

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ  
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES  
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA

BRUNA MORANTE LACERDA MARTINS

**INVENÇÕES DA CULTURA CULINÁRIA PARANAENSE:  
A FESTA NACIONAL DO CARNEIRO NO BURACO  
DE CAMPO MOURÃO – PARANÁ (1962-2014)**

MARINGÁ  
2016

BRUNA MORANTE LACERDA MARTINS

**INVENÇÕES DA CULTURA CULINÁRIA PARANAENSE:  
A FESTA NACIONAL DO CARNEIRO NO BURACO  
DE CAMPO MOURÃO – PARANÁ (1962-2014)**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História do Departamento de História, Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Estadual de Maringá como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em História.  
Área de concentração: Políticas, movimentos populacionais e sociais

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Sandra de Cássia Araújo Pelegrini

MARINGÁ  
2016

BRUNA MORANTE LACERDA MARTINS

**Invenções da cultura culinária paranaense: A Festa Nacional do  
Carneiro no Buraco de Campo Mourão – Paraná (1962-2014)**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História do Departamento de História, Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Estadual de Maringá como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em História pela Comissão Julgadora composta pelos membros:

COMISSÃO JULGADORA

Prof.<sup>a</sup> Dra.<sup>a</sup> Sandra de Cássia Araújo Pelegrini  
Universidade Estadual de Maringá (Presidente)

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Fabiana Lopes da Cunha  
Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" (UNESP)

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Cláudia Eliane Parreiras Marques Martinez  
Universidade Estadual de Londrina (UEL)

Prof. Dr. Delton Aparecido Felipe  
Universidade Estadual de Maringá

Aprovada em: 31/03/2016

Local da defesa: Núcleo de Educação à distância, bloco H-01, *campus* da Universidade Estadual de Maringá

*À minha mãe, Marli, que sempre incentivou para estar aqui.  
Ao meu pai, Inaldo, que de sua maneira sempre esteve ao meu lado.*

*Às minhas avós, Maria e Leocádia (memória), exemplos de força e perseverança.*

*Aos meus velhos e novos amigos, que propiciaram ensejos de alegria tornando os dias mais leves e os dias tristes em momentos de aprendizado.*

## AGRADECIMENTOS

*Aos depoentes, Augustinho Vecchi, Francisco Pinheiro, Pedro Uchôa, Nelson T. Oliveira, Vanuza Eloisa e Walter Toneli por compartilharem de suas experiências e memórias de vida.*

*Aos profissionais dos acervos consultados, em especial para Edna Simonato do Museu Deolindo Mendes Pereira de Campo Mourão por prontamente disponibilizar materiais da festa, algo caro para alguns detentores da memória local.*

*Agradeço aos professores que participaram da banca do Exame de Qualificação Dra. Fabian Lopes da Cunha (Unesp) e ao Dr. Delton A. Felipe (UFPR), particularmente pelos ensinamentos e a troca de experiências no campo do patrimônio cultural.*

*À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) pela bolsa que permitiu a realização desta dissertação.*

*Em especial à professora Sandra de Cássia Araújo Pelegrini, meus sinceros agradecimentos, pela transmissão de seus saberes e pelo incentivo, amizade e força demonstrado em nossa caminhada para elaboração deste trabalho.*

## RESUMO

Passados dez anos da declaração da “Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial” (2003), pela UNESCO, muitas questões chamam a atenção e parecem pertinentes: como se dá o processo de reconhecimento de um “saber-fazer” do bem imaterial? Quais elementos contribuem para sua legitimação ou quais intervenções transformam uma “invenção” em “patrimônio” coletivo? Para refletir sobre tais questionamentos, nos propomos a investigar a Festa Nacional do Carneiro no Buraco, celebrada em Campo Mourão e os rituais que a envolvem como uma “tradição inventada”, entre 1962 e 2014 – esse recorte temporal se justifica pela data de criação do prato e pelas transformações das práticas rituais que a acompanham. A patrimonialização da referida iguaria em Campo Mourão se deu em consonância com o desenvolvimento das políticas públicas de preservação dos bens imateriais, assentadas no reconhecimento de diversas manifestações culturais populares, práticas costumeiras, e festas, seguidas de comensalidade, conforme sugestão da Unesco, em âmbito internacional, por meio da “Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial” (2003), e pelo “Decreto 3.551” (04/08/2000), na esfera nacional. A relevância dessa abordagem se deve ao fato de que a “invenção das tradições” constitui uma prática comum nas regiões Norte e Noroeste do Paraná e está coadunada aos interesses daqueles que vislumbravam na divulgação do prato típico uma forma de criação de renda e promoção de atrativos turísticos das cidades. O embasamento teórico da pesquisa centra-se nas proposições de Roger Chartier (2011) e Eric Hobsbawm e Terence Ranger (1997), de modo a apreendermos a memória como uma representação daquilo que alguns elegem como uma “prática” que não deve ser esquecida e como um “saber-fazer” imbuído de significados que se estende do individual ao coletivo. Para compreendermos a festa em questão, dividimos a pesquisa em dois momentos: no primeiro, explicamos como se deu o processo de criação do prato e as várias transformações na sua composição, desde as primeiras experimentações até a padronização. Nesse sentido, demonstramos o processo histórico de transmissão de saberes entre aqueles que se tornaram responsáveis por cozinhar a iguaria. No segundo momento, explanamos as interferências dos poderes nas atividades que cercam os preparativos da festividade mouraonense, tais como: a incorporação do espetáculo teatral que narra história do prato, o “Ritual de Acendimento” e o “Ritual de Retirada dos Tachos”. Em termos metodológicos adotamos procedimentos adequados à análise da especificidade do corpo documental utilizado na investigação: legislação, fotografias, depoimentos impressos em matérias jornalísticas e entrevistas estruturadas, efetuadas com pessoas envolvidas com o evento, além do diálogo com a produção historiográfica publicada sobre o tema. Inferimos que a Festa Nacional do Carneiro no Buraco, em Campo Mourão, configura uma tradição inventada, cujo objetivo abrange a turistificação do prato e coaduna múltiplos interesses como, por exemplo, o de cunhar uma “identidade local” entre os moradores da cidade e o de gerar renda para o município – aspectos que implicaram adequações nos modos de cozer a iguaria e a transformação da dinâmica do evento. De fato, o reconhecimento do saber-fazer como patrimônio cultural é relevante, mas para tanto devemos levar em consideração a sua representatividade junto a população local, os motivos de sua valorização e as perspectivas de sua transmissão às futuras gerações.

**Palavras-chave:** Patrimônio Cultural Imaterial; História; Festa; Carneiro no Buraco; Campo Mourão –PR.

## ABSTRACT

Ten years after the UNESCO declaration on the “Convention for Safeguarding Intangible Cultural Heritage” (2003) many questions stand out and seem relevant: what is the process of acknowledging an intangible cultural heritage “know-how” like? Which elements legitimate it or which interventions are capable of turning an ‘invention’ into a collective heritage? In order to reflect on these aspects we sought to investigate the Carneiro no Buraco National Party and the rituals it encompasses as an ‘invented tradition’, between 1962 and 2014. The delicacy is registered as a cultural heritage of Campo Mourão, Paraná. The selected period corresponds to the time when the party became official and, afterwards, when the delicacy was considered part of the city’s cultural heritage. The process of becoming a cultural heritage developed according to the public policies towards the preservation of intangible heritages which enabled the acknowledgements of several cultural practices, traditions, festivities and commensalities, such as UNESCO’s “Convention for Safeguarding Intangible Cultural Heritage” (2003) and the “Decreto 3.551, 04 de agosto de 2000” in Brazil. The relevance of this approach relies on the fact that the ‘invention of traditions’ is a common practice in Northern and Northwestern Paraná and is attached to the interests of those who saw the propagation of a traditional dish as a way to attract revenue and to foster the city’s tourist attractions. The theoretical framework of this research consists in the propositions of Nestor Canclini (2011), Paul Ricouer (2010), Michel de Certeau (1994), Eric Hobsbawm and Terence Ranger (1997), which helped us to establish the memory as a representation of what some understand as a “practice” that should not be forgotten and as a ‘know-how’ pregnant with meanings that extends from the individual to the collective. In order to understand the party, we split the research in two stages: in the first one, we focused on the invention of the dish, exploring the elements of its composition and its changes in time from its origin to its standardization, and demonstrated the historical process of the transmission of knowledge among the cooks of the delicacy. In the second stage, we expounded the consolidation of the institutional powers concerning actions of festive territorialities, such as: the incorporation of a theatrical play that tells the story of the dish during the party, the “Ritual de Acendimento” and the “Ritual de Retirada dos Tachos”. The adopted methodological procedures consist in the analysis of the legislation, photographs and concise interviews with people involved with the party, and the historiographical works on the topic. The Carneiro no Buraco National Party, an invented tradition, aims at gathering several interests around the dish in order to forge an identity to the city dwellers, which implies its dynamic character. In fact, the acknowledgement of the ‘know-how’ as a cultural heritage is relevant, but it is necessary to aim for its valorization and transmission, not only for its touristic character.

**Keywords:** Intangible Cultural Heritage; History; Party; Carneiro no Buraco; Campo Mourão-PR.



## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1:</b> Localização do município de Campo Mourão – PR	27
<b>Figura 2:</b> O prato Carneiro no Buraco	31
<b>Figura 3:</b> Lançamento do prato Carneiro no Buraco em maio de 1991	34
<b>Figura 4:</b> Participação de Adelaide Teodoro de Oliveira na abertura do tacho do Carneiro no Buraco	36
<b>Figura 5:</b> Registro da confraternização da Boca Maldita realizada em Maio de 1991	37
<b>Figura 6:</b> Charge	40
<b>Figura 7:</b> Acendimento dos buracos durante a I Festa do Carneiro no Buraco	41
<b>Figura 8:</b> Etapas do cozimento do saber fazer do Carneiro no Buraco – Retirada da terra	43
<b>Figura 9:</b> Etapas do cozimento do saber fazer do Carneiro no Buraco – Retirada das tábuas	44
<b>Figura 10:</b> Retirada do Tacho da I Festa do Carneiro no Buraco	45
<b>Figura 11:</b> Máquina de Pirão usada na 5º Festa do Carneiro no Buraco (09/07/1995)	47
<b>Figura 12:</b> Complexo gastronômico do Parque de Exposições “Getúlio Ferrari”	50
<b>Figura 13:</b> Preparo do Kit “Legumes” da 8ª Festa do Carneiro no Buraco	52
<b>Figura 14:</b> Preparo do “Kit Tempero”	54
<b>Figura 15:</b> Preparo do “Kit Tempero” no Misturador Manual	56
<b>Figura 16:</b> Montagem do tacho na Cozinha Única de 05/07/14	57
<b>Figura 17:</b> Cobertura do tacho na Cozinha Única de 05/07/14	58
<b>Figura 18:</b> Pavilhão dos buracos durante a 24ª Festa Nacional do Carneiro no Buraco	59
<b>Figura 19:</b> Almoço do Carneiro no Buraco na barraca PROVOPAR	61
<b>Figura 20:</b> Comensalidade do Carneiro no Buraco	62
<b>Figura 21:</b> Desfile da Festa Nacional do Carneiro no Buraco, Rua Irmãos Pereira, Centro, Campo Mourão	67
<b>Figura 22:</b> Espetáculo “Ritual do Fogo” de 13/07/2002	71
<b>Figura 23:</b> 5º Espetáculo “O Guardião do Fogo” de 2010	73
<b>Figura 24:</b> Cena 10 – Tristeza do Bandeirante e entrada do Guardião	75

<b>Figura 25:</b> Cruz Histórica e Capela	<b>77</b>
<b>Figura 26:</b> Releitura da “Folia de Reis” durante a peça do “Guardião do Fogo” de 2008	<b>78</b>
<b>Figura 27:</b> Entrega da receita durante a peça “O Guardiao do Fogo” de 2010	<b>81</b>
<b>Figura 28:</b> Pereira e a Receita durante a peça “O Guardiao do Fogo” de 2010	<b>81</b>
<b>Figura 29:</b> Catedral São José – década de 1950	<b>83</b>
<b>Figura 30:</b> “A Guardiã do Fogo” de 2014	<b>85</b>
<b>Figura 31:</b> Cortejo do Ritual do Fogo da 22º Festa Nacional do Carneiro no Buraco	<b>90</b>
<b>Figura 32:</b> 1ª Fase do Ritual do Fogo - Acendimento do Primeiro Buraco na Arena de Rodeios de 2014	<b>91</b>
<b>Figura 33:</b> 2ª Fase do Ritual do Fogo - Acendimento do Primeiro Buraco no Pavilhão dos Buracos de 2013	<b>92</b>
<b>Figura 34:</b> Ritual de Retirada dos Tachos	<b>93</b>
<b>Figura 35:</b> Encenação dos poderes instituídos durante a 24ª Festa Nacional do Carneiro no Buraco	<b>94</b>
<b>Figura 36:</b> Cruz Histórica e Capela de 2010	<b>111</b>

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b>	<b>11</b>
<b>CAPÍTULO 1 – O MODO DE FAZER DO CARNEIRO NO BURACO</b>	<b>25</b>
<b>CAPÍTULO 2– DA INVENÇÃO A CONSOLIDAÇÃO DA FESTA</b>	<b>66</b>
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	<b>97</b>
<b>FONTES</b>	<b>99</b>
<b>REFERENCIAS</b>	<b>102</b>
<b>ANEXOS</b>	<b>108</b>
ANEXO A – RECEITA DO CARNEIRO NO BURACO (1991-1997)	<b>109</b>
ANEXO B – RECEITA DO CARNEIRO NO BURACO (1998-2014)	<b>110</b>
ANEXO C – FOTOGRAFIA CRUZ HISTÓRICA E CAPELA- 2010	<b>111</b>
ANEXO D – OFÍCIO N.º286 DE 16 DE JULHO DE 2002	<b>112</b>

## INTRODUÇÃO

A historiografia ampliou seus horizontes de pesquisa com a Escola dos *Annales*, no decorrer do século XX, buscando relações com novos objetos, novas abordagens e novos problemas (NORA; LE GOFF, 1995); revisitou alguns conceitos e temas considerados “tradicionais”, além de valorizar as relações interdisciplinares entre a História, as Ciências Sociais e a Antropologia, entre outras áreas do conhecimento.

Ciro Cardoso e Ronaldo Vainfas, nas obras que debatem os “domínios” da disciplina (1997; 2012), explicam e exemplificam este movimento de revisão dos principais enfoques teórico-metodológicos da pesquisa histórica. Ao fazê-lo, assinalam que um dos temas recorrentes é análise das relações entre a História e a Memória, visto que há na contemporaneidade uma preocupação com as temporalidades diante das mudanças da sociedade, como a globalização, a ideia de “progresso” e os avanços da tecnologia.

Nesta direção, na pesquisa ora apresentada nos pautamos pela análise das interfaces entre as histórias, as memórias e as identidades, de modo a apreendermos o crescente processo de patrimonialização dos bens culturais de diversos grupos sociais. Esse é o caso da Festa Nacional do Carneiro no Buraco e dos rituais que a envolvem e resultam de uma “tradição inventada”. Entre 1962 e 2014, deu-se a oficialização da festa e o registro do seu prato principal como patrimônio cultural de Campo Mourão (Paraná). O momento de patrimonialização ocorreu em consonância com as políticas públicas voltadas para a preservação dos bens imateriais que, por sua vez, favoreceu o reconhecimento de diversas manifestações culturais, práticas, tradições, festividades e comensalidades, por intermédio de documentos internacionais e nacionais, como a “Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial” (UNESCO, 2003) e o “Decreto 3.551”, promulgado no Brasil, em 04 de agosto de 2000.

Em 2016, essa festa anual está na sua vigésima sexta edição, realizada durante seis dias, sempre no segundo domingo do mês de julho, no Parque de Exposições Getúlio Ferrari. O evento oferece serviços e equipamentos turísticos<sup>1</sup>, como parque de diversões, exposição agropecuária industrial, feira agroindustrial e de artesanato, shows, rodeios, espetáculos teatrais, concurso de beleza e entre outras atrações. A organização

---

<sup>1</sup> O termo serviços e equipamentos turísticos refere-se a uma nomenclatura adota pelo Ministério de Turismo (MTur) para classificar o conjunto de serviços, edificações e instalações indispensáveis ao desenvolvimento da atividade turística e que existem em função desta. Compreendem os serviços e os equipamentos de hospedagem, alimentação, agenciamento, transporte, eventos, lazer etc. (MTUR, 2007).

é responsabilidade da Prefeitura Municipal por meio da Secretaria do Desenvolvimento Econômico e do Departamento de Turismo em parceria com a Fundação Cultural de Campo Mourão (FUNDACAM), Sindicato Rural de Campo Mourão (SRCM), Associação Comercial de Campo Mourão (ACICAM), entidades beneficentes e patrocinadores.

A relevância dessa abordagem se deve ao fato de que a “invenção das tradições” constitui uma prática comum no Norte e Noroeste paranaense e está coadunada aos interesses daqueles que vislumbravam na divulgação do prato típico uma forma de criação de renda e promoção de atrativos turísticos da cidade. O prato Carneiro no Buraco considerado com atrativo turístico é servido desde a década de 1990 durante a festividade quando adquiriu repercussão regional e passou a ser reconhecido como uma referência gastronômica.

O “Guia Quatro Rodas”<sup>2</sup>, revista especializada em turismo, publicou uma matéria sobre a iguaria, em 2001, e a divulgou no âmbito nacional. Em 2004, a publicação intitulada “Caderno Paraná da Gente – Pratos Típicos Paranaenses” (2004) a elegeu como uma das referências da cultura culinária paranaense. Mas, somente no ano de 2009, as autoridades municipais registraram o Carneiro no Buraco como prato típico e patrimônio cultural.

Concomitantemente, observamos a deflagração de diversos processos de invenções de pratos típicos na Mesorregião Centro Ocidental do Paraná<sup>3</sup>, que envolvem vinte e cinco cidades circunvizinhas a Campo Mourão. Elas também promovem eventos comemorativos ao aniversário de sua fundação, nos quais estão presentes rituais de comensalidade celebrados com quitutes consumidos cotidianamente ou em ocasiões especiais. Por exemplo, no caso de Roncador, a cidade oferece o “Perohê”, espécie de pastel cozido feito pela Comunidade Ucraniana com massa de trigo e recheio de ricota e

---

<sup>2</sup>O Guia Quatro Rodas, publicado anualmente pela Editora Abril desde 1965, para o segmento de viagens, disponibiliza roteiros e oferece informações turísticas sobre localidades brasileiras, além de avaliar anonimamente equipamentos e serviços turísticos (GIMENES, 2009).

<sup>3</sup> A Mesorregião Centro Ocidental Paranaense é uma divisão instituída pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) composta por 26 municípios. A seguir as cidades e seus respectivos pratos típicos: Altamira do Paraná (Carneiro Recheado), Araruna (Arroz Tratoreiro), Barbosa Ferraz (Porco Garantido), Boa Esperança (Vaca Atolada), Campina da Lagoa (Costela Desossada Recheada), Campo Mourão (Carneiro no Buraco), Corumbataí do Sul (Cabrito Apressado), Engenheiro Beltrão (Leitoa à Paraguaia), Farol (Pernil à Pururuca), Fênix (Peixe na Cerâmica), Goioerê (Leitão Maturado), Iretama (Festival de Comida da Roça), Janiópolis (Leitoa Fuçada), Juranda (Leitoa Entrincheirada), Luiziana (Costelão), Mamborê (Leitoa Mateira), Moreira Sales (Paleta Tropeira), Nova Cantu (Quirelada Catuense), Peabiru (Carneiro ao Vinho), Quarto Centenário (Costela no Chão), Quinta do Sol (Leitão ao fogo de chão), Rancho Alegre d'Oeste (Peixe no Tacho), Roncador (Perohê), Terra Boa (Boi na Terra) e Ubatã (Leitão à Campestre).

batata. Já em Peabiru e Nova Cantu, são oferecidos, respectivamente, o “Carneiro ao Vinho” e a “Quirelada Catuense” – um prato que mistura frango e pinhão.

Práticas dessa natureza constituem objetos privilegiados de estudos da História Cultural, por isso, respaldamos essa pesquisa nos procedimentos metodológicos dessa linha de abordagem historiográfica. O desvendamento dos sabores, das histórias e das memórias relativas ao feitiço do Carneiro no Buraco, se tornou possível mediante os indicativos teóricos sugeridos por Roger Chartier (2011) e Hobsbawm e Ranger (1997). As proposições dos referidos historiadores tornam-se imprescindíveis para compreendermos as ressignificações do conceito de cultura ao longo do tempo, portanto, consideramos a cultura um conjunto de elementos produzidos por meio das vivências e práticas que revelam os significados da interação entre os homens e o meio.

“Pensar a cultura como um conjunto de significados partilhados e construídos pelos homens para explicar o mundo” (PESAVENTO, 2005, p.15) implica a percepção de objetos e sensibilidades que estavam longe dos horizontes dos historiadores novecentistas. Peter Burke (2005) designou este período, entre o século XIX até meados de 1950, como “História Cultural Clássica”, ou seja, estudos voltados para as artes, a literatura, a filosofia e a ciência. Durante este momento, a preocupação estava em estudar os padrões da época, empregando uma visão holística sobre os objetos vinculados a textos literários, pinturas e tratados filosóficos acerca da cultura renascentista.

O desenvolvimento da História Cultural acompanhou o contexto no qual se enquadra. Entre os anos de 1950 a 1960, os historiadores culturais aproximaram-se de outras ciências, como a sociologia e a antropologia, trazendo ao centro das discussões a questão da cultura popular, neste sentido, destaca-se a obra “A formação da classe operária inglesa” de Edward Thompson, publicada em 1963. O autor buscou relacionar as mudanças econômicas e políticas aliada com a cultura, sendo esta uma das relevantes formas de análise para este período, já que a cultura era tratada como secundária para compreensão da sociedade, isto são aspectos que denotam a decadência da hegemonia da abordagem marxista ortodoxa (BURKE, 2005, p.31).

Este entrelaçamento interdisciplinar e a busca por novas fontes, que podem ser escritas, orais, sonoras, visuais, aparecem latentes a partir da década de 1970. De acordo com Burke (2005), as mudanças epistemológicas ocorridas estão voltadas para compreensão da cultura no plural. Michel de Certeau (1998), afirma que toda cultura parte de uma ação, ou seja, os indivíduos ou grupos atuam de modo sistemático,

apropriam, praticam e realizam trocas simbólicas de maneira adversa uns dos outros, logo, cumpre-nos entender o outro na sua singularidade para conhecer a si próprio, isto se chama alteridade.

Ao tratar da preservação do patrimônio cultural é imprescindível embasarmos em conceitos de memória e identidade. Uma das importantes contribuições para a pesquisa é a obra “A memória, história e esquecimento” do filósofo Paul Ricoeur (2010). Para o autor, a memória significa uma representação de uma coisa ausente e não somente um receptáculo de informações para guardar dados mnemônicos. Nas palavras do autor, “[...], não temos nada melhor que a memória para significar que algo aconteceu, ocorreu, se passou antes que declarássemos nos lembrar dela” (RICOUER, 2010, p.40). Para ele, a memória opera na reconstrução do passado como um tempo vivido, que está em processo de ressignificação dos acontecimentos rememorados, entre a linha tênue da lembrança e do esquecimento, já que uma das finalidades da memória é lutar contra o esquecimento, ou seja, “[...] o dever da memória consiste em essencialmente em dever de não esquecer” (RICOUER, 2010, p.48), que a partir dessas formulações entendemos que a patrimonialização do Carneiro no Buraco permite a salvaguarda do saber-fazer dos outros que estavam aqui antes de nós.

