a memória dos “pioneiros” representa o testemunho da época. Dessa forma, a memória e história do prato não devem ser aludidas por uma única perspectiva.

A partilha da refeição ocorria no espaço doméstico em uma confraternização entre familiares e amigos. Podemos, desse modo, configurar como um ato de comensalidade privada, denotando que os convivas a consumiam como uma “comida de lazer” para ser degustada em momentos de descontração. Ao mesmo tempo que, a preferência dos idealizadores por uma proteína de custo elevado evidencia a posição social privilegiada do grupo.

De fato, constatamos esse movimento espacial da comensalidade como uma estratégia dos poderes políticos e grupos sociais para popularizar a comida. Segundo Michel De Certeau, as estratégias correspondem a um conjunto de redes de forças a partir de um sujeito de poder, que “[...] postula um lugar capaz de ser circunscrito como um *próprio* e, portanto, capaz de servir de base a uma gestão de suas relações com uma exterioridade distinta” (DE CERTEAU, 1998, p. 46, grifo do autor). Assim, a estratégia da comensalidade pública funciona como argumento para o fortalecimento de grupos sociais com finalidades políticas e econômicas.

Na década de 1990, a comida tornou-se uma referência gastronômica entre os grupos sociais, como o Aero clube e o “Boca Maldita” – local frequentado por homens para manifestação de dilemas locais, inspirado no espaço “Cavaleiros da Boca Maldita” de Curitiba (Jornal Gazeta do Centro Oeste, 18 mai., 1991, p.2). A sua aparência, somada ao gosto peculiar, provavelmente tenham sido motivos para chamar a atenção dos comensais para fazer do prato uma iguaria considerada excêntrica. Além disso, a combinação de vários ingredientes tornava a receita original: para um tacho, 27 quilos de carne de carneiro, 20 quilos de legumes (batata-doce, mandioca-salsa, chuchu, cenoura, pimentão, vagem, abobrinha e cebola) e aproximadamente 4 quilos de frutas (tomate e maçã).

Figura 1: Carneiro no Buraco



Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Campo Mourão

A fotografia (FIGURA 01) produzida pelo fotógrafo da Assessoria de Imprensa da Prefeitura Municipal, durante uma das edições da festa, denota que o ângulo fechado apresentado foi determinante para a qualidade obtida, uma vez que centralizou o tacho da iguaria utilizando a profundidade do próprio buraco como plano de fundo. Cabe-nos ressaltar que a produção desse registro fotográfico, que visou também a publicidade, buscou o embelezamento do prato e salientou as singularidades do seu cozimento.

Neste sentido, podemos observar na fotografia que o prato tem características marcantes, como os legumes coloridos, as maçãs e os tomates inteiros dispostos de maneira harmoniosa. Elementos que propiciam aos insumos uma aparência atraente. Esses detalhes são perceptíveis em razão da iluminação artificial. As cores quentes, como o vermelho do tomate e da maçã, favorecem o efeito de luminosidade, que provoca a acentuação das cores da composição, aguçando o desejo em saborear a iguaria.

Em 1991, o poder público institucionalizou a criação de um evento anual para celebrar o prato típico do município, inserindo-o no Calendário Turístico Municipal, portanto, são

evidências históricas da formalização do prato como representativo do município, conforme destaca Hobsbawm:

O termo “tradição inventada” é utilizado num sentido amplo, mas nunca indefinido. Inclui tanto as “tradições” realmente inventadas, construídas e formalmente institucionalizadas, quanto as que surgiram de maneira mais difícil de localizar num período limitado e determinado de tempo – às vezes coisa de poucos anos apenas – e se estabeleceram com enorme rapidez (HOBSBAWM, 1997, p.9).

A primeira edição da Festa do Carneiro no Buraco ocorreu em 14 de julho de 1991, no recém inaugurado Parque de Exposições Getúlio Ferrari, organizado pela Secretaria de Educação, Cultura e Turismo em parceria com a Boca Maldita. O evento beneficente em prol da Santa Casa teve a participação de 14 entidades responsáveis por preparar 70 tachos de Carneiro no Buraco para 4.200 pessoas (Jornal Tribuna do Interior, 14 jul., 1991, p.2).

