

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
MESTRADO EM ARQUEOLOGIA

**A CARNE NA DIETA ALIMENTAR EM VILA BOA DE GOIÁS:
NECESSIDADES E PREFERÊNCIAS NOS SÉCULOS XVIII E XIX**

Elaine de Alencastro

LARANJEIRAS

2014

Ficha Catalográfica Elaborada pelo
Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal de Sergipe

AA368c Alencastro, Elaine de
A carne na dieta alimentar em Vila Boa de Goiás:
necessidades e preferências nos séculos xviii e
xix / Elaine de Alencastro; orientador Paulo Jobim
de Mello. -- Laranjeiras, 2014.
150 f. : il.

Dissertação (Mestrado - Programa de Pós-
Graduação em Arqueologia) - Universidade Federal
de Sergipe, 2014.

1. Arqueologia. 2. Restos de animais
(Arqueologia). 3. Hábitos alimentares - Vila Boa
(GO). 4. Cultura. 5. Antropologia. I. Mello, Paulo
Jobim de, orient. II. Título.

CDU 902.03 (817.3)

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
MESTRADO EM ARQUEOLOGIA

**A CARNE NA DIETA ALIMENTAR EM VILA BOA DE GOIÁS:
NECESSIDADES E PREFERÊNCIAS NOS SÉCULOS XVIII E XIX**

Elaine de Alencastro

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação ARQUEOLOGIA como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Arqueologia.

Orientador: Dr. Paulo Jobim de Campos Mello.

LARANJEIRAS

2014

ELAINE DE ALENCASTRO CHAVES

**A CARNE NA DIETA ALIMENTAR EM VILA BOA DE GOIÁS:
NECESSIDADES E PREFERÊNCIAS NOS SÉCULOS XVIII E XIX**

Trabalho apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Arqueologia da Universidade Federal de Sergipe, para o exame de Qualificação.

Laranjeiras, 2014.

Banca Examinadora

Prof. Dr. Paulo Jobim de Campos Mello.
Presidente da Banca e Orientador

Profa. Dra. Adriane Álvaro Damascena
1º. Examinador

Prof. Dr. Fernando Ozório de Almeida
2º. Examinador

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus por ter me dado força e fé.

À minha mãezinha. Esta mulher que admiro, foi a mola mestra de toda a minha vida. Amo-te muito, para sempre.

Ao meu Orientador Paulo Jobim de Campos Mello por ter acreditado em mim e por ter feito valer a pena.

À querida Dr.^a Claudia por me apoiar, acreditar, e principalmente em fazer das angustias motivação. Além é claro de trocarmos ótimas risadas das confissões secretas dos desejos do meu coração.

Aos meus filhos amados Albion e Filip, obrigada por seguir comigo por onde eu for.

À querida vovó Zezé, pelo colo, e guloseimas que me recuperavam as forças.

Às minhas mais que amadas e insubstituíveis irmãs Patrícia e Luciana, e ao meu irmão de coração Rodrigo.

Sou realmente muito abençoada com a minha família, tenho os melhores tios e primos que alguém pode ter. Por isso dedico este também a eles. Em especial a querida prima Claudia Alencastro, a tia mãe, Magali de Alencastro e tia Izabel de Fátima de Alencastro, amo e as admiro.

Agradeço as pessoas que me incentivaram desde quando este era só um projeto, o inesquecível Professor Itelvides Morais e a Professora Tânia Lima.

As pessoas que me ajudaram em momentos diferentes, mas de maneira muito especial: Elder Camargo de Passos do Gabinete Literário Frey Simão Dorvi e o Professor Alfredo Pallau, por me ajudar com a Zooarqueologia.

À FAPITEC, por ter financiado parte dos meus estudos.

Aos meus professores e colegas de turma, em especial Sérgio e Daniela Daher.

Em Aracajú a família Bandeira por ter me recebido como a minha família e em especial Andrea Bandeira e a minha vizinha massa Lorena.

As amigas de Goiás, Ary, Dani, Má e a minha mais nova conquista Gu.

E é claro... Os irmãos Arrais.

Obrigada!!

RESUMO

Este trabalho tem como principal objetivo aprofundar os conhecimentos acerca dos costumes alimentares dos habitantes da Cidade de Goiás, antiga Vila Boa, entre séculos XVIII e XIX. Para este fim, serão analisadas as amostras pontuais dos restos faunísticos das principais ruas do atual centro histórico desta cidade. Tratar-se-á em um viés interdisciplinar - Zooarqueologia, Antropologia e História -, assim identificando, neste estudo, a trajetória alimentícia, de aquisição, preparação, consumo e descarte. É importante destacar que, ao pensar neste percurso de análise, as escolhas são eleitas dentro de códigos e normas simbólicas ligadas a construção da memória gustativa. Desta forma podemos ligar os restos faunísticos com as diferentes sociedades que se instala em Vila Boa. Interveem que a alimentação vilaboense possui como vias de regras, padrões de similaridades como os que estavam em voga em toda a colônia.

Palavras-chave: Zooarqueologia; Alimentação; Cultura.

BSTRACT

This work has as main goal to enhance the knowledge about the food habits of Goiás City inhabitants, former Vila Boa, between the centuries XVIII and XIX. To this purpose the specific samples of faunal remains of the main streets of this current historic center will be analyzed. The work will have an interdisciplinary perspective - Zooarchaeology, Anthropology and History – this way identifying, in this study, the food trend of acquisition, preparation, consumption and disposal. It's important to highlight that, thinking about this path analysis, the choices are elected within symbolic codes and standards related to construction of gustatory memory. So, we can associate the faunal remains with the different societies that installs in Vila Boa. That intervenes that vilaboense supply has rules as pathways, patterns of similarities such as the ones which were in vogue throughout the colony.

Keywords: Zooarchaeology; Alimentation Culture.

Ora, as lembranças de amor não fazem exceções às leis gerais da memória, elas mesmas regidas pelas leis mais gerais do hábito. Como este enfraquece tudo, o que melhor nos lembra um ser é justamente o que nós havíamos esquecido (porque era insignificante, assim nós lhe deixamos toda a sua força). É por isso que a melhor parte da nossa memória está fora de nós. Está num cheiro de chuva, num cheiro de quarto fechado ou no cheiro de uma primeira chama, seja onde for que nós mesmos encontremos aquilo que a nossa inteligência pusera a parte, a última reserva do passado, a melhor, aquela que, quando todas as nossas lágrimas parecem calar, sabe ainda fazer-nos chorar.

(PROUST, 1986, *apud* TOCCHETTO & THIESEN 200).

*À minha mãe,
Aldacyra de Alencastro*

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - A cerâmica de Vila Boa de Goiás.....	58
Figura 2- A Cerâmica de Ouro Fino.....	59
Figura 3 - Vista Panorâmica de Vila Boa em 1803.....	70
Figura 4 - A Avenida Dom Prudêncio.....	81
Figura 5 - Metacarpo Caprino.....	123
Figura 6 - Animal Silvestre.....	128
Figura 7 - Galo com esporão.....	129
Figura 8 - Suporte para Botão.....	134
Figura 9 – Ossos de bovino quebrado sem tutano.....	151
Figura 10 - Osso de bovino serrado e sem tutano.....	152

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Estado de Conservação – Geral.....	116
Gráfico 2 - Descrição das Espécies – Geral.....	117
Gráfico 3 - Transformação 1- Queima-Geral.....	118
Gráfico 4 - Transformação 2 - Corte- Geral.....	119
Gráfico 5 - Estado de Conservação - Espécies.....	120
Gráfico 6 -. Transformação 1 – Corte – Espécies.....	124
Gráfico 7 - Transformação 2 - Queima- Espécies.....	125
Gráfico 8 - Parte anatômica – Espécie.....	126
Gráfico 9 - Parte Anatômica – Galináceo.....	127
Gráfico 10 – Estado de Conservação – Ruas.....	129
Gráfico 11 - Transformação 1 - Queima- Ruas.....	130
Gráfico 12 - Transformação 2 - Quebra –Ruas.....	121
Gráfico 13 - Espécie-Ruas.....	132

LISTA DE MAPAS

Mapa 1-representação espacial dos lados do Rio Vermelho – Vila Boa de Goiás.....	55
Mapa 2- Goiás: Vilas e Arraiais do Ouro. Séculos XVIII e XIX.....	62
Mapa 3 - A cidade de Goiás anos de 1729 até 1730.....	71
Mapa 4 - A cidade de Goiás anos de 1739 até 1769.....	776
Mapa 5 - A cidade de Goiás anos de 1770 até 1800.....	74
Mapa 6 - A cidade de Goiás anos de 1800 até 1825.....	76
Mapa 7 – A cidade de Goiás anos de 1825 até 1937.....	78
Mapa 8- O centro Histórico da Cidade de Goiás.....	80
Mapa 9 - Da distribuição espacial das sondagens a serem analisadas.....	83

LISTA DE TABELA

Tabela 1 - Dados Gerais.....	115
------------------------------	-----

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	14
CAPÍTULO I – A ALIMENTAÇÃO	23
1.1 Alimentação e cultura	23
1.1.1 Permanências da Memória	25
1.1.2. Memória Gustativa	26
1.2 Fundamentos do Valor Simbólico da Carne	28
1.2.1 Alimentação e Poder	29
1.3 Antecedentes da Alimentação e o Gado para Consumo	36
1.3.1 O Gado e a Mineração	38
1.4 A alimentação em Vila Boa da Goiás	43
<u>CAPÍTULO II – PERDIDOS E ACHADOS: O MATERIAL ARQUEOLÓGICO E VILA BOA DE GOIÁS</u>	53
2.1 A Cultura Material	53
2.1.1 O material arqueológico da Cidade de Goiás	55
2.2 A cidade do Ouro	61
2.2.1 De Arraial à Capital: a construção do espaço urbano	66
2.3 Ruas de Vila Boa	82
<u>CAPÍTULO III - A ALIMENTAÇÃO NOS ESTUDOS DA ZOOARQUEOLOGIA</u>	86
3.1. Evolução do Pensamento Zooarqueológico	86
3.1.1 Zooarqueologia Brasileira	90
3.1.2 Zooarqueologia Histórica	92
3.2. Zooarqueologia e Tafonomia	97
3.3. Trajetória Alimentar	101
<u>CAPÍTULO IV - METODOLOGIA DE ANÁLISE DO MATERIAL</u>	106
<u>CAPÍTULO V - RESULTADOS E DISCUSSÕES</u>	116
5.1. Dados Gerais	116
5.2. Estudo Detalhado das Espécies	121
5.3. Análise Comparativa das Ruas	130
5.4. O que conta os ossos de Vila Boa	134
<u>CONCLUSÃO - SOBRE A MESA DO VILABOENSE</u>	138
<u>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</u>	141
<u>ANEXOS</u>	149

INTRODUÇÃO

Em 2003, a pesquisadora que desenvolve o presente trabalho participou do projeto “Resgate de Um Saber Fazer: A Cerâmica Vilaboense dos Séculos XVIII e XIX”, a convite da então coordenadora do Núcleo de Arqueologia da Universidade Estadual de Goiás (NARQ), a professora Gislaine Valério de Lima Tedesco. Na ocasião, ela analisou e desenhou as peças arqueológicas em cerâmica encontradas no projeto realizado nesta cidade. Assim, a mesma pesquisadora teve a oportunidade de estabelecer contato com a cultura material e as vertentes de informações possíveis que elas representariam. Logo, o projeto resultaria em um catálogo iconográfico de peças detalhadamente esboçadas, publicado em 2004 (LIMA & CARVALHO, 2004).

Mais tarde, a convite da mesma coordenadora, a pesquisadora voltou ao Núcleo de Arqueologia para analisar o restante do material cerâmico. Durante o manuseio das peças arqueológicas, foi possível perceber que era grande a quantidade de ossos guardados nas caixas, e praticamente abandonados em relação à pesquisa. Foi então que a inquietação moveu a ideia de que poderia obter algum tipo de informação do material ósseo que pudesse contribuir com as análises que estavam sendo feitas para os estudos com a cerâmica.

Assim, iniciou-se a procura por informações acerca do consumo de carne em Goiás. Neste momento, começou o despertar para as relações culturais e simbólicas que eram manifestadas através da alimentação, e que estas estavam impregnadas nos ossos resguardados no NARQ, como forma de escolha de consumo, preparação, enfim, uma variedade de informações que estavam ali à espera de ser estudada.

Diante desta questão, as pesquisas não cessaram. No gabinete literário “Frey Simão Dorvi”, na cidade de Goiás, foi encontrado vários livros e documentos manuscritos da época do ciclo do ouro. Ao falar da situação econômica nestes séculos, a partir de fontes tradicionais como Palacin (1972), Moraes (1978) e Doles (1978), muito embora esses autores não tenham um firme direcionamento para a alimentação, os discursos se ligam intimamente, já que tratam da formação do mercado abastecedor, mas é possível vislumbrar que, para eles, este período é

tratado como um momento de decadência e precariedade da vida goiana e estagnação econômica.

A historiografia tradicional goiana relata que, desde os primeiros anos da descoberta do ouro, existiam, na Província de Goiás, problemas no abastecimento, que por vezes se apresentou quase insolúvel, sobrevivendo crises de fome, decorrentes da total carência de gêneros, inclusive a carne (PALACIN, 1997).

Não é difícil perceber que tais falas que constatarem a crise no abastecimento se pautam em visões de estrangeiros, europeus que vieram à Goiás nestes períodos, como Auguste de Saint-Hilaire (1937), Alencastre (1997), Johann Emmanuel Pohl (1976), George Gardner (1975), Francis Castelnau (1941).

O que prevalece em relação à comida nestes séculos é de que a população vilaboense não produzia o suficiente para sua sobrevivência, traçando aspectos da decadência e da precariedade para a vida goiana, caracterizada pela instabilidade econômica, descrevendo uma cidade de pobres e famintos (PALACIN, 1997). Esta ideia de decadência rotulou o contexto da história vilaboense, após o ciclo do ouro, abrangendo este rótulo para outros setores, sobretudo sociais (BERTRAN, 1994).

Alguns historiadores inseriram novos rumos para a investigação sobre a economia goiana, no final da década de 1970, e começaram a relativizar o processo de decadência e estagnação para a economia da região no período pós-mineração. Entre eles destacam-se os estudos de Eurípedes Funes (1986), Paulo Bertran (1994), e Nars Chaul (1997), nos quais deram novas visões para o período em questão, abrindo um leque de possibilidade para os períodos entre os séculos XVIII e XIX.

O discurso historiográfico, desde então, passou a refletir em outras direções que excluíssem o sinônimo de decadência ou precariedade, mas ainda assim bebia na fonte da história tradicional, apesar de apresentar um novo olhar para os antigos relatos.

Uns autores defendiam a abundância como uma forma de vida, o que daria a impressão de que a sociedade produzia o suficiente para seu sustento; outros autores apontavam um consumo módico, evitando o desperdício, justificado pela falta de mercado consumidor.

Os estudiosos atuais que buscaram outras fontes primárias de pesquisa para estes períodos, como o caso de Caleffi (2000) e LEMKE (2012), afirmam que a economia na cidade de Goiás estava em constante movimento, que a cidade mantinha um comércio ativo, e que a população não só exportava produtos, como o caso do couro, mas também a sua sociedade era servida por uma grande variedade de artigos, importados não só de outras localidades do Brasil, bem como de outros países.

Pesquisando na antiga biblioteca que pertenceu ao Dr. Fritz Koeleter, que se localiza na Cidade de Goiás, dentre livros de Veiga Netto “Antologia Goiana” (1944), Auguste de Saint-Hilaire (1937), “Historia de Goyaz” de Americano do Brasil (1932), surpreendentemente, foi possível encontrar um livro de receitas de Rosaura Lins, “A mesa e a Sobremesa”, no qual sua edição não se pode avaliar.

Este livro, provavelmente, pertenceu à Iracema de Rocha Lima de Alencastro, esposa do Dr. Fritz Koeleter. Seu estado de conservação acusa seu uso, suas páginas encontram-se amareladas e desgastadas pelo tempo. Outro aspecto de nota é a grafia. As normas ortográficas eram bem rebuscadas e com o uso da dubiedade de consoantes.

Livros assim eram raros. A partir das perspectivas de Santos (2011), os cadernos de culinárias, ao longo da segunda metade do século XIX até os anos 70 do século XX, foram dirigidos especialmente às mulheres, consideradas as rainhas do lar. Durante este período, era comum a passagem dos cadernos de mães para filhas, numa espécie de ritual aos seus comuns. O que viria formar, assim, as famosas “receitas de família”, os segredos da culinária transmitidos através de gerações.

Voltando ao livro de receitas, vários foram os aspectos de consumo que chamam a atenção, em especial na sexta parte, “Ceias e Banquetes”, Rosaura Lins discorre com exatidão todas as regras do bom comportamento à mesa, bem como a disposição dos talheres. Todavia, algo que salta aos olhos em sua publicação é o processo do “trinchamento” da carne.

Segundo Rosaura Lins, trincar era uma arte relegada ao dono da casa, seu talher deveria ficar na cabeceira, onde o anfitrião se sentaria. Esta norma está vinculada a uma postura europeia que vigorou intensamente no século XIV, discurso observado em Novais (2002) e Freyre (2004). O que interessa ao presente

estudo é a manutenção de uma etiqueta à mesa, transportada através da colonização portuguesa, e que sobreviveu no interior do Brasil até as décadas iniciais do século XX.

Intricada, nesta posição de uma perpetuação de costume, é que surge a inquietação de que a grande quantidade de ossos exumados do Centro Histórico da Cidade de Goiás poderia nos revelar dados importantes sobre essa população, permitindo tirar algumas informações acerca dos seus hábitos alimentares, especialmente referente ao consumo de carne dos antigos moradores.

Essa história se torna mais interessante quando é possível perceber que tais valores ainda permanecem no seio vilaboense, dentre tantas outras ações que remontam do início da colonização da Vila. Levando em consideração que toda alimentação é carregada de simbolismo, e que este é passado por gerações pela pertinência da memória (LE GOFF, 1990; HALBWACHS, 1993), e que essa, por sua vez, molda o comportamento cultural.

Em concordância com a teoria de Bourdieu (1983) que destaca a transmissão de costumes, ou hábitos, como uma forma de preservação cultural. Neste sentido, a carência alimentar estaria aliada não a uma falta de gêneros, mas a falta de determinados elementos alimentares, que foram trazidos através da memória por negros e europeus, e seus hábitos condicionados através do caráter gustativo e social.

Ao estudar a população que usou e descartou o material arqueológico, foi possível identificar uma sociedade bastante heterogênea, que se instala em diferentes lugares da vila. Um movimento totalmente social, sem leis ou regras estipuladas. Assim a sociedade estava dividida pelo Rio Vermelho, que até hoje tem chamado “do lado de cá” e “do lado de lá” do rio.

Este movimento não é difundido dentro dos estudos históricos sobre a cidade de Goiás. Neste contexto de segregação social, temos pontuações de Tedesco (2009) e falas pontuais de historiadores sem um estudo aprofundado. Em sua maioria se resumem em narrar histórias do cotidiano sobre as pessoas que habitaram as duas porções de terras cortadas pelo Rio.

As maiores contribuições de diferenças sociais existem nos estudos de autores como Paulo Bertran (1987) Gustavo Neiva Coelho (1997), e Boaventura (2007). Embora seus trabalhos tenham um direcionamento para a construção

urbana e espacial da cidade de Goiás, é facilmente identificável a distinção social não só pela a instalação dos prédios públicos, mas através da faixa das casas e a própria ordenação e cronologia de construção do espaço.

A realização deste estudo pretende contribuir como mais uma peça na história das comunidades humanas, através do estudo das coleções faunísticas que sobreviveram no registo arqueológico datada dos séculos XVIII e XIX, no período chamado o “Ciclo do ouro”.

O material analisado é referente às obras de Saneamento e Coleta de Esgoto, realizadas na cidade, desenvolvida pelo Saneamento e Abastecimento de Água do Estado de Goiás (SANEAGO) durante o ano de 2002. A coleção óssea é bastante numerosa, e devido ao difícil acesso ao material faunístico, e ao tempo disponível para a pesquisa, serão observadas amostras pontuais de duas das principais ruas da Cidade de Goiás, antiga Vila Boa. Os locais escolhidos para a análise do material refletem locais ocupados por grupos distintos da cidade (‘negros e brancos’).

Assim, este trabalho tem como objetivo a identificação, nos ossos coletados, de indícios que possam configurar a trajetória cultural da sociedade vilaboense. Não só no consumo de carnes, mas na sua aquisição, preparação e descarte, averiguando até que ponto a comunidade vilaboense sofreu ou não com a falta de proteína e quais os caminhos usados por essa população para solucionar a carestia desses víveres. O propósito também é de verificar as possíveis diferenças de consumo por parte da população que se estabelece, nos diferentes espaços urbanos da Cidade de Goiás.

Neste interim a prática da alimentação assume caráter determinante em diferentes sociedades, contudo, existe pouco interesse sobre o tema no Brasil. Essa carência de estudos se justifica principalmente pelas lacunas de ordem documental. Com frequência as fontes apresentam dados esparsos que, quando existem, estão mais voltados para a produção no âmbito econômico, de mercado, de preços, de provisões e carências no abastecimento. De um modo geral, os estudiosos que se dedicaram à alimentação não revelam o tipo de alimento à mesa (MAGALHÃES, 2004).

Não obstante, a Arqueologia é capacitada para tratar de temas simplesmente ausentes ou ignorados pela documentação, podendo não só

complementar as informações textuais, como contradizê-las no confronto com as fontes escritas, e fornecer informações que de outras formas não estão disponíveis (FUNARI, 1988; LIMA, 1993).

A Arqueologia tem desenvolvido metodologias cada vez mais próprias na busca do passado. Desde estratégias de povoamento, materiais e técnicas de construção, artefatos dos mais variados, paleobotânica, fauna, arte, religião e até através da etnografia e experimentação/reprodução de técnicas antigas, entre muitos outros, todos os aspectos do passado do Homem têm sido alvo de estudos (REITZ & WHING, 2001).

É neste sentido que os estudos zooarqueológicos se tornam cada vez mais necessário, sendo importante na construção das várias imagens do passado do Homem. Em consequência, a Zooarqueologia é percebida como mais uma peça de um quebra-cabeça.

Através da compreensão entre a fauna e seus contextos arqueológicos, é possível aproximar um pouco mais dos comportamentos alimentares e de todos os mecanismos utilizados para esta estratégia de subsistência: desde a escolha do local para implantação de povoamento, exploração dos recursos naturais e técnicas desenvolvidas para tal, passando pelas trocas e rotas comerciais, até no processamento de carcaças. Poder-se-á, assim, descortinar facetas do passado que anteriormente não se conheciam (MORALES MUÑIZ, 1990).

O Homem é apresentado como veículo de informação, de forma inconsciente, através dos restos faunísticos que deixou para trás. A grande maioria da fauna, em contexto arqueológico, deriva de lixeiras na qual foram depositados os restos de alimentação e de processamento de carcaças, para obtenção de matérias-primas, podendo provir também de enterramentos animais, sacrifícios e artefatos feitos a partir de ossos (LYMAN, 1994).

É possível dizer que os ossos encontrados no referido projeto é o produto final das atividades de preparação e consumo de comidas comuns do dia-a-dia. E estes mesmos elementos estão extremadamente ligados ao mercado consumidor e são reflexos das escolhas culturalmente formadas (LANDON, 2005).

As marcas deixadas nos elementos ósseos podem dar pistas dos utensílios utilizados para o seu processamento, dos rituais e/ou técnicas de corte (que diferem consoante o espaço e o tempo), por vezes do tipo de prato

confeccionado, dos animais comensais que se podem ter alimentado deles, entre outros. Pode até acontecer que os mesmos apresentem marcas progressivas da sua utilização e reciclagem, até ao destino final como detrito em lixeiras (REITZ & WHING, 2001).

Esta recuperação dos elementos históricos e culturais das comunidades é por si só, um fator de recuperação da memória por parte da população. Ou seja, o registro das “histórias de vida” e dos elementos materiais dessa cultura servirá de motivação para um olhar mais atento sobre a própria cultura (LIMA, 2011).

Os sabores são referências de memória, e “a melhor parte da memória está fora de nós” (PROUST, 1986, p. 264, *apud* TOCCHETTO & THIESEN 2007, p. 175), sendo que ela está no que vivemos e de quem com carinho lembramos: da casa da mãe, nos quitutes, nos cheiros e nos gostos; está no arroz com pequi, no empadão, no alfenim.

A narrativa do presente estudo se desenvolve em cinco capítulos. No primeiro, “A Alimentação”, é possível discorrer sobre os processos simbólicos e culturais da alimentação por meio das perspectivas de Bourdieu (1989), na construção de Habitus, que vê as regras culturais como uma construção histórica. Neste aspecto, atentar-se-á para a estruturação de Lévi-Strauss (2004) que leva a considerar a transformação da natureza em cultura-comida, “O Cru e o Cozido”.

Ainda são abordados os aspectos de permanência da memória com Halbwachs, (1996) e Le Goff (1990) e sobre a memória gustativa. Existem também observações no consumo desta proteína, relacionado ao pensamento social em voga na Europa no século XV, que foi disseminado por quase todo o mundo. Este foi transportado para o Brasil a partir da conquista deste território. São destacadas as mudanças do pensamento e, conseqüentemente, o comportamento social no consumo da carne. Desta forma, o tema é abordado a partir de autores como Brandão (1981), Elias (1993), Lima (1996), entre outros. É descrita ainda a realidade da alimentação brasileira desde o período da colonização até meados do século XIX.

É feita uma abordagem geral sobre o relacionamento entre a obtenção alimentar e a criação de animais para esse fim, de forma que é possível observar os fatores naturais que levaram o êxito da agropecuária no centro-oeste, bem como a formação cultural a respeito da carne. São feitas considerações sobre os

primórdios da alimentação no Brasil oitocentista a partir de autores como Cascudo (2004), Elias (1993), Novais (2002) e Alencastro (2000). A Cidade de Goiás do Ouro à Pecuária, como o próprio título determina, descreve a formação populacional da cidade, a forma de abastecimento e a sua evolução neste cenário. Neste, foram apresentados estudos relacionados à literatura dos primeiros viajantes a esta província (Saint-Hílaire 1937), os historiadores tradicionais (Palacin, 1986, 1994, 1997; Salles, 1992) e historiadores contemporâneos (Chaul, 1997; Bertran 1991, 1994, 1996) dentre outros.

No segundo capítulo, é elucidado o pensamento em relação a escolha do material arqueológico, sua proveniência, bem como os fatores que contribuíram para a preservação do mesmo. Neste ainda é feito um breve comentário sobre o que foi publicado até o momento sobre o material arqueológico da Cidade de Goiás e suas possíveis associações com o material em estudo. Desta forma, é descrita a formação do espaço físico, levando ao entendimento da preservação destes ambientes, apresento alguns códigos de conduta que mudaram o comportamento social, alterando também o registro arqueológico, neste momento, utiliza-se de autores como Coelho (1997), Bertran (1994) e Boaventura (2007). Por último, são apresentadas considerações que levaram à escolha do material faunístico.

No terceiro capítulo são apresentadas as relações teóricas e metodológicas do objeto em estudo, discorrendo sobre as relações teóricas da Zooarqueologia. É vislumbrada a base teórica para estudo osteológico, sob a ótica de vários autores, mas principalmente de clássicos da zooarqueologia como Reitz e Wing (2001) e Lyman (1998). É feito um breve levantamento dos principais trabalhos com a ocorrência da zooarqueologia, destacando que o presente trabalho tem seu direcionamento para a Zooarqueologia Histórica, por esse motivo são evidenciados estudos a este respeito através de London (2005), enquanto tem-se o estudo das assembleias de ossos que se conjuga com dados escritos e orais. Neste sentido, são fornecidos dados referentes à Tafonomia, que tem por objetivo realizar inferências sobre as marcas de processamento que geram dados referentes ao seu uso e descarte. Neste capítulo, registra-se a forma de a análise do material, os métodos e técnicas, que levam ao resultado das variáveis naturais e antrópicas que incidiram sobre os remanescentes faunísticos.

No quarto capítulo, tem-se o relato a forma de análise do material, os métodos e técnicas que levam ao resultado das variáveis para que se possa relacionar o material ósseo e a sociedade, abordando uma gama de interpretações antrópicas que incidiram sobre os remanescentes faunísticos.

O quinto capítulo traz a descrição dos resultados obtidos através da análise do material Zooarqueológico. Posteriormente, tem-se a Conclusão intitulada “Sobre a Mesa do Vilaboense”, na qual é possível trançar, de modo geral, os dados obtidos através da análise do material ósseo.

CAPÍTULO I – A ALIMENTAÇÃO

1.1 Alimentação e cultura

*“Vive dentro de mim a mulher cozinheira.
Pimenta e cebola. Quitute bem feito.
Panela de barro, Taipa de lenha.
Cozinha antiga, toda pretinha”.*

(Cora Coralina, 1980)

A intenção deste capítulo não é fazer uma descrição historiográfica da alimentação e sim, reunir o suporte necessário para que seja legitimado o processo de alimentação em Vila Boa de Goiás nos séculos XVIII e XIX. Assim, percebe-se que o ato de comer gira em torno de uma rede estruturada de ações que envolvem a economia, a política, a religião, o estatus, entre outros; enfim uma gama de fatores nos quais são representados através dos processos simbólicos da cultura material.

Desta forma, os processos estariam ligados à pertinência de hábitos preservados na memória (individual e, conseqüentemente, social) que, em muitos casos, não estão, necessariamente, ligados a um único fator condicionante, mas que estão presentes na memória e, assim, são moldadas as ações do dia-a-dia, sendo que elas podem ser alteradas a partir de fatores internos ou externos.

Os estudos sobre a comida e a alimentação permeiam as Ciências Humanas, a partir da premissa de que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional e/ou biológico (CASCUDO, 1962; DA MATTA, 1986).

O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social (SANTOS, 2005). Assim qualquer mudança no ambiente, ou de situação de desajuste temporal, mudaria todas as demais estruturas sociais,

condicionando até mesmo o prato a ser servido no dia a dia (LEVI-STRAUSS, 1985).

Assim, é possível pensar que a alimentação se insere em um complexo de estruturas de práticas e tradições culturais que se entrelaçam, e podem ter raízes na história política, econômica, social e religiosa de determinado grupo social (NADALINI, 2009).

Por conseguinte, tais considerações são possibilitadas pelos recentes conceitos que passaram a desmarginalizar, dentro da historiografia, pessoas, lugares e recortes temporais, antes deixados à margem pelos enfoques da história de longa duração. Assim, ressalta-se a importância revolucionária do movimento da Escola dos Annales, que inaugurou novas vertentes para o estudo das Mentalidades, do Cotidiano e da Vida Privada (BURKE, 1991).

A partir de então, se deu novas possibilidades de estudos, oferecendo à alimentação um espaço maior dentro das pesquisas. Da Matta (1986) corrobora e dá suporte ao estudo da alimentação quando assevera que comer não significa a ingestão de alimentos e sim uma ação de sociabilidade e que ultrapassa o que é servido na mesa. Ele discorre que “comer não é meramente saciar a fome, comer envolve um complexo cultural de normas, símbolos e representações” (DA MATTA 1986).

Ainda a respeito da comida, Cascudo (1962) expõe que a comida vai além do ato de alimentar-se. A comida é social e culturalmente significativa e, conseqüentemente, distinta da experiência estritamente fisiológica de alimentar-se. Nesse sentido, comer é um ato social, pois se constitui de atitudes, ligadas aos usos, costumes, proibições, condutas e situações.

A partir do processo estrutural de Lévi-Strauss (2004), a comida ganha enfoque de papel simbólico quando este autor enxerga nos modos práticos de se tratar o alimento – comê-lo cru, assado, cozido ou defumado – o simbolismo expressado nas estruturas internas das sociedades. Desta forma, uma comunidade pode manifestar na comida emoções, sistemas de pertinências, significados, relações sociais e sua identidade coletiva.

1.1.1 Permanências da Memória

É importante ressaltar que neste estudo, entende-se que a carga simbólica impelida não está só na comida, mas também no ato de comer com todas as suas proibições e permissões, construídas ao longo do tempo. Portanto, a comida desperta lembranças que permitem reconstruir a memória, o que possibilita redefinir e reconstruir identidades. Sobre o simbolismo da comida no Brasil, Da Matta (1986) afirma que “a comida tem o papel de destacar identidades e, conforme o contexto das refeições elas podem ser nacionais, regionais, locais, familiares ou pessoais”.

Se a comida é uma forma de comunicação, assim como a fala, ela pode contar histórias e pode se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade. Neste sentido, a memória é, antes de tudo, uma constituição coletiva, permeando o universo social.

Logo, as percepções de tempo, as necessidades de rememoração, o próprio processo de memorização e o esquecimento, são produtos sociais. Qualquer fato, sensação, mesmo interiorizado individualmente, é produzido e rememorado de forma coletiva. Assim, quando ele é expresso, carece de uma espécie de aval social em que a lembrança individual é confirmada (HALBWACHS, 1996).

Le Goff (1990) trabalha a memória como fenômeno social em suas instâncias psicológicas, históricas, culturais e de relações sociais. Nela se situam uma gama de intencionalidades, de relações hierárquicas de valores, ou seja, se memoriza algo devido à importância presente ou futura que tem ou possa vir a ter; da mesma forma, se rememora e se expõe lembranças a partir da intencionalidade presente, no valor que o fato passado tem para aquele cotidiano.

Outras questões relativas à memória são tratadas por Le Goff (1990), como a importância da linguagem e dos significados das palavras, expressões, os quais são considerados diferentemente por quem a expressa e as interpreta; as divergências e toda carga emocional que compreende os atos de rememorar e esquecer, o que estaria ligado a interesse, trauma, importância social e individual.

O referido autor também se refere ao caráter manipulador da memória, principalmente em sua versão coletiva, de forma que, quando um fato é motivado a

ser lembrado, podendo haver lacunas na sequência da lembrança, as pessoas tendem a criar, inventar fatos que preencham esses espaços, ou mesmo aceitar a lembrança de outrem para ocupar a lacuna de sua lembrança (LE GOFF, 1990).

Assim, compreende-se a memória como construção psicológica, social e coletiva e, como tal, dinâmica e passível de hierarquizações de valores. No contexto da alimentação, ou como comumente se denomina memória gustativa, esta se expressa cotidianamente a partir dos valores sociais construídos historicamente e retomados como referência de análise.

1.1.2. Memória Gustativa

Uma comida, um prato é memorizado ou não de acordo com os significados sociais e individuais que se atribuiu a ele; da mesma forma, pessoas, culturas diferentes, o analisam por suas referências, com valores diferentes. Basta exemplificar com o fato de alimentos com fartura em dadas regiões tem valores coletivos diferentes de outros escassos. Esses valores se ligam a questão de fome, de necessidade, de tradição, valor cultural, oportunidade, facilidade ou não de acesso e consumo, entre outros (CORÇÃO, 2006).

Assim, as sensações gustativas, que presumem ações dos sentidos conjuntamente às interpretações culturais, transcendem o presente do indivíduo, dado que estas sensações requerem do mesmo, analisar, a partir de suas experiências cognitivas anteriores, o sentido delas (CORÇÃO, 2006).

De acordo com esta perspectiva, o presente serve ao sujeito como momento de escolha entre continuar com os significados anteriores, ou reinterpretá-los, mas, mais que isso, tal escolha depende das intenções do sujeito social. Por conseguinte, o fato de retornar às experiências passadas continuamente, de reavaliar condutas e usá-las nas ações presentes, necessita da memória, de forma que se torna seguro afirmá-la como ícone do embate entre passado e futuro, ou passado e presente, presente e futuro (LE GOFF, 2004).

Trata-se, no caso da memória gustativa, do concílio entre memória involuntária e memória voluntária: para a primeira, estão as sensações dos sentidos – paladar, tato, olfato, visão e também a audição (dado que se ouve a mastigação e o trato em geral do alimento), aliados às condições psíquicas do

sujeito no momento da apreciação da comida e de todas as ações e relações sócias afetivas construídas até ali e durante o momento. Mas também é memória voluntária, pois tende a ser rememorada em favor do desejo do sujeito, não só pela lembrança do sabor e da sensação da degustação, mas pelas emoções vividas naquele momento. O marco da rememoração pode ser a comida em si, ou o ambiente psicossocial (CORÇÃO, 2006; NADALINI, 2009).

A memória gustativa, portanto, é produto de fatores fisiológicos (fome/necessidade nutritiva, sensações ligadas aos sentidos do paladar, tato, olfato e audição), psicológicos (referentes à ligação sócio afetiva da comida ou alimento com o sujeito), culturais, tradicionais e históricos, que compreende os significados atribuídos aos mesmos de forma coletiva, ao longo dos tempos.

Por ser produzida a partir de referenciais sociais, repassadas de geração a geração, a memória gustativa em sua expressão coletiva, logo, enquanto cultura pode estar ligada também às identidades culturais, como destaca Nadalini (2009).

Assim, Cascudo (1962) trata das mesmas categorias sobre a memória gustativa, mas para ele esta memória toma forma de "paladar," sendo este último determinado por padrões, regras e proibições culturais. Além disso, segundo o referido autor, o paladar é um elemento poderoso e permanente na delimitação das preferências alimentares humanas, e está profundamente enraizado em normas culturais.