Ricoeur chama a atenção para a busca por “justa memória”, ou seja, comprometermos com a diversidade de memórias que formam a sociedade pensando no bem comum. O autor afirma que “É no caminho da crítica histórica que a memória encontra o sentido da justiça” (RICOUER, 2010, p.507), assim, ao estudar a festividade em questão, nos deparamos com uma variedade de interpretações sobre a invenção do prato, dessa forma discutimos as lembranças sobre a festa, para então aproximarmos do sentido de “justa memória”.

O historiador Jacques Le Goff (2006), em sua obra “História e Memória”, afirma a memória como capaz de armazenar-informar-evocar vinculada a uma forma oral e escrita, e para entendê-la é necessário recorrer não somente aos fenômenos biológicos e psicológicos, mas ao domínio das ciências humanas e sociais. O autor discute a memória no nível coletivo enquanto uma das questões a serem debatidas, pois os sujeitos históricos ao fazerem da memória um instrumento do poder engendram lutas simbólicas. Para Le Goff:

Tornar-se senhores da memória e do esquecimento é uma das grandes preocupações das classes, dos grupos, dos indivíduos que dominaram e dominam as sociedades históricas. Os esquecimentos e os silêncios da

história são reveladores desses mecanismos de manipulação da memória coletiva (LE GOFF, 2006, p.426).

A junção entre a reminiscência e o poder são características intrínsecas da Festa do Carneiro no Buraco, pois uma das inquietações da pesquisa consiste em discutir desde o processo de criação a patrimonialização da festa como objeto de disputas entre grupos sociais. Em vista disto, para o patrimônio cultural a memória é um elemento basilar para construir o sentido de pertencimento entre o sujeito e objeto, ou seja, a memória está contida na identidade, já que os elementos identitários formam-se a partir dos indicadores do passado, ou seja, do reconhecimento do tempo vivido e presente, entretanto, ao relaciona-los corremos o risco de naturalizar ambos.

Stuart Hall (2005) observa as identidades a partir da perspectiva da construção histórica, a qual considera os aspectos econômicos, políticos, culturais inseridos em uma continuidade do tempo, portanto, os elementos da memória vivida estabelecem relações com a inclusão de diversas influências em um processo inacabado. Hall aponta:

As identidades culturais são pontos de identificação, os pontos instáveis de identificação ou sutura, feitos no interior dos discursos da cultura e história. Não uma essência, mas um posicionamento. Onde haver sempre uma política de identidade, uma política de posição, que não conta com nenhuma garantia absoluta numa lei de origem sem problemas, transcendental (HALL, 1996, p.70).

As identidades culturais são plurais e constantemente modificadas por encontrarem-se no contexto nas quais as relações sociais são atingidas por uma “crise de identidade”. Hall (2005, p.07) afirma que “As velhas identidades, que por tanto tempo estabilizaram o mundo social, estão em declínio, fazendo surgir novas identidades e fragmentando o indivíduo moderno, até aqui visto como sujeito unificado”. A mudança do sujeito de uma identidade fixa, objetiva e perene altera-se para o sujeito que procura (re) significar seus pensamentos, comportamentos e introduzir elementos oriundos de diferentes culturas para seu tempo-espaço.

Conforme o geógrafo Milton Santos (2007), “A identidade é o sentimento de pertencer aquilo que nos pertence. [...]. O território usado é o chão mais a identidade” (SANTOS, 2007, p.14). Esse autor nos mostra como a representação do território evidencia uma relação identitária, entretanto, as fronteiras da apropriação de significados extrapolam limites no sentido estrito do termo, já que vivemos em momento de “compressão do espaço-tempo” (HALL, 2003, p.69).

Para Manuel Castells a identidade configura-se como:

[...] processo de construção do significado com base em um atributo cultural, ou ainda, um conjunto de atributos culturais inter-relacionados, o(s) qual (ais) prevalece(m) sobre outras formas de significado. Para um determinado indivíduo ou ainda um ator coletivo, pode haver identidades múltiplas. No entanto, essa pluralidade é fonte de tensão e contradição tanto na auto-representação quanto na ação social (CASTELLS, 2003, p.22).

Castells (2003) assegura que as identidades são elaboradas a partir dos significados atribuídos ao meio social estruturado em redes de relações de poder, sendo que esta ação acontece individualmente ou por grupos, instituições e organizações. Os “atores sociais” demonstram as suas identidades múltiplas, quando se relacionam com território habitual, e ao mesmo tempo, se comunicam com outros circuitos culturais.

Conseqüentemente, esta troca de significados e de afirmação de pertencimento propicia diversas formas de representação dos bens patrimoniais. Logo, os bens patrimoniais são representações das identidades e das memórias, e ao elevar um bem cultural a tal categoria pretendemos reconhecer nossas ligações com o que herdamos do passado e vivemos no presente, entretanto, em certos casos, a memória serve para construir o sentido de pertencimento em longo prazo. Izabela Tamasso (2012) aponta esta problemática:

[...] os patrimônios não são naturalmente referenciais identitários de um povo, nem temporal nem espacial; não são naturalmente herança cultural, nem documentos da história, nem lugares da memória a serem naturalmente preservados pelo grupo de uma dada localidade (TAMASSO, 2012, p. 28).

Tendo em vista, que a identidade configura-se como uma procura em conhecer e reconhecer elementos de significação e de pertencimento, sendo que estes aspectos são encontrados em representações históricas e também nas lembranças, é possível conjecturar a emergência da criação de patrimônios com finalidade de realizar este processo. De toda forma, às vezes esta conexão efetiva-se de maneira parcial, quando opera apenas com artifícios da memória em prol de uma identidade manipulada, ou seja, que não busca a profundidade do conhecimento histórico para constituir os signos verossímeis em nível local, regional ou nacional. Por isso, ao estudar a Festa do Carneiro no Buraco, é preciso tomar cautela quando for tratar da relação entre o patrimônio e a identidade, tendo em vista que se trata de um referencial em construção para a cidade. Neste sentido, uma das limitações da pesquisa, é certificar o grau de pertencimento da festa com a comunidade local, mas por outro lado procuramos desenvolver o estudo voltado para as memórias do objeto em questão.

Ao analisar o processo de constituição do patrimônio cultural municipal, no caso do Carneiro no Buraco, é possível constatar os conflitos de memórias e histórias, pois os bens passam por ressignificações funcionais, sensitivas e até mesmo estéticas, adaptando-se aos interesses das instituições e/ou comunidades que os protegem. Estes conflitos de memórias estão geralmente ligados ao entendimento do conceito de patrimônio cultural, às vezes limitado a bens de pedra e cal<sup>4</sup> de valor excepcional, impossibilitando a compreensão do legado cultural formado por bens materiais e imateriais coletivamente significativos e representados como elos das memórias e tradições locais.

Para Fonseca (2009, p.67), “É necessária, [...], uma mudança de procedimentos, com o propósito de abrir espaços para a participação da sociedade no processo de construção e de apropriação de seu patrimônio cultural”. Portanto, é pertinente observar a finalidade da patrimonialização dos bens culturais para que possamos organizar meios de democratizar as memórias, ora recuperando patrimônios, ora registrando ou tombando novos patrimônios.

Nesta direção, a partir dos anos oitenta a compreensão da cultura tratada no plural, incitou a discussão para a incorporação de uma nova perspectiva para a preservação dos bens patrimoniais brasileiros – anteriormente seguia as instruções do Decreto-Lei nº25/1937. A partir deste período, há uma reformulação na base da noção de patrimônio cultural, do qual parte do entendimento da referencialidade cultural, ou seja, “Essa perspectiva veio deslocar o foco dos bens – que em geral se impõem por sua monumentalidade, [...], por seu peso material e simbólico – para dinâmica de atribuição de sentidos e valores” (FONSECA, 2009, p.112). Isto foi possível devido às ações empreendidas, a partir de métodos etnográficos, no Centro Nacional de Referência Cultural (CNRC) e na Fundação Pró Memória, das quais originou ações iniciais para o acautelamento da cultura indígena e o reconhecimento de comunidades negras e religiosas.

Funari e Pelegrini (2008, p.49), afirmam que este momento foi marcado por ações onde se priorizava bens vindos do saber popular a partir da ótica da diversidade e da pluralidade religiosa brasileira. Para Sant’Anna (2009, p.55), “A principal herança desse período foi à introdução, na Constituição Federal, de um conceito mais largo de patrimônio, que inclui os bens de natureza material e imaterial”. Portanto, com a partir

---

<sup>4</sup> Expressão para o patrimônio cultural material formado por construções (FONSECA, 2009).

da Constituição Federal amplia-se a noção de patrimônio brasileiro, incluindo as “formas de expressão” e os “modos de fazer-saber”, isto denota o reconhecimento de um crescente movimento de compreensão da diversidade cultural– diferenças no modo de vivência entre grupos sociais revelando a pluralidade das identidades.

Após dois anos da Constituição Federal Brasileira de 1988, institui-se o “Decreto 3.551, de 04 de agosto de 2000” que institucionaliza o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial. Conforme Sant’Anna (2009), esta ação não acontece de forma isolada está relacionada ao contexto internacional a partir da “Convenção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural” em 1972 e também da “Recomendação sobre a Salvaguarda da Cultura Tradicional e Popular” em 1989, ambas reguladas pela Organização das Nações Unidas para a educação, à ciência e a cultura (UNESCO).

A “Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Imaterial” (2003) atua como um instrumento jurídico internacional equivalente a uma determinação legislativa, assim, torna-se a preservação, conhecimento e a valorização dos bens imateriais como uma responsabilidade de cada país. Quando elaborado o documento da “Convenção de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial” de 2003, já tinha o conhecimento que a França ergueu esforços para implantação da política cultural voltada para os mestres de ofícios tradicionais por meio do projeto “Tesouros Humanos Vivos” da UNESCO em 1976 (SANT’ANNA, 2009). Destacamos que a definição de patrimônio imaterial promulgada perpassa a vertente da diversidade:

Art. 2º. Inciso II. Entende-se por “patrimônio cultural imaterial” as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural (UNESCO, 2006, p. 04).

A variedade que o patrimônio imaterial assume condiz com a diversidade dos grupos e/ou indivíduos que os produzem, entretanto, há necessidade da compreensão da alteridade. Podemos afirmar, que os diferentes modos de vivências atrelados a aspectos fundamentais como a identidade, a memória e o meio ambiente, oferecem meios para produção dos modos de sentir, pensar e saber, para com isso emergir os modos de praticar, criar e fazer, em suma, o patrimônio imaterial está relacionado aos múltiplos campos do saber-fazer, como afirma Felipe (2015).

De acordo com a Convenção de 2003 da UNESCO, o patrimônio imaterial está segmentado em:

- a) tradições e expressões orais, incluindo o idioma como veículo do patrimônio cultural imaterial;
- b) expressões artísticas;
- c) práticas sociais, rituais e atos festivos;
- d) conhecimentos e práticas relacionados à natureza e ao universo;
- e) técnicas artesanais tradicionais (UNESCO, 2006, p. 05).

Notamos a amplitude da variedade de bens que podem tornar-se patrimônios imateriais, isto de fato, está atrelado à consideração da noção de patrimônio, que valoriza desde os monumentos considerados bens de pedra e cal a expressões cotidianas, saberes e práticas culturais das sociedades. Deste ponto de vista, Fonseca (2009, p.72) argumenta que além de criar uma categoria específica para tratar o patrimônio imaterial, é possível diluir os seguintes aspectos: a dicotomia entre a cultura popular/cultura erudita, a relativização de que a imaterialidade seja exclusiva do folclore e da cultura popular e também a ampliação da participação de grupos sociais de “tradição não europeia”.

O processo para preservação do patrimônio imaterial acontece por meio do Registro, pois diferente do Tombamento que tem como premissa a preservação dos objetos e produtos, o bem imaterial tem como característica a vivacidade no seio dos grupos e/ou indivíduos que os produz, por isso:

O registro institui o reconhecimento de que essas expressões vivas da cultura também integram o patrimônio cultural brasileiro, e estabelece, para o Estado, o compromisso de salvaguardá-las por meio de documentação, acompanhamentos e apoio às suas condições de existência (SANT’ANNA, 2008, p.07).

A prática do Registro acontece com o levantamento de informações a partir de imagens fotográficas, produção de audiovisuais, depoimentos orais e da materialidade saber-fazer. Com “Decreto 3.551, 04 de agosto de 2000” estabelece que as informações inventariadas sobre os bens imateriais fazem parte dos livros dos Registros, que se dividem em: I- Livro de Registro dos Saberes; II - Livro de Registro das Celebrações; III - Livro de Registro das Formas de Expressão; IV- Livro de Registro dos Lugares (BRASIL, 2000). Além disso, o decreto-lei propõe a criação do “Programa Nacional do Patrimônio Imaterial” (PNPI), que tem por objetivo fomentar políticas públicas específicas para salvaguarda e a manutenção dos bens imateriais (IPHAN, 2015).

O “Decreto de 2000” deu respaldo para a criação da metodologia de trabalho intitulada “Inventário Nacional de Referências Culturais” do IPHAN, a qual prioriza o levantamento dos modos de vivência, saber e prática dos indivíduos ou grupo sociais. Deste modo, a inscrição do bem imaterial no livro de Registro dependerá da

organização de um dossiê contendo as seguintes etapas: investigar e descrever a historicidade do bem imaterial; observar as adaptações e as transformações; identificar a associação com outros bens culturais, práticas ou rituais; pesquisar o contexto ambiental e a relação com os demais “atores sociais”; levantar a documentação fotográfica, audiovisual e fonográfica; e organizar um guia de fontes e bibliografias (SANT’ANNA, 2008, p.10).

Neste sentido, José Meneses (2009) utilizou a metodologia elaborada no Decreto de 2000 na elaboração do “Dossiê Interpretativo Queijo Artesanal de Minas”, patrimônio imaterial brasileiro, seguindo as premissas do IPHAN. O objetivo da pesquisa centrou-se em interpretar o modo de fazer tradicional do “Queijo tipo Minas”, feito a base de leite cru, confeccionado nas regiões do estado de Minas Gerais. A técnica artesanal recebida como uma herança portuguesa foi/está sendo moldada aos fazeres mineiros, pois as mudanças econômicas, culturais e ambientais interferem na fabricação. Para Meneses (2009, p.31), “A busca, enfim, era a de ler mais que um modo de fazer: era a de desvelar vivências”, portanto, o registro do bem imaterial se faz a partir sentido de pertencimento tendo como principal elemento a participação da comunidade no processo de inventariação. O autor constata a necessidade de gerar instrumentos para salvaguarda dos bens imateriais com a finalidade de propiciar a vivência na tradição<sup>5</sup>, enfatizando que o “Queijo tipo Minas” revelou ser portador de signos, gerador de renda e de fomento do turismo.

Observamos que as políticas públicas voltadas para o patrimônio cultural imaterial estão em processo de construção e de adaptação, entretanto, notamos a existência de instrumentos legais que já garantem o reconhecimento do saber-fazer. Isto demonstra relevante mudança no trato do patrimônio imaterial, como assinala Martins Guillen (2014, p.648), “É fundamental destacar o fato de que novas políticas da cultura têm nos dado a oportunidade de criar novas culturas políticas para a construção da identidade, memória e história nacional”. Logo, a “nova cultura política” voltada para o patrimônio imaterial consolida reconhecimento da diversidade cultural brasileira aliada às medidas de identificação (Registro ou Tombamento), entretanto, os desafios são grandes para tornar este processo democrático, e ainda que vise a patrimonialização das diferenças.

---

<sup>5</sup>Para Meneses (2009) o conceito de tradição está em processo de transformação, distinguindo-se de uma estática e absolutamente originária.

Nesta direção, é permissível o reconhecimento do modo de fazer do Carneiro no Buraco como patrimônio imaterial da cidade de Campo Mourão, bem como notamos a constituição da festa para consumir a iguaria, a fim de, torna-la um atrativo característico da cidade com finalidade de fomentar o turismo e a política local. Assim levantamos algumas questões: como se dá o processo de reconhecimento de um “saber-fazer” do bem imaterial? Quais elementos contribuem para sua legitimação ou quais intervenções transformam uma “invenção” em “patrimônio” coletivo? Como a Festa do Carneiro no Buraco possibilita a preservação ou espetacularização do patrimônio cultural imaterial?

Para elucidar tais questões nos atemos as fontes textuais, orais e fotográficas como ingredientes para compreender como se cozinha uma tradição inventada.

Os documentos textuais são fontes essenciais para esta pesquisa, pois é possível encontrar as mudanças e as permanências sobre o objeto em questão, além de encontrar rastros de como este processo foi sendo desencadeado na cidade. Conforme Carlos Bacelar (2010) deve-se considerar os seguintes pontos quando pesquisa-se em fontes arquivísticas: contextualizar o documento, observar os critérios de quem o produziu, a finalidade do documento e as suas particularidades. Portanto, os documentos textuais são provenientes do Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Vereadores de Campo Mourão, dentre estes estão os projetos de leis, leis municipais e atas das sessões ordinárias.

Dentre as possibilidades das fontes textuais, encontra-se nos jornais uma forma de compreender as transformações da festividade, pois como se trata de um evento repetitivo e de destaque no município a imprensa local faz a cobertura. Deste modo, buscamos compreender a historicidade da festa com base em fontes correntes, publicações diárias em que anunciam notícias e “[...], que a imprensa periódica seleciona, ordena, estrutura e narra, de uma determinada forma, aquilo que se elegeu como digno de chegar até o público” (LUCA, 2006, p.138). Nessa perspectiva, o trabalho com jornais parte da análise do conteúdo/discurso textual, imagética e material do jornal, atentando para observar a narração do acontecimento e o acontecimento em si, decifrando a interpretação do interlocutor, ou seja, realizar o exercício entre o refutável e o verificável já que a subjetividade está impregnada no texto jornalístico (LUCA, 2006, p.139-141). Assim, a imprensa não é como um espelho ou expressão de realidades passadas e presentes, desta forma, os jornais como fontes de pesquisa são

concebidos como uma representação do seu contexto espacial e temporal, não como mera fonte de informação.

Em vista disto, foram consultados os periódicos do *Jornal Tribuna do Interior*, dos meses de junho e julho entre o período de 1991 a 2014, bem como organizou fichas<sup>6</sup> contendo as principais informações das matérias relacionadas aos aspectos gerais da festa, do espetáculo teatral e os rituais do fogo. O *Jornal Tribuna do Interior* foi fundado no dia 10 de outubro de 1968, com sede em Campo Mourão, onde circula de terça a domingo em 32 municípios da região mesorregião centro ocidental do Paraná (ITRIBUNA, 2015). A escolha para consultar este período se deu pelo fato de circular desde a primeira edição da Festa Nacional do Carneiro no Buraco em uma espacialidade abrangente, possibilitando, a observação de como a imagem do evento foi sendo construída por meio deste meio de comunicação.

Quanto ao uso das entrevistas, estas constituem como fonte para esta pesquisa. Neste sentido, considera-se a História Oral como uma metodologia de pesquisa interdisciplinar, que permite ao pesquisador a realização de entrevistas, que, por conseguinte fornece elementos fundamentais para o embasamento teórico e prático (FERREIRA, 2012, p.170). Em uma análise histórica, a utilização deste método “[...] permite o registro de testemunhos e o acesso a “histórias dentro da história” e, dessa forma, amplia as possibilidades de interpretação do passado” (ALBERTI, 2010, p.155).

Segundo Alessandro Portelli (1997, p.29), “As fontes históricas orais são fontes narrativas”, pois quem narra são os sujeitos que testemunharam acontecimentos e conjunturas, ou seja, contam experiências do vivido e concebido (ALBERTI, 2004 p.16). Assim, procuramos nas fontes orais realizar uma das possíveis interfaces entre História e Memória, como afirma Ferreira (2012) “Um trabalho sobre o terreno da memória, mas próprio à história”, que por intermédio do método de abordagem torna esta relação possível. Portanto, a análise oral partiu de entrevistas semiestruturadas com seis pessoas ligadas aos aspectos culturais, econômicos e culinários da Festa Nacional do Carneiro no Buraco. Todas as entrevistas foram realizadas mediante a assinatura da Autorização do uso de som e imagem e do Termo de consentimento de participação como voluntário da pesquisa, posteriormente, transcritas e analisadas.

As imagens fotográficas fazem parte do corpus documental da pesquisa, tendo em vista “[...] que as imagens, assim como textos e testemunhos orais, constituem-

---

<sup>6</sup> Ficha composta pelos seguintes elementos: edição; data; local; seção/coluna; colunista; nº localização da página; manchete/tópico; e comentários, transcrição e descrição.

senuma forma importante de evidência histórica. Elas registram atos de testemunho ocular.” (BURKE, 2004, p.17). De acordo com Mauad e Lopes (2012, p.278), a fotografia é uma prática social e uma experiência histórica, que ultrapassa a função ilustrativa ou do “objetivismo fotográfico”, são concebidos como uma representação do seu contexto espacial e temporal. A fotografia enquanto experiência histórica permite o pesquisador observar que, “As imagens nos contam histórias, atualizam memórias, inventam vivências, imaginam a história, demarcam o campo do visível e o invisível” (MAUAD; LOPES, 2012, p.280). Portanto, tratamos a fotografia como capaz de demonstrar os vestígios dos quais são captados somente a partir da lente, por isso, são olhares que oferecem bases para refutação e confirmação de hipóteses.

As imagens analisadas na pesquisa pertencem aos órgãos públicos, tais como: Acervo da Prefeitura Municipal de Campo Mourão, Acervo do Museu Municipal Deolindo Mendes Pereira e o Acervo da Coordenação de Ação Teatral da Fundação Cultural de Campo Mourão (FUNDACAM), exceto uma fotografia singular que faz parte do Acervo Pessoal de Augustinho Vecchi. A escolha por explorar as fotografias pertencentes aos acervos públicos está centrada na perspectiva da análise da festa a partir do discurso oficial.

Na prática, as análises das imagens se deram a partir da aplicação da regra dos três terços, que concerne a uma composição da fotografia dispondo de três terços verticais e três terços horizontais, que orientam o enquadramento da foto. Barcelos afirma: “O motivo que desejamos ressaltar na composição deve ocupar algum dos quatro pontos onde as quatro linhas se cruzam. Esses são os pontos esteticamente adequados para situar o centro de interesse, ocasionando um arranjo assimétrico da imagem” (BARCELOS, 2013, p. 291). Aplicamos este critério para corroborar as hipóteses do centro de interesse das fotografias, bem como observamos a iluminação, cor, enquadramento e o ângulos, aspectos que compõe o espaço plástico da imagem, conforme Aumont.

Como já mencionamos para explicarmos o processo de invenção da Festa Nacional do Carneiro no Buraco, dividimos a pesquisa em dois momentos. No primeiro capítulo, objetivamos abordar como se deu a invenção do prato Carneiro no Buraco, bem como introduzir a constituição da festa do município de Campo Mourão – Paraná, mediante a análise da legislação, de fotografias e de entrevistas. Inicialmente a ideia é explicar o modo de fazer do Carneiro no Buraco como parte de um sistema culinário, assim, analisaremos desde a preparação, os ingredientes, os utensílios, a técnica de

preparo e forma de servi-lo. Concomitante, explicamos as transformações e as incorporações de elementos no modo de fazer ocorridos durante as edições da festa.