A idealização do Carneiro no Buraco como “prato típico” está associado à legitimação da imagem de Campo Mourão. Para tanto, foram necessários criar elementos materiais e imateriais por parte do poder público e dos grupos da elite local para construírem a imagem do prato como patrimônio mourãoense, e ao mesmo tempo, fortalecer a gastronomia local como atrativo turístico relevante para a região. Aliado a conjuntura das políticas públicas de turismo no Brasil, já que esta ação faz parte de desdobramentos da institucionalização do Plano Nacional de Municipalização do Turismo (PMNT) iniciado na década de 1990 – focado em capacitar municípios para o fomento de atividades turísticas e do Programa de Regionalização do Turismo – Roteiros do Brasil de 2004 (BENI, 2006).

Analisamos que a principal motivação inicial para criação da festa ocorreu em função de registrar o prato Carneiro no Buraco como uma “tradição”, embora seja possível constatar outros interesses, como o fomento do turismo e a divulgação da cidade para finalidades políticas e econômicas dos poderes locais. Segundo o Jornal Tribuna do Interior, a justificativa para a idealização da festividade, na primeira edição, se deu por conta da “tradição” em torno do prato. Comparando o discurso referente à segunda edição, notamos o interesse em propiciar a visibilidade do município:

A ideia da festa é resgatar um costume iniciado nos primeiros anos do pioneirismo no município, acreditando na preservação e desenvolvimento deste costume (Jornal Tribuna do Interior, 14 jul., 1991, p.1).

A realização da festa gastronômica é resultado de uma sugestão e o evento tem finalidade de resgatar a tradição do prato típico do município, ao mesmo tempo difundindo-o a nível estadual e nacional (Jornal Tribuna do Interior, 12 jul., 1992, p.3).

Destacamos no discurso jornalístico há impressões sobre a criação da festa, ora como “tradição”, ora como atrativo para o município. Ressaltamos que, a imprensa não é como um espelho de “realidades” passadas e presentes, desta forma, os jornais como fontes de pesquisa são concebidos como uma representação do seu contexto espacial e temporal, não como mera fonte de informação (LUCA, 2006). Assim, é evidente o interesse em promover o prato em prol do turismo articulado com o meio de comunicação local, bem como exaltar em nível estadual e nacional o exótico Carneiro no Buraco como “prato típico”, característica da qual propiciaria a visibilidade do município sustentado por um discurso do pioneirismo.

O modo de saber-fazer da iguaria

A coordenação técnica do saber-fazer, entre o período de 1991 e 1997, esteve sob supervisão de Antônio Nishimura, que foi observando a forma exótica de cozinhar o carneiro e também a aceitação do prato nas confraternizações privadas, fatos silenciados no discurso oficial. Nishimura ergueu esforços para a preservação da receita, adaptou utensílios (ganchos especiais, tampa cônica, réchaud e máquina de pirão) e idealizou o preparo do prato em uma Cozinha Única, ou seja, local no qual apenas o coordenador técnico direciona o saber-fazer da iguaria. Neste sentido, ele tornou-se um sujeito detentor do conhecimento do Carneiro no Buraco, pois, a partir dele, a receita foi transmitida e divulgada em diversas localidades do país e do exterior.

Em 1995, a Cozinha Única propiciou mudanças na perspectiva do evento, que passou a produzir o “prato típico” em um sistema de montagem. Dessa maneira, a centralização do preparo em uma cozinha principal fortaleceu a padronização do gosto, já que o modo isolado de fazê-lo resultava em sabores diferentes. Essa mudança alterou o modo anterior de preparo que ficava a cargo das entidades beneficentes da cidade, fato que aproximava os residentes por meio da prática e transmissão deste saber.

Nesse sentido, a partir da quinta edição, a Comissão Organizadora estabeleceu um conjunto de regras para garantir as etapas do processo de preparo do Carneiro no Buraco. Para tanto, o documento estipula a mesma proporção dos ingredientes para obter um gosto

único e sinaliza a orientação e supervisão do Coordenador Técnico, conforme o Regulamento Geral (FERRARI; GIMENES; NUNES, 1995, p. 4). A instituição de um modo de saber-fazer assegura a continuidade da receita, sendo essa uma das formas de registrar o patrimônio imaterial.

Ao passo que a demanda pelo prato aumenta, a sua oferta recebe inserções significativas. A partir de 1998, o coordenador técnico passa a ser o senhor Walter Tonelli, representante da Associação Panela – grupo de amigos que se reúnem para práticas esportivas. A partir de então, organiza os ingredientes da receita em três “kits”: legumes, tempero e carne com pesos específicos. Segundo entrevista realizada com o cozinheiro, Walter Tonelli: “E isso tudo fez com que a qualidade aumentasse bastante, até porque nós tínhamos um controle maior sobre as quantidades que iam a cada tacho por que cada tacho é igual ao outro, é padronizado no seu peso na sua quantidade de líquidos e tudo mais vai padronizado” (TONELLI, 2015, p.13).