Foi exatamente esse processo de resistências e permanências e do paladar, que a alimentação brasileira cria matrizes de referências alimentares baseadas na população que para cá se direcionou (CASCUDO, 2004), mas que ao mesmo tempo se modifica e cria novos padrões de sensibilidade gustativa (SANTOS, 2011),

Ainda nas percepções de Cascudo (2004), como uma necessidade natural, a fome vem a ser satisfeita por qualquer tipo de alimento, do mesmo modo que a sede é satisfeita pela água. Mas o paladar está associado às modalidades distintas de comidas e bebidas. Mais que isso, está associado às formas específicas e particulares de preparação, apresentação e consumo. Por intermédio do paladar, os indivíduos e grupos distinguem-se, opõem-se a outros indivíduos e grupos. Por essa razão, o paladar situa-se no centro mesmo das identidades individuais e coletivas.

A partir deste pressuposto, Gonçalves (2002), embasado nas perspectivas de antropólogos como Mary Douglas, têm assinalado que a fome não é falta de comida, mas ausência de relações sociais e culturais (DOUGLAS, 1975, 1982, *apud* GONÇALVES, 2002).

1.2 Fundamentos do Valor Simbólico da Carne

Aliado ao discurso da memória gustativa, muitas vezes, o consumo deste ou daquele alimento está relacionado às crenças que foram estabelecidas por uma sociedade constituídas ao longo de sua história, as quais nem sempre estão de acordo com a ciência ou a razão. As lembranças que os alimentos podem suscitar envolvem o que não é quantificável, ou seja, as emoções que habitam o mundo subjetivo, sendo que o uso de certos alimentos pode ter o efeito que leva a alcançar uma época distante, da qual se tem saudades.

Desta forma, os primeiros conhecimentos do indivíduo passam por percepções sensoriais vividas individualmente e registradas na memória. Estas percepções organizam-se mentalmente e colocada de forma tal a ser entendida coletivamente ao seu grupo comum o que é percebido individualmente. Nesta forma de estruturação a imagem liga-se a um conceito a um símbolo.

O símbolo pertence a uma classe de subjetividade quando a classificamos em uma base de referência afetiva de construção de uma imagem. Usando o próprio exemplo de Nadalini (2009) quando pensamos em uma mesa o objeto que se cria é apenas um, de madeira ou não dependendo do seu referencial, este é um símbolo, quando tratamos de falar de fogo ele verte para varias direções como sensações térmicas, emoção, o que ilumina, e diversas outras variações subjetivas, ligadas a palavra, este seria o signo (NADALINI, 2009, p. 118-119).

Ao estudar o valor simbólico da carne, percebemos que em determinada época o sentido de comê-la e apreciá-la foi sendo alterando. Mesmo espécies inteiras foram retiradas do cardápio, ou apenas alguma parte especifica de determinado animal, ou até mesmo a mudança da forma de preparo e consumo. Essa prática estaria ligada a um intenso movimento de rupturas e permanências simbólicas da vida social de determinada comunidade (SANTOS, 2005).

Contudo, em várias outras culturas, inclusive no Brasil, o ato de não consumir a carne poderia estar ligado a uma carência, não só de proteínas, mas simbolicamente a falta da carne indicaria privações alimentares (MAGALHÃES, 1995).

Ao longo da história, pode-se perceber que o uso ou não dos alimentos obedeceu aos códigos ligados ao prestígio deste ou daquele alimento, especialmente quando o discurso é dirigido para o prato principal: carne.

Citando Fiddes (1991), Ribeiro e Coração (2013) discorrem que a carne seria o alimento soberano em diferentes contextos, culturas e grupos sociais. Na hierarquia alimentar que nos apresenta, a carne bovina estaria no topo, seguido das carnes brancas (frango e peixe) e, abaixo, produtos de origem animal como ovos e queijo. Ressaltamos que, para o senso comum, frango e peixe não seriam carnes, assim como linguiça e vísceras. Por fim, estariam os vegetais, considerados insuficientes para formar uma refeição e, portanto, representando apenas papel complementar ou de guarnição das preparações principais.

Na nossa civilização, a carne tem sido, desde sempre, o alimento por excelência, aquele que dá força e saúde (a palavra carne, vivanda, designava originalmente todo e qualquer alimento, tudo o que faz viver). A classificação para a carne “verdadeira”, a bem viril, era, simbolicamente, a carne vermelha (BRANDÃO, 1981; CASCUDO 2004).

A carne vermelha faz parte da dieta da espécie humana, sendo a caça a base de sua alimentação desde os primórdios. Ao longo da trajetória da humanidade outros alimentos foram incorporados à dieta, mas a carne continuou ocupando uma posição de centralidade nas refeições (ELIAS, 1994).

1.2.1 Alimentação e Poder

Moniz (1995) faz um interessante trocadilho sobre as relações hierarquizadas da carne, ele usa a retórica de que “a vaca é nobreza, a cabra é manutenção, a ovelha é riqueza, mas o porco é tesouro”. Desta forma, iniciamos este tópico classificando as carnes em uma escala de forma hierarquizada e portadoras de simbologias diferentes. Assim as terrestres, as aquáticas e as aves, cada qual se subdivide em vários outros grupos conforme seu poder simbólico.

As carnes negras são consideradas muito fortes, como as carnes de caça, como a do javali. As carnes vermelhas são essencialmente as dos grandes mamíferos terrestres domésticos, bois, cavalos, entre outros, ou selvagens como cervos, gamos. Esses animais geralmente estão ligados a simbologia relacionados a força, a nobreza, a virilidade (BRADUEL, 1995).

Essa hierarquização da carne pode partir de um princípio de valorização do sangue, quanto mais sangue o animal tiver, mais forte ele vai ser. Assim também pela própria cor da carne (PEIRANO, 1975).

As carnes brancas como aves domésticas, e pequenos animais como coelhos, ou filhotes como os bezerros, não tem um simbolismo marcado pela força e dominação. Não simbolizam a dominação ou uma ameaça. Animais de pequeno porte são menos perigosos e, por conseguinte, não requerem uma violência no ato de sua captura. Os animais deste grupo de carnes evoca uma leve violência, e quase não dá margem a um sentimento de dominação ou valorização para aquele que os come, com exceção no que se refere aos peixes carnívoros (predadores), como as solhas, salmões (de carne rosada), trutas, tubarões ou peixes-espadas (RIBEIRO E CORAÇÃO, 2013).

O peixe, simbolicamente, não traduz um ato viril de caça, e sim uma captura. No ato da sua captura até a morte do peixe, o ser humano não teria que se empenhar em grandes esforços, tão pouco uma intervenção bruta. Muito embora o peixe seja a base da comida de várias localidades, ele pode estar associado a uma escassez a outro tipo de carne. Segundo Peirano (1975) fez estudos em comunidades litorâneas de pescadores no Ceará, relata que muito embora o peixe forme a base da fonte não só alimentícia mas econômica, nesta comunidade “dentre os produtos de origem animal qualquer carne é mais valorizada que o peixe, apesar de este ser a base de sustentação alimentar. O peixe é considerado um alimento fraco por possuir pouco sangue” (PEIRANO, 1975, p. 01).

Consequentemente, os peixes praticamente não constituem um alimento nobre, sendo relegado aos dias de sacrifício e à alimentação de população menos abastada. A Quaresma, por exemplo, não era vivida positivamente, eram tempos de sacrifícios e de restrições, desta forma era usado comumente, pratos elaborados com a carne do peixe. Estes eram vendidos fumados, salgados e

curados ao fumeiro, defumados, ou salgados nos mercados, permaneciam como alimento de pobres. Nos dias de jejum, os ricos e dominantes compravam peixes vivos ou então, tentavam contornar os interditos religiosos, comendo “bichos aquáticos”: aves aquáticas, como patos, rãs, tartarugas, e mesmo castores (BARROS, 2009).

Segundo Braduel (1995) muito das nossas percepções em relação à carne tem raízes na Idade Média. A alta cozinha francesa, constituída no período pós-revolução, exaltou o consumo da carne como símbolo de poder e prestígio, enquanto a fome afligia a Europa na passagem do século XVIII para o XIX.

Nas estruturas sociais da Idade Média derivam duas posições, sendo que a primeira delas constitui em leigos da classe alta que consumiam grandes quantidades de carne, “eles devoravam quantidades de carne que nos parecem fantásticos”. A preferência norteava-se pela carne vermelha e de caça. Por outro, nos mosteiros predominava o asceticismo de toda a carne, a abstenção neste caso não se justificava pela carência, mas pela aversão a gula das altas classes de leigos (ELIAS, 1994).

Norbert Elias (1994), em “O Processo Civilizado” dedica um capítulo ao ato de comer, aos costumes à mesa e à escolha dos alimentos de grupos de indivíduos. O consumo da carne na Idade Média, por exemplo, relacionava-se com a posição social a qual o indivíduo pertencia.

Conforme o autor, a carne de gado era atribuída, e ainda o é atualmente, a altos valores comerciais, portanto, destinada às camadas mais privilegiadas da sociedade. “Se o camponês criava gado”, dizia-se “era principalmente para os privilegiados, a nobreza e os burgueses”, não se esquecendo de que os grupos de religiosos variavam em uma polaridade extremada entre o ascetismo e a gula da alta classe secular (ELIAS, 1994).

A forma de servir também era um palco de ações e movimentos. Dentro das mudanças, a mais diferenciada é o comportamento à mesa. Na classe alta medieval, o animal morto ou grandes partes do mesmo era trazido inteiro à mesa, sendo que não só peixes e aves inteiras, também, às vezes com as penas, bem como os coelhos, cordeiros e quartos de veados, bem como as partes maiores de carne de caça, porcos e bois assados no espeto (ELIAS, 1994).

O animal era trinchado à mesa. Segundo Elias (1994), este era o motivo para que livros de boas maneiras se repitam até o século XVII, e às vezes recorrentes, no século XVIII, já que é importante que o homem educado saiba trincar bem, o que se deve aprender desde os primeiros anos. Muito embora este processo tenha perdido sua força enquanto regra a ser seguida, ainda existem cadernos de receitas que trazem essa conduta observada para o século XX, como exposto na introdução deste trabalho.

Nota interessante nas maneiras de se trincar é que é relegada a parte de melhor porção a outrem, a de mais alta categoria presente, e resguardar para o trinchador a menor, e em nada tocarem a não ser com o garfo, sendo o anfitrião que deve realizar tal tarefa. O trincho e a distribuição da carne são honras especiais que cabem ao dono da casa ou ao convidado mais ilustre. Assim mostrando hábitos de civilidade e comportamento, os gestos deveriam ser administrados com elegância e destreza (ELIAS, 1994).

O ato de trincar deixa aos poucos de ser um ato essencial, por vários fatores, entre os quais por questões de diminuição das famílias ou a transferência de atividade de abate, processamento e de produção, que antes era feito em casa, para especialistas, artesãos, mercadores e fabricantes que as desempenham profissionalmente, enquanto as famílias tornam-se unidades de consumo. Mas principalmente por processo psicológico, a rejeição e a repugnância de que se tivesse que cortar o faisão ainda com suas penas, por exemplo, leva a sentimentos desagradáveis, como a lembrança de que o prato da carne tem a ver com o sacrifício do animal (ELIAS, 1994).

O sentimento da violência, notadamente gerado pela visão do sangue e os sentimentos de dominação estão muito ligados. Não é, entretanto, a mesma coisa, e não é evidente que, ao deixarem de comer carne vermelha, os nossos contemporâneos estejam reagindo realmente contra a dominação imposta aos outros animais. Em compensação, é muito verossímil que eles reagem contra o espetáculo da violência, que eles acham insuportável enquanto tal: então é a preocupação, não com os interesses dos não humanos, mas com a sua própria integridade emocional, que os motiva (ELIAS, 1994).

Assim existe uma tendência em suprimir certos inconvenientes. Nos dias atuais a carne é tão mascarada do seu real, que às vezes nem lembramos o quê

estamos consumindo. A origem neste curso do processo civilizatório procura suprimir todas estas características de comportamento abrupto, ligado à agressão, levado da mesma forma para seu alimento (ELIAS, 1994).

O ato de trincar, da classe alta, passou a serem relegadas as classes mais baixas, tirando o desagradável à vista sendo removido para o fundo da vida social. Especialistas cuidavam deste inconveniente no açougue e na cozinha, longe da vista aquilo que se tornou repugnante. Em algumas civilizações como a chinesa, foi reservado um lugar para trincar e cortar toda a carne, banido inclusive o uso da faca à mesa (ELIAS, 1994).

A cruzeza, o prazer que proporciona o aniquilamento e o sofrimento de outrem, o sentimento de satisfação que nos proporciona a nossa superioridade física, são submetidos a um controle social severo e ancorados na organização estatal. Conseqüentemente, a violência corporal entre indivíduos, ligada, em grande parte, às relações de dependência pessoal, tende a desaparecer, e se propaga, lentamente, desde o século XVI, “uma sensibilidade cada vez mais forte à destruição do corpo do outro: sensibilidade de recusa da violência interindividual, física, e mesmo psicológica” (ELIAS, 1993).

Com efeito, com o desenvolvimento do capitalismo e da ideologia e sentimento humanista a que está associado, e a relação ao corpo em seu conjunto, ao seu próprio, como ao dos outros, que se transformou profundamente ao longo de uma evolução que se estende por quatro séculos (ELIAS, 1993), assim gerando microestruturas que modelam a sociedade e o indivíduo, dentro das normas de conduta e civilidade.

O medo de transgredir as proibições sociais assume claramente o caráter de vergonha. As restrições sociais foram absorvidas pelo indivíduo como um autocontrole, abrangendo todos os nichos da sociedade, voltada a um comportamento menos viril e com menos tom de agitação. A partir disso, muitas e grandes cadeias de pensamento se ramificam em diferentes direções, disseminando, a partir da alta sociedade, alcançando às demais camadas sociais.

O homem aparece na natureza de uma forma apaziguada. “Os barões salteadores e os animais de presa foram desaparecendo”. Convertendo em um caráter de refinamento e também de inteligência e segregação social, despertada pelo status (ELIAS, 1993).

De acordo com Coração e Ribeiro (2013), o modo de vida da corte francesa influenciou muitas cortes europeias, inclusive a portuguesa, destacando o papel central da carne. Desta forma, seguindo a tendência de civilidade metropolitana, no Brasil oitocentista, a carne era o prato principal na maior parte dos cardápios ou ementas, sendo observada essa relevância da carne também nos livros de receita do século XIX.

A introdução de uma nova ordem no comportamento social reproduzida a partir da burguesia europeia estendendo ao Brasil estava dedicada a uma vigilância no controle interno do corpo destinado a evitar o desequilíbrio dos humores. Segundo Lima (1996), essas práticas foram intensificadas no país a partir do século XIX, que começou no Rio de Janeiro, evidentemente atribuídas à mudança da corte portuguesa para o Brasil, e assim, conseqüentemente, disseminadas por todo o território brasileiro.

Lima (1996) descreve que a sociedade oitocentista brasileira estava preocupada com o olhar do outro, a forma de como se comportava, de forma tal a se enquadrando nos códigos sociais de civilidade e conduta. Então, práticas comuns de gesticular, mover, comer, foram inteiramente alteradas, mudando, assim, os códigos de postura.

Estas atitudes aliadas à instituição do humorismo hipocrático, e a crescente atuação do Estado no cotidiano das pessoas na prevenção de doenças, principalmente as infecciosas, eram amplamente difundidas. A ideia de que seres humanos aparentemente saudáveis poderiam servir como portadores de organismos patogênicos levaram a uma preocupação excessiva com a higiene (LIMA, 1996).

O trabalho de Ribeiro e Coração (2013) transcrevem estudos sobre o consumo da carne no Brasil, observam que no contexto da legitimação dos estudos nutricionais no país, o simbolismo da carne foi associado ao seu potencial nutritivo como a principal fonte de proteína.

Além disso, sabia-se que os alimentos eram possíveis agentes causadores de patologias. A alimentação passou a ser classificada entre o que é bom e ruim para o organismo de acordo com o impacto na sobrevivência do corpo. Nesse sentido, as carnes ofereciam uma sensação de saciedade longa, sendo preferida no decorrer dos anos da história humana (FERREIRA, 2011).

Brandão (1981), ao estudar os hábitos e a ideologia dos camponeses goianos referentes às práticas sociais de produção e de consumo de alimentos, descreve que se desenha com clareza uma linha de orientação para o homem local. Segundo ele, ao comer, o indivíduo deveria cuidar para não quebrar a ordem das coisas, desta forma se resguardando o bom equilíbrio do seu corpo (BRANDÃO, 1981).

Os alimentos passaram por uma classificação de acordo com as reações que eles provocavam em seu consumidor, sendo estes alimentos considerados forte ou fraco, quente ou frio, reimoso ou sem reima, gostoso ou sem gostoso. A comida forte seria aquela, diferente do sentido pejorativo que está ligada hoje, como uma comida que dá força para que a pessoa pudesse resistir melhor ao trabalho (BRANDÃO, 1981).

Os alimentos quentes, produtores de perturbações digestivas, prejudicavam a saúde do corpo. Os frios, menos danosos ao organismo, causavam doenças respiratórias. Especificamente dentre os alimentos considerados fortes dentro da culinária goiana são as carnes, o ovo, o leite, o pequi, a rapadura, o feijão, a mandioca, o cará, a abóbora.

Nas carnes, ainda há uma seleção de acordo com seu substancial energético e seria relacionado a graus, sendo que dos mais fortes aos mais fracos estão assim selecionados: a caça seria a carne mais forte seguida das demais carnes de porco, da vaca, do peixe, e por fim a carne de frango.

Algumas partes do mesmo alimento ainda estão sujeitas a esta variação. As partes como fígado, ou até mesmo o tutano, são consideradas carnes mais fortes que as outras partes do gado (BRANDÃO, 1981).

Quanto à classificação de quente ou frio, as carnes estariam distribuídas da seguinte forma: o porco e animais de caça, com exceção das aves, seriam considerados muito quentes, já os cortes de gado, peixe e de frango, não são nem quente nem frio. Esta classificação nada tem a ver com a temperatura e sim com a digestão que elas provocam no organismo, assim como os elementos reimoso estão sujeitos à mesma classificação anterior (BRANDÃO, 1981).

A categorização de forte, reimoso, ou quente seria uma classificação de alimentação ofensiva e, o contrário seria uma classificação de alimentação sadia e inocente. As escolhas partem destas determinações, para compor uma refeição.

Em dias comuns não se têm a combinação de pratos muito fortes juntos, nem mesmo ocorre o oposto. As restrições também estariam sujeitas ao estado corpóreo de quem consome. A pessoa resfriada, ou doente, as que estão gestantes ou amamentando, a eles são direcionadas certo tipo de alimento para cada estado (BRANDÃO, 1981).

O alimento determina uma ordem de representações sociais ao mesmo tempo em que acompanha uma série de conjuntos alimentícios e condutas do cotidiano, criando restrições do que deve ou não ser consumido e em quais condições e situações. Nesta ordem, surge a classificação dos alimentos que podem ou não serem consumidos juntos ou separados, definindo, criando e recriando a forma de consumo e seu significado dentro da trajetória cultural alimentar brasileira.

1.3 Antecedentes da Alimentação e o Gado para Consumo

Através das perspectivas de Freyre (2004) argumenta que os três séculos do Brasil colonial, foram marcados por uma terra de alimentação incerta e de uma vida difícil. Os grandes senhores rurais estavam frequentemente endividados. O sistema colonial fundamentado na troca de mercadorias entre metrópole e colônia ocorreu até a abertura dos portos em 1808. Durante este período, o Brasil produzia pau-brasil, açúcar, fumo, algodão e outros produtos, que eram exportados, e em contrapartida, eram importados da metrópole produtos como o azeite, o vinho e os manufaturados, ou até mesmo produtos importados por Portugal (FREYRE, 2004).

Nos primeiros anos de colonização brasileira relata-se a intensa falta de viveres, inclusive da carne verde, de ovos e de leite, e até de alguns legumes, o que a princípio era gerada pela força da monocultura, convertendo para povos mal alimentados e doentes. A grande parte da alimentação que vinha de Portugal, nem sempre se encontrava bem conservada, por isso, carnes, cereais e até frutos secos, muitas vezes chegavam deteriorados pelo mau condicionamento ou pelas condições do transporte irregular e moroso (FREYRE, 2004).

O atraso das frotas podia deixar os colonos sem trigo, sal ou vinho durante meses, e quando esse chegava continuava faltando: utensílios domésticos,

equipamentos de trabalho, anzóis, linhas, armas, tecidos, remédios e tudo mais que era necessário no dia a dia. Segundo Novais (2002), o abastecimento precário foi companheiro dos colonos durante vários séculos. Não havia açougue nem matadouro, muito menos um local no qual foi possível a venda de coisas usuais. A enorme distancia da metrópole a ser vencida pelas embarcações ditou moda e hábito de todo o tipo (NOVAIS, 2002).

Silva (2005) destaca que as populações do litoral do Brasil estavam mais em contato com os hábitos europeus. Assim, Salvador, um dos principais centros urbanos do Brasil colonial, era o local de escoamento da produção do interior: gado, couro, açúcar e tabaco. Mesmo com a presença de produtos importados de Portugal, como amêndoas, azeite, chá, queijos e vinhos, a população europeia que habitava a colônia estava sempre saudosa da alimentação de sua terra. A adaptação dos produtos metropolitanos com a oferta local não agradava aos portugueses.

Ribeiro e Coração (2013) relatam o gosto de D. Luís de Almeida, que chegou a Salvador em 1768, ele considerava grande parte das carnes consumidas no Brasil como sendo insossas.

A carne era indispensável no cardápio cotidiano dos brasileiros que tinham poder aquisitivo para comprá-la. O direcionamento do cardápio dependia da carne, prato básico, os demais acompanhamentos ficavam em segundo plano (RIBEIRO E CORAÇÃO 2013).

A alimentação trivial se resumia em torno da caça e do pescado, que eram abundantes nos primeiros tempos, contudo, rarefez-se em proporção ao número de habitantes que aumentava. Segundo o que consta nos relatos de Padre Vieira, no Maranhão quanto à comida, argumentava que esta era “más nos engenhos péssimas nas cidades”, tal era a alimentação da sociedade brasileira. A carne de gado era magra em virtude da longa caminhada vinda dos sertões, sem pastos que os refizessem da viagem (FREYRE, 2004).

A realidade brasileira era a agricultura do açúcar nos litorais. A pecuária era exclusiva dos sertões. Isto ocorria, pois os proprietários de terras não queriam por em risco as suas lavouras, dando de comer aos animais. Assim, Manuel Querino (1928, *apud* FREYRE 2004, p. 99), relatando o pensamento da época em relação aos animais domésticos, argumentava que “as ovelhas e as cabras consideradas

como criaturas inúteis, os porcos difíceis por se tornarem monteses com o abandono, o gado vacum insuficiente para o serviço do engenho, gastos do açougue e fornecimento dos navios”.

Desta forma foi proibida a permanência de gado no litoral brasileiro em uma faixa de extensão de dez léguas da costa. Esta norma vigorou até o final do século XVI. A criação de gado foi a principal atividade econômica no Brasil colônia que não estava dedicada exclusivamente para a exportação. O gado trazido de Cabo Verde pelos portugueses, nos anos iniciais do século XVI, se multiplicou e se espalhou às margens do São Francisco, para Salvador até a feira de Capoame (atual Garcia D'Ávila, município de Camaçari) para assim chegar ao Maranhão no fim do XVII (ALENCASTRO, 2000).

É comum a associação do consumo de carne com a colonização europeia. Contudo, o indígena consumia carne de caça antes disto, sendo que a inovação veio na domesticação de animais para fins alimentícios (SILVA, 2005). Cascudo (2004) destaca a participação portuguesa no início da criação de bois, porcos, ovelhas, galinhas, patos, pombos e gansos destinados à alimentação. Ao experimentarem a carne nativa, os portugueses associavam ao que lhes era familiar em seu país de origem. Assim, a população encontrou caminhos para driblar a falta de alguns gêneros na natureza, caminhos apreendidos com os nativos (CASCUDO, 2004).

Elias (1993) fala sobre a construção de alguns dos nossos pratos típicos discorre que a mandioca era o alimento principal dos lusos americanos da capitania de São Paulo. Os paulistas misturavam a farinha de mandioca à carne cozida, fazendo uma paçoca que os sustentava nas suas intermináveis viagens de caça a índios para a escravização,

A partir do exposto, pode ser notado que a novidade trazida pelos europeus foi a criação de gado, com destaque para a vaca com o propósito do consumo alimentício. Entende-se que esta prática, quanto sua transformação em carne-seca foi uma iniciativa dos colonizadores. Desta forma, a cozinha metropolitana, que era fundada na tríade carne, pão e vinho, na colônia foram adaptados para a realidade local em carne (seca), feijão e mandioca (SILVA, 2005).

1.3.1 O Gado e a Mineração

A criação do gado teve um grande papel na economia alimentar brasileira. O seu modo de preparo, em sua maioria, era a carne-seca, assado ou defumado, visando à conservação, devido à raridade do sal, sendo que sua forma de consumo e associações foi impulsionada pela a escassez dos primeiros tempos. O isolamento geográfico da região permitiu que muitas tradições desse contexto inicial fossem preservadas até o período contemporâneo (CASCUDO, 2004).

A dispersão do gado no território brasileiro foi feita a partir de três pontos: Bahia e Pernambuco, no nordeste, e São Vicente, na costa paulista. Em meados do século XIX, as principais zonas de criação do gado eram: o Sertão do Nordeste, o Sul de Minas Gerais, as Planícies e Planaltos do Sul (ALENCASTRO, 2000).

No Nordeste, o gado era criado solto nos pastos brutos, tornando-se bois magros e musculosos. Os cuidados dos rebanhos limitavam-se a cura das feridas a defesa contra animais selvagens, a ferra para comprovar a propriedade e amansá-los. O escasso leite produzido destinava-se ao consumo da fazenda ou à fabricação de um tipo de queijo grosseiro (SCHLESINGER, 2010).

A carne seca ou charque teve sua fabricação iniciada no Ceará, sendo que foi difundida pelo vale do Parnaíba, cuja produção foi importante até o último quartel do século XVIII. Desde então, as charqueadas do Rio Grande do Sul, especialmente em Pelotas, superaram até hoje a produção das outras regiões brasileiras. Couros salgados, curtidos e vaquetas eram os primeiros subprodutos da pecuária (SCHLESINGER, 2010; SILVA, 2013).

Em Minas Gerais, a criação de gado teve início na mesma época do descobrimento de ouro em 1765. As cabeças vinham de São Paulo. O clima da região de Minas Gerais propiciou a criação de gado. Segundo Saint Hilaire (1937), as casas eram providas de gados leiteiros, com a fabricação de bastante leite e queijos. As pastagens eram divididas por cercas de pau a pique, valos e muros de pedras. A alimentação do gado era complementada com sal e ração de farelo. Nesses campos também eram criados carneiros e usava-se seu subproduto, a lã para a confecção de abrigos e chapéus. Ainda há registro da criação de porcos para a extração da banha (SCHLESINGER, 2010).

Nas campanhas gaúchas, o desenvolvimento da pecuária se deu da mesma forma, mas a qualidade do clima e das pastagens levou este lugar a ser o maior produtor de gado na época, que foi inclusive exportado para as missões orientais do Uruguai e para as colônias espanholas do Prata (SILVA, 2005).

A principal mercadoria era o couro, e secundariamente, chifres, graxa e sebo. No século XVIII, foi inaugurada, em Laguna, a indústria do charque. Em 1793, o porto do Rio Grande exportava 1.3000 arrobas de carne seca, já nos primeiros anos do século XIX, quase 60.0000 arrobas eram exportadas. Fabricavam também laticínios, manteiga, ainda havia a criação de outros animais como as bestas, os cavalos e os carneiros (SCHLESINGER, 2010).

A penetração de rebanhos para Goiás e Mato Grosso teve seu surto no fim do século XVIII, sendo inaugurada uma nova fase da economia pastoril brasileira. Segundo Saint-Hilaire (1937), o sistema de agricultura adotado em Goiás é o mesmo de Minas, sendo criados gado bovino, cavalos, carneiros e porcos. As pastagens naturais que cobriam uma boa parte da província nutriram imensos rebanhos de gado bovino, cavalos, lanígero, e em certos distritos, o relevo montanhoso propiciou a criação de porcos (SAINT-HILAIRE, 1937).

Saint-Hilaire (1937), ao descrever sobre a importância da criação do porco, relata que estes animais poderiam ser criados nas partes altas da comarca do sul, da capitania de Goyaz, sendo ela toda favorável à criação, que se multiplicava facilmente sem que exigisse nenhum cuidado. Além disso, o autor afirma que o toucinho é tão importante para os brasileiros, como são para os portugueses como a manteiga e o azeite (SAINT-HILAIRE, 1937). As ovelhas de qualidade inferior serviam para a fabricação de chapéus e cobertores. Em meados de 1870, a indústria pastoril passou a importar seus produtos.

A marcha para o sertão teve grande auxílio pela ocupação do gado, que aumentava em grandes proporções. Nas décadas seguintes, o gado, o muar e o ovino do sul cresceram bastante em quantidade de cabeças, assim como em Minas Gerais, que é o estado que liga as capitanias do Norte e do Nordeste. A confluência de todos esses rebanhos para o mercado mineiro realiza a junção das três principais bacias fluviais da América do Sul, configurando as dimensões atuais do espaço brasileiro (ALENCASTRO, 2000).

A partir disso, a produção sertaneja de carnes avolumava a oferta alimentar nas fazendas e nos engenhos do litoral, facilitando a concentração do trabalho escravo na agricultura de exploração. A pecuária reconfigurou a sociedade, engendrando uma camada social distinta daquela que se formou nas plantações açucareiras no litoral, cativo ou livre. Na criação de gado, o sertanejo curraleiro não tem mais relação com o escravo do eito ou com o lavrador e o roceiro, que eram dependentes do senhor de engenho. Ponto de fuga do escravismo, a pecuária estende a ocupação e o enquadramento institucional do território brasileiro (ALENCASTRO, 2000).

Segundo Caio Prado Júnior (2004), a subsistência na colônia pode ser evidenciada pela pecuária que realizou a conquista de território para o Brasil, e colocou entre os mais importantes capítulos de nossa história, a imensa área que constitui hoje o país, “se divide, quanto aos fatores que determinaram sua ocupação, entre a colheita florestal, no Extremo-Norte, a mineração no Centro-Sul, a pecuária, no resto” (PRADO JÚNIOR, 2004, p. 187).

A pecuária possui a característica peculiar de ocupar grandes áreas com pequena população; é uma indústria extensiva por excelência. Por intermédio da pecuária e dos laços criados pelo comércio do gado bovino e cavalar, pelos transportes organizados pelas grandes tropas muares, é que se estabeleceram elos indestrutíveis na unidade econômica brasileira. Foi justamente o que amparou as populações das regiões mineradoras no fim da extração aurífera no século XIX (SIMONSEN, 1937).

O ouro descoberto no final do século XVII nos sertões atraiu um fluxo populacional considerável para a região central do Brasil, determinando um rápido e desordenado povoamento. As populações de Minas Gerais, Mato Grosso e Goiás, como em todo o território brasileiro, também conviveram com a fome e a escassez de alimentos.

Nos primeiros anos, quase ninguém se preocupou em semear grãos, pois era mais fácil comprar mantimentos de fora do que desviar os escravos das catas para as plantações. O quadro alimentício se agravava nas minas, uma vez que o caráter nômade das populações fazia com que acompanhassem o roteiro das novas descobertas, sem esperar o tempo necessário para que se pudesse

concluir o ciclo de plantar e colher, acarretando sérios problemas de provimentos (PALACIN, 1997).

Com isso, os pioneiros buscaram mercados fornecedores para atender às suas necessidades básicas. Os comerciantes de São Paulo, Bahia e Rio de Janeiro atenderam a essa demanda, oferecendo todos os tipos de produtos para a subsistência. Além de artigos de luxo destinados ao segmento social mais abastado, forneciam produtos diversificados, desde comestíveis importados do reino até equipamentos para a mineração (PALACIN, 1997).

Grandes áreas do Brasil, desde os setores do Maranhão e Piauí até as planícies do Rio Grande do Sul, também passaram a cultivar gêneros alimentícios e a criação de rebanhos de gado, suíno e muar, bem como se desenvolveu a manufatura intensamente, aumentando sua capacidade produtora para o abastecimento das minas, surgindo um grande mercado consumidor de alto poder aquisitivo (CHAIM, 1987).

A crescente circulação de metais preciosos teve reflexo direto no preço dos alimentos, que atingiram valores bastante elevados. Os gêneros indispensáveis à sobrevivência eram, em sua maioria, pagos em ouro. A fim de retirar maiores lucros e aproveitar destes surtos inflacionários, muitos comerciantes dos territórios baiano e carioca, por exemplo, mesmo com a viagem longa e perigosa, preferiam vender seus produtos nos territórios mineiros (PALACIN, 1986).

O direcionamento do comércio favoreceu as regiões mineradoras, mas por outro lado, privou as próprias áreas fornecedoras. Os comerciantes preferiam direcionar suas vendas para as áreas de mineração, por conta do pagamento em ouro. Assim, grande parte da população dos centros exportadores se viu carente de serviços e produtos tais como sapateiros, ferreiros, ourives; gêneros alimentícios, escravos para a compra, entre outros (PALACIN, 1986).

A mineração definiu a forma de povoamento e a colonização do Brasil central, abrindo rotas de intercâmbio para um grande fluxo de mercadores às minas. O estabelecimento do comércio seguindo o crescente movimento para a comercialização impulsionou os portos brasileiros, que passaram a receber produtos a serem comercializados no centro-oeste, bem como a abertura de estradas e a organização de tropas para o transporte de mercadorias (PALACIN, 1986). A circulação de gêneros obrigou a abertura de várias vias de acesso aos

sertões e a criação de um transporte baseado nos mares, surgindo os mais importantes caminhos do Brasil (SOUSA, 2006).

Assim, as minas auríferas formavam uma colônia dentro da colônia, sendo um território dependente da economia dos produtores e dos comerciantes da Bahia, Rio, São Paulo, entre outros. As diversas conexões da economia mundial interligavam as grandes cidades europeias, e movimentavam a rede de comércio nas cidades existentes na América portuguesa e, por extensão, as vilas e os arraiais no interior dos contornos das minas (SOUSA, 2006).

Estas práticas diversas do comércio se relacionavam estreitamente com a aquisição de alimentação, que vão desde a sua obtenção, circulação até o consumo, constituindo-se em atividades relacionadas à vida material, mas que, além de revelar as estruturas cotidianas, implicam em considerações de domínios mais abrangentes, como a do abastecimento alimentar desde os níveis mais gerais - os sistemas de produção e fluxos mercantis direcionados aos mercados - até ao âmbito da economia de subsistência, cujas práticas culturais perpassam o regional e o local. Situação que se faz presente também na futura capitania de Goiás.

1.4 A alimentação em Vila Boa da Goiás

A vida na sede da capitania de Goiás não era diferente das outras regiões mineradoras. Nos primórdios do povoamento, mesmo contando com o apoio dos mercados abastecedores, a alimentação era precária. Em certas ocasiões, Goiás deixava de contar com o provimento regular de suprimentos por causa das péssimas condições de transportes e dos caminhos precários que pioravam pelas inundações das chuvas (PALACIN, 1986).

É unânime nos relatos de historiadores afirmarem que em Goiás, nos séculos XVIII e XIX, as provisões de mercadorias vinham de diversas partes do Brasil e do exterior. Ainda sobre os alimentos importados na época da mineração, eles eram altamente taxados, inclusive pagos em ouro, e também por causa das péssimas condições de transporte, levando à raridade destes, o que elevava ainda mais os preços o que refletia na mesa da população (BERTRAN, 1978; CHAIM, 1989; PALACIN; 1994; MAGALHAES 2004).

O sal era, inclusive, um dos artigos de importação mais valiosos e escassos, tanto que Magalhães (2004), ao descrever sobre a alimentação goiana desta época, indica que a falta de sal era o agente da disseminação do bócio na população.

A maior queixa em períodos de escassez era quanto à carência de produtos de origem animal, a carne principalmente. Segundo Palacin (1994), ao que diz respeito ao abastecimento de carne, este foi feito primeiramente pelo gado baiano, e, logo após, pelo gado por Minas Gerais,

A lavoura era bem escassa e, como forma de mediar uma situação de carestia, os habitantes encontravam na natureza as provisões que achavam em abundância nos serrados goianos. Recebe destaque a fartura de frutos do cerrado como pequi, guariroba, murici, bem como as carnes do cerrado como veados, porcos do mato, lobos, macacos, tamanduás, raposas, cotias, pacas e quatis; outras espécies de quadrúpedes, além das perdizes e emas, muito comuns nos descampados. Animais como Mutuns, muito comuns nos bosques, tucanos, pombos, arañas, arapongas e jacus também enriqueciam a mesa vilaboense (DOLES 1978; MAGALHÃES 2004).

A carta escrita pelo padre Manuel Caetano em meados 1736 (*apud* BERTRAN, 1994), nos fornece informações relevantes acerca do que denomina como “ração mínima do colonizador” da região goiana em épocas de carestia. De acordo com a correspondência, a farinha de milho, de mandioca e inclusive de trigo era um item básico na mesa dos habitantes de Goiás, ao lado do toucinho de porco, da galinha, do frango e dos ovos.