No segundo capítulo, nos propomos a analisar o espetáculo “Guardiã do Fogo” e os “Rituais do Fogo” como parte da celebração do Carneiro no Buraco, mediante a utilização dos roteiros da peça teatral, fotografias e entrevistas. Primeiro, demonstramos os principais elementos que compõem a narrativa da invenção do prato; e depois explicitamos o papel dos rituais do fogo na espetacularização do patrimônio com o intuito de legitimar ações políticas em torno do prato.

# CAPÍTULO 1

## O MODO DE SABER-FAZER DO CARNEIRO NO BURACO

*Vem meu amor, se deliciar  
Hoje tem carneiro você vai provar  
Vem meu amor, experimentar  
“Carneiro no Buraco” você vai gostar  
Turismo de outro  
Madeira, terra, animais  
São fases dos pioneiros da história  
Que o “Cai Nessa” traz  
Nenhum carneiro tem perna de pau  
Olho de vidro e a cara de mal  
E hoje quero ser carneiro do prazer  
Na panela com você*

(Trecho do samba-enredo “Nesse buraco tem carneiro” de autoria de Walter Toneli, cantado pela Escola de Samba Caí Nessa<sup>7</sup>, em 2005, e adaptado do samba-enredo “Brezail” cantado pela Escola de Samba Imperatriz Leopoldinense no desfile carnavalesco do Rio de Janeiro, em 2004).

Esta homenagem para a Festa Nacional do Carneiro no Buraco do samba enredo “Nesse buraco tem carneiro” (2005), da Escola de Samba Caí Nessa, celebrada durante o “Carnaval de rua” de Campo Mourão, demonstra um aspecto central: as “invenções das tradições” (HOBSBAWM, 1997), uma vez que para legitimar uma tradição é preciso batizá-la em mitos e ritos fundadores. A letra do enredo destaca alguns elementos que fazem parte da narrativa oficial da festa, tais como: “tradição”, “pioneirismo” e “autenticidade”, bem como o alcance da festa para o fomento do turismo, assim, comemorar a iguaria no espetáculo do carnaval de rua possibilita uma marca para autenticar uma tradição inventada.

Neste sentido, buscamos os argumentos de Eric Hobsbawm (1997, p.12), pois cogitamos “[...] que a invenção de tradições é essencialmente um processo de formalização e ritualização, caracterizado por referir-se ao passado, mesmo que apenas pela imposição da repetição”. Nessa direção, lembramos que entre as características das tradições inventadas detectamos um conjunto de regras, práticas simbólicas e ritos, a incorporação de valores, normas e um quadro de referências ao passado, que necessariamente não precisa se remeter a tempos longínquos.

Os patrimônios culturais imateriais manifestam-se a partir de “práticas, representações e expressões”, e ao mesmo tempo materializam-se em “instrumentos,

---

<sup>7</sup>Escola de Samba Caí Nessa de Campo Mourão, fundada em 1988, apresenta-se anualmente no Carnaval de Rua da cidade. Campeã do desfile de blocos de carnaval em 1999 e consecutivamente entre 2003 a 2010 (FERNANDES, 2015).

objetos, artefatos e lugares culturais” (UNESCO, 2003). Logo, ao enquadrarmos o modo de saber-fazer do Carneiro no Buraco como patrimônio imaterial, já que a comida é consumida em uma festividade, tem-se uma prática culinária da qual se concretiza na receita, nos ingredientes, nos utensílios e nos locais de preparo, ou seja, na celebração do produto final deste saber-fazer.

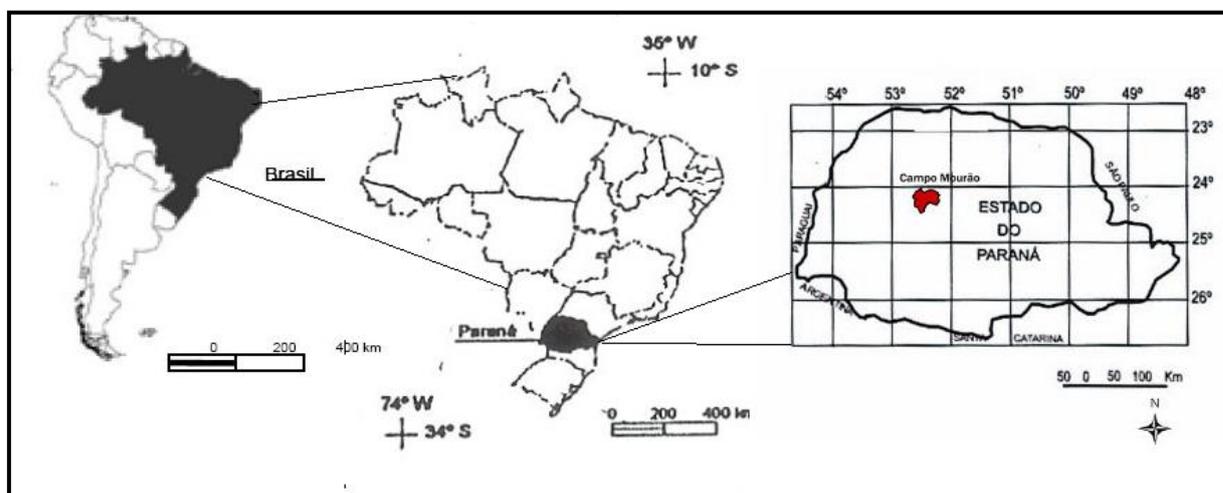
Assim, o saber-fazer do “Carneiro no Buraco” está vinculado à noção de comensalidade, e, este se caracteriza como ato da partilha de comidas. Conforme Moreira (2010, p.23) a “Comensalidade deriva do latim *“mensa”* que significa conviver à mesa e isto envolve não somente o padrão alimentar ou o quê se come mas, principalmente, como se come”. Flandrin (1998, p.32), complementa “[...] que o comportamento alimentar do homem distingue-se dos animais não apenas pela cozinha [...], mas também pela comensalidade e pela função social das refeições”. Portanto, a comensalidade corresponde a uma celebração engrenada por grupos sociais para estabelecerem relações em um campo de poder por meio do compartilhamento de comidas.

Alguns autores, por sua vez, têm discutido algumas características da noção de comensalidade, tais como: a ritualização da refeição; o prato principal; o estabelecimento de alianças e compromissos sociais; a memória gustativa vivenciada no local e até a ressignificação identitária (CARNEIRO, 2005; FERNANDES, 1997; FLANDRIN, 1998; GIMENES, 2006; GROTTANELLI, 1998; MOREIRA, 2010). Diante desses atributos, é possível considerar a interface entre a comensalidade e o patrimônio imaterial como objetos problematizadores da sociedade, os quais demonstram as malhas dos poderes culturais, políticos e econômicos diante da comida.

Neste capítulo, objetivamos abordar como se deu a invenção do prato Carneiro no Buraco, bem como introduzir a questão da institucionalização da festa do município de Campo Mourão – Paraná, durante o período de 1962 a 2014, mediante a utilização de legislações, jornais, fotografias e entrevistas. Inicialmente, a ideia é explicar o modo de fazer do Carneiro no Buraco como parte de um sistema culinário, assim, analisaremos a preparação, os ingredientes, os utensílios, a técnica de preparo e forma de servi-lo. Concomitante, explicaremos às transformações e as incorporações de elementos no modo de fazer ocorridos durante as edições da festa para alcançar a categoria de patrimônio cultural imaterial do município.

A cidade de Campo Mourão está localizada na Mesorregião Centro Ocidental Paranaense e encontra-se no Terceiro Planalto do Estado, entre os rios Ivaí e Piquiri

(FIGURA 01). Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2016), o município conta com uma população estimada de 87.194 habitantes, possui uma área de 757 km<sup>2</sup> e se apresenta como alicerce econômico à produção agrícola e industrial.



**Figura 01:** Localização da área de estudo  
**Fonte:** Yokoo (2007)

As vastas extensões de “Campos” de Cerrado, das Florestas de Araucárias e de Mata Atlântica, que atualmente correspondem ao município de Campo Mourão, haviam sido habitadas a mais de 11.000 anos antes do presente (AP) por populações indígenas, conforme registros arqueológicos. Os Guaraní nomearam este espaço geográfico como terras do Cacique *Kuaracibera*, já os *Kaingang* designaram os “Campos” de *Pahy-kerê*. Em meados de 1770, a terceira caravana da campanha de Afonso Botelho, comandada pelo capitão Francisco Lopes da Silva, com intuito de explorar o rio Ivaí, deparam-se com os “Campos” abertos e denominaram de “Campos do Mourão”, uma homenagem ao Dom Luís Antônio de Sousa Botelho Mourão, governador da capitania de São Paulo, entre 1765 a 1775 (MOTA, 2012).

Campo Mourão foi emancipado politicamente em 10 de outubro de 1947, uma vez que pertencia ao município de Guarapuava, localizado na Mesorregião Centro-Sul Paranaense. Em 1940, a demarcação de terras elaborada pelo Departamento de Geografia, Terras e Colonização (DGTC), órgão vinculado ao Estado, regulamentou o traçado urbano da futura cidade e, com isso, possibilitou a vinda e a permanência do contingente populacional. Onofre (2005) aponta que posteriormente às demarcações territoriais, ocorreram conflitos de ocupação e uso do solo, pois a territorialização do espaço já estava efetivando-se desde 1903. A maior parte das pessoas que residiam neste período na cidade é oriunda da frente (re)ocupação, que teve início no século XIX,

quando chegaram os migrantes paulistas, nordestinos e catarinenses, dos quais foram motivados pelas oportunidades econômicas, que perduram até os dias atuais (ONOFRE, 2005).

A cidade se destaca por investir no fomento da cultura, visto que os espaços públicos têm se transformado em centros culturais, onde há participação da população nas atividades artísticas oferecidas pela Secretaria da Cultura junto com a Fundação Cultural de Campo Mourão (FUNDACAM), criada em 07 de maio de 1987, cujo objetivo é estimular, planejar e promover atividades culturais.<sup>8</sup> A municipalidade apoia projetos de incentivo à cultura, como: o Mecenato e Fundo Especial de Promoção de Atividades Culturais (FEPAC), o Festival de Teatro de Campo Mourão (FETACAM), o Festival de Circo e, recentemente, a Bienal do Livro e Leituras (FUNDACAM, 2015).

No que tange ao patrimônio cultural, o município dispõe da Lei nº2321 de 21 de janeiro de 2008<sup>9</sup>, que atualmente regulamenta o processo de tombamento e registro, estabelece penalidades, institui o fundo de proteção e cria o Conselho Municipal Patrimônio Cultural (COMPAC). O COMPAC tem o poder de decisão sobre os bens culturais a serem inscritos no Livro-Tombo Municipal, que, por sua vez, está dividido em Sessão de Tombo Arqueológico, Etnográfico e Paisagístico, Sessão de Tombo Histórico, Sessão de Tombo das Artes Aplicadas, Sessão de Tombo das Belas Artes e Sessão de Tombo do Patrimônio Imaterial (CAMPO MOURÃO, 2001).

O interesse da esfera pública com os bens patrimoniais remonta a 1993, quando foram realizadas as primeiras medidas de proteção por iniciativa do poder legislativo. A trajetória patrimonial se iniciou com os seguintes tombamentos: da “Capela e Cruz Histórica”, localizada no Jardim Santa Cruz, do Chafariz e Coreto Alberto Nogaroli localizado, na Praça Getúlio Vargas (1994), da Casa de alvenaria, que abrigava o Centro de Saúde e hoje se encontra o Museu Deolindo Mendes Pereira (2001), da Estação Aeroviária Teodoro Metchko (2006) e do registro do Carneiro no Buraco (2009).

O prato Carneiro no Buraco, salvaguardado em 26 de outubro de 2009, é o único bem registrado como patrimônio cultural imaterial<sup>10</sup> e também como prato típico<sup>11</sup> pelo

---

<sup>8</sup> A Fundação Cultural de Campo Mourão é mantenedora dos seguintes equipamentos culturais: Biblioteca Prof. Egydio Martelo, Casa da música Rose Albuquerque, Museu Deolindo M. Pereira, Conservatório musical Prof. Leone de Biaggio, Escola de arte circense, Casa da cultura (academia de ballet, coordenação de ação teatral, espaço da cultura popular e teatro municipal) (FUNDACAM, 2014).

<sup>9</sup> A Lei nº2321/2008 é uma atualização das seguintes: Lei nº1411/2001 e Lei nº1361/2000.

<sup>10</sup> CAMPO MOURÃO. Lei nº2501, 26 de outubro de 2009. Declara o prato típico “Carneiro no Buraco” como patrimônio cultural de Campo Mourão.

poder legislativo municipal. Neste sentido, cabe um destaque para Lei nº2321 de 2008, em específico para “Sessão de Tombo do Patrimônio Imaterial”, que define as principais características dos bens imateriais do município, observe:

Destinado ao registro de conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades; rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social; manifestações literárias, musicais, práticas, cênicas e lúdicas; mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas (CAMPO MOURÃO, 2008, p.5).

É relevante o reconhecimento e a valorização do patrimônio imaterial por parte do município em seu discurso legislativo, pois é recente a regulamentação do registro de bens imateriais, entretanto constatamos a carência na regulamentação e no processo de patrimonialização. Destarte, consideramos algumas questões atreladas ao nosso objeto de estudo, tais como: por que o Carneiro no Buraco é patrimônio imaterial do município? Quais foram às motivações para patrimonializá-lo? Por que houve a criação de uma festa para celebrar o Carneiro no Buraco? Porque ao pensar no carneiro a tradição inventada discurso oficial?

Para refletir sobre o modo de saber-fazer do Carneiro no Buraco, lançamos mãos dos argumentos de Massimo Montanari (2008, p.183), no qual “[...] o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo”. Nessa direção, lembramos que a comida não é apenas primordial para sobrevivência humana, mas também é compreendida como portadora de significados, cuja dinâmica perpassa a tradição e a inovação. Logo, a tradição transmite os preparos e as técnicas culinárias herdadas de geração em geração, já a inovação permite a tradução de “outros” elementos, de maneira a experimentar novas comensalidades (MONTANARI, 2008).

Neste sentido, Maria Eunice Maciel (2005, p.54) sinaliza que “[...] o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social”. No entendimento da autora, o alimento possibilita a construção de identidades culturais associados às práticas nutricionais específicas de cada grupo, posicionados em dimensões biológicas, culturais, históricas e tecnológicas. O prato Carneiro no Buraco desempenha um relevante papel na construção da memória local, assim é necessário compreendê-lo

---

<sup>11</sup> CAMPO MOURÃO. Lei nº2522, 02 de dezembro de 2009. Torna o “Carneiro no Buraco” prato típico do município de Campo Mourão.

como um “prato emblemático” (MACIEL, 2004, p.09), ou seja, que ultrapassa o sentido do alimento para comida como portador de representações, por isso conduziremos a narrativa do Carneiro no Buraco buscando demonstrar elementos que corroborem esta ideia. Para tanto, a princípio é fundamental explicar sobre: como surgiu o prato? Como ele é preparado? Quais ingredientes compõem o prato? Quais são os utensílios utilizados?

O Carneiro no Buraco é um prato feito à base de carne ovina, cozida com legumes e condimentos em um tacho com tampa, que é colocado em um buraco no chão com lenha seca, acompanhado de pirão, arroz e almeirão. Ao todo, o seu preparo leva em torno de 12 horas dividido em fases. A primeira consiste em preparar a carne de carneiro, cortada em pedaços, embebida em temperos por três horas. Em sequência, cortam-se os legumes, tais como: batata doce, mandioca salsa, cenoura, chuchu, abobrinha, mandioca e vagem. Em um tacho, começa a montagem da iguaria, alternando camadas de carne e legumes. (PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO MOURÃO, 2015)(ANEXO A).

A terceira fase concerne ao cozer, assim, os buracos revestidos de tijolos maciços de aproximadamente 1,50 metros de profundidade e abertura de 1,05 metros são preparados com dois metros cúbicos de lenha seca incinerada por seis horas. Posteriormente, os tachos tampados são levados para cozimento sobre as brasas, vedados por tampas cônicas cobertas por terra, por seis horas de cocção.



**Figura 02:** O prato Carneiro no Buraco  
**Fonte:** Acervo da Prefeitura Municipal de Campo Mourão

A imagem (FIGURA 02) produzida pelo fotógrafo da Assessoria de Imprensa da Prefeitura Municipal, durante uma das edições da festa, denota que o ângulo fechado escolhido para tomada da foto foi determinante na imagem obtida, uma vez que acabou por centralizar o tacho da iguaria tendo a profundidade do próprio buraco como plano de fundo. Cabe-nos ressaltar, que a produção desse registro fotográfico visou o embelezamento do prato e salientou as suas singularidades do cozimento, além da ornamentação da imagem para fins de publicidade.

Neste sentido, podemos observar na fotografia que o prato tem características marcantes: os legumes coloridos, as maçãs e os tomates inteiros dispostos de maneira harmoniosa propiciam uma aparência atraente dos insumos, resultando um gosto peculiar à mistura dos sabores. Esses detalhes são perceptíveis, exceto o sabor, em razão da iluminação artificial e as cores quentes, como o vermelho do tomate e da maçã, favorecem o efeito de “[...] luminosidade, vinculada à luminância: quanto mais elevada for esta, mais a cor parecerá luminosa e próxima do branco; mesmo vermelho, igualmente saturado, poderá ser mais luminoso ou mais escuro” (AUMONT, 2002, p.25). Esse efeito provoca a acentuação das cores da composição aguçando o desejo em saborear a iguaria.

O surgimento do prato ocorreu em 1962, a partir de algumas experiências culinárias de quatro residentes da cidade, Adelaide Teodoro de Oliveira, Ênio Camargo Queiroz, Joaquim Teodoro de Oliveira e Saul Caldas, todos já falecidos, que se reuniam

esporadicamente para confraternizações em família. Cada residente teve um papel durante este processo de invenção da receita. O cartorário de imóveis, Ênio Camargo Queiroz, deu a sugestão de cozinhar carne de carneiro, inspirado por um filme de faroeste americano. Joaquim de Oliveira e Saul Caldas ofereceram a matéria prima, carneiros, para tentar o cozimento similarmente ao filme. Adelaide de Oliveira, junto com Ênio Queiroz, elaboraram a receita culinária do Carneiro no Buraco (OLIVEIRA, 2015).

Este grupo de residentes fizeram algumas tentativas para inventar o prato, assim em umas das primeiras experiências, o carneiro quando retirado do buraco estava cru, sendo assado no espeto para aproveitar a carne. Posteriormente, pensaram que fosse a falta de calor e, então, optaram por utilizar a lenha feita de nó de pinho, tipo de madeira oriunda do pinheiro, entretanto o carneiro ficou com gosto da própria lenha, sendo descartado. Na entrevista realizada com Nelson Teodoro de Oliveira<sup>12</sup>, filho de Joaquim Teodoro de Oliveira, afirma que em outra tentativa o carneiro foi cortado aos pedaços facilitando o processo de cozimento.

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

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

---

<sup>12</sup> Nelson Teodoro de Oliveira, 75 anos, mouraoense, casado, agricultor, cooperativista e presidente do Sindicato Rural de Campo Mourão.

2015B). Assim, qual memória e história representam o surgimento do prato? Como estabelecer uma versão compatível com “verdadeiros” acontecimentos? De fato, é inviável afirmar uma versão para o surgimento do Carneiro no Buraco, logo, é possível apontar caminhos para atingir a verossimilhança histórica (CHARTIER, 2010), ou seja, demonstrar elementos como a participação da mulher e, ao mesmo tempo, observar que a memória dos “pioneiros” representa o testemunho da época. Dessa forma, a memória e história do prato não devem ser aludidas por uma única perspectiva.

Em meados de 1962 até 1970, a partilha do prato ocorria no espaço doméstico em confraternização entre familiares e amigos, o que podemos configurar como um ato de comensalidade privada “[...] onde as relações são harmoniosas e as disputas devem ser evitadas” (DAMATTA, 1997, p.54). Neste sentido, é possível afirmar que os convivas consumiam Carneiro no Buraco como uma “comida de lazer” elaborada para fins de entretenimento e de reunião em momentos de descontração, embora a escolha da carne seja um fator conflitante. Conforme Garcia (1997, p.461), “Em casa, as opções dependem da matéria prima e dos hábitos alimentares da família. A comida de “casa” é um reflexo mais fiel da condição social, econômica e cultural”. Assim, a preferência dos idealizadores da iguaria por uma carne de custo elevado evidencia a posição social perante os outros grupos sociais da localidade.

Entre a década de 1979 a 1980, com entusiasmo de Antônio Nishimura, nascido em Cambará –PR, em 10 de maio de 1943, mudou-se para Campo Mourão em 1966, atuou como fotógrafo e artista plástico na cidade e faleceu em 24 de maio de 2006, que foi observando a forma exótica de cozinhar o carneiro e também a aceitação do prato entre as confraternizações, resolveu aprender a receita. Na entrevista, o depoente Oliveira (2015), assinalou a importância de Nishimura para a difusão e padronização dos saberes e fazeres do Carneiro no Buraco, ou seja, o transformou em um empreendimento gastronômico.

O mestre cuja passou a preparar a iguaria para ser servida em comemorações políticas, além de realizar viagens nacionais e internacionais visando à propagação do prato. Nishimura experimentou temperos e legumes e criou utensílios para o preparo, tais como o “ganchão” e o “ganchinho”, um tipo de cabo de madeira em que na sua extremidade encontra-se um gancho de metal; o primeiro serve para inserir e retirar o tacho do buraco e o segundo, de menor comprimento, é usado para facilitar a locomoção dos tachos.

Na década de 1990, o prato estava tornando-se uma referência gastronômica entre alguns grupos de mouraoenses, como a Boca Maldita<sup>13</sup> e o Aero Clube de Campo Mourão, pois Tony Nishimura preparava o Carneiro no Buraco a pedido dos membros destes grupos, cogitou-se a ideia de considerar o prato como uma “comida típica” da cidade (Jornal Gazeta do Centro Oeste<sup>14</sup>, 18 mai., 1991, p.2).



**Figura 03:** Lançamento do prato Carneiro no Buraco em maio de 1991  
**Fonte:** Acervo da Prefeitura Municipal de Campo Mourão

Este registro fotográfico (FIGURA 03) expressa a passagem da comensalidade do espaço privado para o espaço público, já que se refere ao “Lançamento oficial do prato típico de Campo Mourão – “Carneiro no Buraco”” realizado em meados de maio de 1991, conforme a faixa ao lado direito. Dessa maneira, constatamos este movimento espacial da comensalidade como uma estratégia dos poderes políticos e grupos sociais para exteriorizar a iguaria, portanto, afirmamos que estes argumentos são evidências históricas, conforme destacou Hobsbawm:

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

<sup>13</sup> Boca Maldita refere-se ao Bar Aquarius ou Bar do Raul, localizado no calçadão central de Campo Mourão, este espaço fundado há 25 anos reúne pessoas para passar tempo de descontração entre amigos, mas o local destacou-se por mobilizar por causas da cidade (METROPOLE, 2016a).