Toneli³ relata que uma das dificuldades na técnica de elaboração era o excessivo esforço manual exercido para temperar o prato, pois se misturava, manualmente, o “kit tempero” com o “kit de carnes”, com o peso de 27 kg por pacote. Observemos esse fato na narrativa do coordenador da Cozinha Única:

[...] os dois primeiros anos nós sofremos muito demais, nós temos um... pra temperar essa carne você tem que jogar um líquido que você tem que misturar ela por que não adianta você jogar a carne por cima não você tem que fazer com que a mistura se torne homogênea e pegue nos pedaços de carne todos equilibradamente né, pra isso nós fazíamos na mão, ou seja, com luvas na mão e aquilo era uma coisa de louco cansava todo mundo matava todo mundo porque imagina você temperar um kit daquele é uma coisa você temperar 140 kit é desastroso né, e às vezes, até com umas pá de madeira mexendo colher de pau né, mesmo assim era trabalhoso demais não era, não dava um bom resultado, [...] (TONELLI, 2015)⁴.

Na fala deste entrevistado, percebe-se a dificuldade em relação à mistura da carne com o tempero, fato que decorre da técnica aplicada, que exigia grandes esforços físicos para que se alcançasse a homogeneidade dos ingredientes. A partir da experiência, os sujeitos criam formas variadas para se adaptarem às necessidades enfrentadas. Destarte, o patrimônio imaterial está em um processo inacabado de vivacidade, pois as inovações fazem parte da sua

³ Depoimento Sr. Walter Toneli, 54 anos, concedido a Bruna Morante Lacerda Martins. Residência do Entrevistado. Campo Mourão, 10 mar., 2015. Duração: 1h07min43s.

⁴Ibidem.

integração com o meio. Diante disso, a Associação da Panela inventou o “misturador manual”, utilizado pela primeira vez durante a 5ª Festa do Carneiro no Buraco em 1995. O equipamento é um recipiente fixado em um suporte de metal, ao ser acionado, uma manivela gira 360º graus misturando a carne e os temperos integralmente.

Figura 2: Misturador manual



Fonte: Acervo do Museu Deolindo Mendes Pereira

Na imagem (FIGURA 2), observamos em destaque como o misturador manual funciona, pois o fotógrafo optou por enfatizar o funcionamento do equipamento por meio da incidência de luz, criando o efeito de sombra (, 2002). Com o recipiente tampado, aciona-se a manivela, que, em um movimento rotacional, mistura os ingredientes. Após isso, abre-se o tambor para a retirada das carnes que são depositadas em sacos. O restante do líquido do tempero escorre no recipiente menor e depois se adiciona a carne. Antes da utilização deste equipamento, o tempo era de 10 horas para temperar a carne, após a sua incorporação, demora em torno de 3 horas.

Simultaneamente ao conjunto de operações que precedem a preparação do tacho, acontece a incineração da lenha por três horas, para a formação das brasas para descida dos tachos no “Pavilhão dos Buracos”. O espaço, inaugurado em 2001, ao lado da Cozinha Única, com 1.6000 m², atualmente possui 180 buracos, revestidos de tijolos maciços de 1,50 m de profundidade e 1,05 m de largura, os tachos são vedados por tampas cônicas e inseridos com auxílio de ganchos especiais.

Para o cozinheiro chefe, essa é uma das etapas esperadas para constatar se, de fato, o processo culinário ocorreu como pretendido. Observemos esse aspecto relatado por Toneli: “Carneiro no buraco ele tem uma expectativa muito grande quando vai tirar o tacho e tudo mais, até porque não é uma comida que você faz no fogão [...] se você não estiver um realmente conhecimento sobre o assunto fica difícil né, as pessoas aceitarem esse carneiro”⁵. Quando o entrevistado afirma “não é uma comida que você faz no fogão” e, posteriormente, “se você não estiver um realmente conhecimento sobre o assunto fica difícil né”, é possível verificar dois traços marcantes da comida emblemática: o exótico e o autêntico.