Em menores proporções, o estudioso menciona o consumo de várias partes da vaca, como língua, cabeça, miúdos, e carne-seca, carne verde; frutos de coleta natural da terra, como o palmito da guabiroba; produtos da caça, sobretudo o veado, e da pesca, em suas diversas espécies estão bem relatados por diversos historiadores como Doles (1978), Palacin (1986), dentre outros.

As carnes de caça como antas, capivaras e tatus que, juntamente com o assado de leitão, eram as carnes mais consumidas, sendo temperadas no sal e, em alguns casos, no azeite; e algumas variedades de frutas, como goiaba e laranja. Este conjunto alimentício era o efetivo na mesa dos habitantes de Goiás nos primeiros tempos (BERTRAN, 1994; MAGALHÃES, 2004).

O roçado que existia fornecia basicamente gêneros de primeira necessidade, com poucos excedentes para serem comercializados. O problema agravava com o clima de estações bem definidas na região, que eram de períodos de secas agressivas ou de chuvas sucessivas, afetando diretamente na lavoura (BERTRAN, 1994).

O feijão era muito caro e o arroz somente foi introduzido na dieta vilaboense no fim do século XVIII, assim como a banana, que é de origem africana. O sal, o fumo, o algodão, o trigo e o óleo de mamona, utilizado para a iluminação, eram produtos mais raros, muito embora apreciados e necessários (BERTRAN, 1994).

O botânico e naturalista francês, Auguste de Saint- Hilaire, que esteve em Goiás em 1819, descreve que em alguns arraiais o solo era tão propício à cultura do milho que a proporção era de 240 espigas para cada habitante. Assim, o milho somado à abóbora e à mandioca formava o que Bertran denominou de “trinômio vegetal inocente”, verdadeiro “delírio proteico”, evidenciando, segundo ele, a “civilização do milho”, na qual se fundamentava esta sociedade (BERTRAN, 1994, p. 176).

Ainda segundo o francês, ele relata que existiam na comarca do sul terrenos de excelente qualidade, mas conforme as localidades eram produzidas, com maior ou menor abundância, milho, mandioca, arroz, açúcar, café, tabaco, feijão e outros legumes. Ainda se tem menção à produção de algodão, a cana de açúcar e seus sucessivos produtos como o açúcar e a cachaça. Também o trigo se desenvolve melhor nos campos mais elevados, e a vinha produzia duas vezes por ano.

Havia no território goiano grandes áreas de pastagens naturais que cobrem uma parte imensa da província, podendo nutrir inúmeros rebanhos e gado bovino, lanígero, e cavalos. A estação das secas era muito propícia à pesca, à caça de répteis de grande porte, mamíferos ribeirinhos e à coleta de ovos de aves. Nos descampados eram comuns a caça de pacas, antas, capivaras e quatis. De acordo com o relato de Aires de Casal, Tucanos, Pombos, Torqueses, Araucanas, e outros pássaros eram flechados e comidos sem sal nem algum outro tempero pelos indígenas, hábito que foi incorporado pelo colonizador (BERTRAN, 1994).

Assim também era o uso da pesca. Os inúmeros rios da região eram abundantes em pescado e ricos em diversidade de espécies. Neles se têm relatos de peixes como o Piau, Matrinchã, Pintado, Barbado, Chicote, Tubaranas, Voadeira e Pacu-açu (BERTRAN, 1994).

Segundo Bertran (1994), as práticas indígenas como a caça, coleta e a pesca constam como fundamentais meios de subsistência do sertanejo goiano, sendo que alguns itens que faziam parte da alimentação do indígena foram incorporados à dieta do colonizador como os moluscos, insetos e inhames de vários tipos, batatas, inclusive a batata doce. Os sertanejos também coletavam frutos nos ambientes campestres, nas matas e ribeirinhos; caçavam répteis de pequeno porte, mamíferos campestres e aves.

O gosto pela proteína na alimentação era um ponto em comum entre indígenas, portugueses e africanos (BERTRAN, 1994; CASCUDO, 2004), preferência esta que marcou profundamente a cozinha regional, pois, à exceção do palmito de guabiroba e do consumo esporádico do fruto de pequi, a culinária dos primeiros tempos de colonização de Goiás era fundamentalmente carnívora, o milho e a farinha ocuparam o papel de complemento (BERTRAN, 1994).

A partir da carência de gêneros habituais do colonizador e a abundância de alternativas alimentícias do cerrado, a população vilaboense, aos poucos, criou uma culinária própria adaptada, em meio a um ambiente que, em muitos aspectos, era novo ao colonizador.

Bariani Ortêncio (1967) discorre os elementos específicos da culinária goiana que foram direcionados para o cardápio nacional. Segundo o autor, as receitas para serem executadas deveriam estar em conformidade com os produtos alimentícios existentes na região e, também, com as substituições desses produtos; não havia a cultura de se alimentar com a “batatinha inglesa”, mas havia a mandioca e o inhame nativos, a serrilha entrava no lugar do almeirão, a taioba substituindo a couve.

Este processo de substituição e adaptação configurou-se em uma caracterização variada da cozinha goiana, que, além dos vinhos, queijos, licores e quitandas, traduziram-se em pratos feitos com espécies do cerrado goiano, como o pequi e a guariroba. Sem falar dos doces e sucos feito com os frutos da região e

até mesmo, com as cascas desses frutos, resultado de uma verdadeira e perfeita combinação entre o homem e seu meio ambiente (ORTÊNCIO,1967).

A pecuária e seus derivados, couro e solas, foram relatados desde o início da ocupação lusa em Goiás, e foram bastante disputados, indicando tratar-se de negócio vantajoso do qual até as mulheres aderiram a este trabalho. Aliás, estas parecem conhecer a prática de longa data, pois ainda no XVIII, já transportavam carne seca e gado em pé, conforme Gilka Salles (1992).

Lemke (2012) pautou seus estudos em livros oficiais da Comarca de Goiás em ocorrências de julgamentos em livros de registro e de batismo. Nesses documentos, é possível perceber que o comércio de gado e dos seus derivados é conhecido desde a ocupação europeia, como foi descrito por Salles (1992). Neles é grande o volume do trânsito de carnes secas:

Nos registros e contagens, foram consignadas as seguintes condutoras: Josefa da Silva com uma guia passada a 16 de maio de 1789 pelo contador de Amaro Leite; Maria Angélica, vinda do sertão do Araguaia, conduzia quatro arrobas de carne seca; Maria Pinta, com quatro reses; Ana Santos com duas arrobas de carne seca; Inácia Duarte com quatro arrobas. As três últimas dirigiam-se à Chapada de São Félix em 1774. Registram-se nos anos seguintes, Isabel Antônia, Ana das Dores, Angelina Maria Pereira e D. Theodora, todas conduzindo arrobas de carne seca. Em Natividade, em 1795, D. Felipa de Góis conduziu um boi e Joana Roriz, seis. Em Cavalcante, Ana Maria e Hilária Ribeira em 1798 conduziram arrobas de carne seca, vindas de Lagoa Feia; Antônia Lopes, de São Romão, e Ana Felipa conduziam sal; no Rio das Éguas, Felícia Maria, levou carne seca, em 1799.182. (LEMKE, 2012, p. 88).

A documentação cartorária revela a vida econômica, sugerindo outras leituras para a economia goiana no século XVIII. Através de testamentos e mandatos da vara de Goiás, a autora, descreve como vivia a sociedade escrava negra liberta, que morava em Vila Boa, relata seus bens, forma de vida, religiosidade trabalho, bens móveis e imóveis que possuíam. Segundo a autora, esta sociedade fazia parte uma classe distinta que frequentava missas, possuía seu sustento e adquiriram bens.

Lena Castelo Branco Freitas (2009 *apud* LEMKE, 2012; 106) em seu estudo sobre a família Caiado, conta que havia muitas pessoas que no ano de 1730 davam preferência para a atividade agropastoril. Mas, segundo a autora, Manoel Coelho de Almeida não se voltou para a mineração, privilegiou o cultivo de

gêneros alimentícios e a criação de gado vacum, fundando a Fazenda Europa, na região da Paciência.

Outra prática observada na cidade de Goiás em relação ao comércio de carne diz respeito aos documentos que datam entre 1825 a 1866, que tratam de pedidos de permissões para o abate de gado na própria residência. O que se pode perceber nesses documentos, é que era uma prática comum entre os moradores, dada a frequência dos pedidos (documentação do arquivo Frey Simão Dorvi).

Conforme enfraquecia os trabalhos nas minas, foi dado mais e mais concessões de terras para a prática criatória, assim ocasionando a dispersão dos colonos pelo espaço rural, local de desenvolvimento da agricultura de subsistência e a pecuária extensiva. Em consequência, os produtos que antes eram importados começaram a ser produzidos em Goiás, fortalecendo o mercado regional com a produção de produtos artesanais (MENDES, 2008).

Da mesma forma, conforme Bertran (1994), com a crise mineradora já evidenciada por volta de 1778, paulatinamente multiplicavam-se os investimentos e a transferência dos meios de produção como a terra, escravos, instrumentos de trabalho, entre outros, para a agricultura ou pecuária.

Várias localidades já se dedicavam à agricultura para o autoconsumo e para abastecer o comércio interno. O cultivo de gêneros alimentícios como milho, feijão, arroz, além da produção da farinha, passaram a ser comumente produzidos em todas as vilas (BERTRAN, 1994).

Embora a produção aurífera não tenha disponibilizado técnicas avançadas de exploração, limitando-se à extração do ouro à superfície do solo, as relações de mercado estabelecidas nas paisagens das minas e capitania de Goiás beneficiaram largamente os fluxos e movimentos comerciais estabelecidos entre as regiões voltadas para o comércio ultramarino, via Oceano Atlântico, e as rotas que ligavam as vilas e cidades localizadas no interior da América portuguesa. Tratava-se de verdadeiras correntes comerciais integradas por vias de comunicação terrestres e fluviais, por onde trafegavam tropeiros, mercadores e boiadeiros dos mais diferentes pontos do Brasil (BERTRAN, 1991; FURTADO 1999).

Em ambas as comarcas do Sul e a do Norte de Goiás, o gado se posicionava como principal produto nas cotas de exportações, justificada em parte por requerer reduzido emprego de mão-de-obra e por vencer, por si só, a ausência

de meios de transportes. Indiferente às dificuldades de condução, o gado, que se autotransportava, proporcionava o estabelecimento de relações comerciais entre Goiás, Minas, São Paulo e Bahia (BERTRAN, 1994).

A comarca do Sul, aqui exemplificada pelos arraiais de Meia Ponte, Santa Luzia, Rio Claro e Santa Cruz, mantinha relações mercantis com São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais, exportando produtos agropecuários, couros e peles de animais silvestres. Em contrapartida, as localidades importavam aquilo que não produziam tais como o sal, ferro, gêneros alimentícios requintados, entre outros. Além de suprir o comércio local, essas localidades direcionavam o excedente para a Capital, notadamente o mercado consumidor mais rentável (BERTRAN, 1994).

Com a criação do novo mercado público em 1859, os produtores encontraram melhores condições para comercializar suas mercadorias (SALLES, 1992). Contudo, Saint-Hilaire (1937) relatava que em Vila Boa de Goiás, na data de 1819, existiam 92 lojas “que ofereciam todos os produtos reclamados pelos habitantes das regiões auríferas, prontos para lhes suprirem as necessidades e os desejos”. O número superior das lojas de fazendas secas indica que os objetos importados faziam parte da vida cotidiana da população abastada mesmo depois do declínio da produção aurífera

Com a crise do sistema colonial e a vinda da família real para o Brasil, conseqüentemente, a abertura dos portos proporcionou a ampliação da vida social e comercial em todo país. A partir da década de 1930, a população vilaboense tem um aumento expressivo da atividade da pecuária, que passa a ser a principal atividade em Goiás, e a zona rural agrupava os grandes latifundiários, que faziam dos arraiais centros de lazer, de comemorações e festas religiosas (BERTRAN, 1991).

Vila Boa continuava sendo o centro administrativo da província, sendo que nela habitavam os senhores brancos e ricos que detinham o poder político, dominavam o comércio e eram os donos das terras, valorizadas pelo desempenho da agricultura e da pecuária. As grandes fazendas vendiam o seu produto excedente para o mercado interno. Estas propriedades se estruturavam lentamente, seus limites eram definidos pela capacidade financeira daquele que se apossava das terras e as cultivavam de modo extensivo (BERTRAN, 1991).

Vários foram os fatores que propiciaram o desenvolvimento da pecuária em Goiás, sendo que podemos destacar as grandes áreas com pastagens nativas, a atividade exigia pouca força do trabalho com pequena quantidade de trabalhadores, pouco investimento. O trabalho escravo estava sendo substituído por outra forma, dado ao seu alto valor de aquisição e de manutenção, por meeiros e trabalhadores agregados. Tanto que a partir da de 1830, a população foi aumentando com base na pecuária extensiva, e a política de povoamento em Goiás (BERTRAN, 1996).

Com efeito, a alimentação goiana nos séculos XVIII e XIX era um híbrido de ingredientes provenientes da culinária lusa, indígena e africana, adequadas às condições que o ambiente ecológico lhe apresentava, desenhando uma intensa relação entre homem e natureza. Em uma combinação de sabores imbuídos na memória, e adequados de forma a saciar o paladar.

Magalhães (2004) ao descrever sobre a alimentação de Goiás discorre que muito embora a pecuária fosse a base da economia goiana no século XIX, poucas pessoas se beneficiavam com o seu consumo. A produção do rebanho era cada vez mais direcionada ao mercado mineiro, paulista e baiano. A pequena quantidade que ficava em Goiás, alcançava preços exorbitantes restringindo o seu consumo.

Pautada no discurso Anzai (1985), Magalhães (2004) argumenta que por causa da falta da alimentação inclusive de fonte proteica, a população de Goiás vivia em uma forte dependência do cerrado. Faziam a criação de pequenos animais no quintal de suas casas como galinhas, porcos, mesmo assim como era incerta a alimentação de carne, a caça e a pesca era a única fonte de proteína animal. Quando a população dispunha de alguma rês, era reservado para momentos festivos e que muito embora matassem o gado para suprir a sua casa, grande parte era vendido aos seus vizinhos.

Pensando que o ato de matança servia para a socialização. Uma vez partilhada, a carne que era por vezes fracionada tanto pela escassez, mas também pela sua deterioração rápida segundo Claude Lévi-Strauss que “a troca é o denominador comum de um grande número de atividades sociais aparentemente heterogêneas entre si” (LÉVI-STRAUSS, 1988, p. 30).

Percebe-se que Magalhães (2004) mantém o discurso de que a população vivia em grande falta alimentícia e que esta gente procurou no cerrado outros recursos não só de proteína, mas como vegetais e frutas. Discorre alguns hábitos que se conserva como o consumo do palmito da guariroba, extremamente amargo, e o pequi, nos meses de setembro e outubro. Da fruta da cajazeira prepara-se a “sembereba”, suco de cajá misturado com rapadura e farinha.

Contudo, ao listar todos os recursos que o cerrado dispunha Magalhães (2004) faz referencia a uma imensa variedade de animais e aves silvestres que já foi anteriormente descrita no qual a população vilaboense se servia. Das águas, eram pescados peixes que eram salgados e secos ao sol, as tartarugas, que eram assadas inteiras, os ovos destas espécies também eram bastante apreciados, batidas com rapadura.

Ofélia Sócrates (1974), ao descrever sobre as casas de Goiás, afirma que nelas, havia sempre um grande quintal, plantado com árvores frutíferas e no fundo, o galinheiro. Bem lá no fundo, o mais afastado possível, uns pés de banana.

Sócrates (1974) relata a vida dos vilaboenses, que nos dias normais consumiam café, leite, chocolate acompanhado com quitanda, biscoito, bolos etc.

Bem cedo às nove horas já era servido o almoço. Quando o sino da Boa Morte tocava o “ângelus”, era hora do infalível café do meio dia. O jantar variava conforme a casa entre as três e 4 horas se às nove da noite ao som do sino da cadeia as famílias rodeavam a mesa de jantar de família tomavam o chá ultima refeição do dia (SÓCRATES, 1974, p. 34).

Na festividade da Folia do Divino, quando esta passava para abençoar a casa dos moradores, os donos ofereciam licores e vinhos ao imperador e seus ajudantes. Sócrates (1974) afirma que a parte profana que o povo mais apreciava era a mesa de doces oferecida pelo imperador e franqueada ao público.

Segundo ela “dificilmente se vê tanta comezaina, algumas pessoas chegavam ate a enfiar as mãos juntas nas compoteiras retirando-as com quase todo o conteúdo a calda escorria dentre os dedos”. Outros enchiam os bolsos de bolos e doces secos e balas. E o doce chegava para todos, já que durante todo o ano o imperador fazia e armazenava os doces. Aos convidados era servida a parte em outro cômodo da casa (SÓCRATES, 1974: 34).

Ainda segundo a mesma autora, quando houve a abolição dos escravos, as donas de casa cuidaram para fazer o serviço que tais faziam. Segundo consta,

as casas tiveram que passar a ser autossuficiente, trabalhando em equipes para confeccionar desde as velas de sebo (ensinadas pelos Portugueses), o azeite de mamona, o sabão de sebo e até a horta e a criação, que mantinham a cozinha abastecida de aves e ovos (SÓCRATES, 1974).

Havia um princípio rígido de educação -“aprende minha filha, se um dia puder, saberá mandar, e se não puder, saberá fazer” (SÓCRATES, 1974: 36). Ocupavam as filhas, parentes e aderentes das casas, com costuras, doces finos e quitandas, sendo assim, só compravam o que não produzia em casa (SÓCRATES, 1974).

Os habitantes de Vila Boa também desenvolveram indústrias caseiras de doces cristalizados e em calda. Cada família “esmerava e ficava famoso em uma determinada receita”. Não contavam nunca a receita para ninguém, era um segredo que passava a ser de família. Entre as excelentes confeitadeiras de 1864 até 1892, é possível citar: Maria Joaquina da Conceição Velasco, Luiza Augusta da Silva Fogaça Emília Barbosa de Campos. As doceiras do século passado, como Vitalina do Couto Brandão (famosa “Tia Vita”), Rita Lobo, Ana Lacerda Ludovico Brandao, tinham suas iguarias levadas até para exterior (SÓCRATES, 1974).

Os licores de murici, pequi, jabuticaba e jenipapo, ao lado dos vinhos tiveram alto prestígio. O vinho era fabricado em casa e pelas freiras do asilo e do orfanato em Goiás, que cultivavam quatro tipos de uvas: moscatel, pretas, brancas, e bastardas. Tinham o costume de produzir também os sucos, passas e doce de caju. Eram famosos os pasteis, pastelinho de doce de leite, bolo de arroz manué (farinha de puba).

Maria Augusta Calado (1982) também relata os hábitos alimentares dos vilaboenses, destacando o pequi, o palmito doce, palmito amargo, açafraão goiano, urucum, buriti, murici, mangaba, mutamba, graviola, sapotá, caju do cerrado, araticum, gravata, curriola, cagaita, marmelo do campo. Na medicina popular tinha-se banha de cobra, anta capivara, ovos de tartaruga, pó de chifre de veado.

Sócrates (1974) afirma que, o vilaboense recebeu a herança moura de cozinhar usando predominantemente a carne de porco frita, seca ou em bife, arroz com pequi, frango com pequi e o empadão goiano com recheio de pedaços de pão, queijo fresco, batata, carne de porco frita, de vaca, pedaços de frango, linguiça azeitona, guariroba, molho de tomate e cebola.

Nos relatos de duas autoras goianas, Ofélia Sócrates e Maria Augusta Calado, assim como nos estudos de Bariani Ortêncio, que se dedicaram em descrever a estrutura alimentar do vilaboense, é possível asseverar que através dos tempos, a economia alimentar em Vila Boa estava em frequente desenvolvimento. A partir de uma combinação cultural tríade, a economia alimentar se fundou em pratos, tendo como modelo de adoção e substituição aos sabores relacionados com a familiaridade gustativa, consolidando a tradicional “comida goiana”.

CAPÍTULO II – PERDIDOS E ACHADOS:

O MATERIAL ARQUEOLÓGICO E VILA BOA DE GOIÁS

“Villa Boa de Goyaz Goiás, minha cidade (...). Eu sou aquela amorosa. De tuas ruas estreitas, curtas, indecisas, entrando, saindo, umas das outras”.

(Cora Coralina, 1985)

2.1 A Cultura Material

A presente pesquisa analisou um grupo de peças em osso encontrado em meio à zona urbana da Cidade de Goiás, e que remete aos séculos XVIII e XIX. Portanto, se faz necessário contextualizar a conjuntura no qual foi possível ser resgatado esse material.

A intervenção no subsolo da Cidade de Goiás se deu a partir do recebimento do título de Patrimônio Mundial. Desta forma deviam ser cumpridas algumas exigências da UNESCO. Assim, dentre as regras estabelecidas, devia-se conservar a paisagem, condição esta a mais importante.

Portanto, foram contratadas empresas de telefonia, saneamento básico e eletricidade, para que fossem executadas as obras nas vias públicas para que os fios fossem embutidos, já que os mesmos poluíam a cidade visualmente. Deste modo, foi inevitável a intervenção no subsolo, tornando o resgate arqueológico essencial devido ao valor histórico da cidade (GODOY, 2003).

O material que foi analisado é referente às obras de Saneamento e Coleta de Esgoto, desenvolvido pela SANEAGO (Saneamento e Abastecimento de Água do Estado de Goiás), hoje se encontra resguardado no Núcleo de Arqueologia da Universidade Estadual de Goiás (NARQ).

Os trabalhos referentes à arqueologia na Cidade de Goiás foram realizados entre os anos de 2000 e 2002, coordenados pelas arqueólogas do Centro de Documentação e Pesquisa da Memória, da Universidade Estadual de Goiás (UEG), Gislaine Valério Lima Callef e Hellen Batista Carvalho, amparadas pela consultoria científica da Profa. Dra. Irmhild Wüst. Neste momento foram acompanhadas as escavações das obras realizadas em todo o núcleo urbano, atual Centro Histórico da Cidade (GODOY, 2003).

Segundo o Projeto de Acompanhamento e Resgate Arqueológico da Cidade de Goiás (2003), com relação aos procedimentos de escavação, o resgate arqueológico nestas áreas que sofreriam impactos “foi planejado segundo as exigências da própria empresa contratante”, neste caso a SANEAGO.

Com base nas fichas de escavação¹, é possível observar que os trabalhos arqueológicos foram realizados a partir de matrizes sequenciais. Os cortes se deram de 10 (dez) em 10 (dez) metros, com 01 (um) /01(um) metro de largura. Algumas delas foram ampliadas, devido o seu valor informativo. As escavações foram ocasionadas por nível natural, observando a fragmentação numérica dos níveis. Quanto à profundidade, alguns cortes chegaram a 2.40 cm de acordo com a incidência do material arqueológico.

Foram efetivados levantamentos topográficos, gráfico e fotográfico, bem como a higienização, inventariação preliminar do espólio exumado. Posteriormente, resguardadas no Núcleo de Arqueologia da Universidade Estadual de Goiás (NARQ).

Em meio aos materiais encontrados nas intervenções em vias públicas, estão ossos, bonecas de porcelana, botões, chaves, fechaduras, moedas, dobradiças, ferraduras, cerâmicas, fragmentos de vidros (GODOY, 2003).

Segundo consta no Projeto de Acompanhamento e Resgate Arqueológico da Cidade de Goiás (2003) foi coletado 83.204 fragmentos arqueológicos, sendo 63.790 encontrados nas sondagens realizadas nas vias públicas e 19.414 nos quintais. Segundo a classificação dos objetos 28% destes são de fragmentos ósseos, 23% de fragmentos em cerâmica; 20% de vidros; 18% de louças e 11% de fragmentos em metal.

¹ Dados com base nas Fichas De Campo De Acompanhamento E Resgate Arqueológico Da Implantação Do Sistema De Coleta E Transporte Do Sistema De Esgoto Da Cidade De Goiás. (Núcleo de arqueologia da Universidade Estadual de Goiás, 2001).

Apesar da grande quantidade de material arqueológico resguardado no Núcleo de Arqueologia da Universidade Estadual de Goiás (NARQ), não é possível encontrar trabalhos que abarcam todos os objetos. Assim, estão em sua maioria, à espera de serem estudados.

2.1 1 O material arqueológico da Cidade de Goiás

Os trabalhos voltados para os materiais arqueológicos resgatados na Cidade de Goiás, infelizmente são bastante reduzidos, segundo a sua riqueza de interpretação. Até o momento as publicações para este conjunto de informações estão às voltas com os materiais em cerâmica.

O recente estudo de Tedesco (2012), que segundo ela, vem trabalhando com este material desde 2008, aborda a iconografia presente em escarificações dos negros africanos, associando estes para as marcas encontradas na cerâmica vilaboense dos séculos XVIII e XIX. A autora sugere que a cerâmica produzida nesse período na cidade foi fabricada por oleiros negros, e não indígenas como retrata a memória coletiva da cidade.

Antes, porém, a mesma autora organiza um catálogo de peças em cerâmica que faz parte do projeto de um “Saber Fazer: Cerâmica vilaboense nos séculos XVIII e XIX” de (2004), nele descreve que este catálogo faz um importante resgate (...), por meio da reconstituição de peças confeccionadas em cerâmica pelas mãos de escravos que aqui viveram (...) (LIMA & CARVALHO, 2004, p. 06). O catálogo apresenta um total de 21 (vinte e uma) peças, entre elas travessas que serviriam à mesa e panelas nas quais eram cozidos os alimentos e vasilhas para estocagem.

Contudo, a maior contribuição de Tedesco veio em um pequeno artigo dado de 2009 que retrata a diferença social a partir de elementos apresentados nos fragmentos arqueológicos: “Do lado de lá e do lado de cá de Vila Boa de Goiás: Fronteiras Culturais e Espaciais entre negros e brancos no século XIX” (TEDESCO, 2009). Ela retrata duas sociedades distintas. Separadas espacialmente pelo Rio vermelho e socialmente por classes ambíguas. Uma que se instala nas adjacências da Igreja da Matriz e outra que se localizam às voltas da Igreja do Rosário. Entretanto esse artigo lança um olhar pouco estudado nos domínios sociais da

cidade, e que suscita discussões do modo de vida dos habitantes de cada lado do Rio Vermelho.

Mapa 1 – representação espacial dos lados do Rio Vermelho – Vila Boa de Goiás



A partir da fala dos moradores que se referem ao “lado de cá” e do “lado de lá”, vê-se que existia uma forma de localização onde o Rio Vermelho é o marco que divide os espaços e as fronteiras sociais na cidade. Tedesco (2009) não entra em detalhes sobre o material arqueológico que embasa a sua ideia sobre as fronteiras culturais existente na cidade.

A referida autora argumenta que do lado onde está localizado a Igreja do Rosário o material arqueológico foi predominante em cerâmica, enquanto que no largo da igreja da Matriz de Sant’ Ana, percebeu a recorrência em material em louça, decorrentes do estilo de vida que era reproduzido na ocasião ligado às normas de civilidade em voga na Corte.

Mediante ao seu diálogo, as afirmações de Tedesco (2009) passam mais por uma percepção pessoal das peças que foram exumados, já que não

identifica a quantidade de cada fragmento em questão; de louças e de cerâmica, a quantificação, que na época foi feita, é ignorada.

Ao elaborar sua tese Tedesco (2012), embora tenha dividido a Cidade de Goiás em duas unidades, usando inclusive o mesmo padrão de referência tendo por base a geografia do Rio Vermelho, a autora não conduz o diálogo para exemplificar a diferença das peças arqueológicas existentes entre um lado e o outro do rio. No seu estudo, as ocorrências de variação iconográfica nas cerâmicas aparecem nas duas partes da cidade, tanto no Largo de Igreja da Matriz, como no Largo da Igreja do Rosário.

Outras contribuições em relação ao material arqueológico da Cidade de Goiás que tem relação com este estudo, mas não se trata da coleção resguardada do NARQ, são os trabalhos de Silva & Pardi (1986), e Souza (2002).

O artigo de Silva & Pardi (1986) trata dos materiais arqueológicos exumados da Casa de Fundição do ouro. Esta edificação ocupa um dos primeiros locais escolhidos para o assentamento do núcleo urbano da vila que está situado no Largo da Matriz, caracterizado como do lado dos “brancos”.

Segundo as autoras, este prédio data dos anos entre 1730/1740. Nas escavações foram encontrados material ósseo, cerâmica, metal, vidro, dente pedra e diversos. Em um total de 11.144 fragmentos, a maior quantidade era relativa ao material ósseo, com 3.264 fragmentos, entre eles encontram-se grande quantidade de ossos de mamíferos em fragmentos crus, queimados e cortados, foi constatado também a presença de ossos de pássaros, aves e roedores.

Embora tenham feito a descrição desses objetos, Silva & Pardi (1986) não nos apresenta com exatidão a quantidade de cada peça que foi processada ou não. A presença de ossos se justifica por dois motivos; a ocupação residencial que corrobora também com a quantidade de uso doméstico de faiança, e de porcelana, como pratos, travessas, tigelas. Outra suposição remete ao fabrico de copelas, que eram feitas de farinha de osso, é provável que tenham sido fabricadas no próprio local, devido a sua relativa simplicidade e seu baixo custo.

O que interessa, a saber, é que a Cidade de Goiás tinha acesso a bens de elevado custo como consta no referido trabalho, no qual foi encontrado, entre outras peças, uma malga de faiança chinesa do século XVIII e a constatação dos cadinhos de ferro que segundo as autoras, eram importados da Boêmia através de

Portugal, que seguia até o Rio de Janeiro para então chegar até o seu destino final em Vila Boa de Goiás.

Importante contribuição também é a dissertação de Souza (2002). Seu estudo sobre o arraial de mineração colonial de Ouro Fino (GO) ² discute as maneiras pelas quais a população, formada por europeus, africanos e brasileiros, usaram a cultura material, particularmente as cerâmicas de produção local e regional, para construir uma identidade aliada à concepção de mundo barroco.

Souza (2002) discorre sobre a forte relação encontrada nas formas e na decoração das painéis feitas de cerâmica, com os padrões decorativos incisos de origem africana, e nas tigelas que apresentam decoração pintada que remete aos padrões decorativos comuns nas faianças portuguesas.

De acordo com Souza (2002), essas diferenças expressavam relações assimétricas envolvendo gênero e temas étnicos. Assim, apesar de uma visão de mundo barroca incorporada pela população em geral, a cultura material de uso cotidiano foi utilizada para sustentar as desigualdades entre os diferentes grupos que ocuparam o arraial. Ele argumenta o gosto massificado do Barroco que criou uma falsa impressão de união, mascarando o antagonismo social presente na sociedade de Ouro Fino.

Essa desigualdade também é percebida no catálogo de peças, nas quais o padrão decorativo da Cidade de Goiás incorpora a imitação do requinte das louças, e em muitas vezes na mesma peça estão presente o que Souza (2002) e Tedesco (2009) argumentam descender da cultura africana, as chamadas escarificações nos corpos dos negros comparados a decoração incisa nas peças em barro.

Logo, Souza (2002) aponta para uma “imitação” das peças portuguesas. Se compararmos ao catálogo de peças de Tedesco (2009) pode se encontrar os mesmos padrões para a cerâmica vilaboense.

² O Ouro Fino foi um arraial de mineração que surgiu com as primeiras minas de ouro encontradas por Bartolomeu Bueno nos anos iniciais do século XVIII. Apesar de não se ter a identificação precisa da quantidade demográfica deste lugar, supõe-se que foi um arraial de médio porte para o contexto da Capitania de Goiás nesta época (SOUZA, 2002).

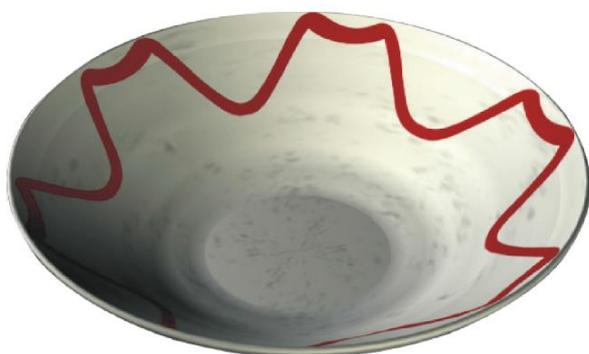
Figura 1 - A cerâmica de Vila Boa de Goiás



Bacia funda com borda estreita; dimensões: diâmetro da borda 26 cm e nove cm de altura.



Xícara ou malga em pedestal; dimensões: diâmetro da borda 10 cm e nove cm de altura.



Travessa; Dimensões: diâmetro da borda 46 cm e a altura 10,5cm.



Bacia funda com borda larga; Dimensões: diâmetro da borda 22cm e seis cm de altura.

(LIMA & CARVALHO, 2004, p. 30, 33,35-36)

Todas estas peças são destinadas a servir à mesa e tem sua datação entre os séculos XVIII e XIX. O que muito se discutia na época das análises das peças é devido à coloração branca das pastas das cerâmicas, que podem estar relacionadas à imitação das louças que aqui se comercializavam. Portanto, o que

poderia conferir uma estratificação social seriam a matéria e o adorno envolvidos na fabricação dos utensílios domésticos.

Souza (2002), citando Yentsch (1996), argumenta que houve a intenção de se produzir, nas minas, peças ligadas ao serviço e consumo de alimentos com pasta de aspecto claro, o que foi feito na tentativa de imitar o aspecto das faianças. Assim, foi levado em conta à recorrência decorativa baseado em arcos, padrão este extremamente popular nas faianças dos séculos XVII e XVIII de Portugal. Souza (2002) exemplifica sua argumentação através dos modelos representados abaixo.

Figura 2- A Cerâmica de Ouro Fino



(TEICHNER, 1995, p. 31 apud SOUZA, 2002, p. 58).

É importante informar que a figura representada em “a” trata-se de uma Tigela de Ouro Fino pintada em vermelho e a figura representada em “b” é uma Escudela de faiança comum pintada em azul, exumada de depósito datado entre os séculos XVI e XVIII, no Alto Alentejo, Portugal, redesenhado de Teichner (1995, p.31, *apud* SOUZA, 2002, p. 58).

Entre os itens de fabricação europeia presentes nas amostras do século XVIII em Ouro Fino encontraram basicamente duas categorias: as peças de preparo e estocagem dos alimentos e as peças que eram levadas à mesa, mostrando inclusive uma transição dos hábitos alimentares. Percebe que no século XVII no arraial do Ouro Fino os hábitos de “civilidade”, já era uma realidade neste lugar.

Desta forma, Souza (2002) ainda discorre sobre a individualização do objeto. Na nova ordem, cada qual passou a adquirir o seu próprio aparato de comensalidades, cada um passou a possuir um prato, um copo, uma faca, uma colher, um garfo, tudo retirado das travessas servidas a mesa transportada para o seu utensílio de uso individual. Os alimentos passaram a serem colocadas no prato antes de serem tocados.

Estes trabalhos exemplificados por meio desta breve contextualização foram importantes para mostrar que dialogam com o nosso objeto de pesquisa que se enquadram na mesma datação, localização e sociedade. Neles podemos ter em conta o agir social. A grande influência que incide nas peças propõe que o pensamento social, com mais ou menos força, se direciona para o pensamento europeu, tanto quanto na arquitetura que se formou em Vila Boa de Goiás na estratificação social, como veremos também mais adiante.

Os itens adquiridos atuam como uma marca da filiação social do usuário, a partir da premissa que a cultura material é um significante de símbolos que corrobora para sua identificação, ou sentimento de pertencente a determinada sociedade que comungam da mesma crença, valores e atitudes (SYMANSKI, 1997).

Desta forma a obtenção dos itens materiais nas sociedades pré-industriais como é o caso de Vila Boa adquirida através do comércio, muito embora essa escolha passe por uma característica individual, é pertinente lembrar que o sujeito é influenciado pelo aspecto sócio cultural onde ele está inserido (SYMANSKI, 1997).