<sup>14</sup> O jornal Gazeta do Centro Oeste fundado no dia 10 de outubro de 1982, com sede em Campo Mourão.

A fotografia revela os anseios para a institucionalização da Festa do Carneiro no Buraco como uma “invenção da tradição” do município. Além disso, a dinâmica presente na relação da figura/fundo (AUMONT, 2002, p.68), permite observar outra proposta explícita na fotografia, visto que o ângulo escolhido pelo fotógrafo não se deu de modo inesperado, observe o letreiro à esquerda, “Sou Campo Mourão de Coração” – Prêmio *Top de Marketing*<sup>15</sup>, *slogan* da campanha publicitária da gestão do ex-prefeito Augustinho Vecchi, entre 1987 a 1991. “A nossa cidade está pedindo socorro”. Mas só quem tem coração pode escutar essa voz. Muros caindo. Ruas sujas. Buracos abertos. Terrenos abandonados. Árvores mortas”, dizia o cartaz da propaganda. Em outro trecho, “A campanha [...] já está trabalhando para isto. Para erguer muros, limpar ruas, cuidar de terrenos, tapar buracos, [...]. Mais que isto está trabalhando para acordar a cidade para o futuro”(PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO MOURÃO, 1991).

Em vista disto, a intencionalidade da campanha estava centrada em chamar a atenção dos munícipes para os problemas citadinos, ao mesmo tempo, despertar o interesse em pela cidade, por conseguinte, o período de 1991 esteve marcado por transformações na infraestrutura da cidade e ações de embelezamento estético, como as inaugurações do Parque de Exposições para realização de eventos, rodeios, mostra agropecuárias e industriais e do Calçadão Central – localizado na Avenida Capitão Índio Bandeira, onde foram colocados pisos similar à pedra portuguesa “*petit-pavé*” construindo painéis). com figuras de andorinhas em um contraste entre o preto e o branco (METROPOLE, 2016b).

No que tange ao Parque de Exposições, Augustinho Vecchi<sup>16</sup>, ex-prefeito, na entrevista concedida para a pesquisa, prioriza em sua fala a intrínseca relação com centro de eventos e a invenção do prato, observe: “Fizéssemos assim uma experiência de inventar um prato típico pra fazer uma festa quando foi construído o parque de exposição entendeu pra que esse parque de exposição [fosse] como uma vitrine de Campo Mourão” (VECCHI, 2015, p.2). Constatamos que, o lançamento do Carneiro no Buraco como “prato típico” estava associado à legitimação da imagem de Campo Mourão, enquadrada nos moldes da modernidade e do progresso, para tanto, houve a

---

<sup>15</sup> O prêmio Top de Marketing é oferecido pela Associação dos Dirigentes de Marketing e Vendas do Brasil (ADVB) pelo reconhecimento de ações e estratégias de marketing.

<sup>16</sup> Augustinho Vecchi, 80 anos, casado, mouraense, ex-prefeito de Campo Mourão (gestão 1968-1969, 1977-1963 e 1982-1992);

necessidade de criar elementos materiais e imateriais por parte do poder público e dos grupos da elite local para a construção da identidade do cidadão mouraense.



**Figura 04:** Participação de Adelaide Teodoro de Oliveira na abertura do tacho do Carneiro no Buraco  
**Fonte:** Acervo Pessoal do Augustinho Vecchi

A imagem (FIGURA 04) mostra em primeiro plano a participação de Adelaide Teodoro de Oliveira na abertura do tacho do Carneiro no Buraco durante a realização do lançamento do prato organizado pela Boca Maldita, em meados de maio de 1991, conforme sinalizado no canto superior direito. Em segundo plano, à esquerda, observamos a presença do Prefeito Augustinho Vecchi segurando a tampa do tacho ao lado de populares atentos ao acontecimento. O ângulo usado, levemente de baixo para cima, direciona o olhar do leitor para a figura da mulher, isto de fato contribui para refletir sobre a participação de diversos sujeitos na narrativa do surgimento do prato.

Portanto, esta imagem corrobora com este fato a aplicação da regra dos três terços (BARCELOS, 2013), no qual Adelaide encontra-se no terceiro quadrante em meio aos principais pontos da imagem, ao mesmo tempo, a iluminação contribui para tal destaque, tendo em vista que a luz artificial propicia à tonalidade quente (vermelho da indumentária, do tacho e do chão de terra) para evidenciar o acontecimento de abertura do tacho. De acordo com Aumont (2003), a percepção da imagem acontece com a junção de vários elementos, como as cores, a luminosidade, o ângulo e as bordas, de modo simultâneo, “[...] e que a percepção de alguns afeta a percepção de outros” (AUMONT, 2002, p.31).



**Figura 05:**Retirada do tacho durante o lançamento oficial do prato Carneiro no Buraco (05/1991)

**Fonte:** Acervo do Museu Municipal Deolindo Mendes Pereira

Este registro fotográfico (FIGURA 05) refere-se à mesma confraternização da Boca Maldita, em meados de maio de 1991, o fotógrafo centralizou em primeiro plano a retirada do tacho no buraco de terra e privilegiou a presença de Tony Nishimura segurando o “ganchão” (à direita), que são içadas nos ganchos, cuja função é facilitar a descida ou a retirada dos tachos de maneira mais segura. O “ganchão” do lado esquerdo é segurado pelo vice-prefeito José Elmo Linhares – aspecto que expressa à dimensão política do evento. Em segundo plano, observamos Adelaide Teodoro de Oliveira (à direita) ao lado do prefeito Augustinho Vecchi (à esquerda) em meio a um círculo formado por populares com os olhares atentos ao acontecimento central, bem como a cobertura da imprensa radiofônica, tendo em vista o interesse na divulgação do prato.

Algo que chama a atenção, é a foto em preto e branco ou acromática, que “são imagens que não representam as cores, mas apenas luminosidades, e que comportam toda uma gama de cinzento”(AUMONT, 2002, p.26). A luminosidade cinzenta gera a impressão de antiga, isto demonstra a intencionalidade da imagem em corroborar a ideia de um passado remoto do evento.

Ressaltamos que essa imagem foi divulgada por órgãos oficiais como primeiro registro da I Festa do Carneiro no Buraco, entretanto em uma análise comparativa com a Figura 04, observamos que se trata do lançamento oficial que ocorreu no mês de maio de 1991. Primeiro, porque há similaridade entre a indumentária das pessoas registradas nas duas figuras (04; 05), aspecto que evidenciava tratar do mesmo evento; segundo,

porque a imagem colorida (FIGURA 04) ofereceu pistas para descobrir que a festa retratada ocorreu no período noturno; isto ficou difícil de observar na outra imagem, pois foi publicada em matizes de preto. Portanto, consideramos que esta fotografia foi datada de maneira incorreta, e como a 1ª Festa do Carneiro ocorreu durante o dia, não poderia ser relacionada ao almoço da festa.

Passado um mês da realização do lançamento, o poder municipal institucionaliza a promoção da Festa do Carneiro no Buraco, acrescentando-a no Calendário Turístico do Municipal<sup>17</sup>. Verifique a justificativa para a criação da festa, que corresponde ao Projeto Lei nº013 de 18/06/1991<sup>18</sup>:

A realização de uma Festa do Carneiro no Buraco visa oficializar o que já é uma tradição no Município. Trata-se de um prato típico, de grande sabor e aceitação, além de também ter características culturais. A colocação da festa em um Calendário dará uma motivação a mais para os festejos no Município, podendo ser, ao mesmo tempo, um fator para incrementação de turismo (CAMPO MOURÃO, 1991, p.07).

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

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

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

Destacamos que tanto no discurso do poder legislativo, quanto no discurso jornalístico, há similares impressões sobre a criação da festa, assim está evidente o interesse em promover o prato em prol do turismo, bem como exaltar em nível estadual

---

<sup>17</sup>CAMPO MOURÃO. Câmara dos Vereadores. Lei nº 731 de 20 de junho de 1991. Instituí a promoção da Festa do Carneiro no Buraco, a ser incluída no Calendário Turístico de Campo Mourão.

<sup>18</sup>CAMPO MOURÃO. Câmara dos Vereadores. Projeto de Lei nº 013 de 18 de junho de 1991. Instituição da Festa do Carneiro no Buraco, a ser incluída no Calendário Turístico de Campo Mourão.

e nacional o exótico Carneiro no Buraco como “prato típico”, característica da qual propiciaria a visibilidade do município sustentado por um discurso do pioneirismo.

Porém, antes de considerar o Carneiro no Buraco como “prato típico” de Campo Mourão, faz necessário apontarmos caminhos que norteiam a classificação. Quais são ingredientes compõem a receita do prato típico? De acordo com Gimenes (2008, p.14) “Esses pratos, comumente denominados pratos típicos, se ligam à história e ao contexto cultural de um determinado grupo, constituindo uma tradição que se torna símbolo de sua identidade”. As comidas são “típicas” quando possuem sentido de pertencimento, portanto ligado à memória, pois sem memória gustativa não se constroem paladares identitários. A autora complementa que a comida típica emerge do modelo alimentar do cotidiano, logo, associam-se as práticas culturais (religiosas ou celebrativas) da vivência do comensal. Podemos citar, por exemplo, o Pão de Queijo de Minas, o Acarajé da Bahia, o Tucupi do Pará, o modo de fazer do Churrasco no Rio Grande do Sul, ao mesmo tempo, que se cogita a Feijoada como uma comida nacional (GIMENES, 2008; 2009).

Neste sentido concordamos com Gimenes (2008) ao tratar das comidas típicas a partir da identidade, entretanto, no caso do Carneiro no Buraco, cogitamos a hipótese da comida emblemática a partir da comensalidade. Conforme Maciel (2002, p.29), “Nem sempre o prato considerado “típico”, aquele que é selecionado e escolhido para ser o emblema alimentar da região, [...], mas, sim, aquele por meio do qual as pessoas querem ser vistas e representadas”.

Ao vincular a iguaria à realização de uma festa específica, o poder público, adjunto com grupos locais, organizam-se em um círculo de poder com interesses políticos, econômicos e turísticos. Desta maneira, compreendemos a Festa do Carneiro no Buraco como uma manifestação cultural que envolve distintos sujeitos, cujo intuito é celebrar seus interesses em torno de um prato gastronômico, que causa polêmicas em torno da própria escolha da carne de carneiro.



**Figura 06:**Charge

**Fonte:**Jornal Tribuna do Interior, 05 de julho de 1995. Geral.

Esta charge (FIGURA 06) de autoria de “Larpank Pixote”<sup>19</sup>, publicada no *Jornal Tribuna do Interior* (05 jul., 1995, p.2), utiliza como uma estratégia discursiva de questionamento o porquê da escolha da carne. A charge encontra-se na página ao lado da coluna de opinião, “Bandagem”. A diagramação faz com que a charge se destaque na página em questão, já que é o único texto visual. Apresenta dois personagens, a mulher com braços abertos questionando já que em vez de Carneiro no Buraco, o prato poderia ser “Boi no Buraco” ou “Porco no Buraco”? E outro personagem na figura do homem com semblante de bravura apoiando as mãos na cintura, responde com sinal de desentendimento a pergunta. A resposta do personagem foi feita propositalmente pelo cartunista, pois há uma grande polêmica com escolha da carne ovina, já que este tipo de carne não é produzido em larga escala no município para ser consumido na mesa do cotidiano dos mouraoenses, em contraposição, a carne bovina e suína que são alimentos consumidos por habitantes da região da Festa do Porco no Rolete de Toledo e Festa do Boi no Rolete de Marechal Cândido Rondon.

Montanari (2008) afirma que com a comida é preciso “jogar com espaço”. Ao jogar com espaço, o autor enfatiza a possibilidade de buscar em outros locais novos elementos para compor a cozinha local, assim sendo, refere-se à introdução de outros ingredientes e técnicas, formas e gostos vindos de culturas diversas, portanto, é possível aferir que há indício da criação da tradição no consumo do carneiro, anualmente, na cidade.

---

<sup>19</sup> Larpank Pixote é um personagem criado por Edevaldo Alves Almeida, artista mouraoense, que compõe tiras, charges e quadrinhos que retratam o cotidiano do Jardim Lar Paraná, bairro localizado na área periférica da cidade de Campo Mourão.

A primeira edição da Festa do Carneiro no Buraco ocorreu em 14 de julho de 1991, no Parque de Exposições Getúlio Ferrari, organizado pela Prefeitura Municipal e a Secretaria de Educação, Cultura e Turismo em parceria com a Boca Maldita. Na ocasião, Nishimura supervisionou o preparo da iguaria realizado independentemente por 14 entidades<sup>20</sup> em prol da Santa Casa, ao todo foram servidos 70 tachos de Carneiro no Buraco para 4.200 pessoas (JORNAL TRIBUNA DO INTERIOR, 14 JUL., 1991, p.2).



**Figura 07:** Acendimento dos buracos durante a I Festa do Carneiro no Buraco  
**Fonte:**Acervo do Museu Deolindo Mendes Pereira

A fotografia (FIGURA 07) retrata o acendimento dos buracos, que ocorreu meia noite e meia, durante a I Festa do Carneiro no Buraco, conforme sinalizado no canto superior direito. O ângulo usado, levemente de cima para baixo, direciona o olhar para o fogo que surge dos buracos feitos de terra, que receberiam os tachos depois seis horas da queima da lenha para a formação das brasas ao lado das tampas cônicas. O berrante, instrumento feito do chifre de boi do qual emite um som semelhante a um mugido, soava ao longo do acendimento e também na retirada dos tachos nos buracos, este rito foi elaborado por Tony Nishimura.

O período de espera do preparo da lenha acontecia o “Velório do Carneiro”, entre a primeira até a quinta edição da festa (1991 a 1995), já que posteriormente não houve a realização, conforme as fontes documentais. Esta prática envolvia os

---

<sup>20</sup>Associação Atlética do Banco do Brasil (AABB), Assistência ao Educando, Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE), Albergue Noturno José do Patrocínio, Colônia Portuguesa, Caixa Econômica Federal, Centrau, Dallas Cabelereiro, Fundação Cultural de Campo Mourão (FUNDACAM), Ordem Rosa Cruz, Sociedade Nipo-Brasileira de Campo Mourão (SONIBRAM), Rotary Club de Campo Mourão, Sindicato dos Trabalhadores em Educação Pública do Paraná (APP) e Santa Casa.

organizadores, ajudantes e comunidade em geral, participavam de uma confraternização com bebidas e comidas durante a madrugada. Assim, à uma hora da madrugada, após acender o fogo nos buracos, o “Carneiro” era transportado ao tocar do berrante e a procissão seguia até a Barraca do Programa do Voluntariado Paranaense (PROVOPAR), acompanhado da Banda Municipal. Na coluna de opinião “Bandagem” do *Jornal Tribuna do Interior*, descreve o ritual de forma cômica:

Hoje é dia de um velório muito especial. Anunciada a morte de alguma pessoa ilustre? Nada. É o velório do carneiro no buraco mesmo, quando acontece todo um ritual de preparação de prato típico de Campo Mourão. Tem esse nome – velório – porque ocorre na madrugada e termina com a descida dos tachos nos buraquinhos onde a iguaria é cozida. A grande vantagem desse tipo de velório, aliás, é que, além de não ter nenhuma pessoa morta, é a certeza de que ninguém volta para casa com a barriga vazia... (JORNAL TRIBUNA DO INTERIOR, 1995, p. 2).

Habitualmente, após o velório acontecia o “Enterro do Carneiro”, às 05h30min da manhã, em que são descidos os tachos nos buracos por cinco horas de cocção. De acordo com Maciel (2001), o velório marca uma prática cultural de luto em homenagem ao morto, de longa duração, como ato de comensalidade não festiva. Notamos que há uma passagem da comensalidade do luto para a festiva, tendo em vista que o velório e o enterro sinalizam a transformação do carneiro cru para a celebração do carneiro cozido; isto tudo é possível a partir do fogo como fonte de energia.

Alguns autores tratam o processo físico do estado cru para o cozido como um ato simbólico. Da Matta (1986) considera que o homem ao transformar o alimento da forma crua (natural) por meio da cocção passa a considerá-lo como comida (cultura), portanto “não é somente o nome de um processo físico – o cozimento das coisas pelo fogo –, mas, sobretudo, o nome de um prato sagrado dentro da nossa culinária” (DA MATTA, 1986, p.32).

Montanari (2008) afirma que a passagem do estado cru para o cozido se vincula aos aspectos identitários, pois há um posicionamento ao utilizar o fogo como sinalizador da diferença entre o natural/cultural, entretanto propicia a pensar no entrosamento entre ambos. Para ele (2008, p. 74), “o cru, como selvagem, é assumido como símbolos de escolhas “não-culturais” que, todavia, mais uma vez se revelam fortemente impregnadas de culturas”. Portanto, o cru e o cozido representam um modelo cultural, do qual advém de experiências históricas, pertencentes a um contexto e tempos específicos, por isso é errôneo afirmar a contraposição entre ambos.

É possível aferir que a referência para esta técnica de cozimento do Carneiro no Buraco seja o modo de fazer ameríndio e africano, designado de *biaribi*, ou seja, forno artesanal subterrâneo (CASCUDO, 2004, p.84). Conforme Luiz Câmara Cascudo (1984), no “Dicionário do Folclore Brasileiro”, descreve o *biaribi* como: “Modo peculiar aos selvagens de cozinhar a caça ou o peixe em covas na terra” (CASCUDO, 1984, p.123).

Tantos ameríndios como africanos conhecem esse processo. Os indígenas sioux, do leste do Mississipi e do Ohio, do grupo assinoboines, entre o Yellowione River e o lago Winipeg, eram denominados *stoneboilers* porque cozinavam o alimento em buracos cavados no solo e rodeados de pedras aquecidas (CASCUDO, 1984, p.110).

A técnica de *biaribi* consiste em criar uma atmosfera de calor, por meio do fogo, para transformar a passagem do cru para o cozido, algo parecido com o processo que ocorre no forno, então, a criação de um forno subterrâneo é a ideia central do prato. A princípio, a prática culinária adaptada ao modo de fazer do Carneiro no Buraco foi cozida diretamente no buraco de terra, desse jeito demandava mais tempo para a lenha se converter em brasa.



**Figura 08:** Etapas do cozimento do saber fazer do Carneiro no Buraco – Retirada da terra

**Fonte:** Acervo da Prefeitura Municipal de Campo Mourão  
Modificado pela autora



**Figura 09:** Etapas do cozimento do saber fazer do Carneiro no Buraco – Retirada das tábuas  
**Fonte:** Acervo da Prefeitura Municipal de Campo Mourão

Nesta sequência de fotografias, registradas durante o lançamento da iguaria, em maio de 1991, é possível observar as etapas da retirada do tacho da iguaria do buraco feito de terra. Na primeira imagem (FIGURA 08), o fotógrafo manteve a distância do acontecimento retratado para compor um cenário detalhado, isto se denomina de vistas parciais (POSSAMAI, 2008, p.262). No foco central sinalizado, Nishimura (à direita) com ajuda de um homem (à esquerda) escavavam o buraco coberto por terra com auxílio de uma enxada ao redor encontram-se populares atentos para retirada do tacho, já no canto inferior direito, notamos uma panela, que serve para recolher o caldo do carneiro para fazer o pirão.

A segunda fotografia (FIGURA 09) demonstra que o fotógrafo aproximou-se do acontecimento para enfatizar a retirada das tábuas de madeira que vedavam o buraco para concentrar o calor obtido com a formação das brasas, esta ação foi executada por Tony Nishimura (à esquerda) com ajuda de algumas pessoas (à direita). No canto esquerdo inferior, notamos a presença de um cinegrafista da antiga emissora de televisão *Manchete*, isto evidencia a repercussão do modo de fazer antes mesmo da criação da festa, logo, conjecturamos que a intenção da contratação da cobertura televisiva por parte dos grupos sociais envolvidos, é para divulgar o prato em nível nacional em sinal de legitimação da festa, criada após um mês deste evento<sup>21</sup>.

---

<sup>21</sup> Para corroborar, esta hipótese, durante a análise das vinte e cinco edições da festa nos periódicos do *Jornal Tribuna do Interior*, entre 1991 a 2014, verifica-se a menção da Festa Nacional do Carneiro no Buraco desde a primeira edição da festa, entretanto, isto ocorre oficialmente com a revogação da Lei nº 731 pela Lei nº 2507 de 05 de novembro de 2009. Portanto, a lei de nº 2507/09 acrescenta “Nacional” a

Posteriormente, o cozinheiro em vez de utilizar a madeira para vedar os buracos, inventou uma tampa de metal em formato de cone, similar a um chapéu chinês, denominada de “tampa cônica” (FIGURA 09), e também criou um *réchaud*, tipo de suporte para apoiar o tacho com medidas específicas.



**Figura 10:** Retirada do Tacho da I Festa do Carneiro no Buraco  
**Fonte:**Acervo da Prefeitura Municipal de Campo Mourão

Este registro fotográfico (FIGURA 10) refere-se a I Festa do Carneiro no Buraco, o fotógrafo priorizou o isolamento do acontecimento para evidenciar abertura de uns dos primeiros tachos cozidos diretamente na terra, que ocorreu às 10h30min da manhã acompanhado por queimas de fogos de artifícios, Banda Municipal e do toque do berrante (JORNAL TRIBUNA DO INTERIOR, 1995, p. 2).A técnica fotográfica aplicada se chama vistas pontuais, no qual se separa o acontecimento central, às vezes descontextualiza as circunstâncias, com propósito de valorização (POSSAMAI, 2008).Aluminosidade da fotografia salienta os pontos de luz solares, portanto, a

---

nomenclatura da festa, porém a utilização deste aparece informalmente desde a primeira edição, conforme os periódicos consultados.

imagem refere-se ao horário de almoço/diurno diferente das Figuras 04 e 05 que estão no período noturno/jantar.

É possível, decodificar, em primeiro plano, que o “ganchão” do lado esquerdo é segurado por Nishimura, e do lado direito é segurado pelo prefeito, Augustinho Vecchi, e entre eles encontra-se a placa da Associação Atlética do Banco do Brasil (AABB), uma das entidades participantes do evento. No segundo plano, há a presença de crianças e populares com olhares atentos para o acontecimento principal; atente-se para a criança que apoia suas mãos sobre a placa, no seu ombro esquerdo está à mão de um cinegrafista, em sinal de licença para obter uma visão total do acontecimento, denotando a relevância em registrar este momento e também na repercussão do evento em mídias televisivas e jornalísticas.

Depois da retirada do tacho do buraco, recolhe-se o caldo do carneiro para preparar o pirão, inclinando levemente o tacho para recolher o líquido em uma panela. Assim, “Desenterrado o tacho, para separar o caldo para o preparo do pirão, é necessário o apoio do dono da festa ajudando no envasilhamento, para atrair bons fruídos a todos os participantes do evento” (*Jornal Correio Do Cidadão, 11-12 de jul., 2015, p. 8.*).

De acordo com Cascudo (1984), o pirão, a mistura da farinha de mandioca com caldo de carne, de origem tupi, é considerado como prato essencial na mesa dos portugueses e africanos durante o século XVII e XVIII. Maria Pinto (2002) sinaliza que a farinha de mandioca é um alimento de subsistência, consumida no cotidiano, bem como um “[...] importante componente do sistema culinário brasileiro, tradição histórica e valores culturais, a farinha revela múltiplas dimensões da vida social” (PINTO, 2002, p.25). O pirão, incorporado à Festa do Carneiro no Buraco, assume, segundo os entrevistados e as matérias jornalísticas, a conotação como símbolo de “bons fluidos”, é feito à mistura do caldo do carneiro com a farinha, cebolinha, salsinha e pimenta do reino a gosto. Nishimura, para facilitar o preparo do pirão, arquitetou um instrumento para a mistura dos ingredientes (FIGURA 11).