Os valores exótico e autêntico são depositados no saber-fazer como uma estratégia para tentar legitimá-lo diante do cenário da culinária estadual, com a finalidade de estabelecer uma identidade local. Não se trata mais de valorizar a comida a partir da diferença entre as demais iguarias, mas como os grupos sociais fazem das práticas culinárias representações das suas experiências vividas. Para Maciel (2001, p.29), “a constituição de uma cozinha típica é mais do que uma lista de pratos que remetem ao “pitoresco” e implica o sentido dessas práticas”. Já não está mais em questão a autenticidade, longevidade e o inusitado como razões para considerar a iguaria como parte do patrimônio local, mas como os indivíduos se apropriam das práticas culinárias, que constitui este saber-fazer para dar sentido ao seu modo de vida.

Os rituais de celebração do Carneiro no Buraco

Entre as edições de 1991 a 2000, ocorria o chamado “Velório do Carneiro”, que envolvia os organizadores e a comunidade em geral na partilhava de comidas e bebidas, durante seis horas pela madrugada, este evento evidencia a tática da festividade. De Certeau (1998), afirma que o *próprio* ao impor estratégia propicia-se espaço para tática, consideradas como “[...] um cálculo que não pode contar com um próprio, nem portanto como uma fronteira que distingue o outro como totalidade visível” (DE CERTEAU, 1998, p.47).

Na coluna de opinião “Bandagem”, do Jornal Tribuna do Interior, o ritual é descrito de forma cômica:

Hoje é dia de um velório muito especial. Anunciada a morte de alguma pessoa ilustre? Nada. É o velório do carneiro no buraco mesmo, quando acontece todo um ritual de preparação de prato típico de Campo Mourão. Tem esse nome – velório – porque ocorre

⁵Ibidem.

na madrugada e termina com a descida dos tachos nos buraquinhos onde a iguaria é cozida. A grande vantagem desse tipo de velório, aliás, é que, além de não ter nenhuma pessoa morta, é a certeza de que ninguém volta para casa com a barriga vazia... (Jornal Tribuna do Interior, 1995, p. 2).

Então, à uma hora da madrugada, após acender o fogo nos buracos, o “Carneiro” era transportado ao tocar do berrante e a procissão seguia até a Barraca do Programa do Voluntariado Paranaense (PROVOPAR), acompanhada da Banda Municipal. Posteriormente ao velório, ocorria o “Enterro do Carneiro”, às 05h30min da manhã, com a descida dos tachos nos buracos por seis horas de cocção. Neste caso, as táticas servem para elaborar manobras para sustentar os bens culturais como parte significativa de determinado grupo visando à liberdade de apropriação, entretanto encontra-se em espaço maior de disputas, por isso a recriação ou manutenção no interior das culturas são formas para driblar o que é imposto e assegurar a sua vivacidade

Da repetição contínua e normatização na programação oficial, originaram-se o “Ritual do Fogo” – acendimento dos buracos e o “Ritual de Retirada dos Tachos” em 1997, conforme os registros dos periódicos consultados, entre o período de 1991 a 2014. No “Ritual do Fogo”, é aceso o primeiro buraco com as brasas previamente preparadas para a inserção do tacho de número 1, antecedido pelo cortejo de autoridades políticas, entidades, patrocinadores, Banda Municipal e artistas circenses no “Pavilhão dos Buracos”.

Figura 3: Cortejo do Ritual do Fogo



Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Campo Mourão

Esta imagem (FIGURA 3) representa o cortejo do Ritual do Fogo durante a 22ª Festa do Carneiro no Buraco. Observamos que, o fotógrafo construiu uma imagem para centralizar o corredor formado por Soldados do Tiro de Guerra de Campo Mourão portando tochas para passagem da comitiva constituída por autoridades municipais, este momento denota a apropriação do mito fundador para reconhecer o prato como tradição do município. Esse ritual parece similar ao “Velório do Carneiro”, porém a programação rígida inicia e termina com o discurso oficial da autoridade máxima do município, isto caracteriza a formalidade do ato diferente do que acontecia anteriormente.

O “Ritual de Retirada dos Tachos” acontece no dia seguinte, às 11h00min, após as seis horas de cozimento dos tachos. No domingo, entre às 09h30 e 10h00 horas da manhã, após o cozimento de seis horas, os tachos são retirados com a ajuda do gancho especial e colocados em carrinhos para facilitar o transporte, realizado por membros da associação, até a Cozinha Única.