2.2 A cidade do Ouro

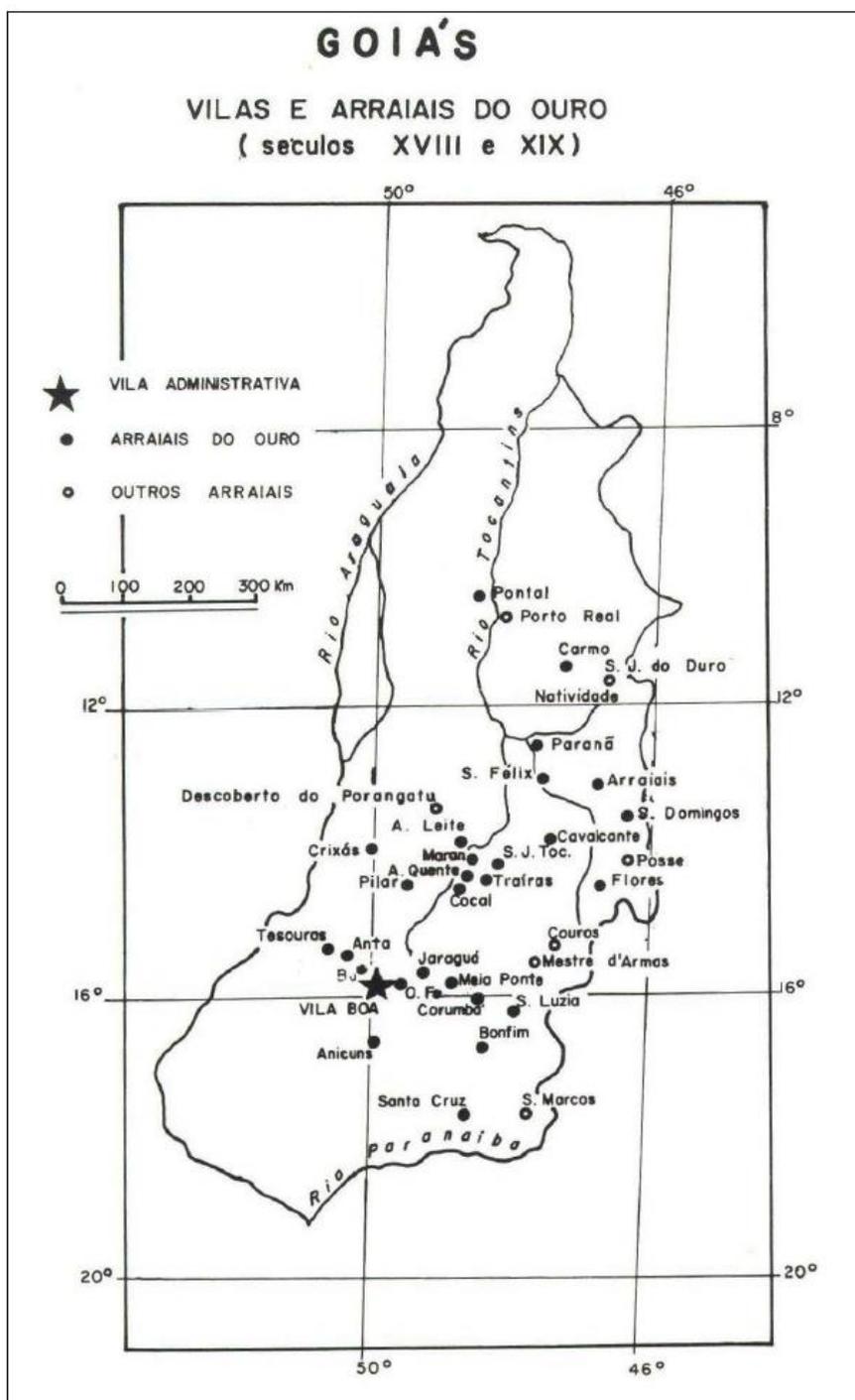
A Cidade de Goiás se formou a partir das descobertas de ouro. Seu descobrimento se deve historicamente a Bartolomeu Bueno da Silva, em 1726. Assim as notícias da nova descoberta se espalharam rapidamente, o que atraiu todo o tipo de pessoas migrantes e imigrantes que se instalam na Capitania dos Goyazes. Desde então, a região passou a ser alvo de um intenso fluxo populacional, com a aspiração ao enriquecimento rápido (PALACIN, 1997).

Este frisson gerou um movimento frenético para que se pudessem criar condições de acomodação por parte desse contingente humano dos primeiros tempos. Segundo Palacin (1997), a massa populacional aumentava a cada dia, assim, o simples acampamento de mineração, sem organização regular ou espacial, em pouco tempo, deu origem ao primeiro arraial da Capitania. Em homenagem a Santa Ana, o arraial de Sant' Ana foi fundado em 1729. Santa Ana, também deu origem ao nome da primeira capela da província, hoje a Catedral de Sant' Ana.

A capitania de Goiás estava constituída, durante o século XVIII, por 14 julgados, sete em cada região. Os sete julgados do Norte eram Porto Real, Natividade, Conceição do Norte, Arraias, São Félix, Cavalcante e Traíras. Os sete da comarca do Sul eram Crixás, Pilar de Goiás, Meia Ponte, Santa Luzia, Santa Cruz, Araxá e Desemboque (PALACIN, 1986). Estes faziam parte de uma rede interligada e governada a partir da autoridade da câmara de Vila Boa de Goiás.

A Vila reunia em torno de si vários outros povoados no qual mantinha a subserviência nas mais diversas instâncias submetidas aos oficiais municipais. Nesse contexto, além de consolidar o predomínio político das elites de Vila Boa de Goiás, respaldava as intervenções e a fiscalização sobre praticamente todas as necessidades das populações (LEMES, 2009).

Mapa 2- Goiás: Vilas e Arraiais do Ouro. Séculos XVIII e XIX:



(SALLES, 1992)

A contagem populacional no começo do século XVIII é imprecisa devido a grande mobilidade de pessoas. A falta de moradia e a pressão psicológica do enriquecimento fazia com que os mineiros corressem imediatamente para a última

mina descoberta. A primeira citação que se encontra para a população refere-se aos registros da cobrança da capitação de impostos em 1736. No fim deste ano, contavam com 10.263 escravos (PALACIN, 1986).

Entre a população que para cá vieram estavam, brancos, pretos, pardos e índios, portugueses e estrangeiros vindos da Europa, e de todas as partes do Brasil. Em 1755, Ângelo dos Santos Cardoso (*apud* PALACIN, 1997, p. 63), fez a seguinte observação em relação aos primeiros ocupantes:

Eram Paulistas, misturados com emboabas (que assim chamam os filhos do reino), mas de tão ínfima qualidade, os do reino, que talvez não soubessem dizer de que freguesia era, ou bancarrotas, e dos sertões das Minas Gerais, de São Paulo e Cuiabá, que acossados de dívidas, como ainda hoje costumam, em buscar os haveres que se manifestam mais modernos; esta casta de gente foi a que sempre deu principio a estabelecimento de minas, e a que mais francamente as povoam [...]; mas como estes países têm a especialíssima qualidade de fazer verdadeiras as metamorfoses que fabulou a Antiguidade, converte estes pícaros, sem que falte o uso das suas picardias, em senhores de grande consideração (CARDOSO, *apud* PALACIN, 1997, p. 63)

Dez anos após o início das atividades de mineração, já havia instalado em Goiás cerca de 20.000 pessoas, abrindo caminhos, fundando núcleos urbanos e pondo em atividade parte significativa de seu imenso território. Já na condição de Capitania de Goyaz, em 1750, sua população girava em torno de 40.000 habitantes (PALACIN, 1986).

Pessoas vinham de todas as partes do Brasil, formando o que posteriormente seria a sociedade vilaboense, uma sociedade heterogênea composta por brancos, pretos e pardos. Entre 1773 e 1804, a população branca da freguesia de Vila Boa, não atinge mais que 13%, enquanto que a população mestiça se aproxima dos 30% (CHAIM, 1987).

Em 1792, mais de 22% (vinte e dois por cento) de toda a população da capitania se concentrava em Vila Boa de Goiás, configurado esta última também como o núcleo econômico e político. Esta população se constituía por 13.312 (treze mil trezentos e dose) habitantes, sendo que mais da metade da população, 8.568 (oito mil quinhentos e sessenta e oito), era de negros cativos (CHAIM, 1987).

No recenseamento da cidade de Goiás que data de 1877, é possível ter a seguinte cifra para o julgado de Vila Boa: brancos - 1.222, pretos e pardos livres - 3.823, total livre - 5.045, total geral - 9.477. Contudo, o total geral para toda a

capitania era de 50.796 pessoas entre brancos, pardos e negros, livres ou escravos (CHAIM, 1987).

Tanto os braços escravos africanos, quanto os braços de homens brancos livres, eram predominantemente masculinos, sobretudo nos primeiros anos da descoberta. Mas Chaim (1987) destaca que as índias e depois as negras serviram de companhia aos mineiros, abrindo espaço para a constituição de uma sociedade mestiça, de mulatos e mamelucos. Desde então, é esta a compõem uma sociedade totalmente mestiça multicolor que compõe a base da sociedade de Vila Boa (CHAIM, 1987).

A maneira que se desenvolveu o trabalho mineiro, também permitiu uma grande mobilidade na sociedade. Os escravos tinham a possibilidade de circular em um meio social mais complexo. Muitos deles chegaram a trabalhar por conta própria. Quanto ao homem livre, possuía maior possibilidade de alcançar expressão social, a partir da economia baseada na mineração (CHAIM, 1987).

Se o minerador dispunha de muitos recursos, organizava a lavra com maior número de escravos, se possuísse poucos recursos, sua empresa possuía um número menor de escravos, e se caso não possuísse nenhum capital, trabalhava como faiscador, e poderia, em pouco tempo chegar à condição de empresário (PALACIN, 1986; CHAIM, 1987).

Muitos escravos chegaram mesmo a trabalhar como autônomos, preparando e vendendo alimentos aos trabalhadores das minas, ainda cometiam pequenos furtos para reunir o necessário para a sua alforria (PALACIN, 1982; CHAIM 1987).

Para dar apoio à extração aurífera havia também todo um aparato que pudesse mover essa grande máquina de exploração. Desta forma, além de mineiros e comerciantes, se instalou uma gama de mão-de-obra, como pedreiros, alfaiates, ferreiros, artesãos de toda a especialidade. Esta classe era constituída em sua maioria de pessoas pardas, ou de brancos pobres, que de alguma forma daria suporte e usufruiria de todo esse clima de exploração mineira (PALACIN, 1997).

Vila Boa era um centro administrativo, além de um entreposto vital no comércio. Constituía, igualmente, ponto central de mineração ao longo da década de 1790. Entre os anos de 1770 e 1780 foi marco definitivamente para a

decadência da produção aurífera. A consequência disto foi à migração da economia do ouro para a agropecuária (PALACIN, 1986; LEMES 2009).

Até o início do século XIX, mais precisamente até 1809, Vila Boa foi à única Vila erigida, por ordem expressa do rei, em toda a Capitania de Goyaz, e, em 1818, foi elevada a condição de Cidade de Goiás, esta foi a capital do Estado de Goiás durante 200 anos (PALACIN, 1986).

2.2.1 De Arraial à Capital: a construção do espaço urbano

Através de um estudo comparativo da bibliografia e dos mapas da Cidade de Goiás em diferentes períodos de tempos, é possível perceber a estratigrafia da sociedade, através do posicionamento dos prédios públicos.

O ordenamento do espaço urbano da Cidade de Goiás se formou por meio de um contorno totalmente aleatório. Contudo, esta era a forma tradicional do estabelecimento populacional dos núcleos mineradores, sem concordância com qualquer plano ou traçado regulador, como observados nos estudos de Paulo Bertran (1987), Gustavo Neiva Coelho (1997) e Boaventura (2007), que se dedicaram em transcrever as diretrizes de ordenamento espacial do núcleo urbano da Cidade de Goiás.

O estudo do histórico da ocupação da Cidade de Goiás, antiga Vila Boa, se faz necessário, como indicador social na construção dos quadros mentais do passado, quando associamos material arqueológico recuperado e a população que o utilizou. Com este estudo também podemos inferir importantes questões sobre o processo de formação do sítio arqueológico da Cidade de Goiás.

Segundo o relatório final do Projeto de acompanhamento e resgate arqueológico da obra de implantação da rede de transporte e coleta de esgoto, foram encontradas camadas arqueológicas bem preservadas e outras nem tanto. A preservação ou a destruição da camada arqueológica se relaciona estritamente com a forma de expansão e redefinição que a cidade passou ao longo da sua certificação.

Boaventura (2007) estuda a formação dos pequenos núcleos urbanos brasileiros, e traz a referencia para a Cidade de Goiás caracterizada por um

sistema bipolar, segundo o qual, se qualifica por possuir dois ramos ou terreiros unidos por um eixo cortado por travessas.

Outra marca dessa forma de construção, diz respeito à acomodação das ruas, buscando sempre que possível mantê-las paralelas e perpendiculares entre si, mostrando uma tendência para uma linearidade. O traçado dos pequenos núcleos urbanos que surgiram, segundo essa concepção, eram feitos por mestres-pedreiros, por meio de um sistema de caráter prático com ações diretas dos profissionais sobre o terreno (BOAVENTURA, 2007).

Segundo Boaventura (2007), a organização do espaço segue a lógica das regiões nas quais o ouro serviu de motivação para a ocupação do espaço, ligado assim, a soluções imediatas por parte da população, diferente dos lugares que tinham seu traçado pré-concebido antes da sua ocupação.

O que norteou a configuração física de vários arraiais goianos foi à construção de prédios públicos e religiosos, assentados nas extremidades desse sistema bipolar, assim, sendo uma referência para o ordenamento populacional (BOAVENTURA, 2007).

Uma das características desse tipo de urbanização se verte para a escolha topográfica, com destaque para as edificações, pela sua importância ou por possuírem uma maior elaboração arquitetônica. Estes locais eram habitualmente topo de colinas ou lugares de evidência, bem como pontos de chegada ou de inflexão das vias estruturantes (BOAVENTURA, 2007).

Schumann (1999) argumenta que os espanhóis eram instruídos por lei a execução de um gradeado urbano regular de ruas, que se entrecruzam em torno de uma praça central, já os portugueses não mantinham regras, exceto a antiga forma de urbanização de defesa através da altura.

As construções dos espaços urbanos de origem portuguesa, segundo Teixeira (2009,) têm características morfológicas específicas que se diferenciam das demais cidades de outras culturas. Isto decorre por sucessivos processos de adaptação, segundo a escolha da localização, nas formas de adaptação do sítio, as lógicas de organização do espaço urbano, bem como o nexo de “cordeamento” de ruas e localização das igrejas, edifícios e praças.

Boaventura (2007) destaca que o sistema de “ruaçaõ” foi associado à construção dos edifícios religiosos. Esse sistema na Cidade de Goiás se

exemplifica com os prédios religiosos da Matriz de Sant' Ana e a Igreja Nossa Senhora do Rosário. Estes monumentos aparecem soltos, separados dos casarios e com uma relativa independência em relação à funcionalidade do traçado das ruas, que parecem auxiliar a demarcação da extremidade ou o limite do arraial.

Boaventura (2007) relata que a preocupação com o traçado das ruas esteve presente na organização espacial de Goiás no século XVIII, principalmente pelo próprio governador Luiz de Mascarenhas, que a organizou conforme sua "própria ideia". E que o crescimento local sem desenhos pré-elaborados faz parte da concepção de experiências urbanas da expansão portuguesa.

Bertran (1987) identifica na história do desenvolvimento da Vila, quatro fases no processo de ocupação do espaço. A primeira definida com o início da descoberta do ouro, classificada como intensa, abrangendo os anos entre 1726 e 1730. Retrata uma ocupação totalmente desordenada em função da mineração.

As casas desta pequena vila estavam alinhadas conforme a topografia e o alinhamento dos lotes a partir da confrontação do leito do Rio Vermelho, nas margens da estrada que vinha de São Paulo. A Matriz de Sant' Ana foi constituída como o marco de fixação de fundação da cidade, longe das margens do rio, que logo se ligou a outro Largo erigido posteriormente, o do Rosário, representados, respectivamente, pelos pontos um e dois no mapa (COELHO, 1997).

Mapa 3 - A cidade de Goiás anos de 1729 até 1730



Mapa Reproduzido da Proposta de Inscrição do Patrimônio da Cidade de Goiás Na Lista do Patrimônio da Humanidade, 2013.

Assim, coube a essas duas igrejas, de Sant' Ana e do Rosário, a origem dos dois largos, que são destacados pelo contraste volumétrico em relação às demais casas, para que a partir desses espaços, saíssem às ruas. Como consequência, surgiram novas interferências portuguesas, como a adoção de técnicas e elementos construtivos adaptados às questões regionais de clima, topografia e materiais que eram disponíveis na época. Nesse sentido, as interferências se deram de tal forma que os moradores produziram uma arquitetura

com características próprias, mais de acordo com as especificidades da região (COELHO, 1997).

A segunda fase de ocupação, de acordo com Bertran (1987), é de Incidentalidade e de Intencionalidade, já que neste período se identifica a intensa ocupação da cidade, e de certa forma, separam os espaços que eram servidos à moradia e os lugares públicos, como prédios, igrejas e praças. Este período é referente aos anos que compreende 1730 até 1740.

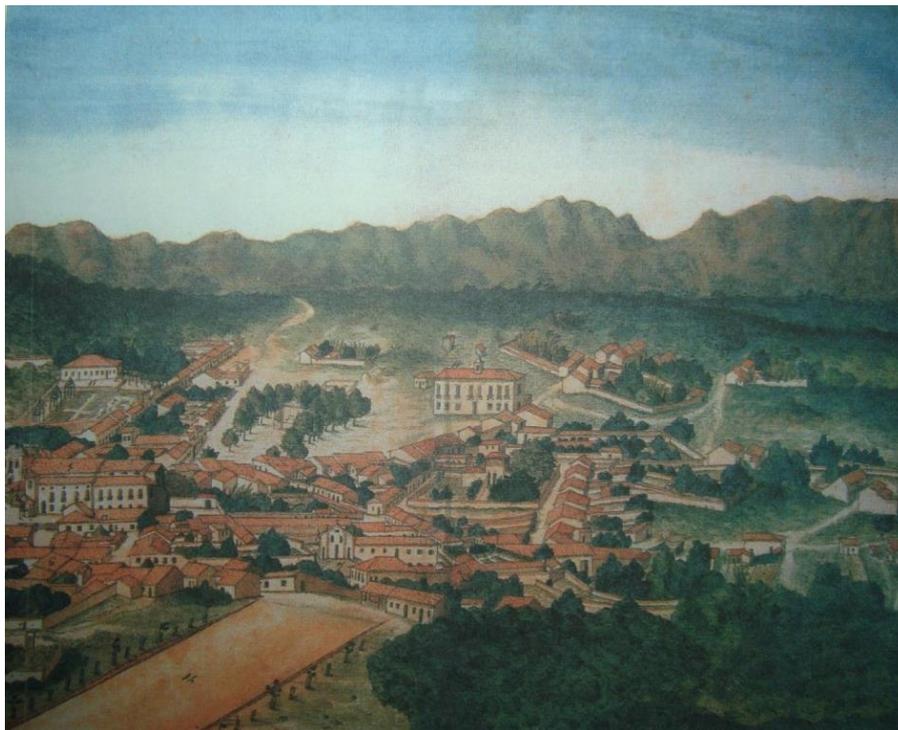
A capitação do ouro entra em estabilidade favorecendo uma maior acomodação e ordenamento do espaço da Vila urbana (COELHO, 1997). Com ele, instalou-se um "Estado mínimo" e, logo, a vila transforma-se em capital da comarca. O então governador Dom Marcos de Noronha manda construir, entre outros prédios, a Casa de Fundação, em 1750, e o Palácio que levaria seu nome, o Palácio Conde dos Arcos, em 1751.

Na terceira fase, nomeada de Intencionalidade e Intervenção, que se compreende entre os anos de 1740 até 1770, pode-se perceber uma tentativa de organizar os espaços (BERTRAN, 1987).

Neste momento, Vila Boa de Goiás está ligada aos planos para a fundação de uma nova capital para a capitania de Goiás. O responsável pelo projeto foi Luís e Mascarenhas, governador dessa capitania, que acrescentou mais uma praça além do largo já existente de forma triangular. Era um lugar de pouca declividade, sendo construído o Largo do Chafariz (COELHO, 1997). Este deveria ser o novo centro do poder com a construção da Casa de Câmara, da Cadeia e do pelourinho. Com isso, Noronha leva o crescimento da cidade em direção ao lado sul (COELHO, 1997).

A imagem abaixo retrata a forma portuguesa de construção em plano alto de forma a dar maior ênfase ao novo prédio, demarcando o limite do novo núcleo urbano.

Figura 3 - Vista Panorâmica de Vila Boa em 1803.



Fonte: Catálogo de Verbetes dos documentos manuscritos avulsos da capitania de Goiás. Brasília: Ministério da Cultura; Goiânia: Sociedade Goiana de Cultura, Instituto de Pesquisas e Estudos Históricos do Brasil Central (2001, p.27, *apud* LEMKE, 2012).

Segundo Coelho (1997), Mascarenhas seguiu as ordens referentes às construções arquitetônicas, mas foi negligente na cobrança do cumprimento do padrão reticular no traçado das ruas, que só foi alcançado em uma segunda reestruturação urbana, executada na década de 1770.

Mapa 4 - A cidade de Goiás anos de 1739 até 1769.



Mapa Reproduzido da Proposta de Inscrição do Patrimônio da Cidade de Goiás Na Lista do Patrimônio da Humanidade, 2013.

Ao se relacionar as igrejas existentes na Cidade de Goiás, observa-se que a grande maioria desses edifícios foi construída na segunda metade do século XVIII, quando o ouro se encontrava em pleno processo de esgotamento.

Apesar das grandes dificuldades de obtenção de material e os altos custos de mão-de-obra, foram construídas as capelas de São Francisco de Paula

(1761), Nossa Senhora da Boa Morte (1762) e Nossa Senhora do Carmo (meados do século XVIII) (COELHO, 1997).

Essas igrejas não apresentam nenhuma inovação na sua arquitetura, inclusive desprovidas de alinhamento com as ruas e os demais casarios circunvizinhos, sendo erguidas em volumetrias soltas e independentes em relação ao casario e ao traçado das ruas (COELHO, 1997). Segundo Boavetura (2007), estas construções contrariaram os princípios do esquema regulado a partir de uma praça com suas ruas que partem desse espaço e organizam-se para formar o tecido urbano.

Cabe ressaltar a construção da Capela de Nossa Senhora de Santa Bárbara, mas sua integração à malha urbana só ocorreu com as reformas urbanas feitas pelo governador Luiz da Cunha Menezes, quando planejou a abertura de uma longa e larga rua que daria acesso direto à capela (COELHO, 1998).

No quarto período que corresponde aos anos de 1770 até 1800, percebe-se a nítida ordenação do espaço público e o reordenamento, demonstrado pela preocupação com a abertura de novas ruas, alinhamento das ruas antigas e o cuidado com a fachada das casas (BERTRAN, 1987).

O Governador Luiz da Cunha Menezes, que ocupou o cargo de 1778 até 1783, com a intenção de dar um aspecto mais limpo e harmônico para a cidade investe em algumas melhorias. Assim, inúmeras ruas receberam aterros e calçamentos de pedras e foi implantada também a canalização de água pluvial (BERTRAN, 1991).

O governador solicitou ao dragão do regimento de Cavalaria, Manoel Ribeiro Guimarães, a elaboração de um plano de realinhamento de expansão para a Vila Boa no ano de 1782. Nele, além de detalhado os largos da Matriz e do Rosário, mostra a delimitação de novas quadras para posteriores construções, definindo ainda limites de chácara, buscando ordenar esses espaços (BOAVENTURA, 2007).

O plano também procurava enquadrar a Praça do Chafariz tornando-a mais centralizada dentro do tecido urbano, assim, garantindo um lugar de importância de referência pública. Assim, redirecionava o crescimento para o sudeste, prevendo a abertura da rua a oeste, Rua Nova, que vai em direção a Luziânia. Acima desta, o local do horto e a marcação da chácara de Joaquim

Apolinário. A malha urbana seria retificada com a construção do eixo da Rua da Cambaúba e da Rua Nova. Paralela a essa, seria outra rua que alcança a Igreja de Santa Bárbara que se formaria dando acesso à igreja. Também a delimitação da rua nova do teatro e a delimitação para chácaras (BOAVENTURA, 2007).

A proposta era de ordenação do crescimento de Vila Boa e pretendia antecipar as possíveis estratégias caso viesse ocorrer o aumento populacional. Foi criado, assim, o primeiro documento iconográfico da capital goiana elaborado com a pretensão de dar uma ordem urbana ou um planejamento ao crescimento de Goiás (COELHO, 1998).

Nas propostas de reforma urbana ainda contavam com a abertura de ruas, a reconstrução de pontes sobre o Rio Vermelho, em substituição a que haviam sido destruídas pelas enchentes de 1776, retificação de ruas e praças irregulares, alinhamento e uniformização de novas edificações, considerados, na época, os principais critérios estéticos e de civilidade (BERTRAN, 1991). Também estava entre as propostas, a construção de uma loteria, de um açougue, de alamedas e passeios públicos e a elaboração de posturas para a orientação dos trabalhos da Câmara (COELHO, 1998).

Mapa 5 - A cidade de Goiás anos de 1770 até 1800.



Mapa Reproduzido da Proposta de Inscrição do Patrimônio da Cidade de Goiás Na Lista do Patrimônio da Humanidade, 2013.

Para garantir que o plano fosse executado rigorosamente, Cunha Menezes estabeleceu várias normas distribuídas em doze parágrafos. No início, ele reforçava a obediência às ordens que antecederam a fundação da vila, informando ainda que as terras destinadas ao logradouro público não poderiam ser utilizadas sem a prévia concessão da Câmara (BERTRAN, 1997; COELHO 1998).

As normas de conduta, também abarcavam a higiene pública, limpeza de ruas, arborização das praças, canalização das águas dos chafarizes, proibição de circulação de porcos, cabras e outros animais que pastavam livremente pelas ruas. Através de leis impositivas, o governo objetivava moldar profundamente o indivíduo segundo modelos sociais de comportamento, tornando-o produtivo e integrado (BERTRAN, 1991; COELHO, 1998).

Esse novo sistema de governo caracterizava-se pela proliferação das políticas investidas sobre o corpo, a saúde, a forma de se alimentar e de morar, as condições de vida, o espaço determinado e marcado, a partir dos moldes do que estava em voga nos países europeus, a partir do século XVIII (MAGALHÃES, 2001).

Assim sendo, o governador propunha que daí por diante todos os prédios a ser construídos em Vila Boa se ajustassem a um plano diretor para que a capital provincial pudesse compartilhar do sistema praticado em todas as nações mais civilizadas da Europa (COELHO, 1998).

Mapa 6 - A cidade de Goiás anos de 1800 até 1825



Mapa Reproduzido da Proposta de Inscrição do Patrimônio da Cidade de Goiás Na Lista do Patrimônio da Humanidade, 2013.

A cidade levou todo o século XVIII para consolidar sua estrutura espacial caracterizada por irregularidades, numa tentativa de ordenação mesmo que em menor grau, para que pudesse atender as mínimas condições de estruturação e ordenação do espaço.

No século XIX é que esse espaço se consolida, apesar da crise econômica em decorrência da escassez do ouro, Vila Boa de Goiás, ainda sim se apresenta em vantagem em relação aos demais núcleos de povoação do Estado,

pois abrigava a sede do governo e os demais órgãos públicos, o que gerava fonte de renda para a população, bem como movimentava outras atividades econômicas de comércios e serviços.

A cidade de Goiás, segundo Coelho (1997), foi um núcleo de formação espontânea, decorrente das necessidades imediatas dos mineradores que, a partir do momento em que teve a Vila demarcada em suas redondezas, sem projeto, percebeu seu crescimento definido pela completa ocupação do núcleo original que, com o tempo abarcou o território definido para a Vila, da mesma forma natural e orgânica com que sempre se apresentou.

Com a transferência da capital do Estado de Goiás para a recém-criada Goiânia, no século XX, justificada por um discurso de modernização dos aspectos ligados a salubridade dos espaços da nova capital, provocou o esvaziamento da cidade, já que os órgãos públicos foram deslocados para a nova capital, bem como famílias inteiras, havendo uma grande depressão econômica (COELHO, 1998).

Este deslocamento, de certa forma, trouxe benefícios para o estudo da arqueologia, visto que as camadas do subsolo ficaram preservadas, protegendo também os testemunhos arquitetônicos da antiga Vila.

A partir da década de 60 do século XX, a Cidade de Goiás voltou a apresentar um novo crescimento econômico, refletindo na abertura de novas avenidas, o estabelecimento de áreas comerciais e bancárias, além da instalação de outros lotes em áreas próximas ao antigo núcleo (BERTRAN, 1997).

Mapa 7 – A cidade de Goiás anos de 1825 até 1937



Mapa Reproduzido da Proposta de Inscrição do Patrimônio da Cidade de Goiás Na Lista do Patrimônio da Humanidade, 2013.

É pertinente notar que, apesar de não seguir um plano organizado, a população se estabeleceu conforme certas exigências, principalmente de ordem cultural e social.

A população negra, inicialmente se instalou de um lado do rio, reduto de residência de negros forros, e provavelmente local dos primeiros assentamentos mineiros. Lugar este, onde foi construída sua igreja, dedicada a Nossa Senhora do Rosário, como era a tradição. E do outro lado do rio, seguindo também uma

tradição e não um processo de planejamento se instalou a população branca (COELHO, 1997; BERTRAN 1997).

Como era de costume, a sociedade abastada se estabeleceu em um local mais alto e plano, mantendo certa distância dos inconvenientes provocados pelo trabalho da mineração e em torno de uma pequena capela, no caso Sant'Anna. Pertencia, portanto, à Igreja do Rosário, os pretos, a de Nossa Senhora da Lapa aos mercadores, e aos pardos a de Nossa Senhora da Boa Morte, mostrando, assim, já em 1751, a estratificação social existente na Vila (COELHO, 1997).

Tristão (1998), ao falar da vida familiar dos habitantes de Goiás, nos séculos XVIII e XIX, argumenta que o Largo do Rosário era a entrada da cidade pela Rua da Cambaúba. Esta rua era habitada por negros forros, soldados, faiscadores e casais pardos que viviam em casas ou casebres fixados às margens do Rio Vermelho, ou no Bairro do Rosário, “junto com sua concubina, que era, em geral, parda, negra forra ou escrava, ou ainda índia, e também com sua prole mestiça” (TRISTÃO, 1998, p. 91).

Esse mesmo diálogo da diferença existente nas duas porções da cidade está descrita em Britto (2006). Ele discorre sobre os poemas de Cora Coralina e sua relação com a sociedade vilaboense. Cora Coralina elege os becos como sua fonte de inspiração para as suas poesias, diferente das ruas e logradouros que segundo a poetisa seriam lugares da velha e tradicional elite de Vila Boa.

Cora Coralina classifica os becos como locais esquecidos, obscuros, úmidos. Evocando adjetivos negativos, afirma que estes lugares não fazem parte dos espaços de sociabilidade, onde não foram pontos escolhidos para abrigar edificações mais elaboradas, igrejas, ou qualquer outro espaço de relações sociais. Os becos foram criados para encurtar as distâncias dentro da cidade, logo passaram a serem lugares de passagem de serviçais e de animais (BRITTO, 2006).

A parte norte do Rio Vermelho não se distinguiu por carregar monumentos mais significativos, nem foi a sede da residência de pessoas importantes, ligadas ao governo nos primórdios da época do ouro, ela se caracteriza pela formação simples, de ruas estreitas.

Mapa 8- O centro Histórico da Cidade de Goiás



Mapa Reproduzido da Proposta de Inscrição do Patrimônio da Cidade de Goiás Na Lista do Patrimônio da Humanidade, 2013.

Houve nessas palavras uma preocupação em datar o material arqueológico, mesmo que em âmbitos aproximados, mas também se fazer compreender como a cidade foi espacialmente separada sem nenhuma regra ou lei que o fizesse.

É importante ainda demonstrar que o traçado original da cidade foi pouco alterado, desde o século XVIII, na verdade, percebe-se que com o passar do tempo, havendo apenas uma expansão, sendo que mais e mais ruas foram abertas, a partir do seu núcleo formador dos anos iniciais da sua edificação (como é possível observar nos mapas que vão do número 3 até o número 8).

2.3 Ruas de Vila Boa

Segundo o que se lê no Projeto de Acompanhamento e Resgate Arqueológico da Cidade de Goiás (2003), a concentração do material arqueológico proveniente de sítios históricos encontra-se comumente no fundo dos quintais, nas grandes lixeiras, que era hábito comum nas sociedades urbanas de depósito do seu refúgio. Este hábito vigorou até o fim do século XIX, época a qual entra em voga as leis sanitárias e de higiene. A grande incidência de material arqueológico se explica pela provável deposição de lixo no passado, enterrados, costumeiramente, em grandes valas no fundo do quintal.

É importante ressaltar que muitas vias públicas existentes hoje na Cidade de Goiás eram áreas particulares no passado. O que provavelmente tenha permitido o recolhimento de grande quantidade de material arqueológico nas ruas da cidade foi em alguns pontos em que essas ruas foram alargadas e/ou realinhadas, como o caso das Ruas Dom Prudêncio e Santa Bárbara. Estas ruas antigamente deveriam ser espaços que eram direcionados para quintais e becos da antiga capital (como pode ser visto na figura 4, que aparece anteriormente).

Seguindo a ocupação arquitetônica aqui apresentada, foi possível identificar as ruas que fazem parte do contexto urbano do século XVIII, que configura o início da colonização. Portanto, foi escolhida uma sondagem completa da cada rua, sendo elas:

1. Avenida Dom Prudêncio - sondagem nº 398,70-399,70. – (sigla da rua: DP)
2. Travessa Ouro Fino - sondagem nº 60-61, 50 e 61,50.- (sigla da rua: TOF)

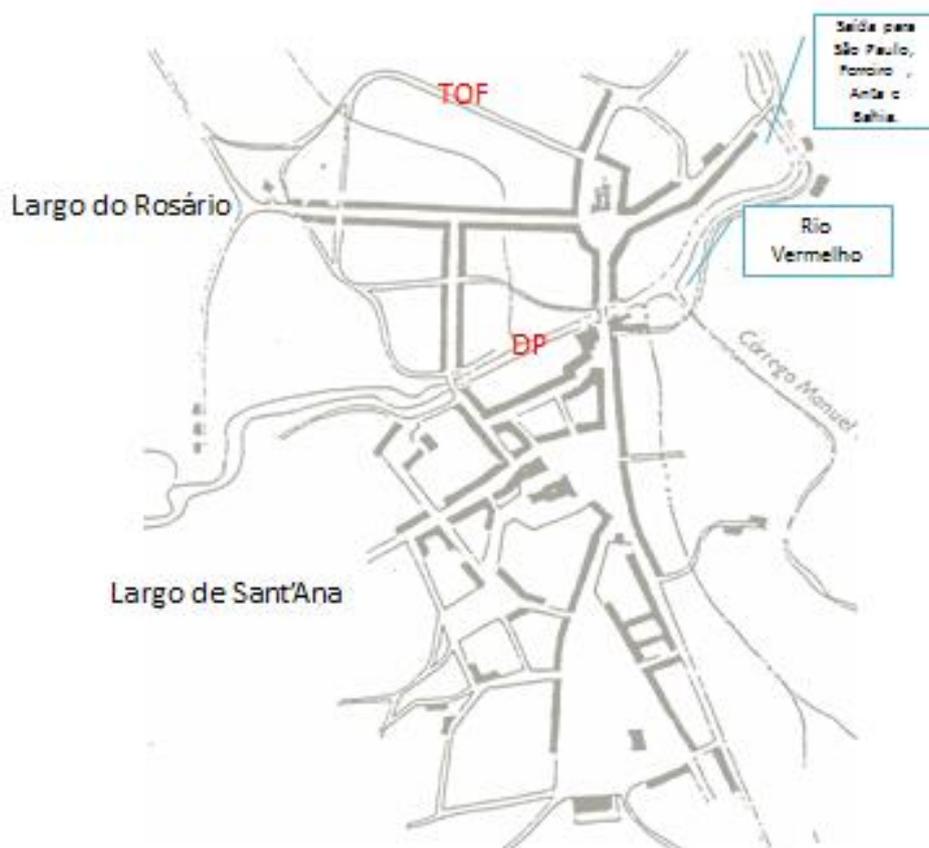
A escolha das ruas se deu através de sua espacialidade, similaridade de servidão e quantidade de material arqueológico. A primeira escolha baseou-se em sua espacialidade, as ruas estão em lados opostos da cidade, a Avenida Dom Prudêncio está do lado do Largo da Matriz de Sant' Ana, lugar onde a elite branca se estabeleceu. A Travessa Ouro Fino situa-se no Largo da Igreja do Rosário, onde

habitava a população negra e mestiça da cidade, retratando, assim, duas sociedades distintas.

Outra questão era a similaridade de servidão. As duas ruas eram locais de passagem urbanas, quando muito por ali acomodava uma montaria devido ao seu pequeno espaço, contemplando por volta de dois metros de largura. Outra questão é que ambas foram abertas desde a constituição da Vila.

E por último, a escolha das sondagens por uma questão de quantidade de material arqueológico. Devido a grande fragmentação óssea de ambas as ruas, é preciso voltar para as sondagens que possuíssem mais fragmentos inteiros aumentando assim as possibilidades de informação.