**Figura 11:** Máquina de Pirão usada na 5º Festa do Carneiro no Buraco (09/07/1995)  
**Fonte:**Acervo do Museu Deolindo Mendes Pereira

Observe a fotografia da 5º Festa do Carneiro no Buraco (FIGURA 11) como funciona a máquina de pirão: primeiro a panela com caldo do carneiro, segurada por um membro da entidade participante, é derramado dentro de uma segunda panela com ajuda de Nishimura, segurando uma espécie de concha; este recipiente possui um suporte fixado na borda, como se fosse uma batedeira, só que movido manualmente por uma manivela, que realiza o movimento circular para obter uma mistura homogênea dos ingredientes.

A invenção da máquina de pirão não foi à única novidade da 5º Festa do Carneiro no Buraco, realizada em 09 de julho de 1995. Houve também a criação da Cozinha Única. O cozinheiro observando que os tachos eram preparados de maneira isolada fazendo com que os sabores ficassem diferentes, organizou uma cozinha única, instalada em um pavilhão do próprio Parque de Exposição para padronizar o prato. A comissão organizadora do evento estabeleceu normas, descritas no regulamento geral do evento. Assim, a Cozinha Única tem por objetivo “Padronizar o prato típico do Município, estabelecendo normas para as diversas etapas do processo de preparo do Carneiro no Buraco, [...]” (FERRARI; GIMENES; NUNES, 1995, p. 4).

No que tange o aspecto culinário, a intencionalidade da padronização está atrelada ao estabelecimento de um gosto único para a iguaria, portanto deve-se seguir as normas para efetivar este objetivo:

V – As pessoas indicadas pelas entidades, trabalharão na preparação dos legumes, no tempero da carne, na queima da lenha, no preparo e transporte dos tachos, na vedação dos buracos e em outros serviços correlatos, sob orientação da Coordenação Técnica;

VIII - Os tachos serão preparados no sistema de linha de montagem e terão um único padrão, com a mesma proporção de carne, legumes e frutas, em trabalho que será realizado pelas pessoas indicadas pelas entidades, sob orientação e supervisão da Coordenação Técnica;

XIV – Também será atribuído de cada entidade o preparo da salada de almeirão, a retirada do tacho do buraco, o transporte até a Barraca, o preparo do pirão e os serviços de atendimento ao público; (FERRARI; GIMENES; NUNES, 1995, p.4).

A partir de então, o modo de fazer do Carneiro no Buraco entropõe-se em uma dinâmica coletiva dividida por etapas. Os voluntários das entidades reúnem-se para iniciar os trabalhos de lavagem e corte dos legumes e frutas, preparação do tempero para marinar na carne, organização da queima da lenha e transporte dos tachos. Notamos que a criação de um sistema de montagem para o prato facilita o seu preparo e também define o padrão para ser seguido.

Isso denota a mudança de perspectiva da prática culinária, pois antes o preparo estava a cargo das entidades da cidade, o que aproximava os residentes com o conhecimento à prática e a transmissão deste saber; por outro lado, os pratos não estavam ficando de acordo com o gosto preferido, com isso destoavam-se os sabores entre as barracas. No entanto, talvez essa fosse a oportunidade de fortalecer os laços da comida com a identidade local.

Constatamos ainda que a ideia inicial fosse constituir um gosto único, por isso padronização do modo de fazer do prato tornou-se uma estratégia para coadunar diversos interesses, como culinário, econômico, político e cultural. Segundo Michel de Certeau, as estratégias correspondem a um conjunto de redes de forças a partir de um sujeito de poder, que “(...) postula um lugar capaz de ser circunscrito como um *próprio* e, portanto, capaz de servir de base a uma gestão de suas relações com uma exterioridade distinta” (DE CERTEAU, 1998, p. 46). Assim, a estratégia da padronização funciona como uma virada na perspectiva do evento, do qual passa a fabricar “prato típico” em um sistema de montagem de linhagem.

Esta estratégia da criação da cozinha única reforça a ideia de tradição inventada, pois “Antes de mais nada, pode-se dizer que as tradições inventadas são sintomas importantes e, portanto, indicadores de problemas que de outra forma poderiam não ser detectados nem localizados no tempo. Elas são indícios” (HOBSBAWM, 1997, p.20). Os indícios que se revelam demonstram a fragilidade da cidade em criar algo que seja

considerado como parte da identidade dos mouraoenses, já o que é considerado como prato “típico” foge a lógica da memória gustativa. Conforme Santos (1997), a memória gustativa que se refere às comidas consumidas no cotidiano do indivíduo ao coletivo faz parte das suas lembranças os sabores associados com o local.

Desta forma, lançamos mãos dos argumentos de Certeau, que o *próprio* ao impor estratégia propicia-se espaço para tática, consideradas como “[...] um cálculo que não pode contar com um próprio, nem portanto como uma fronteira que distingue o outro como totalidade visível”. Neste caso, as táticas servem para elaborar manobras para sustentar os bens culturais como parte significativa de determinado grupo visando à liberdade de apropriação, entretanto encontra-se em espaço maior de disputas, por isso a recriação ou manutenção no interior das culturas são formas para driblar o que é imposto e assegurar a sua vivacidade. Posto isto, muitas questões nos chamam a atenção e nos parecem pertinentes: que táticas estão sendo elaboradas para driblar a legitimidade do prato “típico” Carneiro no Buraco? Quais memórias gustativas fazem parte do cotidiano local?

A coordenação técnica do prato, entre o período de 1991 a 1997, estava sob a supervisão de Nishimura, o qual ergueu esforços para acautelamento da receita, adaptou utensílios (ganchão, ganchinho, tampa cônica, réchaud e máquina de pirão), idealizou Cozinha Única e introduziu o soar do berrante durante as realizações da descida e da retirada dos tachos dos buracos. Neste sentido, ele tornou-se um sujeito detentor do saber-fazer do Carneiro no Buraco, pois com ele a receita foi transmitida e possibilitou relevantes inovações para o prato. Entretanto, no ano de 1998, o próprio cozinheiro publica uma nota no *Jornal Tribuna do Interior*, dizendo o seguinte:

Esclarecimento

**TONY NISHIMURA** idealizador do sistema “**COZINHA ÚNICA**” esclarece que em virtude de ter assumido compromissos antecipadamente em outras cidades, coincidentes com o mesmo período da 8º Festa Nacional do Carneiro no Buraco, **não terá qualquer envolvimento com esta promoção.**

Campo Mourão, 18 de julho de 1998

Tony Nishimura

(JORNAL TRIBUNA, 1998, p.1, grifo do autor).

Com a ausência de Nishimura, a coordenação técnica do preparo da iguaria passa a ser de responsabilidade da Associação Panela<sup>22</sup>. Atualmente, Walter Toneli<sup>23</sup>,

---

<sup>22</sup> Associação da Panela foi fundada em 1969 por iniciativa de um grupo de amigos, que se reunia para jogar futebol, a sede está situado na Rua João B. Salvadori, nº45, Jardim Cidade Nova, Campo Mourão (METROPOLE, 2016a).

conhecido como Peteleco, é o coordenador da “Cozinha Única Tony Nishimura”<sup>24</sup> (FIGURA 09) junto com a equipe da associação. Para a oitava festa, quando a associação assumiu, foram servidos 120 tachos para aproximadamente 7.000 pessoas, e na edição de 2014 serviram 147 tachos para 9.000 pessoas, em um total de quatro toneladas de carne de carneiro.



**Figura 12:** Complexo Gastronômico do Parque de Exposições “Getúlio Ferrari”  
**Fonte:** Acervo da Prefeitura Municipal de Campo Mourão

A imagem panorâmica (FIGURA 12) feita pelo fotógrafo Nelson Cerqueira Pacheco para a Prefeitura Municipal de Campo Mourão, durante a 24ª Festa Nacional do Carneiro no Buraco, enfatiza o complexo gastronômico do Parque de Exposições “Getúlio Ferrari”, visto que o enquadramento escolhido destaca a Cozinha Única “Tony Nishimura” e o “Pavilhão dos Buracos”.

Barcelos (2013, p. 290) considera que “[...] os sentidos que emergem decorrentes tanto das escolhas dos elementos da linguagem fotográfica quanto das representações sociais partilhadas podem suscitar emoções no discurso”.

O ponto de foco da imagem, baseado na regra dos três terços, está centralizado na Cozinha Única, pois a incidência de luz do ambiente e a luz artificial do obturador convergem no objeto de foco, ao mesmo tempo, contrasta com objeto do ponto de fuga, o “Pavilhão dos Buracos” que está em segundo plano. Isto enfatiza a intenção do fotógrafo em estimular a contemplação deste “monumento” gastronômico.

---

<sup>23</sup> Walter Toneli, 54 anos, casado, residente de Campo Mourão, ex-bancário, artista circense e proprietário de restaurante.

<sup>24</sup> CAMPO MOURÃO. Lei n°2082, de julho de 2006. Denomina “Tony Nishimura” o pavilhão da Cozinha Única da Festa Nacional do Carneiro no Buraco no Parque de Exposições “Getúlio Ferrari”.

Observa-se também na cozinha, que a porta de vidro sendo coberta por um painel e as janelas vedadas por faixas com *slogan* da “Pinduca”, uma das patrocinadoras desta edição, que fornece gratuitamente pacotes de farinha de mandioca para os convivas no almoço da iguaria, ao lado dos *banners* da festa, portanto, esta impressão denota um tom de suspense e/ou para aguçar a curiosidade dos convivas quando as montagens dos tachos forem iniciadas. Geralmente, há uma aglomeração de populares diante da cozinha, já que a porta e as janelas possibilitam a visibilidade da montagem do tacho, fato que demonstra a curiosidade perante o modo de fazer do prato.

A partir de então, a Associação Panela adapta o processo de preparo e acrescenta/remove ingredientes da receita (ANEXO B). Primeiro, implantaram a ideia de organizar os ingredientes da receita em três “*kits*”: legumes, tempero e carne com pesos específicos. Este tipo de organização remete a pensar na padronização do prato trazendo benefícios para o modo de fazer, observe o trecho da entrevista realizada com atual cozinheiro, Walter Toneli:

E isso tudo fez com que a qualidade aumentasse bastante, até porque nós tínhamos um controle maior sobre as quantidades que iam a cada tacho por que cada tacho é igual ao outro, (padronizado) é padronizado no seu peso na sua quantidade de líquidos e tudo mais vai padronizado (TONELI, 2015, p.13).

O “*Kit Carne*” é composto por carneiro borrego em pedaços, no total de 27 quilos por pacote, estes:

Animais de 1 a 1,5 anos, com peso vivo entre 30 e 50 kg. Tem ossatura mais desenvolvida, o que contribui para que o rendimento de carcaça caia de 38 a 43%. A carne do borrego é mais avermelhada que a do cordeiro, e apresenta aproximadamente 35% de gordura na carcaça e também possui boa aceitação pelo consumidor (RAMOS, 2013, p.102).

Os carneiros borregos são adquiridos por meio de processo licitatório, responsabilidade da prefeitura municipal, geralmente são vindos de outros municípios do Estado, como Guarapuava e Umuarama. A carne dividida em cortes específicos nos frigoríficos de Campo Mourão com a supervisão do coordenador da Associação da Panela e da Vigilância Sanitária Municipal. No que diz respeito à carne, Walter Toneli ressalta o desafio enfrentado perante a qualidade da carne e participação do município no processo decisório de contratação da empresa fornecedora:

O carneiro é o seguinte nós o classificamos, o carneiro como um carneiro novo precisamos de um carneiro novo, até porque nós temos um problema se nós pegarmos um carneiro que seja um pouco mais passado de idade nós

corremos o risco de ficar duro embaixo no cozimento dele se nós, se ficar duro lá as pessoas vão falar eles não vão falar que o carneiro era mais de idade que precisou mastigar um pouco mais que ficou um pouco mais firme, as pessoas vão falar que ficou duro, ficou cru, vai falar isso não é, então com relação a isso nós temos um problema sério por isso nós pegamos sempre no pé tentamos exigir do fornecedor e do município pra que as coisas aconteçam como nós precisamos, o que é nós precisamos? [...] nós precisamos é que o carneiro seja bom no sentido novo, no sentido pouca gordura, no sentido corte e muitas vezes as pessoas, algumas pessoas é ficam um pouco até irritada com a gente por que nós exigimos [...], nós nos preocupamos com o resultado final desse produto que é o dia em que a pessoas vai saborear o prato né, isso aí tem que tá bom se não estiver bom isso aí a primeira coisa que vão falar é de quem preparou, não vai falar da prefeitura, [...] (TONELI, 2015, p.7-8).

Percebe-se no discurso do depoente o conflito gerado pela escolha da carne: se for a carne de carneiro adulto, gera problemas no resultado final do prato. Assim, fica evidente a preocupação do representante da associação envolvida em evitar uma avaliação errônea caso o prato não agrade o paladar dos comensais.

O “Kit Legumes e Frutas” são compostos por batata doce, mandioca salsa, cenoura, chuchu, abobrinha, mandioca, vagem, tomate e maçã (inteiros). Verifica-se que alguns ingredientes foram subtraídos, como o abacaxi e a banana, já que a carne de carneiro tem tendência ao adocicado, então a intensidade aumentava com essas duas frutas, por isso “Ficou então a maçã, que é pra dar um toque realmente final e agridoce no prato, só colocado por cima, por uma questão até de ornamentação e visualização do prato” (TONELI, 2015, p.02).



*“Os legumes são limpos, lavados, limpos, cortados ou tirados suas cascas, e divididos eles em vários kits da maneira que nós vamos preparar a quantidade de tacho” (TONELI, 2015, p.03).*

**Figura 13:** Preparo do Kit “Legumes” da 8ª Festa do Carneiro no Buraco

**Fonte:** Acervo do Museu Deolindo Mendes Pereira

A imagem (FIGURA 13) nos chama atenção por vários enfoques. Podemos observar que as cenouras são cortadas somente por mulheres, na Cozinha Única, as quais são contratadas por intermédio da Agência do Trabalhador de Campo Mourão, para trabalharem durante a sexta e o sábado, que antecedem o almoço da iguaria (TONELI, 2015). Se atentarmos para a fileira esquerda, ao centro, encontram-se dois homens, um oferece a mulher uma espécie de lata de bebida como sinal de gentileza, e o segundo homem, com as mãos para trás, encontra-se com o olhar atento para a ação, como se estivesse fiscalizando os serviços das mulheres. Isto denota a separação das funções por gênero como algo evidente durante o modo de preparo do prato, pois a limpeza dos legumes fica por conta das mulheres, já que são consideradas como cuidadosas e estão “habitadas” a realizar este tipo de serviço no lar, e os homens, nesta etapa, são responsáveis por pesar e montar os “kits de legumes”.

É possível inferir que o ângulo escolhido pelo fotógrafo propicia à visualização em profundidade da fotografia, neste sentido fica provado que a primeira à última pessoa das fileiras utilizam toca/boné, máscara e avental, bem como os restos dos legumes, como cascas, miolos, polpa, são jogados em buracos, evitando o contato com lixo, como sinal de preocupação com as questões de higiene e manipulação de alimentos, tendo em vista que os alimentos, assim como a cozinha, são fiscalizados pela Vigilância Sanitária do município.

O “Kit Tempero” é composto por alho, cebolinha, salsinha, pimenta do reino, sal, molho de soja, glutamato monossódico e vinagre de vinho colonial, e todos batidos em liquidificadores industriais (FIGURA 14). Notamos algumas modificações, em comparação com a receita de Tony, como a substituição do vinagre e do vinho por vinagre de vinho, pois optaram por utilizar ingredientes economicamente viáveis devido ao aumento da demanda do prato. Destaca-se o acréscimo de Ajinomoto<sup>25</sup> e molho soja no tempero, ambos possuem em sua composição a substância designada de glutamato monossódico (MSG). O MSG ou *Umami*, palavra de origem japonesa, significa “delicioso”, tem sido considerado como o quinto gosto, pois proporciona sensação única de prazer ao ser consumido, diferente dos outros quatro gostos (azedo, amargo, doce e salgado) (GARDENAL, 2012).

---

<sup>25</sup> Ajinomoto é ao mesmo tempo nome da empresa de origem japonesa, que fabrica o glutamato monossódico, e utiliza como marca de seus produtos (AJINOMOTO, 2015).

Em meados de 1910, Kikunae Ikeda da Universidade Imperial de Tóquio “[...] percebeu que um dos ingredientes da comida que ele consumia diariamente – a sopa de caldo dashi (feita com alga konbu) –, muito usada na culinária japonesa, era responsável por sensações agradáveis” (GARDENAL, 2012, p.4). Ao reparar este efeito no gosto das comidas que continham determinada alga, iniciou-se alguns experimentos para elaborar o que conhecemos hoje como Ajinomoto ou glutamato monossódico. Este aditivo alimentar utilizado por indústrias de alimentos quando dissolvido em “[...] água libera glutamato livre e confere mais Umami, realçando e harmonizando o sabor de caldos, sopas, molhos, embutidos cárneos, entre outros” (GARDENAL, 2012, p.4).

O acréscimo desta substância no modo de fazer em questão expressa como o gosto alimentar refere-se ao processo dinâmico de encontros, trocas e circulações dos bens culturais. Logo, as práticas culinárias se constroem historicamente e estão propensas a mudanças ou permanências atreladas no contexto do qual interagem com a inovação e a tradição (SANTOS, 2005).



*“Os temperos são 9 tipos de temperos que vai tudo batido em liquidificador e depois misturado a carne, aí depois de misturado a carne fica descansando por algumas horas naquele tempero marinando”*  
(TONELI, 2015,p.3)

**Figura 14:** Preparo do “Kit Tempero”

**Fonte:** Acervo do Museu Deolindo Mendes Pereira

Este registro fotográfico (FIGURA 14) refere-se ao preparo do “kit tempero”. Em primeiro plano, o alinhamento em diagonal de vistas pontuais, retrata a adição dos ingredientes no liquidificador para, posteriormente, ser levado para misturar e “marinar” na carne por três horas. Os temperos eram preparados na cozinha única, como se

observa em segundo plano, à direita, as prateleiras com os “kits legumes”. Atualmente, a preparação ocorre de três a quatro dias antes do evento, na sede da Associação da Panela, destarte, congelam os temperos para serem utilizados posteriormente (TONELI, 2015).

Após o preparo do tempero, mistura-se a carne de carneiro cortada em pedaços. Antigamente, o esforço empreendido para tal tarefa era imenso, pois se misturava o tempero com “kits de carnes”, com peso de 27 kg por pacote, manualmente. Observe isto na narrativa de Toneli:

[...] os dois primeiros anos nós sofremos muito demais, nós temos um...pra temperar essa carne você tem que jogar um líquido que você tem que misturar ela por que não adianta você jogar a carne por cima não você tem que fazer com que a mistura se torne homogênea e pegue nos pedaços de carne todos equilibradamente né, pra isso nós fazíamos na mão, ou seja, com luvas na mão e aquilo era uma coisa de louco cansava todo mundo matava todo mundo porque imagina você temperar um kit daquele é uma coisa você temperar 140 kit é desastroso né, e às vezes, até com umas pá de madeira mexendo colher de pau né, mesmo assim era trabalhoso demais não era, não dava um bom resultado, [...] (TONELI, 2015, p.11).

Na fala deste entrevistado, percebe-se uma sensação de dificuldade em relação à mistura da carne com o tempero, segundo o qual decorre da técnica aplicada de maneira que exigisse grandes esforços físicos para alcançar a homogeneidade dos ingredientes. A partir da experiência, os sujeitos criam formas variadas para se adaptarem as necessidades enfrentadas; destarte, o patrimônio imaterial está em um processo inacabado de vivacidade, pois as inovações fazem parte da sua integração com o meio. Diante disso, a Associação da Panela inventou o “misturador manual” (FIGURA 15), um recipiente fixado em um suporte de metal, que ao acionar a manivela gira 360<sup>a</sup> graus mistura a carne e os temperos integralmente.



*“[...] poderia ser um lavadora de roupa só que manual aí você mistura na manivela dando aquelas voltas, dentro tem umas pás que é pra carne bater e misturar isso, derrama de volta dentro da vasilha já sai todo o líquido certinho” (TONELI, 2015, p.5).*

**Figura 15:** Preparo do “Kit tempero”

**Fonte:**Acervo do Museu Deolindo Mendes Pereira

Na imagem (FIGURA 15), podemos detectar em destaque como o misturador manual funciona, pois o fotógrafo optou por enfatizar o funcionamento do equipamento por meio da incidência de luz, da qual criou o efeito de sombra. Com o recipiente tampado, aciona-se a manivela, que em um movimento rotacional mistura os ingredientes. Após isto, abre-se o tambor para retirar as carnes, que são depositadas em sacos, e o restante do líquido do tempero escorre no recipiente menor e depois se adiciona a carne. Anteriormente à utilização deste equipamento, o tempo era de 10 horas para temperar a carne, atualmente demora em torno de 3 horas (TONELI, 2015).

Com os “kits” prontos, cerca de 40 homens, membros da Associação da Panela, com ajuda de algumas mulheres, unem-se para a montagem dos tachos, que acontece na Cozinha Única na noite de sábado, que antecede o almoço da iguaria (TONELI, 2013).



**Figura 16:** Montagem do tacho na Cozinha Única (05/07/2014)  
**Fonte:**Acervo da Prefeitura Municipal de Campo Mourão

Neste registro fotográfico (FIGURA 16) a profundidade de campo da objetiva destaca, em primeiro plano, dois homens devidamente vestidos (luvas, avental, boné e máscara) coordenando a montagem dos tachos de 30 polegadas, untado com óleo, onde se alternam camadas de carne e legumes, a primeira camada sempre de chuchu e abobrinha para reter a água, depois as cebolas, os tomates e as maçãs inteiras para ornamentar o prato e, por fim, é colocado o restante do tempero. De acordo com Aumont, a profundidade de campo:

Na imagem fotográfica, que não é obrigatoriamente nítida, ela resulta de uma escolha estilística deliberada, histórica, cujo uso com certeza não é determinado unicamente pelo desejo de mais ou menos realismo, mas também, por exemplo, por um desejo de composição mais segura da imagem (AUMONT, 2002, p.224).

Em segundo plano, a imagem não tão nítida, devido aos motivos mencionados por Aumont, observa-se o trabalho desempenhado por homens na linha de montagem dos tachos. Logo, a ampla profundidade de campo foi alcançada com a qualidade da luminosidade do ambiente e artificial, assim, favoreceu a composição da imagem em uma perspectiva linear.