Figura 4: Ritual de Retirada dos Tachos



Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Campo Mourão

Nesse registro fotográfico (FIGURA 4), publicado pela Assessoria de Imprensa da Prefeitura, o ângulo escolhido pelo fotógrafo não se deu de maneira aleatória. Essa foto

permite compreender o círculo de poderes instituídos durante o “Ritual de retirada dos tachos” na 24ª Festa Nacional do Carneiro no Buraco em 2014, já que há uma nítida participação de autoridades políticas locais e estaduais. É evidente na fotografia, da esquerda para a direita, o interesse em privilegiar a presença de autoridades como o ex-governador do Paraná, Beto Richa, o deputado federal Rubens Bueno, a ex-deputada estadual Cida Borghetti, a ex-prefeita Regina Dubay, a deputada federal Gleisi Hoffmann e o deputado federal Zeca Dirceu – aspecto que denota as dimensões políticas alcançadas pela festa, em pleno ano eleitoral de 2014.

Encontramos duas possibilidades sincrônicas para a interpretação dos referidos rituais. Uma primeira linha está centrada na estratégia de tornar atrativa a programação da festa almejando a participação de um público formado por turistas. Em outra linha, aventamos a oportunidade dos grupos sociais envolvidos em articular os poderes instituídos com uma narrativa memorialística da cidade, cujo intuito é celebrar suas propensões em torno de uma comida festiva. Desse modo, os momentos de celebração oferecem a possibilidade de compreensão de um saber-fazer do patrimônio imaterial, ao mesmo tempo, que incentivam o turismo e promovem a política local.

De acordo com Silva (2002, p.432), “o poder político investe nas lembranças das grandes datas, de maneira a encontrar no passado uma legitimidade histórica que permita consolidar a memória coletiva”. Logo, os rituais em questão passam a ser destaque durante o evento possibilitando uma oportunidade visual para os círculos de poder local, estadual e até nacional. Assim, considera-os também como comemorações engendradas por sujeitos políticos, ou seja, há uma construção de memórias em torno dos rituais da festa.

No decorrer das edições da festa, esses rituais têm tomado múltiplos sentidos em razão de fazerem parte da legitimação de poderes instituídos em torno da comida. Canclini (2008, p. 163) sugere que “celebra-se o patrimônio histórico constituído pelos acontecimentos fundadores, os heróis que os protagonizaram e os objetos fetichizados que os evocam”. Nessa direção, o patrimônio é colocado em cena, visto que os rituais são dispositivos que neutralizam a ordem que é instaurada, a partir de círculo de poderes. Ademais, esses rituais transmitem o momento como se fosse um ato extraordinário de contemplação e comemoração.

O modo de saber-fazer do Carneiro no Buraco passou por transformações ao longo da sua prática desenvolvida durante os 27 anos da festa. Iniciou-se no ano de 1962, com a tentativa de criar uma refeição para ser degustada em família e amigos. Além disso,

verificamos a participação da mulher na invenção da receita, fato que tem sido desconsiderado pelo discurso oficial do município baseado no pioneirismo. Em 1991, a comensalidade da iguaria transfere-se do espaço privado para o público com o lançamento oficial do prato típico com a criação da festa para atender a diversos interesses, como a construção da identidade local, a preservação da iguaria e o fomento do turismo.

Digamos que toda tradição é inventada e procura sustentar-se em mitos e ritos referentes a uma prática, tempo e espaço específicos. É relevante observarmos que o tempo presente é basilar para a continuidade das “tradições” e para incorporação de novos ritos e conhecimentos. Portanto, é uma maneira de construir legados culturais que são transformados durante as práticas e conforme urgências da sociedade que está vivendo esta experiência. A questão para contemporaneidade é se há uma preocupação em afirmar a legitimidade de uma tradição que é inventada construindo ritos e celebrações? Essas mudanças que ocorrem durante as suas realizações são fatores que diminuem a sua autenticidade? Outro caminho para observar as invenções das tradições é compreender que a sociedade vive em constante movimento, por isso a transformação se torna inevitável ao ponto de consolidar uma tradição inventada.

Considerações Finais

Pensar o campo do patrimônio cultural nas dinâmicas da globalização é enfrentar os desafios de continuidade e descontinuidade das práticas de conservação e salvaguarda. Nesse contexto, este texto se propôs a analisar o processo de patrimonialização de uma festividade gastronômica como um instrumento para o acautelamento do saber-fazer e como forma de reconhecer a manifestação dos enfrentamentos entre os sujeitos radicados em um dado território. Assim, verificamos que as disputas pelas memórias fragilizam os bens culturais, mas também legitimam ícones e personagens políticos da história local.