Mapa 9 - Da distribuição espacial das sondagens a serem analisadas

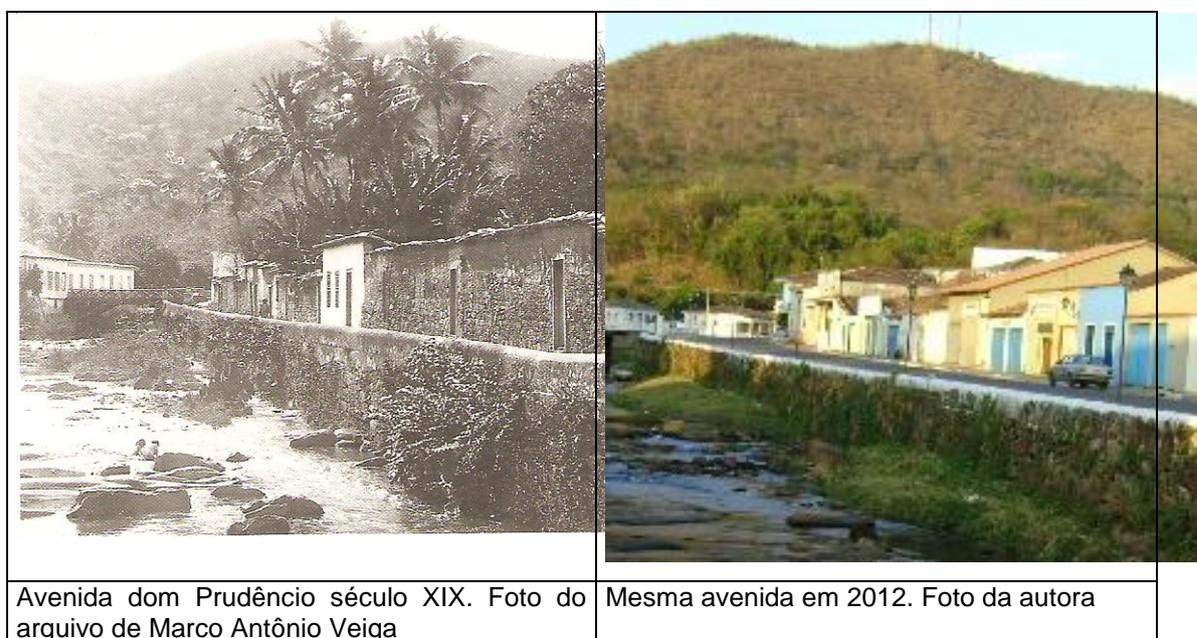


A Avenida Dom Prudêncio (DP - sigla da rua conforme consta nas fichas de escavação) que margeia o histórico Rio Vermelho, é uma das principais ruas da

cidade, no principal trecho urbano da estrada que na época ligava São Paulo a Cuiabá e tem seu registro desde a fundação do Arraial. A princípio se chamava “Beco da Força”, devido ao fato de estar instalada ali a casa de máquina da energia que era gerada na cidade (BERTRAN, 1997).

No governo de Dario Sampaio, foi feito o calcamento da rua Dom Prudêncio, suspendendo-a, encobrindo os bancos de pedra sabão, e aumentando sua largura, assim, tomando um pedaço do fundo dos quintais das casas da rua paralela a esta, a Rua da Pedra.

Figura 4 - A Avenida Dom Prudêncio



A Travessa Ouro Fino (TOF - sigla da rua conforme consta nas fichas de escavação) é registrada no começo do século XVIII, no ano de 1739, ela ainda não se apresentava completa (Mapa 4), contudo, no mapa do avanço da cidade pode ser notado que logo se faz finalizada (Mapa 5). Ela se caracteriza por ser fundo de quintal, que transita entre as ruas principais, ligando a Praça do Rosário (Igreja dos pretos e pardos) até o outro lado, na Praça Conceição (corriqueiramente chamada de Praça da Força), cruzando a Rua Hugo Ramos. Nela ocorre a de passagem de pedestre, o trânsito de veículos é limitado, mediante a sua largura.

CAPÍTULO III - A ALIMENTAÇÃO NOS ESTUDOS DA ZOOARQUEOLOGIA

“Cavar en los documentos y en la tierra, debe ser interpretado como parte de la misma investigación, y que no puede realizarse una sin la otra”.

(Hume, 1978).

3.1. Evolução do Pensamento Zooarqueológico

A zooarqueologia tem como objeto fundamental de estudo o resgate dos padrões de comportamento e adaptação cultural, através das análises em restos de vertebrados e invertebrados provenientes de contextos arqueológicos (REITZ & WING, 2011).

Na Arqueologia Histórica, os restos faunísticos irão fornecer dados importantes sobre o modo de vida de sociedades distintas que, conjugados a outros materiais arqueológicos encontrados (como por exemplo, cerâmica, louça, vidro, metal, entre outros), e apoiado em fontes escritas e orais, irão traçar um padrão de conduta dos ocupantes de uma determinada residência ou sociedade.

Desde a pré-história o homem tem deixado registros relativos à sua convivência com os animais e seu meio natural. Gravuras rupestres confirmam essa relação. Os testemunhos desta convivência de consumo com antigos animais estão impressos nos registros rupestres, assim podem ser encontrados nos fósseis da megafauna e de outros animais que se incorporaram a mesma dieta ao longo do tempo (NOBRE, 2011).

Embora os estudos dos ossos estivessem associados ao refugo proveniente de descarte alimentar, a pesquisa direcionada para a alimentação não foi o estudo primeiro da zooarqueologia. A disciplina teve uma evolução de pensamento, assim como a própria arqueologia que tinha uma forma diferente de olhar o material usado e descartado pelo ser humano em diferentes épocas. As perguntas que se faziam em determinados momentos do estudo resultaram em

abordagens e implicações diferentes para os ossos exumados em sítios arqueológicos na construção do pensamento da zooarqueologia.

Os primeiros exames críticos para os restos da fauna não foram realizados até 1700. A partir desta data, os Zooarqueólogos têm combinado a história natural e as ciências sociais e humanas para formular os conceitos e os métodos voltados para essa disciplina. Neste sentido, muitos estudos focavam nas relações zoogeográficas, na evolução ambiental, e no impacto dos seres humanos sobre a paisagem a partir da perspectiva dos animais (REITZ & WING 2011).

Atualmente, os temas antropológicos estão ganhando maior interesse por parte dos zooarqueólogos. Abordagens sobre os temas nutrição, o uso de recursos, economias, padrões residenciais, ritual, identidade social e outros aspectos da vida humana envolvendo animais e/ou suas partes estão sendo o alvo de estudo desta disciplina (REITZ & WING 2011).

O desenvolvimento da zooarqueologia se deu de uma forma quase que homogênea em todo o mundo. Sua construção teórica passou por várias etapas de formação, bem como o histórico do pensamento da própria arqueologia (MONDINI & MUNÕZ, 2011).

A partir disso podemos abordar os caminhos que esta disciplina tem tomado até o nosso objeto final que seria a descrição deste na vertente histórica. Podemos começar arguindo que a relação com o meio ambiente se faz presente na arqueologia desde o século XIX, com abordagens ecológicas. Os arqueólogos utilizavam os restos animais para caracterizar o clima e o tempo das épocas pré-históricas em suas escavações (RENFREW; BHAN, 2004).

Os estudos faunísticos foram, em grande parte, realizados por pesquisadores com interesses biológicos. Embora a maioria desses estudos tivesse um caráter descritivo, já era possível perceber que estes se direcionariam para questões profícuas na zooarqueologia. Uma dessas indicações foi o interesse na associação histórica dos seres humanos com a mudança ambiental. A partir de restos faunísticos de sítios arqueológicos foi possível provar que os seres humanos tinham contato com animais extintos e em outros casos, perceber as mudanças cronológicas e estratigráficas definidas com o uso animal na fauna (REITZ & WING 2011).

Foi a partir destas respostas, que os arqueólogos compreenderam a necessidade de se estudar o homem envolvido com o seu meio ambiente. O homem pré-histórico dispunha dos aspectos naturais que o cercava, modificando-os para a sua sobrevivência, deste modo, pode ser citada as contribuições de Clark (1940, *apud* TRIGGER, 2004), que buscou usar o registro arqueológico para transcorrer sobre ações específicas de subsistência do homem. Ele reuniu uma série de ensaios sobre a forma que os recursos naturais foram transformados pelo o indivíduo na pré-história e as suas atividades básicas, como a caça de focas, de aves selvagens, a pesca da baleia e de peixes, a derrubada da mata, a lavoura e a criação de gado (TRIGGER, 2004).

Assim, a partir da década de quarenta do século XX, com os estudos de Taylor (1848) e Steward (1955), os arqueólogos começaram a desenvolver interesse que requeriam conhecimento do contexto e função do material arqueológico (TRIGGER, 2004). Estes estudos iriam além das pesquisas descritivas, cronológicas e históricas culturais isoladas. A partir deles foi possível ter uma maior consciência das informações sobre a cultura e antigos modos de vida fornecida através dos artefatos, propondo uma abordagem conjuntiva (TRIGGER, 2004; REITZ & WING 2011).

Os arqueólogos deste período asseveravam que os estudos deveriam se dar no contexto da relação entre o homem e o ambiente, estimulando análises paleoambientais e a datação ecológica das culturas a esses ambientes. Pressupunha-se que o meio ambiente natural impunha limites aos tipos possíveis de adaptação, embora a sua resposta cultural também fosse influenciada por outros agentes como tradições históricas e a escolhas imprevisíveis do homem (TRIGGER, 2004).

Steward (1955), foi um dos primeiros antropólogos norte-americanos que adotou uma análise ecológica do comportamento humano, certificava que arqueólogos e etnólogos deveriam “começar a usar seus dados para estudar as mudanças nas economias de subsistência, no tamanho da população e nos padrões de assentamento” (TRIGGER, 2004). Os resultados dos estudos de Clark (1948) e Steward (1955) deram incentivos a grandes empreendimentos arqueológicos envolvendo equipes multidisciplinares voltadas para os estudos

direcionados em relacionar os grupos humanos e os seus respectivos ambientes naturais.

A partir da década de 1960, com a Nova Arqueologia, é que a Zooarqueologia se afirma, surgindo como disciplina, como um desdobramento da arqueologia. A Zooarqueologia desenvolveu uma metodologia própria, assumindo uma enorme importância como campo de estudo, tendo a percepção de avaliar toda a gama de vestígios dos componentes ambientais. Neste momento, foi introduzido nos estudos arqueológicos o conceito de “contexto”, que segundo Binford, evidencia que as culturas correspondem as suas respostas adaptativas em relação às alterações do ambiente natural, ou relacionadas às competições com sistemas de culturas vizinhas (TRIGGER, 2004).

Estas ideias logo influenciaram outros arqueólogos como Renfrew e Bhan (2004). Eles afirmavam que para se compreender como os indivíduos agiam em comunidade no passado, deveríamos, primeiramente, compreender como era o seu mundo. Assim, fazendo uso de toda a gama de estudos, reconstituindo todas as partes da sociedade, tentando verificar através dos detalhes, como era o ambiente em que as sociedades pré-históricas viviam.

A Zooarqueologia passou por etapas distintas ao longo da sua certificação enquanto disciplina de estudo. De maneira sintetizada, percebemos a partir dos anos setenta, que os estudos voltados para os recursos faunísticos se caracterizaram pela discussão de unidades de análises e de quantificação (BINFORD; 1978; O'CONNELL, 1988). No fim das décadas de 70 e 80, muitos trabalhos buscavam situações típicas para abordar padrões de comportamento e situações de variabilidade do registro zooarqueológico (MONDINI & MUÑOZ, 2011).

Com a instituída Arqueologia Contextual, de Ian Hodder, o “contexto de uso” é levado a considerar as análises dos vestígios da fauna através da aplicação de estudos no campo da Antropologia, associada aos conceitos de Lévi-Strauss de “estruturas” e sistemas classificatórios, seguindo os demais usos desta disciplina, como a Hermenêutica (TRIGGER, 2004). Assim, observa-se um abandono progressivo nos estudos zooarqueológicos a partir da perspectiva economicista e funcionalista, para a interpretação cultural das associações faunísticas, de tal

modo, a abrir um leque de novas vias de interpretação dos restos ósseos, transformando as contribuições nas interpretações das sociedades do passado.

Na década dos anos 90, as discussões sobre o papel que os restos faunísticos ocupam nas explicações arqueológicas têm sido muito importantes. Com a inclusão das interpretações tafonômicas deu a esta disciplina maior amplitude, conjugada com a gama de estudos interdisciplinares na área da Antropologia, Paleontologia, Ecologia entre outros. As marcas tafonômicas foram traduzidas por processos culturais, que, por conseguinte, ampararam os estudos para o registro da formação de cultura de um determinado agente social (MONDINI & MUÑOZ, 2011).

Com isso, a Zooarqueologia ganhou, na teoria metodológica, implicações importantes, técnicas diferenciadas de análise e uma ênfase nas importantes contribuições para a compreensão do passado. Os estudos passaram a tratar vertentes diferentes para o entendimento existente entre os registros da fauna e os distintos processos que as originam, levando a ancorar nestas evidências, o reflexo de organizações políticas, sistemas de crenças, construção de identidades e da sociedade (MONDINI & MUÑOZ, 2011).

Dentre os principais livros publicados sobre a Zooarqueologia direcionados à abordagem teórica, ao método e à prática, podem ser citados: “Zooarchaeology” de Elizabeth J. Reitz e Elizabeth S. Wing (2011), “The archeology of animales” de Simons J. M. Davis, “The archeology of Animals Bones” de Terry O’Connor (2000). As referidas obras trazem com detalhes não só a evolução teórica da disciplina, mas manuais detalhados de referência com ilustrações que auxiliam na identificação e a análise dos remanescentes faunísticos provenientes de sítios arqueológicos, bem como exemplificações com estudos de casos em todo o mundo.

3.1.1 Zooarqueologia Brasileira

O estudo com direcionamento zooarqueológico é conhecido no Brasil a partir do início da abordagem da disciplina no século. XIX. Os arqueólogos brasileiros usaram das condições da natureza para inferir o comportamento dos homens na pré-história. Pensaram a partir das condições do espaço em que

estavam inseridos, assim, puderam desenvolver pesquisas sobre padrões de comportamento, com direcionamento para a dispersão populacional, escolha da moradia, alimentação, enfim, uma lista detalhada nas quais o meio ambiente se fazia presente (PROUS, 1992).

Segundo Queiroz (2010), os estudos zoológico-arqueológicos no Brasil não têm a mesma abrangência se comparados comparada aos estudos de determinados locais europeus, do norte americano, ou mesmo de outros lugares da América latina. Por um longo tempo, os dados dos remanescentes faunísticos eram apenas listados, ou registrados em apêndices entre os materiais recuperados em determinada escavação, não sendo passível de interpretação.

Os primeiros estudos dos restos faunísticos, que até então se fazia no Brasil, eram basicamente voltados para a compreensão dos sambaquis e em sítios pré-históricos (QUEIROZ, 2010). Os temas abordados tratavam da subsistência dos caçadores-coletores, e em menor medida, das primeiras produções de alimentos, e de momentos históricos. Para estudos com sambaquis têm-se como referências Sousa (1991); Gaspar (2000); Figuti (2000).

Queiroz e Carvalho (2004) comentam que os estudos sobre sistemas de interação homem-fauna feitos em sítios arqueológicos, ainda são restritos a algumas localizações - regiões nordeste, sudeste e sul. Observa-se que no início da década de 90, os zoológico-arqueólogos brasileiros despertaram para os problemas relacionados à origem da fauna em sítios arqueológicos e passaram a fazer um balanço de trabalhos com este direcionamento a partir de publicações de Lopes (2001); Queiroz (2001); Castilho (2005); Queiroz e Carvalho (2005); Rosa (2006).

Os estudos da Zooarqueologia brasileira mantem uma evolução nos métodos de estudo da fauna, assim como o registro histórico da disciplina no mundo. As análises e interpretações tornaram-se mais criteriosas na medida em que foram auxiliadas pela Tafonomia e pela Arqueologia experimental. Neste sentido, podemos destacar estudos feitos por Pacheco, (*et all* 2005); Scheel-Ybert (*et all* 2006) Ribeiro; Queiroz e Carvalho (2008); Bissaro (2008), Rosa (2009), são trabalhos relativamente e mais atuais, já que foram publicados entre anos de 2005 até 2009

Com o desenvolvimento das correntes pós-processualistas, a Zooarqueologia assume a compreensão da dimensão social e cultural da relação

do homem com os outros animais. Os trabalhos que fazem parte desta vertente na integração de estudos da Zooarqueologia e da Tafonomia levam às interpretações dos vestígios arqueológicos para a compreensão do comportamento social (JACOBUS, 2004; QUEIROZ, 2004).

Contudo, existem críticas à Zooarqueologia, segundo Queiroz (*et al* 2008) apesar dos pesquisadores brasileiros terem o conhecimento da Zooarqueologia desde meados do século XIX, os estudos desenvolvidos têm potenciais subaproveitados, principalmente pelo desconhecimento da ampla e diversificada contribuição que a pesquisa dos restos faunísticos pode fornecer à arqueologia (QUEIROZ *et al*, 2008).

A preocupação também se refere à questão metodológica. Os zooarqueólogos reclamam das respostas obtidas pelos trabalhos desenvolvidos, e certificam que as investigações devem ultrapassar o método primeiro de análise da Zooarqueologia, que se limita na identificação e na contabilização das espécies de animais encontradas em determinado sítio arqueológico (SCHEEL-YBERT, *et al* 2005-2006; QUEIROZ, 2008; MONDINI & MUÑOZ, 2011).

Os estudos atuais tendem a buscar mais interpretações, além das suas dimensões de Número de Peças Identificadas e Número Mínimo de Indivíduos. Nesse sentido, contribuições sobre o grau de fragmentação, processos de formação, além de fornecer dados relativos ao processamento, consumo e descarte de produtos de animais, juntamente com as informações tafonômicas, que ampliam as diretrizes da disciplina (SCHEEL-YBERT *et al*, 2006)

3.1.2 Zooarqueologia Histórica

A zooarqueologia histórica surge neste turbilhão de ideias e novas análises concebidas no campo da zooarqueologia. Apesar de a zooarqueologia histórica ser recente dentro dos interesses de pesquisa, ela está amplamente respaldada pelos caminhos construídos pela própria vertente de estudo e pela arqueologia histórica. A zooarqueologia histórica se beneficiou largamente do andamento dos seus pilares, seu surgimento se deu em um ambiente fecundo, no qual as teorias alcançaram um desempenho multiplidisciplinar com fortes correntes antropológicas, para que se possa relacionar o objeto e a sociedade.

A Zooarqueologia combinada ao estudo de sítios históricos ocorreu na América do Norte com os autores Bogan e Rbison (1978), Jolley (1987) e Deegan (1996), que juntos contribuíram para a abordagem de muitos dos temas mais importantes e necessários o desenvolvimento da disciplina, como exposto no artigo de Landon (2005).

Pesquisando trabalhos com o direcionamento da Zooarqueologia histórica, é possível perceber uma gama bastante condensada de trabalhos da América Central se comparados a outras localidades do mundo. Os mais significativos foram nos Estados Unidos da América - por meio das pesquisas de Landon (2005), na Argentina - com Lanza (2006), Garcia (2012), Escudero (2006), Silveira (2005). Em Portugal tem-se o recente estudo de Pereira (2011). No Brasil, podem-se relacionar os trabalhos de Jacobus (2005), Chimene Nobre (2011).

No Brasil, a Zooarqueologia em um contexto histórico, é percebida como o estudo dos vestígios materiais associados a sítios ocupados desde a expansão dos europeus no mundo ocidental no final do século XV. Seu foco de atenção centra em manifestações materiais em um mundo que passa por fortes transformações. De modo simplista, é possível classificar a Arqueologia Histórica como o estudo do passado humano que envolve uma combinação entre as evidências das escavações e o uso de fontes escritas, orais, visuais, assim, remontar os quadros de antigas sociedades (ORSER, 2000; REITZ & WING, 2011).

O estudo da zooarqueologia histórica busca compreender as relações sociais a partir do estabelecimento do europeu na América, trazendo seus costumes, hábitos alimentares e modo de vida, bem como a inserção de novas espécies de animais e vegetais.

O contexto zooarqueológico histórico, tanto urbano como rural, é fonte de pesquisa recente, assim como em todo o mundo. Existem muitos sítios identificados, coletados e datados, contudo o número pequeno de profissionais dedicados a esta área evidencia que poucas coleções foram pesquisadas de forma mais detalhada, e seus resultados foram precariamente divulgados (NOBRE, 2011).

Ainda não foi feito um trabalho voltado para a bibliografia e evolução brasileira das pesquisas no campo da zooarqueologia histórica. De maneira simplista, através da reunião de alguns trabalhos para a formação deste projeto, é

possível apontar que estudos de zooarqueologia para sociedades complexas se abastecem de trabalhos como Lanza e Lyman (1994), London (2005) e Reitz e Wing (2011). Foi possível perceber certo regionalismo por parte dos trabalhos publicados até o momento atual. Os Estados do Sul são os maiores produtores de estudos zooarqueológicos históricos, trabalhos de Symanski (1997), Chimene Nobre (2004).

Estes são de grande importância para a certificação da zooarqueologia no campo da história, contudo são em um número bastante reduzido, ocorrendo também em outros países, como explicita Pereira (2011), retratando o mesmo quadro para Portugal. Não obstante, a grande contribuição da tafonomia está expressa, principalmente, por trabalhos de Moreno-García, (*et al*, 2006) , entre outros. Os estudos com o direcionamento histórico ganham com novas técnicas de avaliação e interpretação apoiadas pelas fontes escritas e orais.

A Zooarqueologia Histórica usa os mesmos métodos de análise e exploram as mesmas questões Zooarqueológica para períodos diferentes, contudo, em períodos históricos ganha com outras fontes de leitura. Um dos pontos fortes da arqueologia histórica é a sua visão pluralista do passado, e há numerosas percepções diferentes em relação ao estudo de ossos de animais. (LANDON, 2005).

Os primeiros estudos em Zooarqueologia Histórica espelhavam interesses da pré-história, que recai sobre a dieta, a prática de subsistência, a reconstrução ambiental e a paleoeconomia. Uma das características da zooarqueologia histórica atualmente é o aumento na quantidade de estudos teóricos sobre a relação entre os seres humanos e os animais na construção da alimentação. As técnicas utilizadas para a identificação e o estudo de ossos de animais são muito semelhantes (LANDON, 2005).

De uma forma simples, podemos dizer que o conjunto de ossos de animais pré-históricos e históricos se difere principalmente pela gama de espécies representadas e o tipo de marca expressa nos ossos. A maior diferença começa a surgir entre Zooarqueologia Histórica e estudos de outros períodos de tempo, quando são quantificados e interpretados. Em meio a sítios arqueológicos, estão presentes animais domésticos e selvagens, que possuem suas características ósseas bem parecidas (LANDON, 2005).

É possível pensar também nas diferentes marcas atribuídas aos dois períodos, como diferentes marcas de queima e a variedade de fragmentação para o processamento da comida. Os recursos utilizados pelos homens pré-históricos para a desartidulação e de outros processos de desmembramento e a retirada de pele se diferencia dos utensílios utilizados para os mesmos processos de fragmentação das partes do animal, assim tendo uma maior variedade de marcas de processamento e o pesquisador uma gama maior de investigação tafonomica, no caso da zooarqueologia histórica.

Diferentes marcas de utensílios usados podem nos remeter a distintos espaços de tempo, conforme o fabrico de cada utensílio. Pensando neste sentido é que os vestígios faunísticos de uma sociedade complexa nos leva à inúmeras explicações, não só a respeito das preferências de consumo, mas também nas relações sociais (LANDON, 2005).

3.2. Zooarqueologia e Tafonomia

A tafonomia é um dos estudos mais recentes dentro da zooarqueologia, ela deriva das correntes processualistas e ajuda a elucidar uma variável complexa de marcas. Os métodos interpretativos da tafonomia em conjunto com os elementos ósseos provenientes do descarte levam a esclarecer o comportamento social, sendo possível registrar continuidades e/ou ruptura no consumo, hábitos e normas dentro de um determinado grupo.

Várias disciplinas como a Paleontologia, a Geologia e a Arqueologia estão sendo respaldadas pela tafonomia. O termo tafonomia foi cunhado pelo paleontólogo russo Iván Antónovich Efremov, em 1940, e significa literalmente as leis de sepultamento, na sua estrita interpretação. A palavra tafonomia é originada do campo da paleontologia, de etimologia grega: *taphos* (enterramento) e *nomos* (leis).

A tafonomia se caracteriza como o conhecimento dos processos de soterramento e transformação de carcaças, que neste caso inclui decomposição, preservação, movimentação e a fossilização do osso. Um depósito arqueológico é formado ao longo da história do sítio, esta sequência de eventos inclui a perturbação inicial, as atividades que ocorreram no local enquanto era a cena da

atividade humana, e o que aconteceu no depósito depois do seu abandono (REITZ & WING, 2011).

O foco tafonômico foi adotado pelos arqueólogos que estudam a fauna, devido ao seu potencial para identificar, explicar e interpretar padrões de frequência óssea em conjunto (CHAIX, 2005). Dentro da arqueologia, a influência da tafonomia incide na consideração das ações ocorridas antes do sepultamento do animal, avaliando ao mesmo tempo os processos humanos anteriores ao descarte e de enterramento (CHAIX, 2005, REITZ & WING, 2011).

Assim, a Tafonomia refere-se a todos os fatores de transformação que afetam os organismos e os torna parte do registro fóssil, pré e pós-sepultamento. Os processos tafonômicos são iniciados durante a vida do indivíduo e continuam após a morte deste até a sua incorporação no registro arqueológico (LYMAN, 1994).

Desde a década de 60 do século XX, as pesquisas em material faunístico provenientes de sítios arqueológicos têm tentado entender e definir os processos que geram, modificam e destroem os conjuntos de elementos faunísticos, os filtros que existem entre a população vivente original de animais e os restos encontrados nos sítios. Todos os esqueletos são afetados em maior ou menor grau pelos processos tafonômicos, não somente em dados quantitativos, mas também a análise da distribuição de certa parte anatômica que está ordenada dentro do sítio, esclarecendo como esses ossos se associam ou não (REITZ & WING, 2011).

O desenvolvimento da tafonomia, bem como da zooarqueologia, na história da arqueologia sul-americana esteve estreitamente vinculado à introdução da perspectiva teórica processual no tratamento do registro arqueológico (MENGONI GOÑALONS, 2006; MONDINI & MUÑOZ, 2008). Este desenvolvimento não foi homogêneo ao longo do continente, pois existem as características regionais, contudo, podemos dizer que ambas as disciplinas seguiram uma evolução como no resto do mundo (MONDINI & MUÑOZ, 2011).

A princípio, os estudos com direcionamento tafonômico estavam preocupados com os processos naturais de formação do fóssil. Em seguida, os estudos centraram nos processos e agentes do solo, como por exemplo, a

variabilidade de composição do solo que atinge os processos de formação do fóssil (MONDINI & MUÑOZ, 2011).

A partir das últimas décadas do século XX, se deu uma maior compreensão dos processos que alteram ou destroem os registros ósseos, sendo incorporada a interpretação e tradução das marcas representadas nos registros arqueológicos nos trabalhos de pesquisa. Informações relevantes que fornecem os traços destes processos e agentes, o que envolve não somente avaliar a comparabilidade dos conjuntos analisados, mas também estudar a variabilidade dos mesmos (MONDINI & MUÑOZ, 2011).

No Brasil, os processos tafonômicos foram introduzidos em trabalhos zooarqueológicos a partir de 1990. Segundo Queiroz & Carvalho (2008), a grande diversidade de ecossistemas brasileiros resulta em diferentes preservações dos restos faunísticos, desta forma os processos tafonômicos precisam ser bem entendidos para que se conheçam as peculiaridades regionais no que diz respeito ao estudo da arqueofauna. É possível citar alguns trabalhos que estão em voga com essa nova temática dentro da Zooarqueologia no Brasil: Nogueira de Queiroz (1999); Moreno-García (*et. al*; 2005); Bissaro (2008); Chimene Nobre (2005, 2011) e Lessa (2013).

Recentemente, as investigações tafonômicas vinculadas à Zooarqueologia estão sendo incorporadas em um importante trabalho interdisciplinar (MONDINI & MUÑOZ, 2011). Nesse sentido, os restos de fauna arqueológicos não incluem apenas potencial de informação do consumo de alimentos, como dietas do passado, as práticas de caça, criação de animais, sazonalidade e estudos paleoambientais, mas todas as interpretações que a tafonomia pode revelar em combinação com uma tradução interpretativa, que se baseia em fontes biológicas, arqueológicas, históricas, etnográficas ou outras informações, tornando possível a interpretação de variação social e do significado simbólico dos alimentos (LANDON, 2005).

Lyman (2001) assim como descrito por Reitz & Wing (2011) identifica três agentes tafonômicos que atuam na formação do registo arqueológico: os fatores naturais, o animal e o antrópico nos quais se inserem os fenômenos físicos, químicos e biológicos que atuam e afetam as superfícies ósseas.

1. As marcas distintas podem decorrer de episódios naturais; de transporte ocasionado por correntes de água, vento, movimentos de terra, compactação do solo, intempéries, enraizamento, erosão, abrasão, e outros processos sem a ação direta do ser humano.

2. Existem também as marcas ocorridas por animais comensais que acompanhavam o homem, sendo perceptíveis nos ossos os sinais de dentes. Da mesma forma, os agentes biológicos podem modificar os ossos, como insetos, vertebrados e organismos microscópicos. Todos eles, nas acumulações, podem gerar um tipo de marca característica que permite diferenciá-las.

3. Os procedimentos antrópicos são traços referentes à ação direta do homem. Pode-se distinguir o agente impresso nas peças a partir dos traços de processamento provenientes do descarte, das desarticulações, dos sinais de quebra, serra ou de corte; marcas de consumo, como ossos sem o tutano; marcas de cozimento. Ainda existe o aproveitamento do osso para algum tipo de artefato como cabos de faca ou escova de dente, ora se serviu como combustível para a produção de fogo, ou mesmo como era de costume em sítios históricos, queimar o resíduo inutilizado e enterrado em valas no fundo de quintais, resultando em ossos queimados ou calcinados (LYMAN, 2001; REITZ & WING, 2011).

Os conjuntos de ossos depositados, intencionalmente enterrados, jogados em uma pilha de lixo, ou perdidos no local representam uma ínfima parte de todos os objetos utilizados. O lixo vegetal e os restos de animais atraem catadores, animais comensais. Animais, como ratos, caracóis e outros, que encontram comida e abrigo no local do enterramento dos restos dispensados, e ocasionalmente seus corpos se tornam parte do registro fóssil, caso eles venham a morrer nesse local, junto com insetos e materiais botânicos (REITZ & WING, 2011).

Outros animais que vivem concomitantes com o homem, como coruja e outros pássaros são enterrados no mesmo local de descarte, assim, restos de animais não comestíveis se misturam com restos relacionados com a vida econômica e social humana. Estes processos alteram a composição e a condição da assembleia depositada. Ambas as perdas e adições podem ser reconhecidas através do processo tafonômico (REITZ & WING, 2011).

As modificações encontradas nos ossos de animais, assim como toda a gama de informações ósseas provenientes de sítios arqueológicos, apresentam

padrões que retratam os produtos do comportamento humano. Entre as atividades, que podem originar vestígios não intencionais, estão às marcas acidentais ou consequentes do descarte e desmembramento. A modificação intencional constitui-se de procedimentos que alteram a forma e a estrutura óssea, como polimento, desgaste ou confecção de utensílios. De qualquer modo, as modificações intencionais ou não, refletem técnicas culturais (LYMAN, 1994).

Os estudos zooarqueológicos, dentro da Arqueologia Histórica com o direcionamento para análise da tafonomia, levam a contribuir para o entendimento do cotidiano pretérito, podendo ser direcionando para um estudo antropológico que expressa às questões de gênero, formação de hábito, status, religião e indústria. Em contextos coloniais, é possível considerar o sucesso ou fracasso da incorporação das tradições culturais, das formas de interação social e da presença de grupos culturais diferentes, tais como povos indígenas, escravos, comunidades religiosas, militares, entre outros.

As múltiplas interações e estratégias de adaptação envolvem efeitos diferentes sobre dieta e a forma de subsistência. Quando se observa as coleções osteológicas que compõem o sítio, como por exemplo, a presença de aves exóticas ou o aproveitamento de determinadas partes de animais para diferentes finalidades, podem ser considerações para o estudo das relações complexas do homem com o mundo animal que o rodeia.

As possibilidades de interpretação que a tafonomia oferece, identificadas nos processos de mudança óssea encontrados arqueologicamente é o resultado da ação do homem. As marcas impressas nos ossos carregam o agir cultural de determinada sociedade (MORENO-GARCÍA, 2005).

3.3. Trajetória Alimentar

Há muito tempo, os seres humanos associam alimentos e animais com importantes atributos de normas, e os conceitos de animais e o mundo natural que refletem relações simbólicas ou estruturais (WILLIS, 1989).

O olhar para o material ósseo foi se modificando ao longo dos tempos. Desde a pré-história até a história propriamente dita é possível encontrar restos faunísticos. As interpretações para este material toma agora um corpo de

associações que leva à elucidação do comportamento das sociedades pretéritas, proporcionando uma grande discussão acerca dos hábitos alimentares ligados às escolhas culturais.

A construção do quadro alimentar tem sido uma antiga preocupação da Antropologia e mais recentemente da História Cultural. Desde o século XIX, a Antropologia começou a desenvolver uma etnografia sistemática dos hábitos alimentares e a buscar para interpretá-los culturalmente, salientando que os pesquisadores brasileiros como Gilberto Freyre (2004), Câmara Cascudo (1983), entre outros, pertencem a essa vertente.

Falar de cultura alimentar dentro da zooarqueologia, a partir de construções antropológicas, é bastante complexo devido à falta deste direcionamento em pesquisas neste campo. Contudo, esse quadro vem sendo alterado por inúmeros trabalhos que estão emergindo em toda a parte do Brasil. Os trabalhos direcionados para a pré-história perfazem um número bastante significativo, enquanto as pesquisas voltadas ao direcionamento para as sociedades complexas não têm chamado tanta atenção dos pesquisadores zooarqueólogos (CARDOSO, 2013).

As mais recentes correntes teóricas da Arqueologia, conhecidas como pós-processualistas, trouxeram à tona o debate sobre a validade das interpretações dos dados zooarqueológicos. Pensamos que os ossos encontrados nas escavações não significa o ato literal de consumir carne (NOBRE, 2011).

Desta forma além da identificação do tipo de animal consumido e sua forma de consumo, deu-se a percepção de outros nichos da dimensão social. A partir de então a compreensão cultural e até simbólica da relação do homem com o mundo animal ao longo dos tempos (MORALES, MUÑIZ, 1990; O'CONNOR, 1996; LANDON, 2005).

Autores como Reitz & Wing (2011) e Lyman; Landon (2005) discorrem sobre o alcance da zooarqueologia histórica dentro do quadro alimentício das sociedades. O estudo dedicado à zooarqueologia nos leva a conhecer detalhes da vida passada de uma determinada sociedade, em seus aspectos sociais e culturais, conjugados com a contextualização da época em que viveram.

Existe um crescente reconhecimento dos usos dos dados da fauna para vir a conhecer o comércio, a etnia, a diferenciação social, o desenvolvimento de

complexidade política e aspectos de mudança cultural. Desta forma se relacionando com perguntas sobre adaptação colonial, o transplante de tradições culturais, e os padrões de interação entre os povos, ou seja, a trajetória da construção cultural da alimentação (LANDON, 1992). Destaca-se o trabalho extraordinário de Chimene Nobre (2011) como um grande referencial neste tipo de abordagem no Brasil.

A evolução progressiva da disciplina em conjunto com as demais áreas do conhecimento como a História e a Antropologia, possibilita mais respaldo em termos de análise e compreensão do contexto de aquisição, uso e descarte. Assim quando a pesquisa é voltada para o objeto de estudo dentro de sociedades complexas, é possível fazer um quadro cíclico de todos os caminhos utilizados pelo homem na sua construção alimentar. Os hábitos alimentares correspondem a um esquema de categorias culturais e de relações entre elas, assim, permitindo entender diferentes dimensões da cultura.

A trajetória alimentar pode ser definida como sistema de conceituação envolvendo representações e dimensões da vida social, tanto biológicas como contribuições econômicas e culturais. Assim, qualquer ato de comer envolve uma série de decisões que não são movidas unicamente por um ato racional de custo-benefício. A trajetória alimentar inclui diversos aspectos relacionados, como o acesso, distribuição (através do mercado ou troca), preparação (abate, cozinhar cozido, grelhado, entre outros), armazenamento, exposição (como é servido), consumo e descarte (LANDON, 1996).

As reconfigurações culturais, a partir da mudança de cenários, trazem respostas diferentes, uma vez que a incorporação de novos produtos e tecnologias em contextos coloniais teve que se adequar em relação ao espaço e ao que nele dispunha. Desta forma é possível adotar tecnologias e estilos alimentares europeus, enquanto reter outros aspectos tradicionais, como é possível ainda rejeitar o novo, ou novos elementos em uma combinação com outros tradicionais (

Assim, pode-se pensar que nem todos os animais são incorporados na dieta, e esta escolha no uso dos recursos faunísticos tem consequência geradora de tabus ou restrições. Alguns animais são considerados não comestíveis, outros são importantes em atos de sacrifício, mas nunca seriam comidos e os seus restos não seriam usados para fazer ferramentas vulgares. Em alguns casos, estas

classificações têm pouco a ver com a abundância local de recursos ou seu valor nutritivo, embora possam ter uma base ecológica (LYMAN, 1982).

Os processos sociais, entre os quais podem ser incluídas as escolhas alimentares, é o resultado dialético da interação entre a estrutura social, o sistema de disposições, ou “habitus”, e as condições materiais das práticas cotidianas. Em outras palavras, os processos de escolha de alimentos resultam da necessidade biológica, sistemas simbólicos, estrutura social e forças político-econômicas, combinadas ou sobrepostas pelos atores sociais através das práticas e condições contextuais do cotidiano (BOURDIEU, 1983).

A compreensão da cultura material como um fenômeno social, incluindo o processo de estabilidade e inovação dentro de trajetórias históricas está vinculada ao entendimento dos fatores que condicionam essas escolhas, suas inter-relações e os efeitos recíprocos decorrentes de novas escolhas feitas em várias etapas da construção na estrutura alimentícia de determinada sociedade.