**Figura 17:**Cobertura do tacho na Cozinha Única(05/07/2014)

**Fonte:**Acervo da Prefeitura Municipal de Campo Mourão

Quando os tachos estão prontos, são cobertos por papéis alumínio para protegerem do ambiente até horário de serem levados para o cozimento. Nesta fotografia (FIGURA 17), é possível interpretar que este trabalho é realizado por mulheres, diferente da montagem dos tachos observado na imagem anterior (FIGURA 16), sendo esta uma das características do modo de fazer, já que as execuções das tarefas são divididas por gênero, corroborando com a versão oficial do surgimento do prato, que aponta três pioneiros como inventores do prato, logo a presença masculina expressa a relação de confiança, reforçando a “tradição”. Portanto, há uma inversão nos papéis culinários: a mulher passa de protagonista, como atua no ambiente doméstico, para coadjuvante, auxiliando em atividades que não oferecem o prestígio do saber-fazer, neste caso algo preterido pelos homens.



**Figura 18:** Pavilhão dos buracos durante a 24ª Festa Nacional do Carneiro no Buraco  
**Fonte:**Acervo da Prefeitura Municipal de Campo Mourão

No sábado à noite, inicia-se a preparação do fogo para receberem os tachos. Esta fotografia (FIGURA 18) refere-se ao “Pavilhão dos Buracos”, inaugurado em 2001, com 1.6000 m<sup>2</sup>, atualmente constituído por 180 buracos. Nesta imagem, o fotógrafo optou por um alinhamento em diagonal (direita para esquerda) a fim de propiciar o efeito de profundidade da fotografia, assim é possível observar a amplitude do espaço voltado para cozinhar a iguaria. Observa-se que, no primeiro plano, dessa imagem os buracos revestidos de tijolos maciços, bem como a areia para cobertura dos mesmos, dado que entre 1991 a 2000 os buracos eram todos feitos diretamente na terra com tempo para formação da brasa, em um total de 6 horas; atualmente, com 3 horas já é possível descer os tachos, assim, houve o aceleração do preparo do fogo. Todavia, este interesse em acelerar o processo de preparo do prato não diz respeito somente à prática culinária, isto tem a ver com o interesse no aumento da oferta do prato para alcançar maior visibilidade.

No domingo, por volta das 09h30 às 10h00 horas da manhã, após o cozimento de seis horas, os tachos são retirados com ajuda do “ganchão” e colocados em carrinho para facilitar o transporte, realizado por membros da associação, até a Cozinha Única. Para o cozinheiro chefe, esta é uma das etapas esperadas para constatar se de fato o processo culinário ocorreu como pretendido. Observe este aspecto narrado por Toneli:

Carneiro no buraco ele tem uma expectativa muito grande quando vai tirar o tacho e tudo mais, até porque não é uma comida que você faz no fogão que se está faltando sal você coloca, se está precisando mexer um pouquinho você mexe, ou água, ou cozinhar um pouco mais, então é diferente você tem que colocar ele no buraco descer ele lá e tampar ele e esperar que ele seque se você não estiver um realmente conhecimento sobre o assunto fica difícil né, as pessoas aceitem esse carneiro e agradar a todas as pessoas que estão por ali (TONELI, 2015, p.5).

Quando o entrevistado diz “não é uma comida que você faz no fogão” e, posteriormente, “se você não estiver um realmente conhecimento sobre o assunto fica difícil né”, é possível verificar dois traços marcantes da comida emblemática: o exótico e o autêntico. O valor exótico e do autêntico são depositados no saber-fazer como uma estratégia para tentar legitimar o prato diante o cenário da culinária estadual, com a finalidade de forjar uma identidade local. Para Maciel (2004, p.29), “a constituição de uma cozinha típica é mais do que uma lista de pratos que remetem ao “pitoresco” e implica o sentido dessas práticas”. Não se trata mais de valorizar a comida a partir da diferença entre os demais pratos, mas como os grupos sociais fazem das práticas culinárias representações das suas experiências vividas.

Entretanto, torna-se viável utilizar o exótico e o autêntico como características principais do prato sem problematizar as questões que fazem do Carneiro no Buraco um patrimônio imaterial. Já não está mais em questão a autenticidade, longevidade e o pitoresco, como razões para considerar a iguaria como parte do patrimônio local, mas como os indivíduos se apropriam das práticas culinárias, que constitui este saber-fazer para dar sentido ao seu modo de vida.

Continuando com as etapas do modo de fazer. Os tachos são levados para a cozinha para a retirada do caldo do pirão, depois são direcionados para as entidades, que vão fazer o pirão assim como os acompanhamentos, a salada de almeirão e o arroz branco. O líquido recolhido para fazer o pirão, é misturado cuidadosamente com a farinha de mandioca por cerca de 20 minutos e, então, acrescenta-se a cebolinha, salsinha e a pimenta do reino a gosto. Neste ponto, há mais uma inovação da Associação Panela, a adaptação do *réchaud* para retirar o caldo do tacho, denominado de “viradouro”. Este instrumento funciona da seguinte forma:

Coloca-se o tacho sobre esse viradouro onde facilita e as pessoas a não se queimarem e pegarem peso muito peso, aonde levanta e já com a outra tampa segura pra que não caía algum tipo de legume vai caindo só caldo nesse viradouro cai nesse caldeirão ou nessa panela que eles trouxeram já imediatamente levado para a cozinha onde eles estão preparando servindo as pessoas e faz-se o pirão (TONELI, 2015, p.7).

Portanto, com a entrega dos tachos e dos caldos para o pirão, encerra-se a participação da associação no modo de fazer do prato. As entidades são responsáveis por servir a iguaria, bem como comercializar os ingressos e organizar a infraestrutura da barraca (mesas e cadeiras). Quando o comensal adentra a barraca, recebe um *kit* composto por um prato personalizado com o *slogan* do evento, talheres e sacos para colocar restos de comida.



**Figura 19:**Almoço do Carneiro no Buraco na barraca PROVOPAR  
**Fonte:** Acervo da Prefeitura Municipal de Campo Mourão

A imagem acima(FIGURA 19) nos chama atenção porque nos remete ao momento em que o Carneiro no Buraco está sendo servido, na barraca da PROVOPAR. Em primeiro plano, o fotógrafo oferece especial visualidade ao tacho e a maneira como o prato é oferecido aos convivas pelo garçom devidamente paramentado (luvas, avental e máscara). Notamos que, por um lado, a postura do garçom voluntáriodemonstra certa ordenação e segue orientação padronizada para servir a iguaria com o máximo de higiene; e por outro, que os acompanhamentos como a salada de almeirão, o arroz e o pirão são disponibilizados por meio do *self-service*, portanto, não recebem a mesma distinção que o prato principal, embora também sejam ordenados.

O representante da Associação Panela discorre a maneira de servir o prato:

o tacho está lá pronto pra ser servido tem o arroz, salada e pirão *buffet* ou aparador, como a gente chama, na hora de servir esse prato, não se deixa as pessoas se servirem a vontade, você tem que ter uma pessoa ali pra servir, e

que sirva bem porque aí é que está o grande segredo dessa coisa o rendimento sabe, se pegar uma pessoa que não consegue não sabe servir direito [...],acontece que começa a ficar muito batido a carne, começa a desmanchar, os legumes começam a desmanchar, não é estragou, mas pra pessoa que está pagando ela quer a aquele negócio bacana, então né, tem que ter pessoas capacitadas, é treinadas, pra que possa servir de acordo no prato da pessoas [...]isso é fundamental na hora de servir e que a gente tenta bater em cima nas associações porque cada ano que passa são novas entidades são barracas de faculdade, de grupos de pessoas de formandos,a gente tenta mostrar pra eles como se deveria servir, como deve atentar as pessoas, como se deve fazer um arroz pra aquela quantidade de pessoas que ela vai atender 200, 300, 400 pessoas você entendeu, o pirão como deve ser feito, quantidade de salada tudo isso nós da Associação Panela, que não é nossa função preparar o carneiro (TONELI, 2015, p.10).

O modo de dispor a iguaria no prato torna-se uma prática singular da festividade, da qual exige o preparo e o treinamento para desempenhar esta função. Além de representar um gesto de acolhida, já que esta cena caracteriza-se como um ato de hospitalidade entre garçom voluntário, representando a figura do anfitrião, pois segundo o arquiteto e urbanista Grinover (2007, p.29), “[...] umas das primeiras ações que marca a atitude do anfitrião é o gesto de dar de beber e de alimentar”, embora se trate de uma prestação de serviço.



**Figura 20:**Comensalidade do Carneiro no Buraco  
**Fonte:** Acervo da Prefeitura Municipal de Campo Mourão

Na figura 20, observamos como é organizado o espaço, as mesas e as cadeiras tendo em vista promover a sociabilidade e a comensalidade entre os convivas. De acordo com Henrique Carneiro (2005, p.71), “a comensalidade é a prática de comer

junto, partilhando (mesmo que desigualmente) a comida, [...]”. Deste modo, o momento de comer a iguaria configura-se como um ato de partilha. Assim, detectamos a existência de conexões entre as figuras 19 e 20, as angulações e interfaces entre os planos de cada uma delas e sua intencionalidade tende a promover uma imagem positiva da festa e demonstrar a satisfação do encontro entre as pessoas (familiares ou amigos) resultante do ato de acolher e de comer em comunhão.

Chega-se, então, a uma primeira constatação da pesquisa: a Festa Nacional do Carneiro no Buraco é uma tradição inventada, no entanto isto não é um fator para descaracterizar a sua legitimidade. Toda tradição é inventada e procura sustentar-se em mitos e ritos referentes a uma prática, tempo e espaço específicos. É relevante observar que o presente é um elemento basilar para continuidade das tradições, porque é o que possibilita a continuidade das tradições inventadas e a incorporação de novos elementos.

O modo de saber-fazer do Carneiro no Buraco passou por transformações ao longo da sua prática desenvolvida durante os 25 anos da festa. Iniciou-se entre o período 1962 a 1970, com a tentativa de criar um prato para comer em família e amigos e, bem como, verificou-se a participação da mulher na invenção do prato, fato que tem sido desconsiderado pelo discurso oficial do município baseado no pioneirismo; isto foi possível constatar a partir da análise de entrevistas e fotografias. Em suma, podemos associar a esta fase do Carneiro no Buraco, a comensalidade privada como ato da comida partilhada em espaços privados.

Em 1991, a comensalidade da iguaria transfere-se do espaço privado para o público com o lançamento oficial do prato típico e posteriormente a criação da festa para atender a diversos interesses, como a construção da identidade local, a preservação da iguaria e o fomento do turismo. Observamos atuação de Nishimura com a invenção de utensílios dos quais facilitaram o manejo da prática culinária, tais como tampa cônica, ganchão, ganchinho, réchaud específico, máquina de pirão, bem como misturador manual e o viradouro, invenções da Associação da Panela, representada por Toneli. A partir de 1995, houve a padronização do prato com a criação da “Cozinha Única Tony Nishimura”, demonstrando a influência do prato tanto no aspecto culinário de preocupação com padrão de sabor, quanto na esfera pública de investimento da festa como um símbolo para o município.

Ressaltamos que a invenção da tradição é uma maneira de construir legados culturais que são transformados durante as práticas e conforme urgências da sociedade que está vivendo esta experiência. A questão para contemporaneidade é se há uma

preocupação em afirmar a legitimidade de uma tradição que é inventada construindo ritos e celebrações? E se as mudanças que ocorrem durante as suas realizações são fatores que diminuem a sua autenticidade? Outro caminho para observar as invenções das tradições é compreender que a sociedade vive em constante movimento, por isso a transformação se torna inevitável ao ponto de consolidar uma tradição antiga ou inventada.

Este contínuo movimento da sociedade faz com que os patrimônios culturais tornem-se suscetíveis aos efeitos das dinâmicas aceleradas da contemporaneidade, como a globalização. Pelegrini e Funari afirmam “Ele [patrimônio imaterial] é considerado alvo de constantes “recriações” decorrentes das mutações entre as comunidades e os grupos que convivem num dado espaço social” (PELEGRINI; FUNARI, 2008, p.46). Por isso, é considerável analisar a criação da festa e as suas realizações como um instrumento de salvaguardado modo de saber-fazer do Carneiro no Buraco como patrimônio cultural de Campo Mourão.

Tendo em vista que, a preparação da iguaria composta por uma série de elementos considerados singulares para tal empreitada, como mistura de sabor doce com o salgado – a maça e os temperos, a técnica de cozimento – *biaribi*, a invenção de utensílios e a padronização do modo de fazer com duração de 12 horas, corrobora a visão da alteridade do patrimônio imaterial, ou seja, há uma construção de aspectos que formam a identidade do prato, que é reafirmado constantemente por meio da relação do outro com si mesmo. Partindo do pressuposto no qual os grupos sociais reelaboram o seu patrimônio imaterial, entendemos que inventar é também criar tradições a partir da perspectiva da continuidade e do pertencimento, conjuntamente, celebrar é uma forma de preservar o patrimônio cultural imaterial.

Desta maneira, como estabelecer uma “justa memória” (RICOEUR, 2010) em relação do processo assimétrico de patrimonialização saber-fazer do Carneiro no Buraco, já que há evidências de disputas mnemônicas de grupos locais? Assim, algumas memórias são evidenciadas e outras memórias são silenciadas, como por exemplo, as reminiscências dos trabalhadores que ajudaram a cavar os buracos na terra durante as primeiras realizações da festa; dos trabalhadores que retiram os tachos dos buracos em um calor abundante; das mulheres que cortam os legumes; dos vendedores ambulantes e artesãos que aproveitam a oportunidade para uma renda extra; dos inúmeros voluntários das barracas e das entidades; dos turistas; dos próprios moradores locais e tantas outras pessoas que participam direta ou indiretamente da festa.

As memórias evidenciadas dos pioneiros, da elite local, do poder público e do poder privado, fazem com que o patrimônio imaterial em questão seja encenado, mas para isto é fundamental a criação de artifícios que corroborem esta ideia, como a narrativa do espetáculo teatral “A guardiã do fogo”, bem como a ritualização da comensalidade por meio do acendimento dos buracos e retirada dos tachos. Hobsbawm põe em destaque o papel do historiador em buscar “[...] entender por que, em termos de sociedade em transformação dentro de situações históricas em transformações, sentiram tais necessidades” (HOBSBAWM, 1997, p.316). Neste ínterim, entendemos que esta festividade assume várias faces, pois envolve o ato da partilha da comida mais o ato de representação dos poderes locais.

## CAPÍTULO 2

### DA INVENÇÃO A CONSOLIDAÇÃO DA FESTA

*[...] as festas são como “bondes” que carregam consigo não somente as performances e os elementos materiais que as estruturam, mas tudo o que “pega carona” no seu trajeto e, frequentemente, expande seu “percurso” (SANT’ANNA, 2013, p.25).*

Esta citação de Marcia Sant’Anna nos sugere pensar sobre a pluralidade de elementos incorporados nas vinte e quatro edições da Festa Nacional do Carneiro no Buraco. Neste capítulo, nos propomos a examinar os ritos de “invenções de tradições” (HOBBSAWM, 1997) que integram a celebração do prato, quais sejam: os espetáculos teatrais sobre a História do Carneiro no Buraco, seguidos dos “Rituais do Fogo”, analisados a partir dos roteiros, fotografias e entrevistas realizadas com os dramaturgos que criaram e recriaram as peças na 10ª Festa Nacional do Carneiro no Buraco (2000) na sua 24ª edição (2014).

Inicialmente, a ideia é demonstrar os principais elementos que compõem a narrativa da invenção do prato, a partir do enredo das peças teatrais eleitas para esse estudo e discutir o conteúdo dos roteiros concebidos em 2010 e 2014, tal escolha se justifica em função das significativas transformações que eles apresentam, e também, pela dificuldade de acesso a esse material textual, parcialmente salvaguardado pela Coordenação Teatral de Campo Mourão (CAT).

Em um segundo momento, explicitamos o papel dos rituais do fogo para corroborar a ideia da teatralização do patrimônio, motivada pela tentativa de legitimação e do empoderamento de alguns personagens em relação a organização da festa e do cozimento do prato. Destacamos que as produções teatrais reúnem facetas e possuem tanto dimensões que tendem a reafirmar valores e práticas, como também, perspectivas críticas que ultrapassam o trato imediatista da arte e o sentido de entretenimento “apolítico” ou ‘atemporal” ligados ao lazer (PELEGRINI, 2015). Portanto, de uma maneira ou de outra, esses espetáculos estabelecem conexões com contexto histórico no qual estão sendo encenados e induzem o espectador a refletir sobre aquele momento e também sobre seu contexto histórico (PEIXOTO, 1995).

Entendemos que a ficção, como assinala Chartier (2011), possa informar sobre o “real” ou ressignificá-lo segundo determinados interesses, assim, ao observarmos essas peças teatrais exibidas em Campo Mourão, detectamos o seu aspecto pedagógico, cuja

finalidade visa instituir uma “História do Carneiro no Buraco”, com base em mitos, ritos e fatos fundadores da cidade.

Retomando a epígrafe mencionada e associando-a a fotografia (FIGURA 21) nos remetemos ao trajeto percorrido pelo “Desfile do Carneiro no Buraco” que oferece visibilidade a festa, nas ruas centrais da cidade e chama a atenção dos munícipes.



**Figura 21:** Desfile da Festa Nacional do Carneiro no Buraco, Av. Irmãos Pereira, Centro, Campo Mourão  
**Fonte:** Acervo do Museu Deolindo Mendes Pereira

Para aprofundarmos a compreensão desse registro fotográfico (FIGURA 21) optamos por dividir a imagem em três partes horizontais e verticais, como sugere Barcelos (2013), para verificarmos como o enquadramento foi concebido. No primeiro plano da parte central, o fotógrafo registrou a comissão de frente composta pela figura do carneiro, acompanhado das “carneireites”, vestidas com roupas que fazem referência as cores da bandeira do Brasil (amarelo, azul e verde). No segundo quadrante horizontal superior, notamos a presença de um grupo de pessoas que seguram as bandeiras do país e do estado do Paraná. Estas características demonstram a tentativa de relacionar o Carneiro no Buraco – um acontecimento local, como algo de âmbito nacional.

Nesta direção Canclini (2008, p.162), assinala que é essencial discutir o patrimônio “[...] como força política na medida em que é teatralizado: em comemorações, monumentos e museus”. Logo, ao estudarmos como os grupos sociais realizam as suas festividades problematizaremos algumas questões, tais como: o que

compreendemos por festa? Quais os elementos que compõem a festa do Carneiro no Buraco? E de que forma esta “tradição inventada” colabora para sustentar a iguaria como patrimônio imaterial?

O saber-fazer do Carneiro no Buraco é patrimônio imaterial celebrado em uma festividade específica que acontece uma vez ao ano para comensalizar esta iguaria, assim, os rituais festivos de comensalidade são estratégias que coadunam os interesses dos atores envolvidos para perpetuar características que demonstrem a repetição de ações simbólicas. De acordo com Amaral (1998), o ato de festejar coloca em cena funções elementares, por exemplo, o reconhecimento dos saberes-fazer, da arte e dos bens culturais, o evento como catalizador de investimentos financeiros em prol de ações beneficentes e como espetáculo ou produto turístico com finalidade de diversificar a economia local. Neste sentido, é importante pensar a festa enquanto uma manifestação:

[...] tomada como fabricação, como ficção, como construção no tempo e em um dado espaço, inventando tradições que visam dotar o presente de um passado, de uma temporalidade de mais longa duração, para oferecer-lhe dados sentidos e instaurar nele dadas significações (ALBUQUERQUE JUNIOR, 2011, p.17).

Seguindo a premissa da festa enquanto uma invenção de tradições, podemos assinalar que o objeto em questão tornou-se território para constituição de relações de poder entre a política, a cultura e a economia local, assim, essas ações de territorialidade resultam em apropriações e usos assimétricos da festividade. Compreendemos que, a territorialidade “[...] se manifesta em todas as escalas espaciais e sociais; ela é consubstancial a todas as relações e seria possível dizer, de certa forma, é a face vivida da face agida do poder” (RAFFESTIN, 1993, p.161-162). Em outras palavras, a territorialidade realiza-se a partir do momento em que as relações de poder são engendradas por um determinado grupo social em movimento dinâmico, pois os elementos desse dissonante jogo de poderes variam no tempo e no espaço.

Para Zeny Rosendhal (2005, p.204), “A territorialidade, deve ser reconhecida, portanto, como uma ação, uma estratégia de controle. [...] De fato, é pelo território que se encarna a relação simbólica que existe entre a cultura e o espaço”. Por isto, compreendemos que a celebração do Carneiro no Buraco é um território festivo como uma oportunidade de fomentar o turismo e a cultura local por meio da comida, teatro, dança, shows, artesanato, e etc..., e ao mesmo tempo, uma ocasião oportuna para as aspirações políticas da elite local.

O primeiro espetáculo foi encenado em 2000, durante a 10ª edição da festa, intitulado “A verdadeira história não oficial do descobrimento do Carneiro no Buraco” de autoria de Francisco Pinheiro<sup>26</sup>, como uma homenagem em comemoração aos 500 anos de “descobrimento” do Brasil. A peça teatral apresentada em uma caravela – embarcação de aproximadamente 15 metros de comprimento, narra de forma cômica a vinda dos portugueses, durante o período das Grandes Navegações (séc. XV-XVI), na qual

Pedro Álvares Cabral e Pero Vaz Caminha são apenas alguns personagens do espetáculo, que conta a história de quatro desastrados aventureiros que constroem uma embarcação de fundo de quintal para seguir a frota que descobriu o Brasil em 1500. A intenção é dar um golpe: chegar às Índias. Mas na tentativa de desviar de um Posto de Pedágio, acabam se perdendo e chegam ao Brasil antes da expedição portuguesa comandada por Cabral (JORNAL TRIBUNA DO INTERIOR, 2000, p.6).

Como erram o percurso os aventureiros, Zé e Mané, chegam antes ao “novo” continente, assim, os indígenas acabam ensinando para eles a receita do Carneiro no Buraco. Conforme Maciel (2004), este período de expansão ultramarina, impulsionou as viagens de alimentos, pois ocorreram trocas culturais entre os europeus e os indígenas, expandindo a combinação de novos sabores para ambos os grupos. A autora exemplifica com a adição da batata, mandioca e tomate na dieta dos povos europeus, destaca-se que estes ingredientes, estão presentes na receita do prato em questão.

Das escassas informações que conseguimos coletar sobre esta obra teatral, apreendemos a consonância entre o embate da história oficial do descobrimento do Brasil e a história não oficial do Carneiro no Buraco. Primeiro, porque o intuito da peça está em colocar em cena a diversas interpretações da história, pois conforme entrevista realizada com o dramaturgo Francisco Pinheiro (2015, p.3), o prato:

[...] acaba sendo descoberto primeiro por Zé e Mané, mas não se registra na História, como eles não eram oficiais, eles que chegam primeiro faz contato com os índios, eles apreendem a fazer o prato típico são esses caras que chegam primeiro, inclusive um deles nem era português, era espanhol” (PINHEIRO, 2015, p.03).

Portanto, o dramaturgo chama atenção para refletir sobre o discurso oficial da invenção do prato, que está relacionado aos três homens pioneiros, mencionados anteriormente, logo, podemos compreender que nem sempre há uma versão a ser comemorada. Segundo, esta peça serve de alerta para entender os conflitos da justa

---

<sup>26</sup> Francisco Pinheiro, professor, ator, diretor de teatro e escritor, nascido em Campo Mourão, formou-se em letras, atualmente diretor do Departamento de Desenvolvimento Cultural da FUNDACAM.

memória, nos dizeres de Paul Ricouer (2010). O autor assinala que há uma busca por uma “justa memória”, visto que há uma preocupação pública no excesso de memória ou de esquecimento. Desta maneira, como estabelecer uma justa memória em relação à celebração da invenção do prato?