Procuramos demonstrar como as relações entre o patrimônio imaterial, a comida e os conhecimentos que envolvem o feitiço do Carneiro no Buraco implicam historiar alguns problemas inerentes ao estudo da imaterialidade. O bem patrimonial não está estagnado no tempo, mas sim dinamicidade – elementos passíveis de apreensão por meio das memórias narradas em depoimentos e entrevistas daqueles que vivenciaram tais experiências e as transformaram. Desta maneira, as práticas culinárias se constroem historicamente e estão

propensas a mudanças ou permanências, na medida em que interagem com transmutação de valores e inovações tecnológicas.

O festejo introduziu a comensalidade do prato “típico” no cenário político, cultural e econômico de Campo Mourão. Mas, afinal, porque entendemos a Festa Nacional do Carneiro no Buraco como uma tradição inventada? A justificativa está centrada na constatação do processo de reconhecimento do “Carneiro no Buraco” como patrimônio, década de 1990. Outro aspecto relevante a ser lembrado diz respeito a ritualização do acendimento do primeiro buraco e da retirada do tacho para dar início a comensalidade da iguaria. Esses são alguns indícios da invenção de uma tradição em constante movimento, que busca estabelecer e ampliar as redes de relações sociais e os círculos de poder.

Referências

AUMONT, J. **A imagem**. São Paulo: Papyrus, 2002.

BENI, M. **Política e planejamento de turismo no Brasil**. São Paulo: Aleph, 2006.

BURKE, P. **O que é História Cultural?** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

CANCLINI, N. **Culturas Híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade**. São Paulo: Editora da USP, 2008.

CAMPO MOURÃO. **Lei nº 731 de 20 de junho de 1991**. Institui a promoção da Festa do Carneiro no Buraco, a ser incluída no Calendário Turístico de Campo Mourão.

CAMPO MOURÃO. **Lei nº2522, 02 de dezembro de 2009**. Torna o “Carneiro no Buraco” prato típico do município de Campo Mourão.

CAMPO MOURÃO. **Lei nº2501, 26 de outubro de 2009**. Declara o prato típico “Carneiro no Buraco” como patrimônio cultural de Campo Mourão.

CARNEIRO, R. CARNEIRO, M. CARVALHO, J. SBRAVATI, M. **Pratos Típicos Paranaenses – Cadernos Paraná da Gente**. Curitiba: Secretaria de Estado da Cultura, 2004.

CHARTIER, R. **A história ou a leitura do tempo**. São Paulo: Ed. Ática, 2011.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

DE CERTEAU, M. Fazer com usos e táticas. In: _____. **A Invenção do Cotidiano**. Artes de Fazer. Petrópolis: Editora Vozes, 1998.

FERRARI, G; GIMENES, M; NUNES, F. **Regulamento Geral da X Festa dos Estados e das Nações e V Festa Nacional do Carneiro no Buraco**, Paraná. Campo Mourão, 1995.

HOBBSAWM, E; RANGER, T. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

JORNAL GAZETA DO CENTRO OESTE. **Reunião da “Boca”**. Campo Mourão, 18 mai., 1991, ed. nº?, p.2.

JORNAL TRIBUNA DO INTERIOR. **Hoje tem “carneiro no buraco”**. Campo Mourão, 14 jul., 1991, ed. nº2089, p.1. Capa, p.3.

_____. **Prato**. Campo Mourão, 12 jul., ed. nº1373, 1992. Geral, p.3.

_____. **Velório Animado**. Campo Mourão, 05 jul., 1995, ed. nº3212, Bandagem, p.2.

LUCA, T. R. História dos, nos e por meio dos periódicos. In: PINSKY, C. B. (Org.). **Fontes históricas**. São Paulo: Contexto, 2006.

MACIEL, M. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? In: **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

MARTINS, B. M. L. **Saberes-fazeres da cultura culinária paranaense da Festa do Carneiro no Buraco**. Curitiba: Ed. Prismas, 2017

PELEGRINI, S. C. A. **Patrimônio Cultural: consciência e preservação**. São Paulo: Brasiliense, 2009.

PESAVENTO, S. J. **História & história cultural**. 2ª Edição. Belo Horizonte: Autêntica, 2005.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO MOURÃO. **Turismo**. Festa Nacional do Carneiro no Buraco. Prato Típico. Disponível em: <<https://campomourao.atende.net/#!/tipo/pagina/valor/6>>. Acesso em fevereiro de 2019.

SILVIA, H.R. “Rememoração”/comemoração: as utilizações sociais da memória. In: **Revista Brasileira de História**, São Paulo, v.22 no. 44, 2002.