O trabalho teórico de Bourdieu (1983) oferece um meio de situar a cultura material. Segundo ele, as cadeias operatórias e atores sociais são responsáveis pela produção e transformação dentro de uma estrutura de mediação entre agência e estrutura. Argumenta que as pessoas desenvolvem “predisposições” para agir de determinadas maneiras através da influência das estruturas das condições materiais em que vivem. Este sistema de disposições duráveis, chamados de “habitus”, pode gerar ações padronizadas que aparecem reguladas como resultante de regras, mas que, de fato, operam sem referência, ou de domínio simbólico (BOURDIEU, 1983).

O “habitus” é um fenômeno dinâmico relacional que é tanto um produto histórico quanto um agente. Isto se deve a um conjunto de disposições apreendidas que permitem a solução dos problemas técnicos e sociais, através de um processo natural de práticas executadas no dia a dia. Este condicionamento usual pode ser alterado gradualmente sem consequência marcada. E ainda podem continuar a ser um ajuste entre as condições objetivas e subjetivas do sistema organizacional das disposições, tendo a sua origem na economia, ou na política, enquanto outros residem no nível dos relacionamentos pessoais. Estes agentes modificadores podem operar em menor ou maior grau dentro de uma estrutura (BOURDIEU, 1983).

Desta forma quando arguimos sobre a alimentação, estamos na verdade discorrendo sobre um todo complexo que parte de várias ramificações do meio social como anteriormente exposto. Entender porque certa peça óssea faz parte de um determinado conjunto de materiais recolhidos arqueologicamente é na verdade entender as transformações e as variações da sociedade a qual a peça pertence.

A associação da descoberta do animal remanecente em sítos arqueológicos a partir da nutrição consitui-se o centro o principal básico deste trabalho. Passando por diversas percepções do conhecimento e apoiando-se em fontes escritas é que podemos conhecer os processos envolvidos na construção da cadeia alimentar, apresentando todas as variáveis que devem ser consideradas até a chegada do alimento à mesa, que irá, então, formar o contexto do estudo, ou seja, um sistema inter-relacionado de aquisição, distribuição, conservação e consumo.

Assim, no quadro ideológico podem ser inferidas as seguintes determinações:

- O comportamento de consumo determina grupos.
- O processo de mudança nos grupos a partir do comportamento consumidor pode ser inferido através do testemunho do registro arqueológico e histórico.

Neste trabalho, quando se faz referência ao consumidor, a discussão está direcionada para um indivíduo ou organização que adquire bens ou serviços para ele ou para seu próprio uso ou para outros que os usam. Acima de tudo, o ato de consumo não é apenas um comportamento econômico, é também uma conduta social, bem como um meio para o fim, um caminho que leva a um objetivo específico ou propósito e não está estritamente ligado a acepções capitalistas do pensamento.

Na presente pesquisa, é importante considerar os fatores que podem contribuir para uma melhor apreciação da análise e interpretação do sítio a ser estudado. Segundo Landon (2005), as informações arqueológicas e históricas, bem como a localização cultural e física do sítio e todas as informações contextuais, levam a uma análise para que possamos descortinar a janela do passado. Assim, faz parte desse trabalho as seguintes diretrizes formuladas:

- Qualquer análise deve levar em conta os processos tafonômicos e pós deposicionais.
- Os ossos encontrados em um local são o produto final das atividades de preparação e consumo de alimentos diário e comum dentro da sociedade;
 - A comida³ de uma casa pode refletir o estado socioeconômico
 - A comida está intimamente ligada aos mercados, e isso tem registro arqueológico correlacionado.
- É possível diferenciar o comportamento do consumidor, considerando as escolhas feitas por ele, que se fazem visíveis no exame cuidadoso de produção, uso, preços, disponibilidade de produto e serviços.
- O comportamento de consumo passa por escolhas e está intimamente ligado a estruturas mentais apreendidas ao longo da construção da cultura alimentar

A partir destes estudos, é possível a obtenção de informações a respeito do comportamento social mediante ao consumo de carnes na cidade de Goiás nos séculos XVIII e XIX, assim, esta pesquisa é direcionada para os hábitos sociais destas sociedades pensando nas continuidades e rupturas ao longo do tempo.

Buscar-se-á informações sobre o tipo de animal que era mais consumido pela população de Goiás. Através do recurso natural, será investigado até que ponto a caça foi fator preponderante dentro do contexto da alimentação, se ela está associada a resquícios de comportamento introduzidos durante a Idade Média na Europa, (que pode ter associação com seu modo de preparo e de servir a mesa), ou provém da mera escacez de proteína, fazendo com que a sociedade tivesse a necessidade de buscar outros meios de se alimentar. É possível ainda observar o consumo da população a partir de animais domesticados, inferindo até que ponto as opções por determinadas partes do animal ou até mesmo a escolha de determinado animal tem relação histórica na construção alimentícia.

Neste estudo, objetiva-se obter também a referência dos diferentes grupos sociais que ocuparam Vila Boa nestes séculos. Nesta conjuntura, não é possível deixar de mencionar a diferença da paisagem que modifica ou não os

³ O uso da palavra comida e não alimento tem uma base antropológica. Levi Strauss (2004), ao escrever o “Cru e o Cozido”, chama a atenção para transformação do alimento em comida. O alimento retirado da natureza e assim preparado cozido, traz movimentos ritmados e compassados que leva à transformação deste em comida cheia de significados, transformado o ato em cultura.

hábitos alimentares, uma vez que a escassez dos primeiros tempos e o tripé social de brancos negros e índios, que já havia se formado no Brasil foi também uma realidade em Goiás.

A ocupação espacial por grupos distintos a partir do século XVIII pode ter marcado a sociedade por meio da construção de hábitos diferentes. Já é de conhecimento geral as diferenças espaciais e a determinação local de grupos que pertencem a determinados espaços sociais na cidade de Goiás.

Desta forma, esse reflexo pode também ter sido propagado na forma do uso animal, e expresso através do resultado da análise faunística, evidenciando que os habitantes de determinada classe social absorvem de forma diferenciada o consumo do animal.

Por fim, o cruzamento de todos os dados obtidos, a partir desses fatores elencados anteriormente, pode estabelecer que o elo de ações contínuas do passado sobrevivesse na memória cultural do vilaboense.

CAPÍTULO IV - METODOLOGIA DE ANÁLISE DO MATERIAL

Para a realização da análise do material ósseo foi feito o uso de uma extensa bibliografia de referência como: Barone (1976), Lyman (1982), Reitz & Wing (2011), Chaix (2005), O'Connor (2008), Pereira (2010) entre outros. As análises ocorreram com o intuito de avaliar a ação humana que incidiram em cada peça, que podem nos informar sobre o hábito alimentar da sociedade vilaboense traduzindo em cultura. Assim, além dos processos tafonômicos, procurou-se a identificação de espécime animal e parte anatômica, bem com outros dados que possam esclarecer sobre o comportamento do consumo alimentício da sociedade pretérita da Cidade de Goiás.

A maioria das bibliografias consultadas sugerem letras do alfabeto para codificar a tabela de análise, contudo, buscou-se boa parte do acervo em cerâmica da Cidade de Goiás, e foi usada uma base de dados pautada em números. O uso de uma base numérica é mais adequado, pois por meio dela é possível acrescentar outra informação sem causar dubiedade nas siglas, ainda pensando que duas ou mais modificações tafonômicas poderiam coexistir na mesma peça, desta forma, gerando tumulto na tabela do Excel.

A característica de cada item que não se pode inferir quanto a sua marca de uso, espécie animal, e outras verificações, foi atribuído o número 99 (noventa e nove), que representa que naquela análise, em específico, a peça não pode ser identificada.

Para a identificação do material quanto à localização, todos os sítios arqueológicos e tanto para os elementos do esqueleto, foram registrados de acordo com que foi fornecido pelo Núcleo de Arqueologia da Universidade Estadual de Goiás (NARQ-UEG) sendo:

- Sítio - nome do sítio arqueológico;
- Rua;
- Sigla da Rua;
- Metragem da Sondagem – sondagem na qual foi recuperada a fauna em estudo;

- Nível - Estratigrafia da qual foram exumados os restos osteológicos.

Tamanho

Dentre os fatores que influenciam na variação da fragmentação óssea, podemos relacionar o processo de formação do sítio, a localização das áreas de atividade, a função do sítio, além do processamento, consumo e descarte de produtos animais (LYMAN, 1982). A fragmentação óssea também pode estar relacionada com os processos de escavação, coleta, e, ou através da sua triagem em laboratório (O'CONNOR, 2008).

Outro processo de fragmentação óssea são as ações mecânicas e químicas que afetam os resíduos ósseos. Este processo pode ser de ordem natural ou cultural, e que vão fragmentando cada vez mais o objeto arqueológico.

Dentro das ações de processos de fragmentação podemos prever o intemperismo, que tende a esmagar os ossos quando enterrados superficialmente, o arado que tem o mesmo efeito, agentes de atrito sedimentares, ação fluvial, ação de animais roedores, e escavadores em geral, insetos e crustáceos, que podem alterar e mover o artefato ósseo. As raízes das plantas, também produzem transporte e fragmentação dos ossos (REITZ & WING, 2001).

Muito embora os maiores agentes de fragmentação dos ossos estão associados aos processos de práticas culturais, como a desarticulação, técnicas de cozinhar, entre outras. É por isso, que nas últimas décadas é possível observar a atenção que vários arqueólogos vêm dando aos estudos das maneiras pelas quais esses processos tafonômicos afetam os materiais arqueológicos (CANNON, 1999; SHAFFER, 1992; STAHL, 1996, *apud* ESCUDERO, 2006).

A coleção coletada apresenta um estágio de degradação muito grande, por esse motivo, foi feita duas triagens de separação do elemento, para posteriormente registrar os dados que possam responder as questões desta pesquisa.

Na primeira seleção, tendo por base as ideias de Landon (2006), que escreveu extensamente sobre o estudo da zooarqueologia histórica, os fragmentos menores de 5,0 cm (cinco centímetros), que não podem fornecer informação relevante (espécie, tafonomia), não serão analisados, contudo, serão quantificados.

Estado de conservação

Na segunda seleção, o material ósseo de tamanho superior a 5,0 cm (cinco centímetros), passa por outra etapa de classificação segundo seu estado de conservação, podendo ser categorizado como

- Bom, quando a peça der orientações sobre a espécie animal, táxon e Tafonomia;
- Regular, que se possa extrair no mínimo uma das várias informações;
- Péssimo, quando não se pode ter nenhuma informação devido a sua alta fragmentação.

Tipo de fragmentação

É importante elucidar aspectos para a nomenclatura do material ósseo segundo Reitz & Wing (2001), que identifica espécime para designar um osso isolado, dente ou concha, podendo estar completo ou não. Um “elemento” é uma categoria que sugere integridade anatômica, podendo estar completa (como uma tíbia, por exemplo), ou um segmento de osso (como por exemplo, tíbia extremidade proximal). Se uma unidade está completa, ele é um “elemento”, e se está quebrada, é um “fragmento de um elemento”.

Assim, os dados foram catalogados em tabelas, registrando os elementos e fragmentos ósseos, uma para cada sítio em estudo, sendo que cada tabela foi elaborada de modo a conter o máximo de informações: proveniência da amostra, taxonomia, parte anatômica, elementos tafonômicos, e outras observações relevantes. Portanto para o tipo de fragmentação óssea, foram obtidos dois tipos de verificação:

- Elemento - significa que a peça está inteira;
- Fragmento – parte de um elemento;
- Lasca;
- Pedacos esponjosos

Táxon

Os dados para a identificação de taxinomia são obtidos através da comparação dos espécimes arqueológicos como coleções de referência, em laboratório ou manuais publicados e livros de anatomia veterinária, como exemplo: Barone (2008), Chaix (2005) entre outros.

Segundo Landon (2005), devemos sermos cautelosos na identificação de táxons intimamente relacionados. E quando identificados este deve ser explicitamente explicado. Poucos pesquisadores relatam os critérios utilizados para distinguir animais com partes de ossos parecidos, fato que torna a distinção de animais selvagem e doméstico muito difícil (REITZ & WING 2001, CHAIX, 2005).

A característica osteométrica de espécies semelhantes constitui um grande auxílio para entender a diferença entre espécies. Os estudos através da morfologia dos dentes e a dimensão dos ossos podem resolver esta questão, princípios estes que vem sendo utilizados na Europa para fazer a distinção de animais domésticos e seus antecessores selvagens. A distinção morfométrica de algumas espécies semelhantes pode ser encontrada nos estudos de Garcia (*et al* 2005).

Uma das consequências da domesticação foi a alteração das dimensões dos animais. Embora não esteja claro é possível que nas primeiras tentativas de domesticação, tenham sido selecionados e preferidos pequenos animais selvagens em relação a indivíduos maiores. Assim, foram domesticados vacas e bois que são menores que os auroques, os porcos que são menores que os javalis e muitas raças de cães foram domesticados, sendo que são menores que os lobos (GARCIA *et al*, 2005).

A identificação dos indivíduos se deu de forma a registrar seu táxon. Embora de grande necessidade, a nomenclatura científica, que foi usada no corpo do texto, no guia para a análise, optou-se por manter a nomenclatura popular do animal.

Parte anatômica (Peça)

No estudo de conjuntos faunísticos, a identificação dos restos osteológicos apresenta dificuldades próprias devido à ampla biodiversidade animal. Na tentativa de amparar algumas dessas dificuldades, será utilizado uma série de manuais e atlas osteológicos e outros veterinários, como “Anatomia Comparada Dos Mamíferos Domésticos” de Barone (1976), entre outros artigos. Os demais se encontram listados na Bibliografia desta dissertação.

Optou-se, neste estudo, pela utilização da metodologia de Simon Davis (1987, 1992, *apud* PEREIRA, 2010) intitulada “*Part of the Skeleton Always Counted*”, que é a mesma metodologia apresentada por Chaix (2005), que almeja a identificação de espécies através da utilização de elementos ósseos pré-definidos, na sua maioria com extremidade articular, com mais da metade da superfície óssea total de cada elemento, evitando que o mesmo osso não seja quantificado mais que uma vez, influenciando no resultado (PEREIRA, 2010).

Contudo, existem partes que não se enquadram dentro desta distinção, mas elas fornecem outro tipo de informações (tafonômicas) e também serão analisadas e quantificadas, mesmo quando não identificadas quanto a sua espécie e ou parte anatômica.

Tafonomia

De acordo com Binford (1981), Barone (1976), Lyman (1982), Reitz & Wing (2011), Chaix (2005), O’Connor (2008), Pereira (2010) quanto aos processos tafonômicos que geram dados culturais, foram observados os processamentos por variáveis naturais e antrópicas que incidiram sobre os remanescentes faunísticos.

Se por um lado se sabe que a maioria da fauna encontrada e recolhida nas escavações deverá ser proveniente de desperdícios de refeições, por outro lado, os animais de estimação, os animais utilizados como força de tração, para obter lã, leite, entre outros e os animais comensais, atraídos pelos restos deixados pelo homem (como os roedores), também faziam parte do cotidiano das sociedades coloniais e, como tal, podem aparecer nos sedimentos arqueológicos.

Nos núcleos de povoamento, como é o caso do objeto em estudo, é possível ainda verificar a presença de outros animais que produzem alterações,

provocam marcas através do ato de roer e mordiscar o osso. As mais comuns são executadas por roedores e por carnívoros (LYMAN, 1994).

Deixando claro que, embora os processos alvos neste trabalho estejam direcionados para ações antrópicas, diante de um material ainda não analisado como é o caso, não poderia deixar de serem avaliados os processos gerados de forma natural de pós-deposição, de animais comensais entre outros. Serão registrados ainda componentes que direcionam para a inferência de questões sociais e econômicas, como o caso do reaproveitamento dos ossos para o fabrico de utensílios como botões e cabos de faca.

Marcas de uso

As impressões produzidas pelo homem nos ossos é um aspecto que tem sido tratado em pormenores por Reitz & Wing (2001), a partir dos estudos de Landon (1996), sendo que neles são identificadas algumas marcas, cuja distinção é baseada em dados morfológicos, sendo registrados:

- a- Raspagem, linhas rasas, cuja superfície é minimamente estriada. São produzidos pelo arrastar da lâmina de uma faca em breve cortes, a fim de separar a carne anexada ao osso.
- b- corte incisão de linhas retas e estreitas, arranhões mais profundos.
- c- Lascados observados continuamente na extremidade do osso, que tem sido espancado.
- d- série de estrias paralelas produzidos por uma ferramenta serrar. [...]
- e- Série de arranhões paralelos espaçados, que geralmente correm paralelos ao eixo do osso. Isso aparece nos ossos longos, devido à carne removida pela ação de uma faca ou instrumento similar que funciona perpendicular ao eixo do osso. (REITZ & WING, 2001), (Tradução da autora).

Estes procedimentos deixam marcas de corte impressos nos ossos. É possível distinguir cortes específicos para cada ação humana, uma vez que estes cortes têm tamanhos e profundidades distintas. A partir da análise destas marcas, presumir-se-á marcas específicas para a remoção da pele e tendões, desarticulação óssea, divisão em pedaços de carne para que, assim, facilitar o manuseio. A fragmentação para aproveitamento da medula e diferentes técnicas de corte estão de acordo com o tipo de preparo da comida. Pode-se exemplificar que, para ensopados, os pedaços de carne seriam menores do que para grelhados (REITZ & WING, 2001; PEREIRA 2010).

Com base nestes pressupostos foram definidas as modificações de origem antrópica, levando em conta na análise:

- Marca de corte fino;
- Marcas de corte profundo (também chamadas de marcas de cutelo);
- Serrado;
- Quebrado;
- Sem tutano;
- Artefato.

A classificação, embora não seja o alvo da presente discussão, traz importantes informações da realidade social de um grupo. Assim, os artefatos serão analisados de forma a conter tamanho, utilidade (quando possível identificar).

Queima

Com base na análise do material coletado, segundo a sua tafonomia, é possível vislumbrar modificações por ação de cozimento, sendo o material apresenta fissuraras e uma coloração mais escura.

As alterações provocadas nos ossos por ação do fogo e do calor são significativas e identificáveis com alguma facilidade. Os ossos submetidos à ação do fogo encolhem, apresentando um diâmetro 5% menor que as porções não queimadas (REITZ & WING, 2001).

Se as peças foram submetidas às temperaturas relativamente baixas, os componentes orgânicos ficam carbonizados e produzem uma coloração preta; quando expostos a altas temperaturas, com a oxidação do carbono, o material osteológico apresenta-se frágil e com colorações esbranquiçadas ou azuladas; e, se a oxidação dos componentes orgânicos for completa, restam apenas os componentes minerais, resultando em ossos calcinados de extrema fragilidade (REITZ & WING, 2001). Para a análise em questão, definiram-se os estágios:

- Ossos crus;
- Cosido;
- Assado;
- Ossos carbonizados;
- Ossos calcinados;

Artefatos

Embora o direcionamento desta pesquisa tenha como foco os restos alimentares, foi possível encontrar outros elementos depositados no mesmo local dos restos alimentares, inclusive ossos que foram reaproveitados com outra finalidade, como a confecção de botões e cabos de facas e dentes, portanto esses artefatos serão registrados, fotografados e analisados conforme tamanho e finalidade, contudo sendo apenas mencionados neste trabalho. Essa distinção se deve ao material encontrado até o momento em análises zooarqueológicas:

- Cabo de talher;
- Cabos de canivete;
- Cabo de faca;
- Escova de dente;
- Cabo de escova de dente;
- Cabeça da escova de dente;
- Copela;
- Botão;
- Alfinete;
- Agulha;
- Presilha;
- Suporte para botão;

Quantificação

A quantificação dos dados apresenta-se como fundamental para uma compreensão mais precisa dos dados, uma vez que é apresentado um elevado número de componentes e diversas variáveis a eles associados.

Deste modo, foi quantificada a totalidade de fragmentos ósseos presentes em ambas as coleções (Número Total de Restos - NTR), embora nem todos tenham sido registados em base de dados por não se enquadrarem na metodologia, segundo a identificação óssea do seu processo de fragmentação.

Assim, a fauna identificada, inserida segundo a espécie, elemento ósseo ou dente/mandíbula e respectivos processos tafonômicos, é quantificada através

do Número de Restos Determinados (NRD) para cada coleção faunística (PEREIRA, 2010).

Uma observação que deve ser feita é que pareceu útil não separar a mandíbula dos dentes que neles estão presos para que não se altere a quantificação de indivíduos representados.

A quantificação é tema central para Zooarqueologia, como foi evidenciado anteriormente, e tem sido extensivamente discutido. Tradicionalmente, a maior parte do foco na quantificação tem sido direcionada para estimar a abundância taxonômica e interpretação da importância relativa da dieta de taxa diferente, podendo levar às explicações de escolhas culturais.

Idade

Para determinar a idade do abate do indivíduo, podemos citar dois tipos mais usados para mamíferos. O primeiro refere-se ao estado de ligação das epífises com as diáfises dos ossos longos do esqueleto apendicular. As extremidades destes ossos só se ligam às respectivas epífises após o fim do período de crescimento do animal. Portanto, a existência de epífises não ligadas indica a presença de indivíduos juvenis e subadultos (CHAIX, 2005).

Outro método considera a erupção da dentição permanente e consequente substituição dos dentes de leite, podendo assim atribuir a idade de um animal a partir da sua mandíbula ou maxilar, comparando-o com as tabelas de erupção dentária como, por exemplo, a tabela de Habermehl, (1975, *apud* CHAIX 2005), pode-se ter a idade média deste animal.

No caso de animais herbívoros adultos pode se estimar a idade a partir da proposta de Ducos (1968, *apud* CHAIX, 2005) que analisa o desgaste dos molares dos respectivos animais, o seu desgaste provoca a diminuição progressiva da altura de coroa dentária.

Existem outras variáveis menos usadas, para inferir sobre a idade, como a radiografia e a esqueletocronologia, baseada nas marcas naturais repetitivas no tecido ósseo dos vertebrados ao longo do seu crescimento (CHAIX, 2005).

Sexo

Para a distinção de sexo entre os mamíferos existem critérios muito diversos como a pélvis, os caninos, as dimensões dos ossos largos. Na maior parte das espécies animais machos e fêmeas diferem na forma e tamanho. No caso dos mamíferos, os machos são maiores que as fêmeas. Porém, por vezes, a diferença de dimensão não é suficientemente acentuada para podermos identificar o sexo a que pertenceu um osso isolado.

Em muitos casos, torna-se necessário elaborar gráficos de parâmetros osteométricos de um determinado osso, onde se evidenciem dois picos: um pertencente a fêmeas e outro, normalmente maior, evidenciando os machos. No entanto, é raro que cada sexo produza conjuntos osteométricos totalmente distintos (GARCIA *et al*, 2005).

As galinhas (*Gallus domesticus*) são uma espécie que apresenta maior dimorfismo sexual em alguns ossos como, por exemplo, no tarso-metatarso. Este osso é normalmente robusto no galo e mais fino na galinha. Além disso, o tarso-metatarso do galo possui um esporão, assim é possível determinar a presença de machos e fêmeas em amostras arqueológicas (GARCIA *et al*, 2005; CHAIX, 2005).

CAPÍTULO V - RESULTADOS E DISCUSSÕES

5.1. Dados Gerais

A primeira análise do trabalho se fez a partir das escolhas das ruas da Cidade de Goiás que serviram para a coleta de dados do estudo, como foi esboçado anteriormente. Assim através das fichas de escavação fornecidas pelo Núcleo de Arqueologia de Universidade Estadual de Goiás (NARQ), foi possível identificar as sondagens com a maior quantidade de ossos.

O presente estudo pautou-se pela análise de duas amostragens distintas. A primeira análise é referente a uma sondagem da Avenida Dom Prudêncio, a outra é referente a travessa Ouro fino, como já foi esclarecido no capítulo II.

Assim, a análise das peças procedeu-se tendo por base os estudos de Landon (2006), no qual os fragmentos menores de 5 cm não podem ser considerados para a abstração de informação relevantes (espécie, tafonomia, entre outros). Nesse sentido, os fragmentos descritos anteriormente não foram analisados, apenas quantificados. É possível classificar as peças da seguinte forma:

Tabela 1 - Dados Gerais

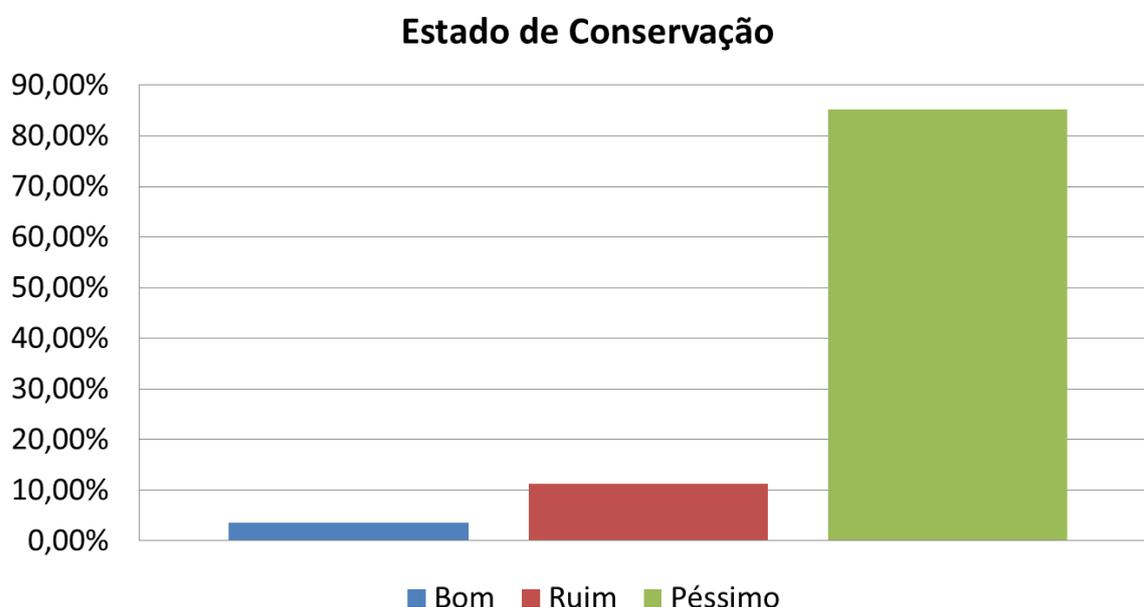
Localização	Total de peças analisadas	Peças com teor informativo	Nível estratigráfico
Avenida Dom Prudêncio - sondagem n° 398,70-399,70.	1.146	195	14-235 cm
Travessa Ouro Fino - sondagem n° 60-61, 50 e 61,50.	488	49	20-70 cm

Foram catalogados 1634 fragmentos, que forneceram dados da conduta alimentar do vilaboense, sendo possível a transferência para um quadro geral da

sociedade, registrando as ruas Avenida Dom Prudêncio e a Travessa Ouro Fino como um grande veículo de interpretação, uma vez que se caracterizam por possuírem a maior quantidade de peças e também por estarem em lados opostos da cidade, lembrando que esta última foi formada por sociedades distintas, conforme já explicitado anteriormente.

Com base nos métodos e técnicas já mencionados a respeito do estado de conservação, foi possível obter a seguinte informação:

Gráfico 1 - Estado de Conservação - Geral



Foram analisadas 1.634 amostras, nas quais 1400 estão em péssimas condições de análise, sendo que em 186 amostras é possível ter informações relevantes e apenas 58 peças estão em perfeitas condições de análise, fornecendo a espécie, parte anatômica e outras transformações tafonômicas.

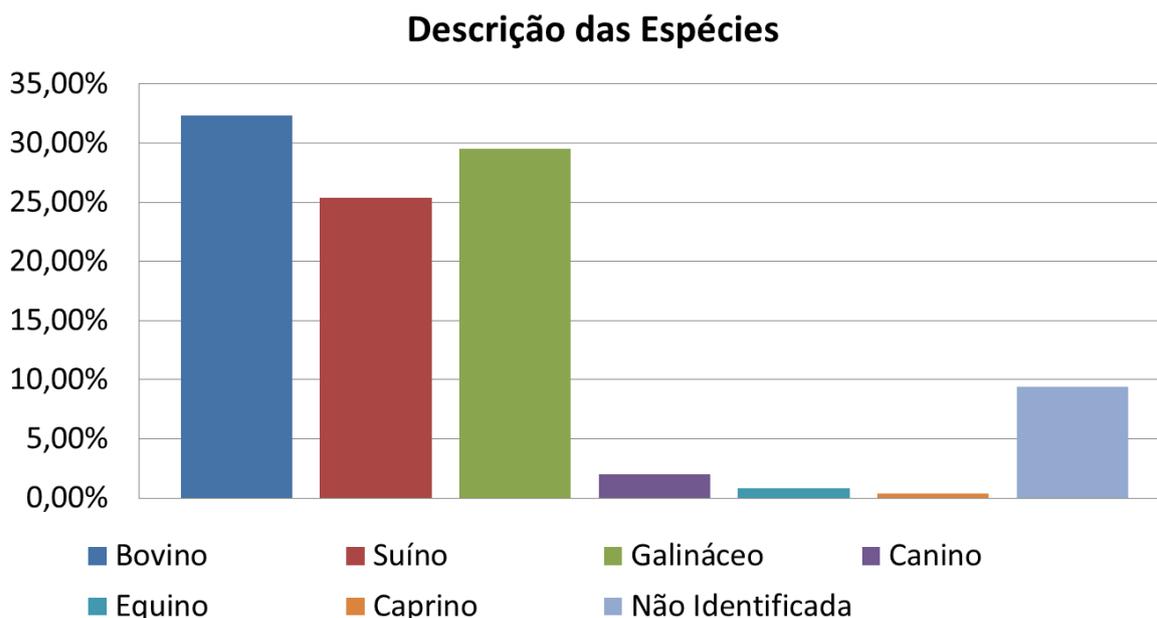
Dada a grande fragmentação dos ossos, não foi registrado táxons de peixes, répteis ou roedores. A ampla deterioração das peças impediu que dados, como espécie animal, parte anatômica e tafonomia fossem identificados, dado o próprio caráter do material arqueológico. A fragmentação deriva do processamento das carcaças para alimentação, compatível com os fenômenos tafonômicos, tornando a identificação ainda mais complicada. Na análise prévia verificou-se que

a grande maioria do material encontrado estava cozido e/ou com marcas de processamento para a retirada de carne, e até mesmo para o consumo do tutano.

Quanto à espécie animal, foi possível identificar ossos de bovinos, suínos, galináceos e caprinos. Suas partes anatômicas preferencialmente se voltaram para as que possuem maior substrato de carne como as partes apendiculares, tratando-se de partes ósseas de mamíferos. Os ossos do presente estudo estão associados ao refugo alimentar, ou seja, aos restos descartados pela população instalada nesta cidade.

Assim, as partes anatômicas que não foram identificadas, quando possível, foram registradas, mas apenas a espécie do animal, podendo ser observado no quadro abaixo:

Gráfico 2 - Descrição das Espécies - Geral



Assim, em maior quantidade, foi encontrado o bovino - representado por 79 peças -, logo seguido pelo galináceo - com 72 peças -, o suíno - com 62, canino - com 5 peças, seguido pelo equino - com 2 peças e o caprino - representado por 1 peça. As peças não identificadas enquanto a espécie – somaram um total de 23 peças - foram analisadas a partir do seu valor tafonômico. Provavelmente, os 3 animais mais consumidos como alimentos, com base na quantidade de material identificável, seria, portanto, os bovinos, galináceos e os suínos.

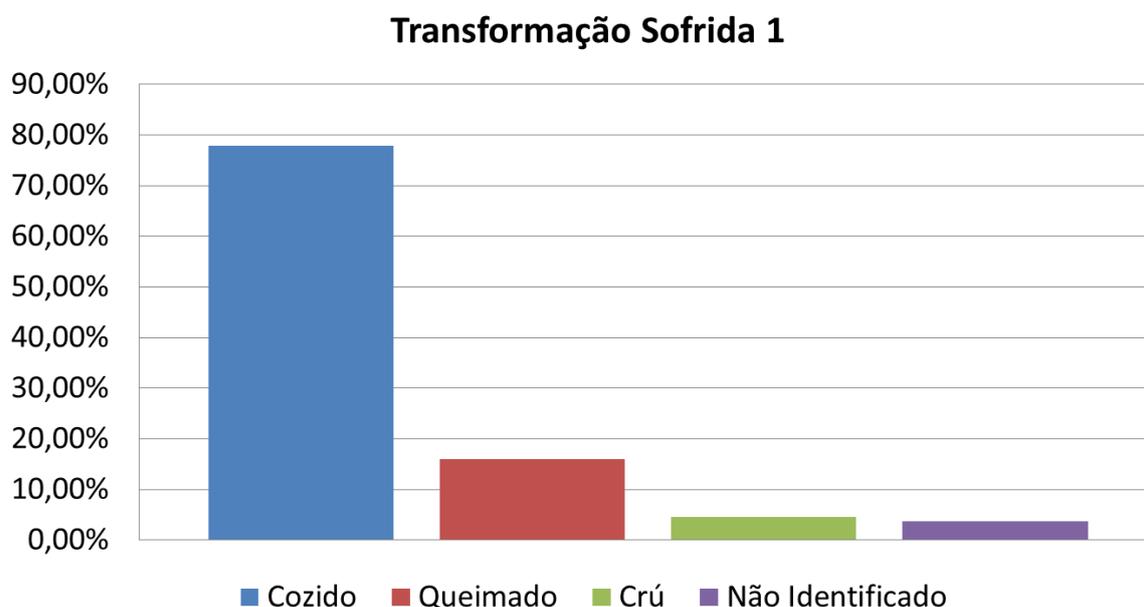
Com base na análise do material, segundo a sua Tafonomia, identificou-se marcas nos objetos, provenientes do processamento das carcaças, para fins alimentícios. Através da coloração, porosidade e fissuras encontradas nos ossos, foi possível a inferência sobre o seu cozimento.

Foi possível diferenciar, através da observação do material arqueológico analisado e com base em experimentos, uma leve diferença entre os ossos que estão cozidos ou assados. Os ossos assados apresentam um tom de marrom mais acentuado e suas fissuras menos porosas que os ossos que estão cozidos.

Muito embora essa situação possa ser identificada, é necessário fazer o uso de imagens que determinam essa variável, recorrendo também a maiores descrições. Esse tipo de estudo ainda não foi exemplificado na vasta bibliografia pesquisada, por esse motivo, deve-se fazer um estudo mais rigoroso quanto a essa informação.

Portanto, a partir do que foi até o momento tomado como certeza em relação a ossos cozidos versus ossos assados pode-se afirmar com mais prudência, neste trabalho, um agrupamento de todos os ossos que foram qualificados, tanto assados como cozidos, em um único grupo. Sendo assim, devido a este procedimento todos os ossos que passaram por um processo de cozimento ou assadura estão agrupados em ossos cozidos.

Gráfico 3 - Transformação 1- Queima-Geral

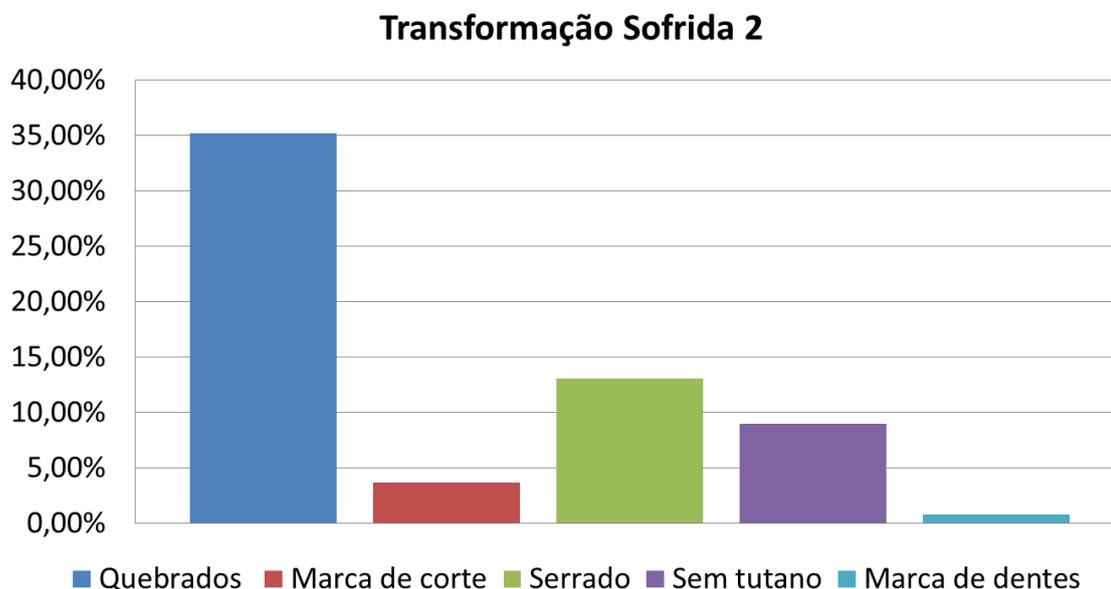


Para este processo de queima geral, tem-se os seguintes dados: em um total de 244 amostras, 187 estão cozidas, 29 queimadas, 15 peças cruas e 13 não foi possível identificar a sua queima.

Provavelmente, a grande utilização para consumo, sendo descartados após a preparação, está associada ao cozimento. As peças que estão queimadas são pequenas e, possivelmente, a ação ocorreu na pós-deposição. É possível ressaltar ainda que algumas delas não estão totalmente queimadas, apenas parte dela.