De fato a celebração da iguaria se inicia a partir da encenação do espetáculo “Ritual do Fogo” de autoria de Pedro Ochôa<sup>27</sup>, realizado em 2002, durante a 12ª Festa Nacional do Carneiro no Buraco, com a participação de 200 atores, na arena do Parque de Exposição Getúlio Ferrari, com o apoio da Fundação Cultural de Campo Mourão e com a participação de grupos locais<sup>28</sup> (FIGURA 20) (ANEXO D). A escolha para o título do espetáculo se deu devido aos rituais de acendimento dos buracos e de retirada do primeiro tacho, que são realizados desde o início da festa, em 1991.

Em entrevista com o dramaturgo Pedro Uchôa (2015), este afirma que “O roteiro foi pedido para que eu escrevesse sobre a história da cidade, por que...porque não existe uma fundamentação muito lógica com relação ao Carneiro no Buraco”. A inspiração para o texto teatral foi feita a partir de uma conversa com um morador da cidade, na qual ele narrou as suas experiências com a localidade, à vista disto, a peça versa sobre acontecimentos memorialísticos da cidade, tais como a participação de famílias na construção da cidade, a chegada do rádio e a vinda do primeiro avião até a criação da iguaria na “modernidade”, nos dizeres do entrevistado (UCHÔA, 2015). Logo, a narrativa linear da peça, baseada na ideia de modernidade, expressa os anseios do poder público em incitar o prato como sinalizador do “progresso” para a cidade.

---

<sup>27</sup> Pedro Ochôa, 55 anos, diretor, dramaturgo, docente do Departamento de Música no Curso Superior de Artes Cênicas da Universidade Estadual de Maringá (UEM). Ex-diretor de Cultura da UEM (Gestão 2011-2014). Instrutor Prático de Teatro na DCU e Coordenador do TUM- Teatro Universitário de Maringá. Coordenador do Festival de Teatro de Maringá. Diretor Artístico da Cia Circo Teatro Sem Lona. Coordenador Artístico do Projeto Médicos da Graça – UEM (DMU, 2015).

<sup>28</sup> Os grupos locais participantes foram: Tiro de Guerra de Campo Mourão – Instituição Militar do Exército Brasileiro, Escola Municipal “Florestan Fernandes”, Academia Capoeira 100% Abolição, Coral Canto e Cultura, Academia Municipal de Ballet, Centro Itinerante Cultural da Fundação Cultural do Município e Academia *Dancing Days* (JORNAL TRIBUNA DO INTERIOR, 12 jul., 2002, ed. nº5341, Capa, p.1.).



*“Esse senhor que me contou as coisas, era um pioneiro, que dizia que fazia muito lá era corrida de cavalo, que tinha no final de semana, por isso que tinha os cavalos aqui, todas essas coisas aconteciam publicamente ali” (OCHOA, 2015, p.3).*

**Figura 22:** Espetáculo “Ritual do Fogo” (13/07/2002)

**Fonte:** Acervo Pessoal de Pedro Ochôa

Nesta imagem (FIGURA 22), o fotógrafo optou pelo plano aberto para retratar vários componentes teatrais como a coxia, o palco e a plateia do espetáculo, assim, a partir deste enquadramento observa-se com detalhes a composição das cenas. Em primeiro plano, a concentração de cavaleiros que aguardam na coxia para entrar em cena, estes personagens estão relacionados à prática de corrida de cavalos que ocorria antigamente na “Raia dos Porungos”, atual espaço da Praça Getúlio Vargas, área central da cidade (PRADO, 1971). Em segundo plano, encontram-se ao centro bailarinos rodeados por tochas de fogo seguradas por soldados do Tiro de Guerra. Neste sentido, o fogo desempenha uma figura importante, já que é indispensável para passar do estado da carne de carneiro cru para o cozido, bem como faz parte dos rituais da festa, que posteriormente propiciará reelaboração da ideia do espetáculo.

Em 2005, o espetáculo passa a se chamar “O Guardião do Fogo” de autoria de Francisco Pinheiro, o mesmo dramaturgo da “A história não oficial do Carneiro no Buraco” encenado em 2000. A peça narra o surgimento e a transmissão do fogo desde os primórdios da criação da humanidade, inicia-se com o caos do mundo interpretado por deuses na figura de cavaleiros negros até eclodir a criação do universo com a explosão do big bang. Deste evento, surge o Guardião do Fogo representado Apolo, que por sua vez transmite aos bandeirantes a missão de resguardar este elemento (o fogo). Posteriormente, repassado ao pressuposto familiar Pereira – um dos “pioneiros”

que junto aos demais “desbravadores” ocupam o território de Campo Mourão, durante o início do século XX. Finalmente, o Guardião surge em cena diante Pereira para agradecer ao mouraoense por manter o fogo aceso e por criar a cidade, portanto, esse personagem e seus descendentes recebem uma recompensa, ou seja, a receita do Carneiro no Buraco. Em comemoração, realiza-se um show pirotécnico no final do espetáculo.

O enredo enfoca a passagem do fogo a partir de elementos mitológicos que remetem a Antiguidade Clássica para aludir a origem do Guardião a período longínquo. De acordo com Funari (2002), na parte introdutória de sua obra “Antiguidade Clássica: a história e a cultura a partir documentos”, explica:

O próprio uso do termo Antiguidade Clássica, no título deste livro, resulta de um compromisso: convencionalmente, as civilizações grega e romana da Antiguidade são chamadas “clássicas”. O termo, quando se refere a essas duas culturas antigas, possui, contudo, conotações ambíguas ao considerar essa Antiguidade como um modelo – o clássico a ser imitado pelos modernos – e ao restringir sua abrangência aos homens cultos da elite, por oposição às mulheres, aos “incultos” e aos pobres (BROWN, 1993, p.247 et passim). O uso do termo Antiguidade Clássica, neste livro, não implica, contudo, a aceitação dessas conotações e é usado para designar a cultura greco-romana nas suas mais variadas manifestações (FUNARI, 2002, p.33).

Dessa maneira, o mito fundador do Guardião do Fogo assegura a explicação da origem do fogo e a sua transmissão da antiguidade até a contemporaneidade. De acordo com Chauí (2002, p.32) “A narração da origem é, assim uma genealogia, isto é, narrativa da geração dos seres, das coisas, das qualidades, por outros seres, que são seus pais ou antepassados”. Portanto, isto fica evidente na explicação do dramaturgo “É a questão do passar alguém que recebeu a missão de guardar esse fogo e esse guardião ele vai repassando de geração em geração então desde as origens lá quando recebe esse fogo” (PINHEIRO, 2015, p. 4).



**Figura 23:** Espetáculo “O Guardião do Fogo” de 2010  
**Fonte:** Acervo da Coordenação de Ação Teatral de Campo Mourão

Assim, com auxílio do roteiro, nessa imagem (FIGURA 23), o fotógrafo optou por centralizar a cena na qual Apolo “Deus Sol”, como é considerado na mitologia grega (DEMGOL, 2016), com a tocha de fogo nas mãos repassa-a para uma criança que simboliza uma sacerdotisa, sentada sob uma espécie de cadeira portátil, segurada por moças que representam “ninfas”<sup>29</sup>, ao lado encontram-se homens que representam os cavalos de Apolo. A sacerdotisa entrega a salvaguarda do fogo para o Guardião do Fogo, que distribuí para outras quatro sacerdotisas que representam os quatro cantos do mundo (América, Ásia, África e Europa) (PINHEIRO, 2010).

Após a explicação da suposta origem do fogo, inicia-se o segundo recorte de tempo, no qual bailarinos e artistas circenses representam os europeus que vieram em caravelas, no período das Grandes Navegações para a América, durante o século XVI. Por conseguinte, entra em cena o principal personagem dessa primeira parte, os Bandeirantes, na qual nos lembra defatos da história do Paraná, durante o período colonial. Conforme Mota e Noelli (1999, p.27), o movimento bandeirante teve início por volta de 1600, com a participação de paulistas portugueses que objetivavam a captura indígena e a procura por ouro na região. Schallenberger (1997, p.122) destaca que “Esse movimento, conhecido como bandeirantismo, buscou, pois, um, produto de valor mercantil, configurado em torno da mão-de-obra indígena”. Portanto, o interesse

---

<sup>29</sup> Ninfa, divindade da mitologia grega, significa mulheres jovens, que habitam em ambientes naturais, que representam a beleza e a fecundidade (DEMGOL, 2016, p.208).

na apreensão dos índios pelos bandeirantes está relacionado ao trabalho braçal, pois “Ao todo, acredita-se que os Bandeirantes de São Paulo, apresadores de índios, tenham fornecido ao Nordeste do Brasil 350 mil escravos índios” (WOLF, 2005, p.172).

O roteiro em questão aborda a figura dos Bandeirantes como conquistadores do território dos indígenas, nota-se este aspecto na seguinte rubrica: “Os Bandeirantes atiram nos índios e realiza-se uma coreografia que simbolize um massacre ao povo indígena” (PINHEIRO, 2010, p. 2). Entretanto, um bandeirante não participou do massacre, este é o escolhido para ser o protetor do fogo, atente-se para cena “10 – Tristeza do Bandeirante e entrada do Guardiã”:

**Bandeirante:** Que quer de mim? Não possuo nada que possa lhes ter valor. Só vim para encontrar um lugar onde meus filhos pudessem ter orgulho em viver.

**Guardião 01:** Não há o que temer, nobre guerreiro!

Sou o Guardiã do Fogo.

**Bandeirante:** Guardiã do Fogo?

**Guardião:** Sim. Desde o início dos tempos tenho como missão proteger este elemento de vital importância ao ser humano. [...]. A partir de hoje, tu serás o Protetor do Fogo. Ela será o símbolo do progresso de um povo que irá surgir neste lugar. Sua missão será a de manter e guardar este fogo para todas as gerações. Devido a este fogo, um dia, este lugar será conhecido no mundo todo (PINHEIRO, 2010, p.2).

O Guardiã do Fogo transmite a missão de cuidar do fogo para um Bandeirante em especial e diz: “Sua missão será a de manter e guardar este fogo para todas as gerações”, a escolha deste personagem explica a retransmissão do fogo, pois o próximo a receber este compromisso é o Pioneiro representado por uma figura patriarcal que defende a vontade comum e o sujeito que constrói a cidade e traz o progresso, portanto, este não poderia ter participado do conflito com os indígenas. Observe a seguinte cena (FIGURA 24):



**Figura 24:** Cena 10 – Tristeza do Bandeirante e entrada do Guardiã  
**Fonte:** Acervo da Coordenação de Ação Teatral de Campo Mourão

Esse registro fotográfico (FIGURA 24) refere-se à cena 10 e nos chama atenção por vários enfoques. Primeiro, o fotógrafo optou por um alinhamento em diagonal, a fim de propiciar a visualização do jogo de luzes da fotografia. Em primeiro plano, a temperatura da cor reflete a luminosidade branca, na qual evidencia a passagem da tocha de fogo pelo Guardiã (à esquerda) para o Bandeirante (à direita), que está ajoelhado, e, entre eles há uma bandeira com as iniciais do Estado de São Paulo fincada nas terras conquistadas. Em segundo plano, a diminuição da temperatura da cor revelou a luminosidade vermelha sob os corpos dos indígenas representando o sangue derramado durante a luta com os bandeirantes. No terceiro plano, destaque para a luz negra demonstra a temperatura natural do ambiente como que apontasse para a escuridão desses tempos de embates por territórios.

No terceiro recorte temporal da peça, o enfoque centra-se na construção da cidade de Campo Mourão, destaque está para a chegada dos migrantes vindos de regiões do Paraná e de outros Estados para trabalhar no cultivo da terra. De acordo com memorialista Pedro Veiga (1999, p.30), “[...] a primeira ocupação evidente, com moradia habitual, só se concretizou, em Campo Mourão, a partir de 1903, com a chegada dos Irmãos Pereira, [...]”. Entretanto, os autores Onofre, Oliveira e Suzuki (2009, p.14), afirmam que [...] o grande impulso da ocupação de colonos na região

ocorre entre as décadas de 1930 a 1940, com a abertura da estrada de Maringá até a divisa do rio Ivaí, o que contribui para o adensamento populacional, [...].

A partir de então se inicia um diálogo entre o Vovô Deolindo Mendes Pereira e seus netos, no qual narra à história de como seu tataravô, Bandeirante em especial, tornou-se o protetor do fogo, que foi passado de geração em geração, até chegar ao seu bisavô Miguel Luiz Pereira. Até chegar ao clímax da peça são acrescentadas algumas cenas, tais como: casamento, quadrilha, emancipação do município, chegada energia elétrica e do rádio, dentre estas, destacaremos “A Promessa de Lúcio”, observe a conversa entre os personagens Lúcio e Pereira:

**Lúcio:** Compadre Pereira, ainda falta muito para chegar no tal dos Campos do Mourão.

**Pereira:** Lúcio, você que é um homem experiente tem que me ajudar acalmar o povo. Estou certo que chegaremos em breve.

**Lúcio:** Pois eu prometo que coloco uma cruz bem alta para o povo rezar o terço nos domingos se a gente chegar são e salvo neste lugar.

**Pereira:** Vai ter que pagar a promessa!

**Lúcio:** Pois pago, sô! (PINHEIRO, 2009, p.4).

Esta passagem da peça centra-se nas memórias dos moradores antigos da cidade, que afirmam a construção de uma Cruz nos arredores do Jardim Santa Cruz. De acordo com Aguilar (2012, p.151), “O padre Francisco Vedder, coadjutor de Guarapuava, realizou a primeira visita pastoral na região, em 1909, fortalecendo a piedade popular, onde está atualmente a localizada a Gruta da Santa Cruz”. Assim, a cruz enquanto símbolo de religiosidade cumpre a função de demonstrar a manifestação da fé dos viajantes, posteriormente ergue-se uma capela para abrigar tal símbolo de devoção. Por religiosidade entende-se “[...] um conjunto de atividades que se articulam com as crenças e os rituais” (PELEGRINI; FUNARI, 2008, p.85) (FIGURA 23).



*“Ali, em meio ao campo, um cedro seria chantado para o símbolo de suas origens e fanal das suas esperanças. No campo da Cruz o cedro transfigura-se na Santa Cruz” (PRADO, 1971, p.4).*

**Figura 25:** Capela e Cruz Histórica

**Fonte:** Acervo do Museu Deolindo Mendes Pereira

Este registro fotográfico (FIGURA 25) refere-se antiga Cruz Histórica e Capela, ambos tombados, em 1994, pelo poder legislativo de Campo Mourão<sup>30</sup>. Sobre a datação do registro, seja provável tratar-se de uma imagem anterior à década de 1990, pois encontramos fotografias nos arquivos públicos e imprensa jornalística da cidade, que apontam alterações na estrutura arquitetônica da Capela, tanto no período supracitado, quanto posterior ao tombamento (ANEXO C).

Na análise da imagem expressa à formação do espaço sagrado, definido por Zeny Rosendahl (1999, p. 233) como “[...] um campo de forças e de valores que eleva o homem religioso acima de si mesmo, que o transporta para um meio distinto daquele no qual transcorre sua existência”. O fotógrafo priorizou retratar o interior da capela, destacando alguns elementos, tais como a Cruz Histórica (à direita) ao seu redor encontram-se objetos (bengalas, imagens de santos, cruzeiros e muletas) como sinal de agradecimento de graças alcançadas, logo, estes objetos caracterizam-se como pertencentes ao espaço sagrado.

Ao considerar estes bens patrimoniais como sagrados reforça-se o sentimento de pertencer à determinada instituição religiosa, ou seja, a identidade católica representa papel relevante na construção da cidade, assim, observamos este aspecto, tanto nas

---

<sup>30</sup> CAMPO MOURÃO. Lei nº887 de 09 de dezembro de 1994. Autoriza o tombamento da Cruz Histórica e Capela que a abriga, ao Patrimônio Histórico-Cultural do Município, localizadas no Jardim Santa Cruz, e dá outras providências.

ações de preservação do patrimônio cultural do município, quanto na narrativa da peça teatral.

Em outros momentos, a peça encena aspectos da religiosidade católica representada no ritual do matrimônio, procissão com a imagem de São José – padroeiro da cidade e, conforme o roteiro, são mencionados os termos "folia de Reis", mas que se trata de uma releitura da representação de festas do catolicismo popular, como por exemplo, a "Folia de Reis", a "Festa do Divino" e a "Festa Junina (São Pedro, São João e Santo Antônio - o casamenteiro)" (FIGURA 26).



**Figura 26:** Releitura da “Folia de Reis” durante a peça do “Guardião do Fogo” de 2008  
**Fonte:** Acervo da Coordenação de Ação Teatral de Campo Mourão

Esta fotografia (FIGURA 26) refere-se a uma releitura da representação da “Folia de Reis”, pois observamos elementos que fazem parte desta manifestação religiosa popular. De acordo com Jurkevics (2005, p.79), a “Folia de Reis, Reisado ou a Festa dos Santos é um auto popular que procura rememorar a jornada dos reis Magos, Gaspar, Melchior e Baltasar, a partir do momento em que eles recebem o aviso do nascimento do Salvador”, o festejo acontece geralmente durante o ciclo natalino período de 25 de dezembro a 06 de janeiro. Em primeiro plano, nota-se uma Bandeira - não se trata de uma bandeira original da Folia de Reis, tampouco do "Divino Espírito Santo" (traz uma pomba branca) ou dos Santos Juninos, sendo segurada por duas mulheres com indumentárias de noivas, assim, a procissão segue até a casa dos moradores que são visitados, a Bandeira sempre na frente, pois esta representa um elemento sagrado da

Companhia – formada por fiéis que depositam suas promessas na folia (JURKEVICS, 2005).

Em segundo plano, encontram-se os palhaços ou bastiões vestidos de roupas coloridas com máscaras e espadas em suas mãos, estes são considerados guardiões da Bandeira, logo, atrás estão os três reis Magos, que carregam presentes como mirra, ouro e incenso para entregar ao “Salvador” (PELEGRINI; GOULART, 2014). No terceiro plano, a presença do coro, outro componente da folia, formada por cantores e instrumentistas, os quais levam a cantoria em sinal de devoção e fé para as casas dos moradores. Conforme Pelegrini e Goulart (2014, p.58) “Os versos cantados, em geral, remetem a acontecimentos passados, promessas, lembranças de entes queridos, agradecimentos, oferendas, saudações ao presépio, [...]”.

Em suma, a Folia de Reis, uma manifestação da cultura popular, considerada como patrimônio imaterial, porém não é registrada conforme o trâmite legal do IPHAN, no qual congrega aspectos da cultura religiosa católica pautada na fé por agradecimento de promessas (PELEGRINI; GOULART, 2014). A Folia de Reis tem sido alvo de estudo de inventários coordenados pelo IPHAN junto com a Universidade Federal do Rio de Janeiro para futuramente propor o seu registro (VIEIRA, 2014), entretanto, partimos das considerações de Pelegrini e Goulart (2014), que consideram a manifestação como patrimônio imaterial devido ao caráter histórico e cultural.

No caso do município Campo Mourão, há existência de Companhias de Reisado, das quais são: “Bandeira da Paz”, “Bandeira de Santos Reis a caminho de Belém”, “Bandeira Cosme e Damião”, “Bandeira Sempre Viva dos Anjos”, todas vinculadas ao “Espaço da Cultura Popular” de responsabilidade da FUNDACAM, este equipamento desenvolve atividades relacionada ao folclore, artesanato, hip-hop, capoeira, dança de rua e grupos da cultura afro-brasileira e organiza eventos, tais como: Encontro de Reisado, Mostra de Danças Folclóricas e a Semana da Consciência Negra (FUNDACAM, 2015).

As Companhias da Folia de Reis de Campo Mourão já foram cogitadas para serem registradas como patrimônio imaterial do município, conforme “Ata da Segunda Reunião Ordinária do Exercício de 2010” do Conselho Municipal do Patrimônio Cultural, verifique:

Membro 01 falou que os nossos grupos de folias de reis tem representatividade apenas nos bairros onde atuam e perguntou quantos grupos existem. Membro 02 respondeu que temos 07 Cias cadastradas, [...].

Membro 01 acrescentou que para as folias de reis atingirem a coletivização é preciso identificar e reconhecer o grupo (COMPAC, ATA DA SEGUNDA REUNIÃO ORDINÁRIA, 2010, p.1).

Observe na fala do Membro 01 como compreende a questão do patrimônio imaterial, se as Folias de Reis já são reconhecidas nos lugares da qual são originadas, logo, possuem reconhecimento entre a população. Conforme Pelegrini e Funari (2008, p.80), “Certo é que o registro dos bens não assegura a transmissão dos saberes e das tradições, mas oferece visibilidade para manifestações regionais”. Assim, a visualização do patrimônio como parte da “coletivização” garante a representatividade e os anseios de quem os consideram como tal, portanto, para o município torna-se relevante considerar o Carneiro no Buraco como símbolo da cidade, pois atinge proporções maiores, do que privilegiar uma manifestação da cultura popular. Salientamos os esforços do COMPAC diante a salvaguarda de bens imateriais do município.

Posto isto, a peça caminha para o desfecho da narrativa, em suma, o Guardião do Fogo (mitológico), transmite o fogo para o Bandeirante em especial, repassa para o Pioneiro, o qual ajuda na construção da cidade de Campo Mourão e como recompensa recebe a receita do Carneiro no Buraco a partir da encenação do retorno do Guardião, observe este aspecto nas seguintes imagens (FIGURA 27; FIGURA 28).



**Figura 27:** Entrega da receita durante a peça “O Guardiã do Fogo” de 2010

**Fonte:** Acervo da Coordenação de Ação Teatral de Campo Mourão

**Figura 28:** Pereira e a Receita durante a peça “O Guardiã do Fogo” de 2010

**Fonte:** Acervo da Coordenação de Ação Teatral de Campo Mourão

A primeira fotografia (FIGURA 25) representa o momento em que o Guardiã vestido com uma indumentária que lembra os povos da Antiguidade Clássica entrega a receita do prato para Pereira como sinal de recompensa por cuidado do fogo, que foi recebido de gerações anteriores. Atente para o diálogo entre ambos:

**Guardião:** Sou o Guardiã do Fogo. Seu antepassado recebeu de mim a missão para proteger a alma deste lugar. Vejo que cumpriu bem o que foi ordenado. Manteve acesa a chama e criaram uma magnífica cidade. Você e os seus merecem uma recompensa!

**Pereira:** Que tipo de recompensa?

**Guardião:** (Pegando um papel com uma das sacerdotisas) Esta é a receita de iguaria sem igual. Seu principal combustível é o fogo. Pegue-a e repasse a todos que residem nesta cidade. Somente vocês conhecerão os segredos deste sabor que o mundo todo vai querer experimentar! (PINHEIRO, 2009, p.7).

O Guardiã refere-se à passagem do fogo ao Bandeirante (FIGURA 22), que recebeu a incumbência de territorializar o espaço indígena para formar a cidade de Campo Mourão, pois segundo Mota (2012, p.107) a região que circunscreve o município havia sido habitada a mais de 11.000 anos antes do presente (AP), por populações indígenas Guarani e do tronco linguístico Jê, conforme registros arqueológicos (MOTA, 2012, p.107). Então, em sinal de recompensa, o Guardiã entrega a receita do Carneiro no Buraco como uma peculiaridade da cidade, ou seja,

uma comida que será transmitida de geração a geração, tornando-a um elo de identidade para os mouraoenses, logo, é provável que a intenção da cena seja reafirmar a invenção da tradição em torno da “iguaria sem igual”.