De acordo com o aproveitamento ou a remoção do pêlo, pele, tendões, fragmentação e a extração da medula óssea, e diferentes técnicas de corte, segundo os métodos para a confecção da alimentação, pode-se dizer que os ossos geram marcas bem distintas. Estas marcas podem ser identificadas a partir das impressões nos ossos. Neste caso, o resultado para esta análise gerou os seguintes dados:

Gráfico 4 - Transformação 2 - Corte- Geral



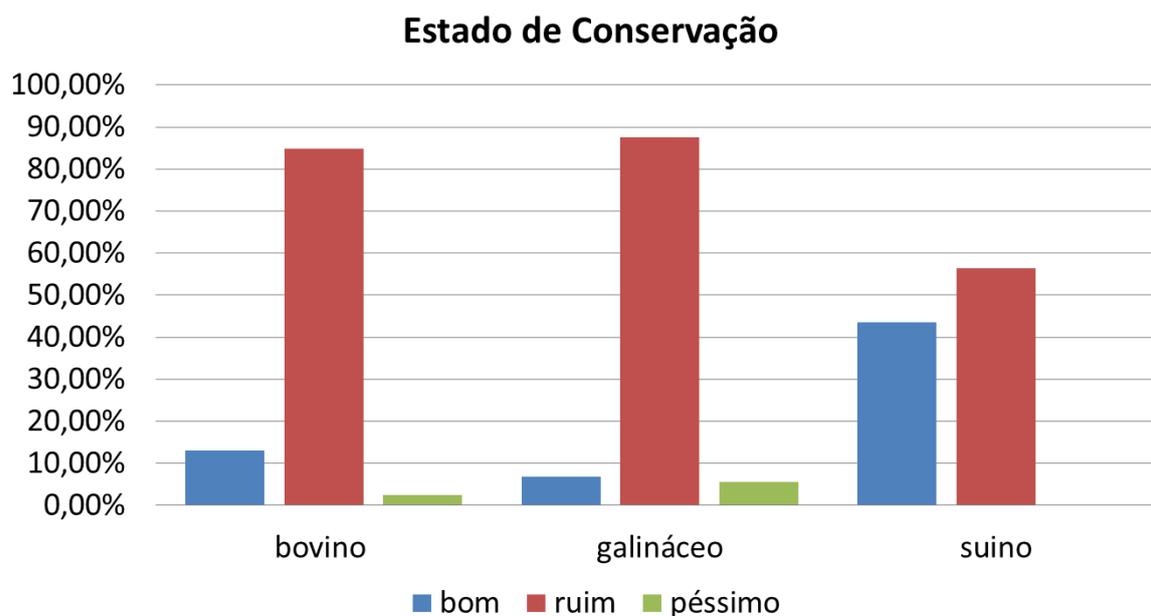
Segundo o relacionamento das marcas nos ossos, na maioria dos casos, foi possível observar que os ossos que estavam cortados, serrados e com marca de faca também estavam cozidos.

Para os dados de corte geral, têm-se os seguintes números: de 244 peças analisadas, 86 peças estão quebradas, 9 possuem marcas de corte fino, 32 estão cerradas, 22 estão sem o tutano e 2 peças apresentam marcas de dentes.

5.2. Estudo Detalhado das Espécies

Nesta seção, apresentar-se-á a comparação entre as espécies representadas durante a análise. Desta forma, existe a possibilidade de abstrair informações sobre possíveis utilizações diferenciais dos animais e ligação a uma espécie distinta. A partir da abundância de elementos, esta análise exemplifica os Bovinos, logo os Galináceos e os Suínos. Existe também a ocorrência de Caprino, Equinos e Caninos; mas para esse último grupo de animais não foi gerado gráfico. Estes animais se fazem presente com um número bastante reduzido de peças, sendo identificados e catalogados na ficha de análise, que exemplifica ainda a ordem de abundância de elementos a seguir.

Gráfico 5 - Estado de Conservação - Espécies



Família *Bovídea*. *Bos taurus* (Bovinos): em outras regiões, aconteceu a domesticação de mais duas linhagens de bovinos: o bovino africano, que ocorreu no Nordeste da África, e o zebu, no Vale do Indo (PEREIRA; ALMEIDA, 2005).

O bovino, espécie animal de grande porte, possui grande quantidade de carne e pode ser utilizado para aproveitamento de produtos secundários (leite, couro, estrume e força de trabalho), com elevada representação numérica e percentual nos contextos deste período. Esta espécie é a primeira da lista em quantidade óssea, representada principalmente pelos metacarpos, ulna, falanges, costelas, calcâneos. Das 79 peças estudadas do bovino, 10 delas estão em boas condições de estudo, 67 peças estão em condição ruim e 2 peças em péssimo estado de conservação.

Família *Phasianidae*. *Gallus*, *Numida*, *Phasianus* (galinha, galinha-d'angola, perdiz) *Gallus domesticus* (Galinha): devido à extrema semelhança entre esta espécie, optou-se por agrupar os galiformes, já que a grande maioria óssea não se encontra com as suas extremidades.

De acordo com Albino e Tavernari (2010, *apud* LOPES, 2011), a domesticação da galinha teve origem na Índia e as atuais variedades são oriundas da espécie asiática selvagem *Gallus gallus*, conhecida também como *Gallus bankiva* e *Gallus ferrugineus*. Primeiramente, esta espécie foi utilizada como animal de briga ou como objeto de ornamentação.

No Brasil, segundo estudiosos, a produção de aves teve início em 1532, com a vinda das primeiras raças trazidas pelos colonizadores portugueses. Elas eram criadas soltas nos quintais ou arredores das casas, sendo que se alimentavam com resto de comida caseira, grãos e insetos (LOPES, 2011).

Na maioria dos sítios estudados desta cronologia há a referência a esta espécie, que surge como um complemento na dieta alimentar quer pelo consumo de carne quer pelo uso dos ovos. O estado de conservação das peças, de modo geral, está bom se comparado à fragilidade dos ossos.

Os ossos de ave são pneumáticos, ou seja, porosos e cheios de ar, o que dá bastante leveza nas peças, por incrível que pareça as peças arqueológicas dos galiformes estão mais bem preservadas do que os ossos do bovino, pois seus ossos estão quase sempre inteiros. Assim, foi catalogado 5 peças em bom estado

de conservação, 63 peças em estado regular e 4 estão em péssimo estado de conservação.

Família *Sus scrofa* (Porco doméstico): existe a indicação da domesticação do porco predominantemente na China Mas, na época do Império Romano, havia grande quantidade de criações de porcos, que eram consumidos nas festas de Roma ou, regularmente, pelos nobres e pelo povo. Carlos Magno prescrevia o consumo de carne de porco aos seus soldados e seguidores. Na Idade Média, o consumo de carne de porco era grande, passando a ser símbolo da gula, da volúpia e da luxúria. No Brasil, os primeiros porcos chegaram ao litoral paulista, São Vicente, em 1532, trazido pelo navegador Martins Afonso de Souza, sendo que eram raças da Península Ibérica, existentes em Portugal (PEREIRA, ALMEIDA, 2005).

Os ossos de suínos estão presentes na coleção do presente estudo como compondo o quadro alimentício. Ainda temos relatos da utilização do pêlo, e toda parte interna do suíno. O pêlo era e ainda é, por vezes, usado na fabricação de escovas e pincéis; as unhas eram usadas na preparação do azul Prússia; da gordura aderente à pele, tira-se o toucinho e a banha; com o que restava produziam velas.

Através deste animal, é possível ter carne durante todo o ano e de maneira bastante simples, pois a sua criação não dispensa um espaço grande, e a sua alimentação se faz através de sobras de comida e cascas de legumes, frutas, entre outros.

De um modo geral, as peças de suíno estão em boa conservação. Sua camada externa, chamada de perióstio, é bastante compactada e mais rígida se comparado com os ossos do bovino e dos galiformes. Para esse conjunto, observou-se que de 62 peças, 27 delas estão em bom estado de conservação e 35 em estado regular de conservação.

Neste momento, é imprescindível fazer considerações aos animais presentes nas coleções analisadas, mas que por causa da sua pequena recorrência, como o caso do caprino, ou por não possuir marcas tafonômicas como o caso dos cães e dos equinos, não foi possível obter dados que possam ser cruzados entre eles. Desta forma, as considerações serão iniciadas com a coleção taxonômica de mais abundância de peças.

Família *Canis familiaris* (Cão doméstico): a sua presença foi identificada, em ambos os sítios pesquisados, pela presença de dentes e mandíbula. Este tipo de animal é comum nos sítios arqueológicos desta cronologia, que poderão ser interpretados como resultantes de animais de companhia ou animais vizinhos, que se alimentam dos restos deixados por estas populações. A presença destes carnívoros convivas do homem está comprovada ainda devido ao reconhecimento de fragmentos osteológicos com marcas de dentes, características dos mesmos animais.

Para esse grupo de peças não foi gerado gráfico, assim como as peças do equino, por não possuírem queima, corte, ou qualquer outra variação antrópica. No caso do equino, foi identificado ossos de uma falange proximal e uma falange média, sem marcas de processamento.

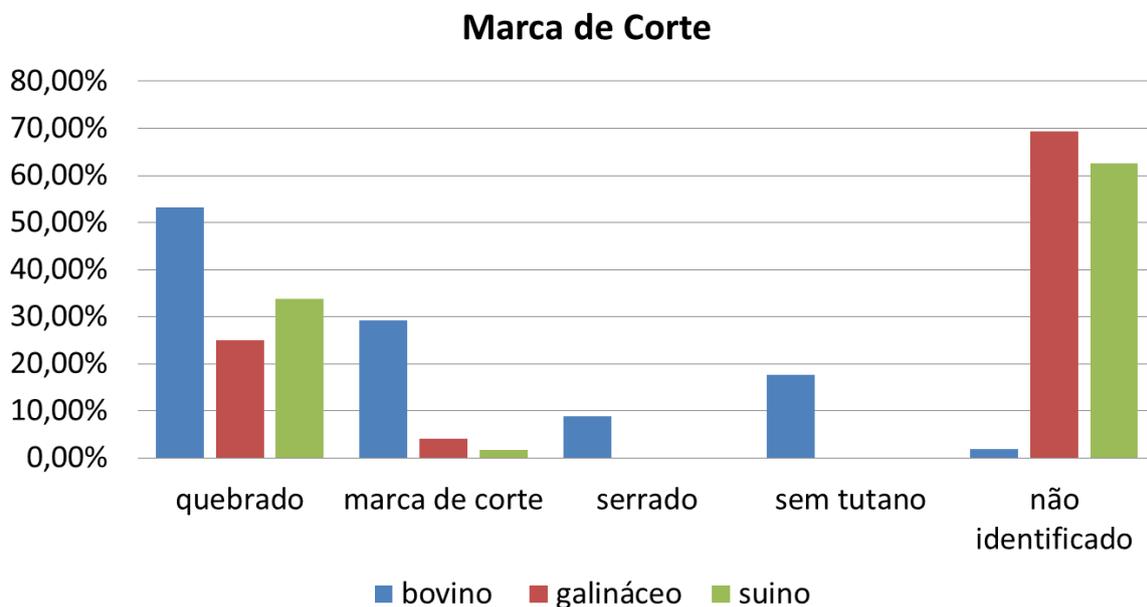
Outra espécie catalogada foi a do caprino. Este animal foi o primeiro a ser domesticado pelo homem e se faz presente pelo metacarpo encontrado. Ele possui indícios de cozimento e marcas de corte. Os ossos de caprino são bastante sólidos e possuem uma coloração branca. Este animal tem procedência de ter sido utilizado para consumo alimentício, bem como sua pele e pelo foram aproveitados para o fabrico de lã e outros produtos.

Figura 5 - Metacarpo Caprino



A partir do exposto, ao confrontar as marcas antrópicas dos animais encontrados no registro arqueológico da Cidade de Goiás é possível ter as seguintes informações:

Gráfico 6 -. Transformação 1 – Corte - Espécies



Segundo as marcas de corte dos ossos do bovino é possível identificar que das 79 peças, 42 delas foram quebradas, 7 foram cerradas e 23 peças possuem cortes finos, 14 peças estão sem tutano e em 11 peças não foram identificadas marcas de corte.

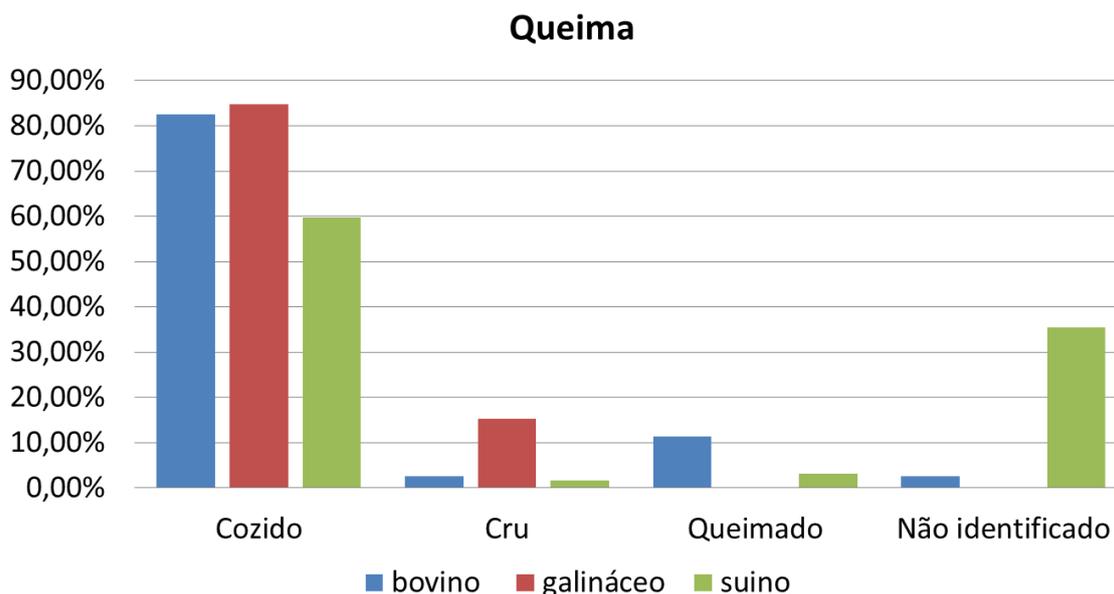
É importante ressaltar que as peças encontradas sem o tutano, representadas por 14 fragmentos, estão em peças quebradas, e mais 8 peças que foram serradas e também não possuem o tutano. Nelas, percebe-se nitidamente a intenção da retirada do tutano e, nesta coleção, são com exclusividade para os ossos de bovino.

Para os ossos dos galiformes, constata-se que para as 72 peças classificadas, 18 peças estavam quebradas e que apenas 3 possuem marcas de cortes fino, as demais 51 peças não tem nenhum tipo de alteração antrópica, segundo a marcas de corte.

Assim, de 62 peças analisadas de suínos, 21 estão quebradas, 1 possui marca de corte fino e 40 não possui nenhum tipo de fragmentação ou corte.

Os ossos que estão quebrados nesta coleção são as costelas, algumas vértebras e a mandíbula.

Gráfico 7 - Transformação 2 - Queima- Espécies



Das 79 peças analisadas do bovino, 66 estão cozidas e 2 peças estão cruas, 9 queimadas e não foi possível a identificação quanto à queima de outras 2 peças restantes.

Os dados para a espécie de galiformes são os seguintes: das 72 peças, 61 peças estão cozidas e 11 estão cruas. As peças que não estão cozidas representam um conjunto ósseo bastante interessante que será abordado posteriormente em partes anatômicas.

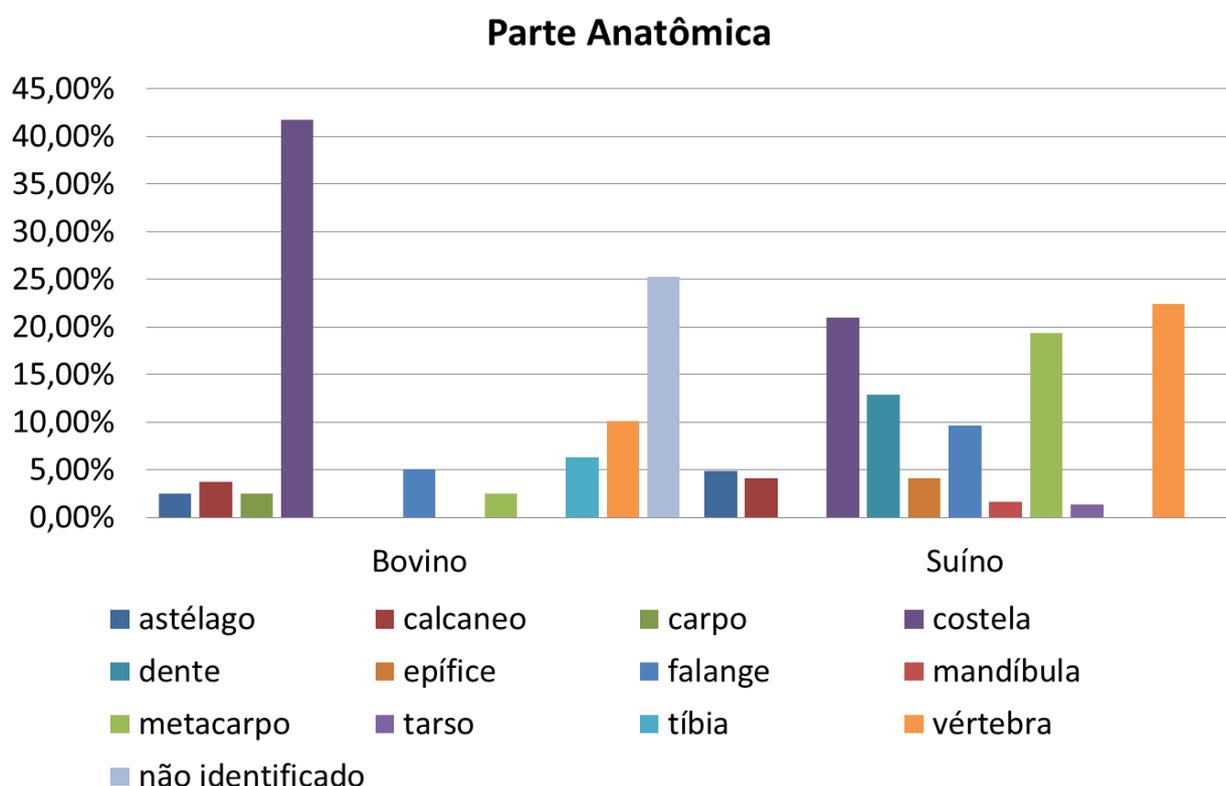
Para as peças de suíno, pode-se obter o resultado: de 62 peças analisadas, 37 peças estão cozidas, 01 está crua e 2 queimadas. Nas 22 peças restantes não foi possível identificar o processo de queima.

Os ossos de suíno que passaram por processamento de queima, principalmente as falanges e metacarpos, estão bastante porosos e mais frágeis que outras partes deste animal, o que leva a crer que estes passaram por um longo processo de cozimento.

Para determinar a parte anatômica foram reunidos os ossos de suínos e bovinos, muito embora sejam diferentes anatomicamente, essas duas espécies possuem o mesmo de nomenclatura óssea. Desta forma, os galináceos aparecem em um gráfico separado, já que sua constituição se difere bastante dos mamíferos.

Conforme o procedimento da análise, o animal representado nesta coleção, levando em conta qualquer parte anatômica do indivíduo, relata-se:

Gráfico 8 - Parte anatômica - Espécie



Para esse gráfico, temos os seguintes números de ossos bovinos : 8 vértebras, 2 astrágalos, 2 metacarpos, 2 ossos do carpo, 3 calcâneos, 5 partes da tíbia 33 costelas, 4 falanges, e 20 partes de bovino que não foram identificadas. As partes não identificadas estão bastante fragmentadas devido ao próprio consumo.

Os dados para a quantificação da parte anatômica são: de 62 peças analisadas 14 são de costelas, 11 vértebras, 3 epífises, 3 calcâneos, 1 mandíbula, 3 astrágalos, 1 tarso, 6 falanges, 8 dentes e 12 metacarpos.

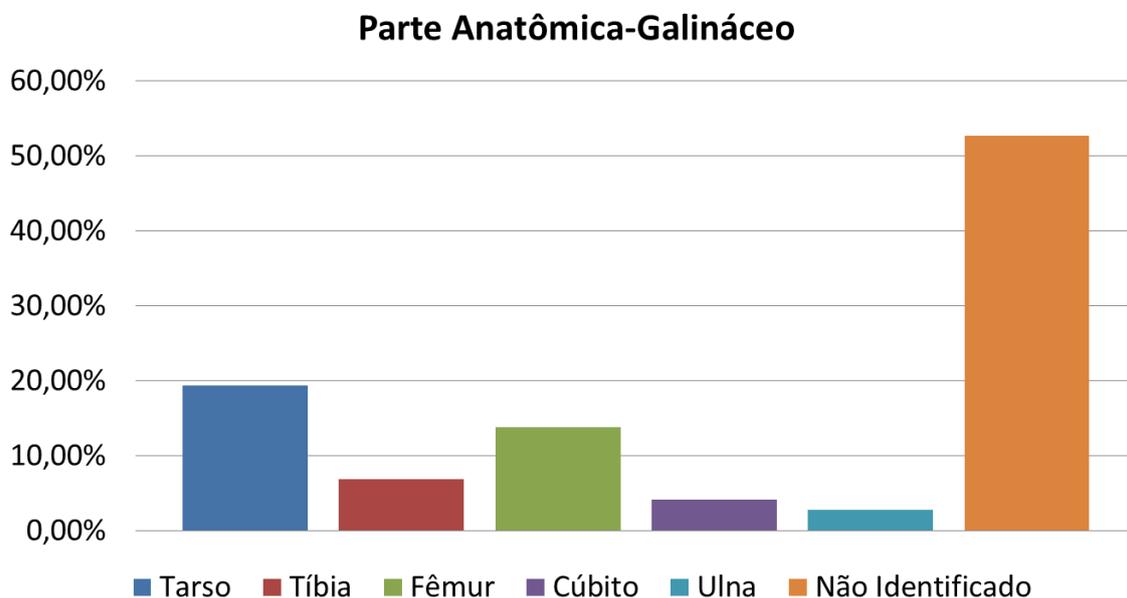
Observa-se que a espécie animal, cateto (nome vulgar), se faz presente pela sua dentição. Sua aparente semelhança com os javalis nos faz pensar que os fragmentos dentários fazem parte deste animal, através da comparação da sua anatomia. Contudo, não se tem relatos deste no cerrado do Centro-oeste,

remetendo à conclusão de que a dentição encontrada faz parte da anatomia do caititu, vulgo cateto.

Uma das grandes dificuldades associadas à identificação da subespécie específica é a distinção entre *Sus scrofa* e outras espécies selvagens, devido à elevada similaridade esquelética. As diferenças resumem no tamanho das peças anatômicas, muito embora as peças possuam, em geral, bom estado de conservação, as diferenças estão em Caititu, cateto, tateto, pecari ou porco-domato (*Tayassu tajacu*), sendo este último, um mamífero da ordem dos artiodáctilos, família Tayassuidae da América do Sul.

Outra questão refere-se a sedimentação da epífise, sendo que foram encontradas duas que nos remetem à matança de jovens animais. Os animais mais velhos possuem o ligamento das epífises bem sedimentado, tornando parte inteira da peça. Assim, é possível perceber que foram consumidos animais jovens.

Gráfico 9 - Parte Anatômica - Galináceo



As partes que compõe esse quadro podem ser assim descritas: 14 tarsos, 5 tíbias, 10 fêmures, 3 cúbitos, 2 ulnas, e 38 partes não identificadas. As peças que não foram identificadas não possuem as suas extremidades ou apenas

parte delas, sendo que este fato se deve por dois motivos que não ficaram bem certos.

A primeira hipótese é por processo antrópico. As extremidades do osso das aves são maleáveis e muitas pessoas têm por hábito, literalmente, roer o osso, mas esse processo não ficou muito claro, por esse motivo tem-se outra variável para esse processo: a de que se dá de forma natural pela própria composição de fragilidade óssea.

Na coleção em estudo, foi detectado um exemplar sem que se reconheça seu grupo taxonômico. Este elemento está totalmente fora dos padrões de tamanho de um galiforme doméstico. Esse grupo de ossos está todo cru, e não possuem marcas de fragmentação, o que nos leva a crer que são peças de um animal selvagem e que foi jogado de qualquer forma no lixo.

Figura 6 - Animal Silvestre



Avenida Dom Prudêncio- ossada de galináceo- fêmur direito e esquerdo. 9 cm de comprimento. Representa um indivíduo.

Outro aspecto de nota refere-se ao sexo do animal. Foi encontrado um tarso de um galo em perfeitas condições. O esporão nos deu a direção da classificação sexual. Quanto a sua marca de uso, não foi identificado nem queima nem corte, podendo estar relacionado a um descarte sem uso alimentício.

Figura 7 - Galo com esporão



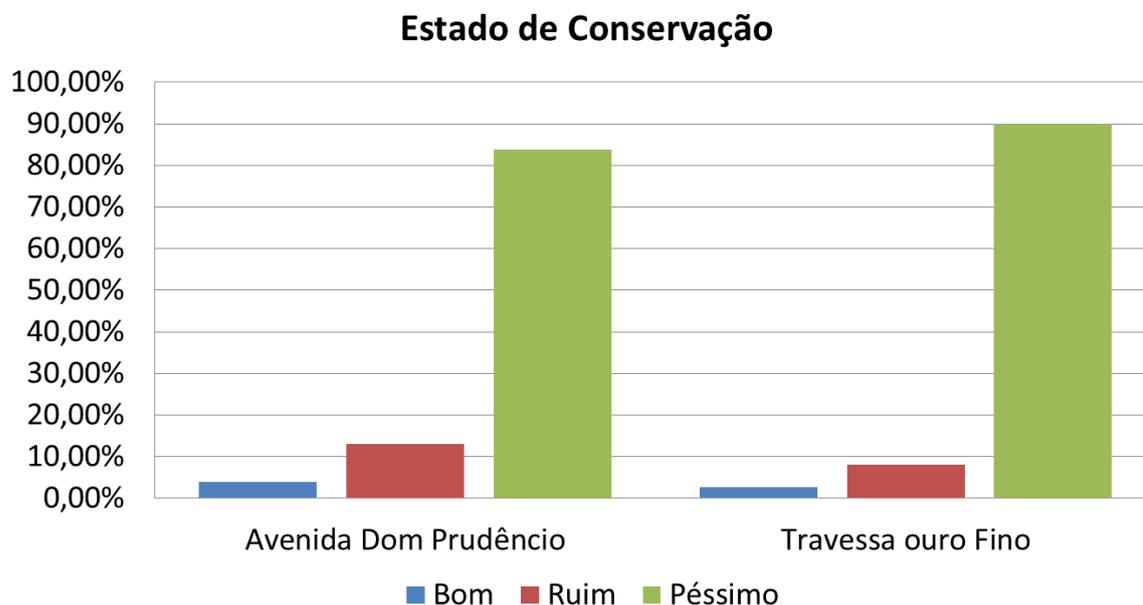
Avenida Dom Prudêncio- Galo - Tarso metatarso- 11 cm de comprimento. Osso cru.

5.3. Análise Comparativa das Ruas

Nesta seção, pode ser vista a análise comparativa das ruas que foram alvo da coleta de dados, a Avenida Dom Prudêncio e a Travessa Ouro fino. Assim, os dados levantados relacionam-se conforme o estado de conservação, as transformações ocorridas de queima e corte e em relação à espécie animal.

O estado de conservação de ambas as sondagens está ruim. De um modo geral, foram catalogados fragmentos bastante macerados com o potencial informativo comprometido. Para esta análise, tem-se o seguinte gráfico.

Gráfico 10 – Estado de Conservação – Ruas

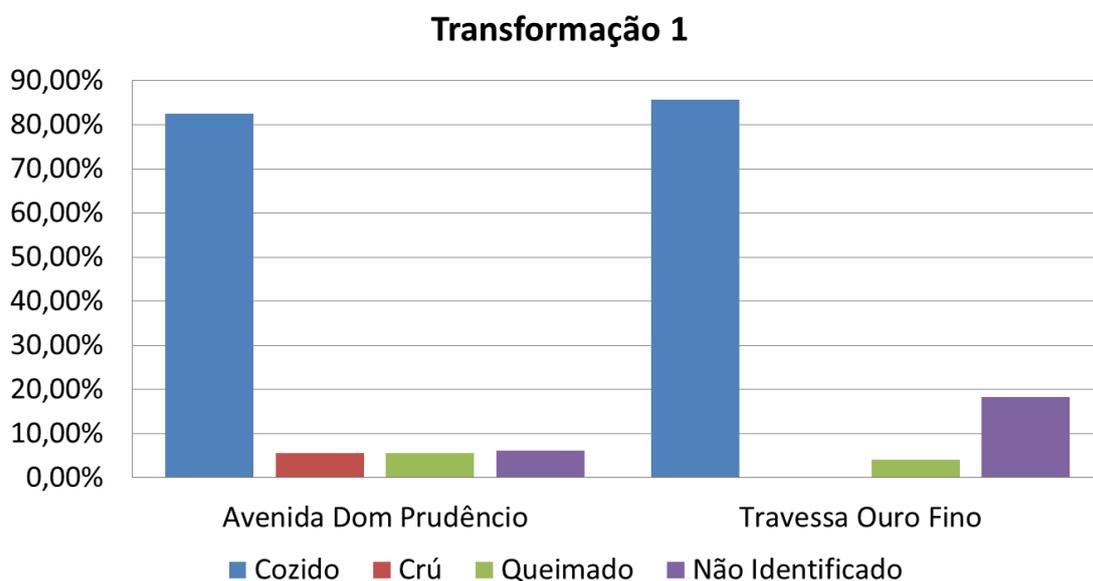


Embora o número de fragmentos entre as sondagens das ruas analisadas seja bastante desigual, os dados se equiparam em termos proporcionais, com a exceção das peças que estão em estado ruim de conservação, que se expressam por quase o dobro.

É possível, então, quantificar que na Avenida dom Prudêncio, de 1.146 peças encontradas, 951 estão em péssimo estado de conservação, 150 peças estão em estado considerado ruim e 45 peças estão em boas condições de conservação, isso tomando por base a parte anatômica e o processamento. Os dados para a Travessa Ouro fino são: total de 488 peças encontradas, sendo que 439 estão em péssima condição de análise, 39 estão em condição ruim e 13 estão em bom estado de conservação.

Para os registros, segundo o processo de cozimento, têm-se os seguintes dados:

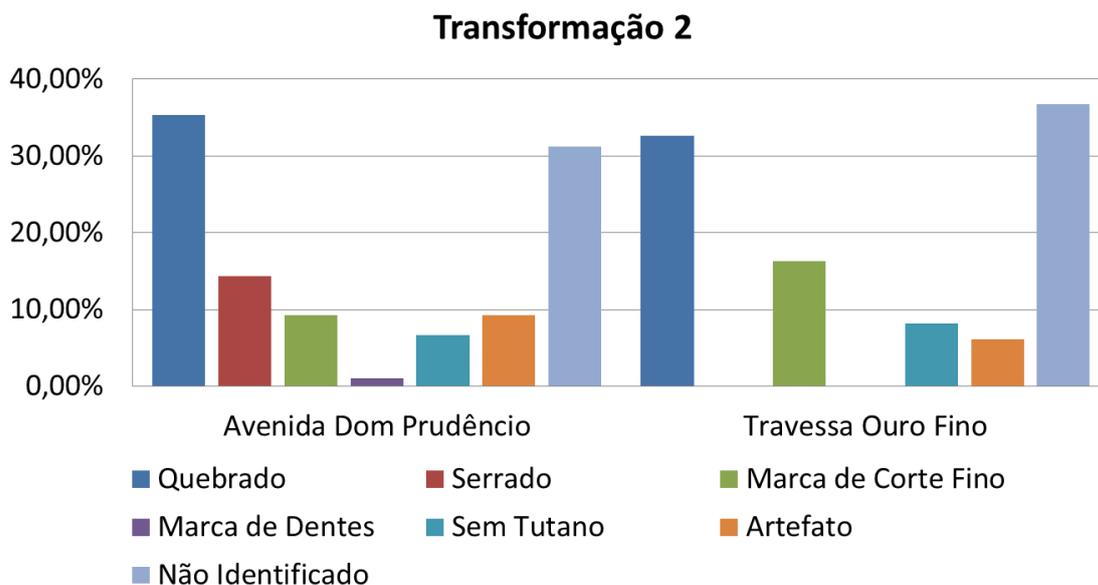
Gráfico 11 - Transformação 1 - Queima- Ruas



Segundo a queima, na Avenida Dom Prudêncio, das 195 peças analisadas, 161 está cozido, 11 estão cruas, 11 estão queimadas e 12 peças não foram identificadas. Na Travessa Ouro Fino, pode-se ter os dados: das 49 peças analisadas, 42 estão cozidas, 2 estão queimadas e 9 não tiveram processo de queima identificado.

Segundo as marcas de corte, inicia-se a percepção das suas diferenças. Na Avenida Dom Prudêncio existe ossos serrados e com marcas de dentes, mas este fato não se faz presente na coleção da Travessa Ouro Fino.

Gráfico 12 - Transformação 2 - Quebra -Ruas



Assim, a Avenida Dom Prudêncio possui um total de 195 peças analisadas, sendo que 69 estão quebradas, 28 estão serradas, 18 possuem marcas de corte fino, 2 possuem marcas de dentes, em 13 não foi retirado o tutano e 61 peças não foram identificadas. Foram catalogados dois artefatos que, muito embora, não façam parte do quadro alimentício, mas fornecem indícios de diferenças.

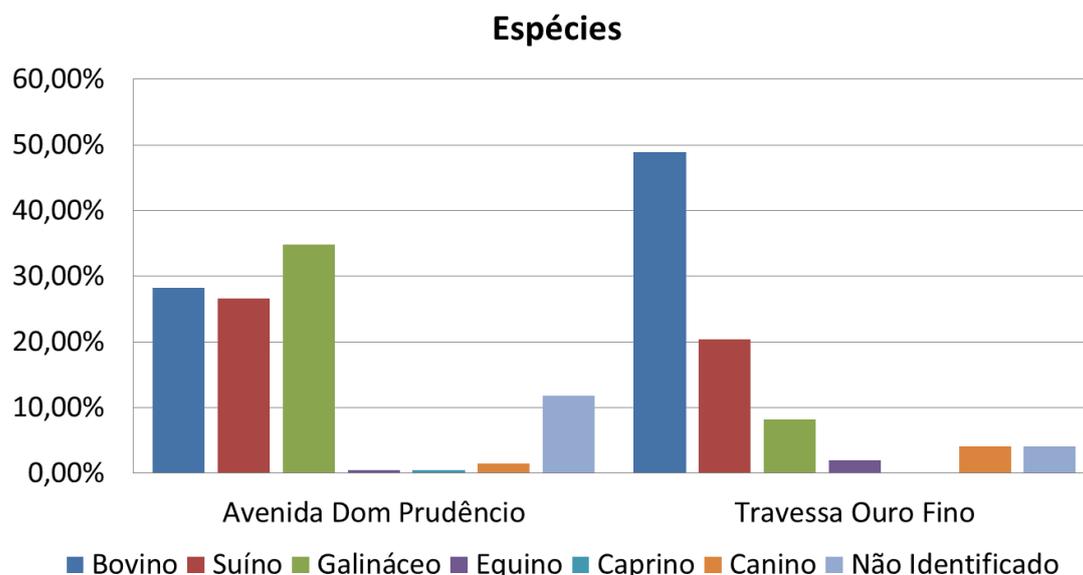
A Travessa Ouro fino possui 49 peças analisadas, 16 estão quebradas, 8 possuem marcas de corte, foram removido o tutano de 4 peças, 18 peças não foram identificadas e 3 peças são de manufatura.

Outra questão importante neste estudo trata-se dos ossos que se apresentam serrados. Esta categoria está presente somente na Avenida Dom Prudêncio, sendo que este tipo de marca se associa com épocas mais recentes quando foi instalado o matadouro e o açougue, que ocorreu em Goiás no fim do século XVIII. Outra questão de relevância pode ser vista por meio das marcas de corte fino que aparecem em quantidade superior na Travessa Ouro Fino, sendo que esses cortes finos estão associados às marcas de faca, sobretudo as facas de mesa.

Com base no conceito de diversidade de táxons ou espécies existem dois componentes fundamentais: a riqueza, baseada no número total de peças anatómicas presentes, e a uniformidade, baseada na abundância relativa e no grau

de dominância, (CHAIX 2005). Dessa forma, obtêm-se a seguinte informação para as ruas:

Gráfico 13 - Espécie-Ruas



Para a Avenida Dom Prudêncio, tem-se um total de 195 peças analisadas, sendo que 55 delas foram de Bovino, 52 de Suíno, 68 de Galináceo, 2 equino, 1 Caprino, 3 canino e 23 peças não foram identificadas.

Para a travessa Ouro fino, foi possível encontrar 24 peças de Bovino, 10 de Suíno, 4 Galináceo, 1 Equino e 5 fragmentos de Cão. Destas, apenas 8 peças não foram identificadas. A diferença das representações de espécie para estas ruas se mostra em uma única peça de caprino

5.4 O que conta os ossos de Vila Boa

Nesta sessão, serão levantados alguns resultados a partir das análises arqueológicas feitas. Entre as ruas analisadas, percebe-se que não existiram grandes diferenças no que se refere ao tipo de animal utilizado para consumo. Antes de se fazer a análise do material arqueológico, existia o pensamento de que na Travessa Ouro Fino, devido ao seu contexto histórico-social, como já foi

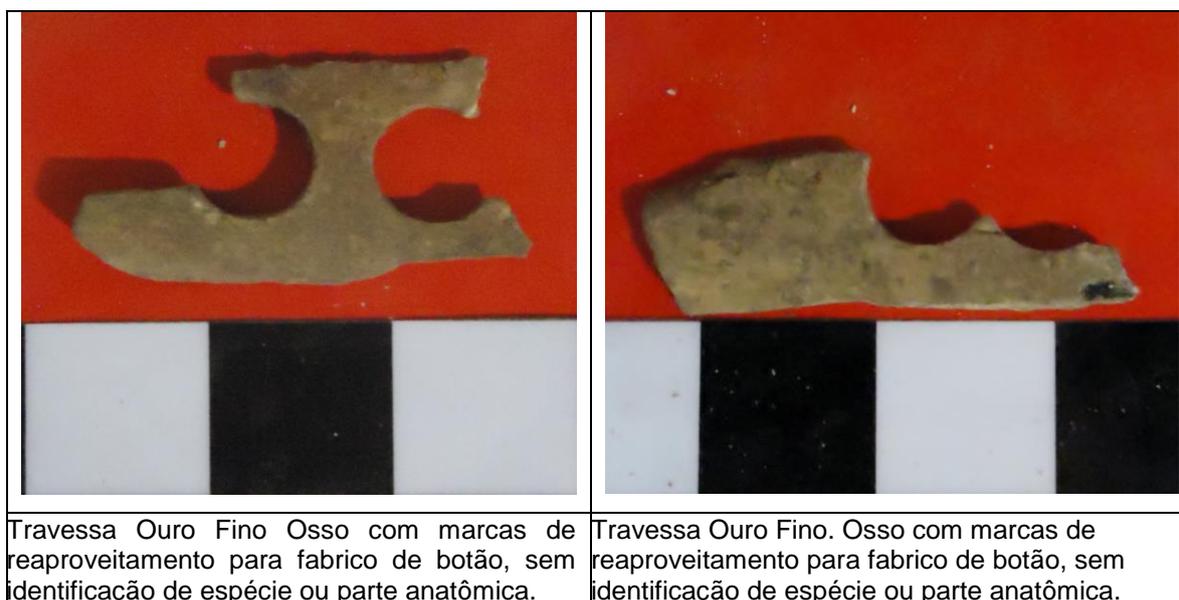
abordado anteriormente, seria encontrada uma grande variedade de animais silvestres, fato este que não ocorreu.

A grande surpresa foi perceber que além de não possuir peças de animais silvestres, a quantidade de bovino se faz superior nas amostragens na Travessa Ouro Fino em relação à coleção das peças da Avenida Dom Prudêncio.

A bibliografia, neste caso, mostra diferenças bastante tênues para as populações que se instalaram em lados opostos do rio, exemplificado não só pela faixa modesta das casas do lado norte do Largo do Rosário, bem como nos lugares escolhidos para se erigir as grandes construções de ordem pública, no lado ao sul, Largo da Matriz. Norteando o pensamento para a ocupação deste espaço, em relação ao estado econômico, vê-se que o artesão era um apoio dentro dos núcleos mineradores, relegado à classe baixa da sociedade.

O que realmente demonstra a diferença de condição social de acordo com a historiografia se volta para diferenças entre as coleções ou em relação à recorrência de material usado para o fabrico de botões, (suporte para botões), que foi identificado na Travessa Ouro Fino. Esta é uma das diferenças mais atenuantes entre as coleções estudadas. Neste sentido, é possível correlacionar este fator à questão socioeconômica dos bairros as quais elas representam. Essa estratificação social é bem documentada por historiadores aqui descritos anteriormente.

Figura 8 - Suporte para Botão



DIMENSÃO: Comprimento: 5,0 cm. Altura: 3,0 cm Espessura: 5 cm Unidade da escala: 2/2 cm	DIMENSÃO: Comprimento: 6,0 cm. Altura: 3,0 cm Espessura: 5 cm Unidade da escala: 2/2 cm
--	--

Pensando ainda na quantidade de peça animal representada, a surpresa também se deu na Avenida Dom Prudêncio, onde o galináceo teve o seu maior número de peças representadas. Seguindo o pensamento simbólico da carne através das premissas de Braduel (1995), as carnes mais nobres, nesta pesquisa, estão melhores representadas na Travessa Ouro Fino

Os restos de galináceos estão em quantidade bastante superior se comparados às quantidades de outros ossos de animais na Avenida Dom Prudêncio. Este número pode ser ainda maior se acontecer a associação ao costume de os restos de galinha servirem para a alimentação de cachorros. Estes caninos tinham o papel de guarda e companhia para os antigos moradores, sendo constatada a sua existência na análise do material, eles estão representados através de dentes e mandíbulas.

Nas histórias do cotidiano de moradores locais, as receitas evidenciam a forma de preparo que está consoante com a tafonomia encontrada. No preparo de carnes, com exceção do porco, elas eram cozidas, com suculentos caldos engrossados com farinha de trigo e outros condimentos. Também era hábito comum acrescentar a esse ensopado vários tipos de leguminosas, já que de certa forma, dava mais corpo ao caldo sem ter que dispor de mais porções de carne. Muito embora a coleção óssea de ambas as ruas tenha se direcionado para as partes com menor substrato de carne, não é possível deixar de examinar que os demais fragmentos ósseos podem estar relacionados com outras partes anatômicas. Os ossos do metacarpo bovino se apresentam em uma condição extremamente rígida, difíceis de serem quebradas, já as outras partes dos ossos deste animal são menos densas, propiciando uma melhor quebra.

Os ossos que foram identificados anatomicamente constituem ossos menores, como os ossos do frango que estão, na sua maioria, inteiros; metacarpos e falanges do suíno; as partes do bovino foram bastante fragmentadas, e, na sua grande maioria, não foram identificadas por meio da sua anatomia.

Essa conduta de fragmentação óssea está totalmente relacionada ao tipo de tratamento antrópico. Devido ao processo de cozimento, as carnes

deveriam estar em partes menores para que, assim, coubessem no utensílio que seria levado ao fogo. Souza (2002) discorre sobre essa relação de tamanho das panelas de barro de Ouro Fino, sendo que supõe o núcleo familiar sendo reduzido, devido ao tamanho diminuto das panelas encontradas no registro arqueológico.

As partes anatômicas estão divididas em peças de menor ou maior valor de proteínas. As peças de alto valor são o tronco e as partes superiores das extremidades, enquanto as partes de baixo valor são a partir da cabeça, cauda e as partes inferiores das extremidades. Cada parte anatômica tem sua utilidade diferenciada, como por exemplo, a quantidade de carne, de medula ou de gordura que se relaciona com a peça anatômica encontrada no registro arqueológico (LYMAN, 1994).

Ainda outro ponto nas atividades de processamento da carne, que indica um fator cultural, refere-se à sobrevivência da medula, que pode estar relacionada com ossos quebrados antes do cozimento. Foi registrada uma grande quantidade de ossos sem o tutano. Assim, vísceras, miolos, coração, e tudo mais eram consumidos. Entretanto, consumo de partes internas só pode ser percebido através de relatos históricos, pois não se pode ter seu registro arqueológico.

É possível associar os ossos quebrados a épocas mais antigas, e os serrados a épocas mais recentes. Para o processamento do alimento, era necessário fragmentá-lo, assim, a informação do matadouro instalado no fim do século XVIII, indica que esse fato fez com que o vilaboense tivesse acesso a cortes bem mais processados e elaborados. Antes era ofertado aos moradores parte de carnes maiores que deveriam ser quebradas com o cutelo, mas a partir da instalação do matadouro, os ossos eram subtraídos das carnes antes delas serem revendidas.

Este processo pode ter relação com uma mudança de hábito por parte da população vilaboense. Através do olhar do outro e o comportamento que se dedicava a uma aspiração da civilização em voga na época, bem como a aliança com as premissas do código de postura seriam combustíveis para as mudanças.

CONCLUSÃO - SOBRE A MESA DO VILABOENSE

Sobre a mesa do vilaboense tinha frango assado, ensopado de carne de vaca, suã, mocotó, costelinha de porco frita.

A partir dos resultados obtidos por meio das análises do material faunístico utilizado na pesquisa em questão, é possível aludir que, em um quadro geral, a população vilaboense se alimentava como qualquer população de outra parte do Brasil. Indo mais além, a partir dos resultados deste estudo, a população em foco possuía uma grande variedade de escolha para a obtenção da carne, não apenas as comercializadas, mas como aquelas que dispunham na natureza.

Os viajantes europeus que estiveram por aqui no século XIX, como Auguste de Saint-Hilaire, Aires Casal, e tantos outros historiadores, que vão dos tradicionais aos contemporâneos, relatam a abundância dos animais que haviam no serrado para o consumo, e que era comum se alimentar desses animais de caça.

Não só a caça, mas também a pesca consta em diversos relatos e crônicas de viagens como indispensáveis meios de subsistência do sertanejo goiano. Muito embora, até o momento pesquisado, não se pode fazer referência precisa ao consumo de animais de caça e de pesca como parte da alimentação da população urbana de Vila Boa através do registro arqueológico, sabemos da existência desta conduta.

O que pode ter ocorrido para a não identificação desses animais se explica pela fragilidade que se encontram o conjunto de ossos do material analisado, bem como da amostragem feita. Outro fator que pode justificar a falta de animais selvagens decorre do hábito comum de trincar a carne no local onde o animal foi abatido, transportando apenas a carne a ser consumida, quando não a consumiam no local onde o animal foi encontrado.

Desta forma o registro arqueológico aponta para o consumo de animais trazidos pelo europeu e conhecidos também pelo africano. No Brasil não existe relatos sobre a domesticação de animais para o consumo por parte dos índios. Esta foi uma inovação trazida pelo europeu.

Outra questão é observada através da própria dinâmica de urbanização. Mais e mais pessoas vinham a ocupar os espaços naturais e os modifica. A caça que devia ser abundante nos primeiros tempos pode ter diminuindo. E com o passar do tempo essa urbanização foi gerando a estrutura necessária para a obtenção alimentar sem ter que recorrer à natureza.

Também verificando as receitas da Cidade de Goiás, esta não se constituiu de um cardápio voltado às receitas de animais silvestres como é o caso da construção alimentar de outros lugares do Brasil, como por exemplo, pratos típicos do Espírito Santo; como as moquecas de peixe, de siri e camarão, entre outros, lugares nos quais a alimentação à base da carne seria a que dispunha na natureza. O que se pode aludir para uma posição de aproveitamento do cerrado, e que é marcado em todos os processos da economia vilaboense, é o uso contínuo de frutos e legumes, como o caso do pequi e da guariroba.

Mesmo no prato típico vilaboense, o “Empadão Goiano”, tem frango, linguiça, carne e banha de porco (PECLAT, 2003), não se faz menção às carnes de animais silvestres no preparo do prato, sendo que este prato tem origem desde a época da colonização. Ainda existem relatos de ter sido o próprio fundador da cidade, Bartolomeu Bueno, a acrescentar a guariroba aos ingredientes do Empadão Goiano.

Assim, tomando por base a seleção, o preparo, o consumo de determinados alimentos, bem como a criação de certos pratos, pode-se dizer que eles refletem produtos das escolhas e preferências de uma determinada sociedade, criando o “Prato Típico” de determinada região.

A tradição, neste sentido, torna-se um grande fator de identificação dos costumes, sendo uma forma de ligação entre o indivíduo e a sociedade. Desta forma, mesmo que em grande parte a culinária de Goiás tenha sido ressignificada, ela ainda traz matrizes bastante concretas da alimentação original do colono que habitou estas terras.

A memória gustativa acrescida dos saberes e sabores, das técnicas e práticas culinárias, atuam como um elo entre o passado e o presente, fazendo vibrar, por meio da emoção, um momento, um cheiro, uma lembrança. A partir do exposto, a memória enraizada passada de geração a geração consolidou habitus e gostos.

Desta forma, a teoria de Bourdieu (1983) de habitus se confirma através destas perspectivas, levando em consideração que a falta de comida não significa a falta de alimentação e sim dos valores culturais imbuídos na construção da memória gustativa.

As ruas que foram analisadas neste estudo fazem parte do contexto urbano da cidade de Goiás ainda quando esta última era um Arraial, no ano de 1736. Assim, se torna imprescindível destacar que, mesmo na porção mais pobre da cidade, a caça aos animais silvestres para o fim alimentício não foi marcada, pelo menos é o que mostram os vestígios arqueológicos analisados, com todas as ressalvas já expostas mais acima; sendo que os ossos de gado foram encontrados em quantidade bem superior a de qualquer outro animal.

Contudo, é prudente pensar que a cidade ao longo dos anos passou por períodos distintos, uns de mais fartura, outros de maior escassez, apesar disso, as palavras penúria, pobreza e outros adjetivos semelhantes tem que ser olhados com cautela quando se analisa o quadro alimentício da Cidade de Goiás.

Claro que esta pesquisa está no início, acrescido a diminuta coleção analisada. Contudo, o que podemos descobrir a partir da análise do restante do material ósseo talvez venha a clarear outras indagações. A pretensão deste trabalho é poder trazer mais uma fonte de pesquisa para os estudiosos da área da alimentação a respeito das chamadas verdades absolutas da história. A arqueologia, neste caso, veio para ser mais um dado somado e levado em consideração ao abordar a questão da alimentação dos vilaboenses nos séculos XVIII e XIX. A arqueologia permite a abertura da pesquisa vislumbrando um lado da história nunca antes estudado e que ainda deve ser explorado com mais ênfase.

O intuito de escrever sobre a alimentação se deve à lembrança da casa da avó, da família grande, de muitos parentes(tio, tia, primos de todas as idades), das grandes festas, da leitoa assada, da rapa do tacho de doce de banana, de batata, do bremangê, da ambrosia, do pastelinho, e de tantas outras memórias que fazem o meu coração bater mais forte. E isto tudo tem gosto de infância...

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ACOMPANHAMENTO e Resgate Arqueológico da Obra de Implantação da Rede de Transporte e Coleta de Esgoto da Cidade de Goiás. **Relatório Final** (atividades de campo) 14ª Superintendência Regional (portaria nº 147 de 14/08/2002) - Novembro de 2003.
- ALENCASTRO, L. F. de. O trato dos Viventes. In: **Formação do Brasil no Atlântico Sul séculos XVI e XVII**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.
- BARONE, **Anatomia Comparada Dos Mamíferos Domésticos**, 1976.
- BARROS, Guilherme Santiago de. **Representações Sociais Do Consumo De Carne**. Dissertação apresentada à Universidade Federal de Minas Gerais, Escola de Veterinária, para obtenção de grau de Mestre em Ciência Animal. Belo Horizonte - MG – 2009.
- BERTRAN, Paulo. **A memória consútil e a goianidade**. *Ciências Humanas em Revista*. Goiânia, v. 5, n. 1, jan/jun, 1994
- BERTRAN, Paulo. **Formação econômica de Goiás**. Goiânia: Oriente, 1978.
- BERTRAN, Paulo. **Notícia geral da Capitania de Goiás**. Goiânia: Editora da UCG, Editora da UFG; Brasília: Solo Editores, 1996, Tomos I e II.
- BERTRAN, Paulo. Prefácio. In: CHAUL, Nasr F. **Caminhos de Goiás: da construção da decadência aos limites da modernidade**. Goiânia: Ed. da UFG, 1997.
- BINFORD, L. **Ossos: Homens Antigos e Mitos Modernos**. Academic Press, New York, 1981.
- BISSARO, M. C. **Tafonomia como ferramenta de interpretação Zooarqueológica: viés de representatividade óssea em sítios arqueológicos, paleontológicos e etnográficos**. Dissertação. Mestrado - Instituto de Biociências - Departamento de Ecologia. Universidade de São Paulo, 2008.
- BOAVENTURA, Deusa Maria Rodrigues – **Urbanização em Goiás no século XVIII** -Tese defendida na FAUUSP, em 2007.
- BOURDIEU, P. **O Poder de Simbolismo**. Lisboa: Difel, 1983.
- BRANDÃO, C. R. **Plantar, colher, comer**. Um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Graal, 1981.
- BRAUDEL, F. **Civilização Material, Economia e Capitalismo**. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

- BRITTO, C. C. **“Sou Paranaíba Pra Cá”**: Literatura E Sociedade Em Cora Coralina. Dissertação. Mestrado na Faculdade de Ciências Humanas e Filosofia. Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2006.
- Calado M. Augusta. **A Modinha Em Vila Boa de Goiás**. Goiânia, UFG, 1982
- CALEFFI, Gislaïne V. **Preferências e possibilidades de consumo em Goiás nos séculos XVIII e XIX**. Dissertação (Mestrado em História). Goiânia: UFG, 2000.
- CARDOSO, e Silva Costa Pinto, Lilian. **Além das Conchas: Análise Zooarqueológica do Sambaqui de Amourins**. Dissertação (Mestrado em Arqueologia) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Museu Nacional, Rio de Janeiro, 2013.
- CARVALHO, M. C. da V. S; LUZ, M. T.; PRADO, S. D. **Comer, alimentar e nutrir**: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. Ciênc. saúde coletiva [online], vol.16, nº.1, 2011, p. 155-163. ISSN 1413-8123.
- CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. 3ª edição. São Paulo: Global, 2004.
- CHAIN, Marivone M. **A sociedade colonial goiana**. Goiânia: Oriente, 1978.
- CHAIX, L. **Archéozoologie**. Les animaux et l'archéologie. Errance Paris, 2001. Tradução de Xavier Mangado Llach, 1º edição, Barcelona: Editora Ariel AS, 2005.
- CHAUL, N. F. **Caminhos de Goiás**. Da construção da decadência aos limites da modernidade. Goiânia: UFG, 1997. Ciências Sociais. (Goiânia), v. 5, n. 1, jan/jun, 1994.
- COELHO, G. N. **A formação do espaço urbano nas Vilas do Ouro**: o caso de Vila Boa. Dissertação (Mestrado pela Faculdade de Ciências Humanas e Filosofia). Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 1997.
- CORALINA, Cora. **Poemas dos Becos de Goiás e Estórias Mais**. São Paulo: Global editora, 1985.
- CORALINA, Cora. Todas as Vidas. In: **Poemas dos becos de Goiás e estórias mais**. São Paulo: Global editora, 1980.
- CORÇÃO, M. **Memória gustativa e identidades**: de Proust à cozinha contemporânea. 2006. In: http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria_gustativa.PDF.
- DA MATA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** 2ª ed. Rio de Janeiro: Ed: Racco, 1986.

DOLES, D. E. M; NUNES, H. P. Memória da ocupação de Goiás na primeira metade do século XIX: a visão dos viajantes europeus. **Ciências Humanas em Revista: História**, 1978.

DOSSIÊ de proposta de inscrição do patrimônio da Cidade de Goiás na lista do patrimônio da humanidade. **UNESCO**, 8ª Edição, 2013.

ELIAS, N. **O Processo Civilizador**. Tradução: Ruy Jungmann. Rio de Janeiro: Joerge Zahar, volume 1, 1993. E Volume 2, 1994.

ESCUADERO, S. **Zooarqueología histórica regional**: un enfoque tafonómico para el NEA. XXVIº Encuentro de Geohistoria Regional, Resistencia. IIGHI, CONICET-UNNE, 2006.

FERREIRA, A. A. Ver-o-Peso da cidade: O mercado, a carne e a cidade no final do século XIX. **Revista Estudos Amazônicos**, vol. VI, nº 1, 2011.

FREYRE, Gilberto. **Casa grande & senzala**. Formação da Família Brasileira sob Regime de Economia Patriarcal. Rio de Janeiro: José Olympio, 2004.

FUNARI, P. P. A. **Os avanços da Arqueologia Histórica no Brasil**, um balanço. In: <http://www.comciencia.br/reportage.html>, 1988.

FURTADO, C. **Formação econômica do Brasil**. São Paulo: Nacional, 1999.

GARCÍA, M. M; PIMENTA, C. M.; RUAS, J. P. Safras Em Osso Para Picar Foicinhas. De Gume Serrilhado... A Sua Longa História! **Revista Portuguesa de Arqueologia**. Volume 8, nº 2, .2005, p. 571-627.

GARCIA, M. S; PAPA, L. Primeros resultados del análisis zooarqueológico del sitio histórico El Santuario I (Magdalena, provincia de Buenos Aires). **Revista del Museo de Antropología 5**, 2012, p. 151-162 2. ISSN 1852-060X (impreso) / ISSN 1852-4826 (electrónico) Facultad de Filosofía y Humanidades – Universidad Nacional de Córdoba – Argentina <http://publicaciones.ffyh.unc.edu.ar/index.php/antropologia/index>.

GODOY, Renata. **Plano de Gestão para o Patrimônio Arqueológico da Cidade de Goiás**. Dissertação Mestrado em Gestão do Patrimônio Universidade Católica de Goiás/IGPA, Goiânia, 2003.

GOÑALONS, G. L. MENGONI. Zooarqueología em La Prática: Algunos Temas Metodológicos. Xama; 83-113 Mendoza – Argentina. ISSN 0327-1250. 2006-2009.

GONÇALVES, J. R. S. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo. **Ensaio** (Apresentado na 991ª Reunião da American

Amhropologici ,1 Associarion, em São Francisco, Califórnia, entre J 5 e 19 de novembro de 2000, na sessão SIIItIS/IOUS regimts: lhe poli). Califórnia, 2002.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **A fome e o paladar**: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo. apresentado na 991 Reunião da American AmhropologiciJ,1 Associarion, em São Francisco, Califórnia, entre J 5 e 19 de novembro de 2000. Editado por estudos históricos. 2004 - 33

GONZALEZ, M. M. B.; PIEDADE, S. C.; MORAIS, J. L. Arqueofauna do Sítio Piracanjuba, Piraju-SP. **Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia**. São Paulo, 2007.

GOSDEN, C.; J. Hather (Eds.). **A Pré-História da Alimentação**. Londres e Nova York, 1999.

HALBWACHS, M. **A Memória Coletiva**. São Paulo: Vértice, 1993.

JACOBUS, A. L. Uma proposta para a práxis em Zooarqueologia do Neotrópico: o estudo de arqueofaunas do abrigo Dalpiaz (um sítio de caçadores-coletores na Mata Atlântica). **Revista Da CEPA**, 2004.

LANDON, D. B. **Evidência tafonômicos para a formação local**. 1992.

LE GOFF, J., **1924 História e memória**. Tradução Bernardo Leitão *et al.* Campinas, SP: Editora da UNICAMP, 1990;2004

LEMES, F. L. **Poder local e rede urbana nas minas de Goiás**. História. São Paulo, 28 (1), 2009.

LEMKE, Maria **Trabalho, Família E Mobilidade Social – Notas Do Que Os Viajantes Não Viram Em Goiás. C. 1770 – C. 1847**. Universidade Federal De Goiás. Programa de Pesquisa e Pós-Graduação Em História, Tese de Doutorado, Goiânia, 2012.

LESSA, A. Novos aportes teórico-metodológicos para o diagnóstico de osteoartrose em séries esqueléticas e sua importância para a arqueologia brasileira: I - Registro dos processos tafonômicos e dos marcadores ósseos. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi**. Ciências Humanas, v. 8, nº 3, set-dez, 2013, p. 567-583. Autor para correspondência: Andrea Lessa. Universidade Federal do Rio de Janeiro/Museu Nacional. Quinta da Boa Vista, s/n – São Cristóvão. Rio de Janeiro, RJ, Brasil. CEP 20940-040 (lessa.mn@gmail.com). Recebido em 13/12/2012
Aprovado em 13/10/2013

- LÉVI-STRAUSS, Claude. **Mitológicas I** - O cru e o cozido, tr. Beatriz Perrone-Moisés, R.J.: Cosac e Naify, 1985; 2004.
- LIMA & CARVALHO. **A Cerâmica de Vila Boa de Goiás dos séculos XVIII e XIX**. SEBRAE- GO, 2004.
- LIMA, T. A. **A tralha doméstica em meados do Século XIX**: reflexos da emergência da pequena burguesia do Rio De Janeiro. *Dédalo*, São Paulo: pub. avulsa, 1, 1989, 205-230
- LIMA, T. A. **Humores e odores: ordem corporal e ordem social no Rio de Janeiro, século XIX**. *Revista História, Ciências, Saúde*. Manguinhos, vol. II, no cap. 3, p. 44-96, 1996
- LOPES, J. C. **Avicultura**– Floriano, PI: EDUFPI;UFRN, 2011.
- LYMAN, R. L. Tafonomia de vertebrados. **Manuais de Cambridge em Arqueologia**, University Press, Cambridge, 1994.
- MAGALHÃES, Clarissa. **Comida de Comer Comida de Pensar**. *Revista Cadernos de Debate*, Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP, Vol. III páginas 29-57, 1995.
- MAGALHÃES, S. M. de. **A mesa de Mariana**: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais. São Paulo: Annablume, FAESP, 2004.
- MENDES, E. de P. Pontes. Ocupação e Produção de Cerrado Goiano do século XVIII ao XX. **IX Simpósio Nacional do cerrado**. Brasília-DF, 2008.
- MENGONI GOÑALONS, G, Luiz. **Zoarqueología en la Práctica: Algunos Temas Metodológicos** Xama 19 - 23 , 2006-2009. Mendoza, Argentina. ISSN 0327-12502007;
- MINTZ, Sidney W. **“Comida e Antropologia: Uma breve revisão”**. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 2001. MENGONI GOÑALONS
- MONDINI, M.; MUNOZ. Aproximaciones y escalas de análisis em La Zooarqueología. In: **Tafonomia Sudamericana**: Algunas Reflexiones sobre su Estado actual y Perspectivas para su desarrollo Bogotá, Julio-diciembre, 2011, 294 pp. ISSN 1900-5407, pp. 229-250.
- MONDINI, Mariana. **Tafonomía De Abrigos Socosos De La Uma**. Formación De Conjuntos Escalógicos Por Zorros Y Sus Implicaciones Arqueológicas. *Archaeofauna*. 2000.

MORALES & MUÑIZ, 1990. **Arqueozoologia Teórica: Usos Y Abusos Reflejados En la Interpretación de las Asociaciones de Fauna de Yacimientos Antropicos Trabajos de Prehistoria.** 47, 1990, pp. 251-290 (c) Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Licencia Creative Commons 3.0 España (by-nc). <http://tp.revistas.csic.es>, 1990.

MORENO-GARCÍA, M; PIMENTA, C. M; RUAS, J. C. Safras em osso para picar foicinhas¹ de gume serrilhado... a sua longa história! **Revista portuguesa de arqueologia.** V. 8, nº 2, p. 571-627, 2005.

MORENO-GARCÍA, M; SIMON, D; PIMENTA, M. C. Arqueozoologia: **Estudo Da Fauna No Passado.** Laboratório de Arqueozoologia do IPA. 2006.

MORENO-GARCÍA; M. de A. I; PIMENTA, M. C. Traceologia lítica/Arqueozoologia: esquiteamento e tratamento da pele de um corço (*Capreolus*) com artefactos de pedra lascada **Revista Portuguesa De Arqueologia.** V. 10, nº 02, 2007, p. 17-34.

MORENO-GARCÍA; MARINA DE ARAÚJO IGREJA; MARTA CARLOS M. PIMENTA. Traceologia lítica/Arqueozoologia: esquiteamento e tratamento da pele de um corço (*Capreolus*) com artefactos de pedra lascada **Revista Portuguesa De Arqueologia.** Volume 10. Número 2. 2007, p. 17-34.

MUNHOZ, A. S. Los Cánidos como agentes tafonómicos em lós deóitas arqueológicos de La Isla Grande de Tierra Del Fuego. In: SALEMME *et al* **Arqueologia de La Patagonia: uma mirada El último confin.** 1ª. ed. Ushuaia: Utoías, 2009.

NADALINI, A P. **Comida de santo na cozinha dos homens:** um estudo da ponte entre alimentação e religião Curitiba. Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 2009.

NOBRE, C. K. Projeto De Salvamento Arqueológico Da Zona Urbana De Pelotas/RS: Catálogo Do Material Arqueofaunístico Do Sitio Casa 8. **Cadernos do LEPAARQ - Textos de Arqueologia, Antropologia e Patrimônio.** Laboratório de Ensino e Pesquisa em Antropologia e Arqueologia. Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, v.1, nº 1, 2004.

NOBRE, C. K. **Ar livre e a Carne em Abundância.** Um estudo Histórico-Cultural do Gaúcho e sua Alimentação no século XIX. Dissertação (Mestrado do Programa de Pós-Graduação Profissionalizante em Patrimônio Cultural), Universidade Federal de Santa Maria, 2011.

- NOVAIS, F. **Portugal e Brasil na Crise do Antigo Sistema Colonial**. São Paulo: HUCITEC, 2002.
- O'CONNOR, T. P. **A critical overview of archaeological animal bone studies**. **World Archaeology**, v. 28, n. 1, p. 5-19, 1996.
- ORSER, C. E. Jr. **Introducción a la Arqueología Histórica**. Traducción y Prologo: Andrés Zarankin. Revisión de La versión em español: Maria X. Senatore. Asociación Amigos del Instituto Nacional de Antropología. 33ª ed. Deltridente. Buenos Aires-Argentina, 2000.
- ORTENCIO, Bariani. **A cozinha goiana**. Rio de Janeiro: Brasilart, 1967.
- PALACIN, L. **História de Goiás**. Goiânia: Universidade Católica de Goiás, 1986.
- PALACIN, Luis **O século do ouro em Goiás**. Goiânia: Universidade Católica de Goiás, 1994. PALACIN, Luis. **Goiás 1722 – 1822: Estrutura e conjuntura numa capitania de minas**. Departamento Estadual de Cultura, Goiânia, 1997.
- PALACIN, Luis. **Subversão e corrupção: um estudo da administração pombalina em Goiás**. Goiânia: EdUFG, 1982.
- PÉCLAT, G. T. S. **O Empadão Goiano: expressão de valores e práticas tradicionais**. Dissertação (Mestrado Profissionalizante em Gestão do Patrimônio Cultural), Universidade Católica de Goiás/IGPA. Goiânia, 2003.
- PEIRANO, M. G e S.. **Proibições alimentares numa comunidade de pescadores (Icará, Ceará)**. (Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social) Universidade de Brasília (UnB), Brasília, 1975.
- PEREIRA, V. L. C. P. **Estudo Zooarqueológico de Comunidades Islâmicas Do Algarve**. Dissertação (Mestrado em Arqueologia – especialização em Teoria e Métodos da Arqueologia). Universidade do Algarve, Faculdade De Ciências Humanas e Sociais. Departamento de História, Arqueologia e Patrimônio. Faro, 2011
- PRADO JR, C. **Formação do Brasil Contemporâneo**. 23ª ed. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1942, 2004.
- PROUS, André. **Arqueologia Brasileira**. Editora Universidade de Brasília- DF, 1992
- PROUST, A. in; TOCCHETTO & THIESEN, Patrimônio Arqueológico: O desafio da preservação. In: **Revista do patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, nº 33, 2007.

QUEIROZ, A Nogueira de. Zooarqueologia no Brasil: de ontem para o desafio das novas perspectivas. PP. 47-51, en: Estado actual de La arqueozoología latinoamericana / avanços atuais na Arqueozoologia latino-americana (G. Mengoni Gonalons, J. Arroyo- Cabrales, JO Polaco y FJ Aguilar, Eds.). Instituto Nacional de Antropología e Historia Consejo Nacional para La Ciencia y La Tecnología, Conselho Internacional para Archaeozoology y Universidad de Buenos Aires. México, 2010

QUEIROZ, A. N de; CARVALHO, O. A. de. **Problems in the interpretation of Brazilian archaeofaunas**: Different contexts and the important role of taphonomy. Núcleo de Arqueologia, Museu de Arqueologia de Xingó (MAX/UFS), Universidade Federal de Sergipe, Brazil. Available online 6. November, 2007. Quaternary International 180, 2008, p. 75–89.

QUEIROZ, A. N. de. Étude des vertébrés du site archéologique RS-TQ-58, Montenegro, RS, Brésil: aspects archéozoologiques et taphonomiques. In: GONALONS, G. M (ed). **Zooarcheology of South America**. BAR International Series, 2004

QUEIROZ, A. N. Zooarqueologia no Brasil: de ontem para o desafio das novas perspectivas. In: GONALONS, G. M *et al* (org). **Estado actual de La arqueozoología latino-americana** - avanços atuais na Arqueozoologia latino-americana. Instituto Nacional de Antropología e Historia. Consejo Nacional para La Ciencia y La Tecnología, Conselho Internacional para Archaeozoology y Universidad de Buenos Aires. México, 2010, p. 47-51.

REITZ & WING, E. Zooarchaeology. Cambridge, Cambridge University Press, 2011
RENFREW, C; BAHN, P. **Archaeology**. Theory and Methods. Thames and Hudson, 2004.

ROSA, A. O. **Análise Zooarqueológica do Sítio Garivaldino**. Município de Montenegro. São Leopoldo: Instituto Anchiitano de Pesquisas, Antropologia, n° 67, 2009, p. 133-172.

ROSA, A. O. **Assentamentos pré-históricos da região de Serranópolis: análise dos restos faunísticos**. Restos Faunísticos Como Fonte De Informação Cultural De Grupos Caçadores-Coletores No Vale Do Rio Caí, São Leopoldo: Instituto Anchiitano Pesquisas, Antropologia, 2004.

Rosaura Lins

- SAINT-HILAIRE, A. **A Viagem ás nascentes do Rio São Francisco e pela Provincia de Goyaz**. Tradução e nota de Clado Ribeiro de Lessa. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1937.
- SALLES, G. V. F. **Economia e escravidão na capitania de Goiás**. Goiânia: Cegraf/UFG, 1992.
- SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. In: **História: Questões & Debates**, Curitiba: Editora UFPR, nº 42, 2005, p. 11-31
- SANTOS, C. R. A. dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. In: **História: Questões & Debates**, Curitiba: Editora UFPR, nº 54, jan-jun, 2011, p. 103-124.
- SCHEEL-YBERT, R.; KLÖKLER, D.; GASPAR, M. D.; FIGUTI, L. Proposta De Amostragem Padronizada Para Macro Vestígios Bioarqueológicos: Antracologia, Arqueobotânica, Zooarqueologia. **Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia**, São Paulo, nº 15-16, 2005-2006, p.139-163.
- SCHLESINGER, S. **1950 – Onde pastar?** O gado bovino no Brasil. Rio de Janeiro: FASE, 2010.
- SHANKS, Michael & TILLEY, Christopher, *Social Theory and Archaeology*. New México: New México Press, 1988.
- SILVA, C. E. F. da; PARDI, M. L. F. **A pesquisa arqueológica na Casa da Fundação do Ouro de Goiás, GO**. Dédalo. São Paulo: pub. Avulsa, 1, 1989, p. 238-262.
- SILVA, F. C. T. da. Pecuária, agricultura de alimentos e recursos naturais no Brasil Colônia. In: SZMRECSÁNYI, T. (org.) **História Econômica do Período Colonial**. São Paulo: Edusp/Hucitec, 2002.
- SIMONSEN, R. **História Econômica do Brasil**, Vol. 1, 1500-1820. Editora Nacional, 1937.
- Sócrates O. *Reminiscências Goiás de Atanho, 1907 a 1911*. Goiânia, Oriente 1974.
- Souza, M A Torres de. **Ouro Fino. Arqueologia Histórica De Um Arraial De Mineração Do Século XVIII Em Goiás**. Dissertação na Universidade Federal De Goiás. Faculdade De Ciências Humanas E Filosofia, Goiânia- Go, 2002.
- SYMANSKI, L. C. P. **Grupos Domésticos e Comportamento De Consumo Em Porto Alegre No Século XIX: O Solar Lopo Gonçalves**. (Curso De Pós-Graduação

em História - Instituto De Filosofia e Ciências Humanas). Pontifícia Universidade Católica Do Rio Grande Do Sul. Instituto De Filosofia e Ciências Humanas, Porto Alegre, 1997.

TEDESCO, G. V. L. **A cerâmica que vela e revela**. Tese. Doutorado em História, Universidade Federal de Goiás-Goiânia, 2012.

TEDESCO, G. V. L. **Do lado de lá e do lado de cá de Vila Boa de Goiás: Fronteiras Culturais e Espaciais entre negros e brancos no século XIX**. 4º Encontro Escravidão e Liberdade no Brasil Meridional. Curitiba-SC, 2009.

TRIGGER, B. T. **História do pensamento Arqueológico**. Tradução de Orde Serra. Ed. Odysseus, 2004.

TRISTÃO, R. M. **Formas de Vida Familiar na Cidade de Goiás nos Séculos XVIII e XIX**. Dissertação (Mestrado do Programa de Pós-Graduação da Faculdade de Ciências Humanas e Filosofia). Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 1998.

WILLIS, R. **Human meaning in the natural world**, Department of Social Anthropology, Edited by SIGNIFYING ANIMALS, University of Edinburgh, London and New York, 1989.

ANEXOS

Figura 9 – Ossos de bovino quebrado sem tutano



Avenida Dom Prudêncio

Figura 10 - Osso de bovino serrado e sem tutano



Avenida Dom Prudêncio.