Na segunda imagem (FIGURA 26), o fotógrafo registrou o momento em que Pereira segura em suas mãos um manuscrito da receita e lê em voz alta: “Carneiro no Buraco! (Imaginando o futuro) Nossa posso até imaginar! Festa Nacional do Carneiro no Buraco! (PINHEIRO, 2009, p.7)”. O discurso do personagem Pereira expressa à prospecção da visibilidade da iguaria como atrativo para compor a festividade, porém o clímax revela pouco sobre a idealização do prato e também das transmissões deste saber fazer. A ficção informa sobre o “real”, embora não tente representá-lo (CHARTIER, 2011), neste caso, a imaginação baseada na mitologia ganha espaço no palco para representar uma trama da invenção do prato.

A linguagem cenográfica possui a função de representar o espaço e tempo em que se passam as cenas da peça teatral (PEIXOTO, 1995). No segundo plano de ambas as imagens (FIGURA 25; FIGURA 26), notamos parcialmente o cenário da peça, composto por uma ilustração que remete a antiga Paróquia São José da cidade, isto denota que o ato da entrega da receita foi selado nos arredores do espaço do sagrado (FIGURA 27), isto denota novamente a dimensão religiosa incorporada na peça por diversos símbolos, exclusivamente do catolicismo.



**Figura 29:** Catedral São José – década de 1950  
**Fonte:** Acervo da Prefeitura Municipal de Campo Mourão

A fotografia (FIGURA 29) retrata a antiga Paróquia São José, construída em 1943 de reponsabilidade do Padre Vigário Aloísio Jacobi, que escreve em seu diário clerical as medidas exatas de cada componente do edifício<sup>31</sup>. Esta igreja foi substituída, em 1954, por um projeto do arquiteto alemão Simão Glamich, atual Catedral São José. Em 2009, cogitou-se considerar a igreja como símbolo da cidade e propor o tombamento do edifício, entretanto, o poder legislativo vetou o projeto lei nº160/09 e o projeto lei nº 183/2009. É relevante a preservação deste edifício, tanto para o grupo social envolvido, quanto para memória da cidade, entretanto, é urgente ações que visem reconhecer diversas matrizes religiosas.

---

<sup>31</sup> Medidas da Paróquia São José:

- a) Igreja 10 x 17,50 m e 5 m de altura das paredes
- b) Torre 3,50 X 3,50 m e 21 m de altura saltam 1,50 fora da igreja
- c) O coro entre as 2 sacristias 5,50 x 4,50 m com abisale de 2,50 m altura 4,50 m na entrada do coro três degraus
- d) Sacristias 3,50 m x 4,50 m com tecte
- e) Nos lados da torre 2 m x 3,25m altura 4 m repartições
- f) tribune que posse acima destes repartições e pelo torre de 4 m do soalho 2 o m largura nas repartições e 3,50 m no torre (JACOBI, 1943, p. 56)

Em 2011, a peça teatral sofre uma adaptação passando a ser chamada de “A Guardiã do Fogo”, texto de Vanuza Eloisa da Silva<sup>32</sup> e Francisco Hernandez<sup>33</sup>. A peça conta a lenda que a índia Iavari recebe de seu pai Minarã, um astuto índio, a missão de guardar o fogo e ela seria a única a saber da origem do calor e da luz do mundo. Iavari se banhava no rio, quando o guerreiro Fietó, em forma de pássaro, rouba a chama levando em seu bico um graveto com fogo, o qual o derruba e provoca um incêndio, assim, o segredo do fogo é revelado. O velho índio Minarã aparece para Iavari, dizendo que o fogo não serve somente para cozinhar, mas virão homens que usarão contra a tribo e causará a destruição. Então, surgem os bandeirantes com armas de fogo e entram em conflito com os indígenas, assim, a Guardiã afirma que virá um povo que utilizará do fogo como símbolo de união.

Esse povo são os pioneiros que ocupam o espaço, que posteriormente originaria a cidade de Campo Mourão. O personagem Pereira, um dos pioneiros, sonha diariamente com a aparição de uma índia. O tempo passa, Pereira já idoso conversa com os personagens Saul, Ênio e Teixeira, eles dizem que assistiram um filme de faroeste em que índios cozinhavam alimentos no buraco e pensaram em fazer o carneiro no buraco, só que precisavam do fogo. Pereira rememora o sonho com Iavari e diz que nós somos os povos esperados e o fogo será o nosso símbolo de união. Eles imaginam que o prato pode criar uma festa. No final, a Guardiã do Fogo ressurge para reafirmar o compromisso de manter o fogo como símbolo de união da cidade. E a prefeita profere palavras de harmonia e democracia. Iavari entra em cena para acender uma fogueira, o buraco que receberá o tacho do carneiro. Realiza-se um show pirotécnico no final do espetáculo.

A dramaturga Eloisa relata a sua experiência em relação à mudança na perspectiva da peça:

A gente acabou entrando no consenso que achava que unir a história do prato com a história de Campo Mourão com a mitologia grega era algo um pouco distante. Foi onde eu procurei algumas lendas indígenas, dentro de uma dessas lendas, é...é, [pausa], descobri uma que era dos índios Kaingang, por coincidência é uma das..., típico também da nossa região, existem Kaingang aqui, e a gente fez uma busca na internet, enfim, era o que tinha no momento, para buscar lendas, descobriu uma lenda de um índio Kaingang, que era dono de uma única chama de fogo que existia, e ele passa essa chama de fogo pra filha dele cuidar, a partir daquele momento ela passa ser a guardiã do fogo,

---

<sup>32</sup>Vanuza Eloisa da Silva, 31 anos, formada em Turismo e Meio Ambiente, professora de arte circense, atriz e dramaturga e atua na Coordenação de Ação Teatral da FUNDACAM.

<sup>33</sup>Francisco Hernandez, 55 anos, ator, cenógrafo, cenotécnico, dramaturgo e atua na Coordenação de Ação Teatral da FUNDACAM.

então ela era uma índia, no caso optamos pela lenda indígena por considerar que era mais próximo da realidade, da nossa questão cultural, tem aquela questão de quando os pioneiros estavam vindo pra cá, pra Campo Mourão, eles foram guiados e paravam para conversar com índios, então a gente achou melhor unir as duas coisas por proximidade mesmo, a história real, do aspecto histórico da cidade, com a lenda e com a história da criação do prato, que ainda, ainda, ainda assim tem muita controvérsia na questão da criação do prato (ELOISA, 2015, p.1).

Constatamos na fala da entrevistada o anseio de produzir uma peça que busque fatos verossímeis, tanto da cidade, quanto da criação do prato, utilizando como artifício lendas indígenas. Quais os fatores para a alteração da perspectiva peça? Do ponto de vista da dramaturga Eloisa, a genealogia com base na mitologia grega, destoava da proposta do espetáculo, que se centra em narrar a história da cidade com a do prato, portanto, ela avalia que a lenda indígena relaciona-se com cultura da região. De fato, corroboramos com a visão da autora da peça, pois o mito fundador pautado na lenda indígena reconhece e valoriza a cultura dos povos que estavam aqui antes de nós, ao mesmo tempo, que oferece a democratização das memórias de diversos sujeitos que fazem parte deste processo histórico de ocupação da cidade.

Como foi dito anteriormente, o enredo está centrado na índia Iavari que recebem do seu ancestral o compromisso de guardarem este fenômeno “natural”. No entanto, o guerreiro Fietó descobre o segredo e se transforma em um pássaro, que em seu bico carrega brasas, as quais caem acidentalmente na floresta e espalham-se para diversos povoados, quebrando a promessa (FIGURA 30).



**Figura 30:** “A Guardiã do Fogo” de 2014

**Fonte:** Acervo da Coordenação de Ação Teatral de Campo Mourão

Nesta imagem (FIGURA 30), notamos que o enquadramento está adequadamente no terço horizontal superior, pois o fotógrafo captou a imagem no momento em que as índias Iavari levantam objetos redondos que representam o fogo, em sinal de exaltação do elemento. Podemos refletir também sobre a relação figura/fundo: enquanto as Guardiãs celebram o fogo, o guerreiro Fietó se encontra caído ao lado de índias e rodeado por personagens na figura de animais, e, em terceiro plano, encontra-se uma espécie de castiçal, que representa a origem deste fogo. Como assinala Aumont (2002, p.76) “[...] estruturado visualmente em figuras sobre fundos, a transposição dessa noção às imagens não necessita estabelecer uma convenção suplementar”, ao contrário, neste caso observamos uma articulação com a figura com o seu fundo, ou seja, há uma complementação da composição da imagem para compreender a narrativa da peça.

Assim, o fogo cai por terra nas mãos dos bandeirantes, que por sua vez entram em conflito com os indígenas, assim a guardiã Iavari diz:

Iavari: E eu como a guardiã do fogo prometo que ainda virá um povo que usará essas chamas não como arma e sim como símbolo de união. Esse povo será digno de nossas terras e o fogo será um elemento precioso para essa gente (PINHEIRO; ELOISA, 2014, p.04).

Verificamos neste trecho, que a alusão ao fogo está relacionada ao “símbolo de união” como um componente essencial para construir a memória. Conforme Pollak (1989, p.7), “[...] a memória, essa operação coletiva dos acontecimentos e das interpretações do passado que se quer salvaguardar”, tem a função de estabelecer uma coesão interna, reforçar o pertencimento e defender as fronteiras dos grupos sociais. Para o autor, a memória é enquadrada, já que reflete um quadro de referências, ou seja, imprime o sentido de identidade tanto coletiva, quanto individual.

Na peça, o fogo é responsabilidade da índia Iavari, diferentemente do espetáculo anterior, que o Guardiã ligado a mitologia da antiguidade clássica repassava o fogo para a figura do Bandeirante. Portanto, o fenômeno natural configura-se como mito fundador da peça, ou seja, “O fogo é, assim, um fenômeno privilegiado capaz de explicar tudo” (BACHELARD, 1994, p.10), complementa que, o fogo é suscetível de movimentar a imaginação humana, desta maneira, este exprime o papel de assegurar a mítica da invenção do prato como elemento principal para realização simbólica e material. A guardiã aparece no sonho do Pereira, e o avisa de que o fogo será um elemento importante para cidade de Campo Mourão. Assim, após os três

moradoresterem assistido ao filme de faroeste americano, o prato foi idealizado, observem este excerto:

### **Cena 18 - Invenção do Carneiro no Buraco**

Escurece a arena, som de filme de bang – bang  
(Cena de bang bang)

Pereira já idoso está sentado em uma cadeira de balanço

Entra Teixeira, Caudas e Queiroz:

**Pereira:** Por que tanta felicidade?

**Teixeira:** Nós acabamos de ver um filme Sr. Pereira.

**Caudas:** Um filme muito bom, de faroeste.

**Pereira:** Mas o que esse filme tem de interessante?

**Queiroz:** Ah Sr. Pereira, muita coisa! Nós vimos no filme que eles cozinhavam os alimentos em buracos.

**Caudas:** Então, a gente estava pensando em prato pra nossa cidade.

**Teixeira:** Uma iguaria, cozida no buraco.

**Queiroz:** Na verdade. Nós estávamos pensando em uma receita com o carneiro.

**Teixeira:** Poderia chamar Carneiro no Buraco!

**Caudas:** Mas para isso a gente precisa de um buraco e claro o elemento principal, o fogo.

**Teixeira:** O fogo é um elemento importante, Teixeira.

**Pereira:** Fogo! É isso. Agora eu entendo, nós somos o povo digno dessa terra e o fogo é símbolo de união e progresso (ELOISA; HERNANDES, 2014, p.16).

Essa narrativa teatral distancia-se da proposta inicial dos idealizadores do prato – Adelaide, Ênio, Joaquim e Saul, que improvisaram uma receita para encontros em família e amigos, que foi transmitido para Nishimura, que aos poucos serviu a iguaria para políticos que visitavam a cidade e difundiu-a em suas viagens, bem como se tornou prato da festa oficial da cidade na década de 1990, posteriormente este saber-fazer foi repassado para a Associação Panela, responsável por cozinhar o prato atualmente (Conf. Cap.1, p.14-30). Diferente do “O Guardião do Fogo”, esta peça aproxima-se das memórias da invenção do prato, apesar de alterar o nome dos idealizadores e não mencionar a participação da mulher neste processo de criação do prato.

Alguns aspectos são comuns entre as peças, como uma narrativa linear, que parte do período colonial ao contemporâneo, discorre sobre o encontro e o conflito com os indígenas, os portugueses e os bandeirantes, na primeira parte. Na segunda parte, menciona fatos da história regional, como à frente (re)ocupação de Campo Mourão que teve início no século XIX, quando chegaram os migrantes paulistas, nordestinos e catarinense, bem como se remete a emancipação política de Campo Mourão (10 de outubro de 1947) e a exposição de símbolos oficiais da cidade, como o hino e abandeira.

A interação entre a peça e a plateia é realizada por meios de instrumentos visuais, como a pirofagia – arte de manipular o fogo, contando com a participação de dança, ballet e do circo.

Em ambas as peças o tema principal é o fogo, entretanto, altera-se os gêneros, do masculino para feminino, e também a trama, anteriormente pautada na figura dos deuses mitológicos, modifica-se para a perspectiva dos grupos indígenas. De acordo com Pinheiro (2015, p.2), neste período “O primeiro Guardião ele era mais místico, né, mesmo falava muito pouco da questão histórica, era mais ritualístico, mais apoteótico, depois que foi ganhando um enredo”. As modificações da peça, além de democratizar as memórias da ocupação da cidade, serve para legitimar um passado para estabelecer a coesão social, em busca de reafirmar o pertencimento da festa/peça/prato com a identidade local.

Aspectos de uma das categorias da tradição inventada discutidas por Hobsbawm (1997, p. 271), que afirma: “Grupos sociais, ambientes, contextos sociais inteiramente novos, ou velhos, mas incrivelmente transformados, exigiam novos instrumentos que lhes assegurassem ou expressassem identidade e coesão social.” Desta maneira, a peça “A Guardiã do fogo” ressalta a identificação dos grupos sociais com a história local estabelecendo um vínculo com o patrimônio cultural imaterial, à vista disto, compreendemos o uso e apropriação da peça para com a territorialidade festiva, a sua função de forjar um mito fundador para história do Carneiro no Buraco.

O intuito do texto teatral consista em articular as realizações dos “pioneiros” com uma narrativa memorialística da cidade. Canclini (2008, p.162) assinala que, “A teatralização do patrimônio é o esforço para simular que há uma origem, uma substância fundadora, em relação à qual deveríamos atuar hoje”. Desta maneira, o discurso teatral vem para fortalecer a constituição do patrimônio imaterial de Campo Mourão e corroborar a ideia de uma origem para o prato gastronômico.

Além da apresentação da peça teatral, a criação dos rituais fazem parte da legitimação do Carneiro no Buraco como patrimônio imaterial e para constituir as relações de poderes da festa. A invenção de rituais são estratégias (DE CERTEAU, 1998) que coadunam os interesses dos atores envolvidos para perpetuar características que demonstrem a repetição de ações simbólicas. Canclini (2008, p. 192), afirma que o “O rito de distingue de outras práticas porque não é discutido, não pode ser mudado nem realizado pela metade.” O patrimônio é colocado em cena, visto que os rituais são dispositivos que neutralizam a ordem, que é instaurada a partir do lugar próprio (DE

CERTEAU, 1998) e transmitem a magia como se fosse um ato extraordinário de contemplação e comemoração.

Deste modo, nas primeiras edições da festa, realizavam-se o “Velório do Carneiro” e no dia seguinte abertura dos tachos presenciada pelo prefeito em exercício e habitualmente de Nishimura – cozinheiro entre 1991-1997 (Conf. Capítulo 1, p.20-21). Da repetição continua originaram-se o “Ritual do Fogo” – acendimento dos buracos e o “Ritual de Retirada dos Tachos” em 1997, conforme os registros dos periódicos consultados entre o período de 1991 a 2014. Observe:

Uma vez mais, dois rituais especiais foram acompanhados por um grande número de populares. No final da noite de sábado, o prefeito Tauillo Tezelli liderou o Ritual do Fogo (acendimento do fogo nos 120 buracos onde a iguaria foi cozida), acompanhamento de show pirotécnico e com a participação de representantes das entidades envolvidas no evento, Banda do Buraco e de lideranças locais. Domingo, às 11 horas, Tauillo Tezelli comandou o ritual de retirada dos tachos. O prato típico foi servido a partir das 11h45 até por volta das 15 horas (JORNAL TRIBUNA DO INTERIOR, 1998, p. 4).

Aos poucos o acendimento dos buracos e a retirada dos tachos configuram-se como um espetáculo à parte. Logo, os rituais em questão passam a ser destaque durante o evento possibilitando uma oportunidade visual para os círculos de poder local e estadual. Assim, considera-os também como comemorações engendradas por sujeitos políticos, ou seja, há uma construção de memórias coletivas em torno dos rituais da festa. De acordo com Helenice Silvia (2002, p.432) “Comemorar significa, então, reviver de forma coletiva a memória de um acontecimento considerado como ato fundador, a sacralização dos grandes valores e ideais de uma comunidade constituindo-se no objetivo principal” (FIGURA 31).



**Figura 31:** Cortejo do Ritual do Fogo da 22ª Festa Nacional do Carneiro no Buraco  
**Fonte:** Acervo da Prefeitura Municipal de Campo Mourão

Nessa imagem (FIGURA 31) como compreendemos o papel do fogo atribuído a esta comemoração? Observamos que, o fotógrafo construiu uma imagem para centralizar o desfile das tochas durante o cortejo do Ritual do Fogo no Parque Getúlio Ferrari. Entre o corredor formado por Soldados do Tiro de Guerra portando tochas, no centro da foto, encontra-se a comitiva (da direita para esquerda) constituída pelo Ex-prefeito Nelson Tureck, a Rainha da Festa e Ex-deputada Marla Tureck, isto representa apropriação do mito fundador para reconhecer o prato como tradição do município, pois como demonstra Silvia (2002, p.425), “o poder político investe nas lembranças das grandes datas, de maneira a encontrar no passado uma legitimidade histórica que permita consolidar a memória coletiva”.

A partir de 2013, o “Ritual do Fogo” acontece em duas fases, a primeira na sequência da apresentação teatral, na Arena de Rodeios, sendo que possui um buraco similar onde são cozinhados os tachos, e no dia seguinte utilizam o mesmo no Ritual de Abertura dos Tachos. Nessa oportunidade, há participação da autoridade máxima do município na cena final da peça, verifique:

**Iavari:** Que o fogo seja sempre o elemento precioso dessa iguaria, símbolo de união dessa terra!

**Prefeita:** E que os povos possam sempre viver em plena harmonia, desfrutando de todos os prazeres dessa casa comum!

**Iavari:** A TERRA! (ELOISA; HERNANDES, 2014, p.17).



**Figura 32:** 1ª Fase do Ritual do Fogo - Acendimento do Primeiro Buraco na Arena de Rodeios de 2014  
**Fonte:** Site Tá sabendo (2014)

Nessa fotografia (FIGURA 32), publicada pelo Site Tá Sabendo<sup>34</sup>, o fotógrafo construiu uma imagem tirada à distância para destacar: em primeiro plano, o buraco a ser aceso, e, em segundo plano, a comitiva de acendimento, formada pelo guerreiro Fietó, as índias Iavari, a Rainha do Carneiro e a Prefeita Regina Dubay. Durante o ritual, ao som da fanfarra municipal e ao balé do carneiro, a prefeita acende o primeiro buraco com a tocha que foi repassada pela Guardiã do Fogo.

A segunda fase configura-se em um cortejo composto por autoridades políticas, entidades, patrocinadores e artistas circenses conduzem-se para o acendimento do buraco nos “Pavilhão dos Buracos”, que será depositado os tachos com o carneiro e os condimentos, similar a figura 31.

---

<sup>34</sup>Disponível em:<<http://tasabendo.com/geral/carneiro-no-buraco-grande-publico-prestigia-a-abertura-do-rodeio-veja-fotos/>>. Acesso em 14/01/2016.



**Figura 33:** 2ª Fase do Ritual do Fogo - Acendimento do Primeiro Buraco no Pavilhão dos Buracos de 2013

**Fonte:** Acervo da Coordenação de Ação Teatral de Campo Mourão

Como se pode observar na fotografia (FIGURA 33), o fotógrafo optou por um plano aberto para privilegiar a presença de todos os envolvidos durante o acendimento do primeiro buraco no referido espaço. Em primeiro plano, o foco está sobre o ato central de acendimento do buraco com participação da atual Prefeita Regina Dubai, e, em segundo plano se destaca a comitiva formada por políticos, secretários e demais convidados segurando a tocha com o fogo, bem como a presença Rainha e das Princesas do Carneiro, como plano de fundo a propaganda de alguns patrocinadores da festa – destaque para casa de “Tintas Modelo”.

O ritual intitulado “Retirada dos Tachos” acontece no dia seguinte às 11h00min após as seis horas de cozimento dos tachos, na Arena de Rodeios (FIGURA 34).



**Figura 34:** Ritual de Retirada dos Tachos

**Fonte:**Acervo da Prefeitura Municipal de Campo Mourão

Nesse registro fotográfico (FIGURA 34), o ângulo escolhido pelo fotógrafo não se deu de maneira alheatória. Há o nítido interesse em privilegiar a presença de autoridades como o Governador Beto Richa, o Deputado Federal Rubens Bueno, a Deputada Estadual Cida Borghetti, Prefeita Regina Dubay, a Senadora Gleisi Hoffmann e o Deputado Federal Zeca Dirceu – aspecto que denota as dimensões políticas alcançadas pela festa, em pleno ano eleitoral de 2014. Em segundo plano, encontramos a Rainha da 24ª edição tocando o berrante como elemento de rememoração das festas nas qual Nishimura incluiu este ritual, isto nos lembra de que o patrimônio cultural imaterial está sempre em movimento, mas há momentos que espetacularização deste destoa o sentido inicial, e, passa a ser abuso da memória.



**Figura 35:** Encenação dos poderes instituídos durante a 24ª Festa Nacional do Carneiro no Buraco  
**Fonte:** Acervo da Prefeitura Municipal de Campo Mourão

Essa foto(FIGURA 35) permite compreender o círculo de poderes instituídos durante a 24ª Festa Nacional do Carneiro no Buraco, ao mesmo tempo em mostra essa preocupação em estabelecer ligações com o prato da cidade. O ângulo aberto escolhido para capturar a foto foi determinante na imagem obtida, uma vez que acabou por centralizar o ritual de retirada do tacho e demonstrar as relações em sua volta. No foco central, como foi dito anteriormente (FIGURA 34), há uma nítida participação de autoridades políticas locais e estaduais, ao redor, detectamos a presença de bailarinos e artistas circenses e o Carneiro – mascote da festa, estes representando a cultura mouraoense acompanhados de convivas que assistiam curiosamente o rito de comensalidade. Constatamos no pano de fundo da imagem, participação dos patrocinadores e apoiadores do evento, como “Cerveja Crystal”, “Pedreira Casali”, “Panificadora Fiorella” e “Center Calçados”. Além do mais, há grandes empresas e instituições investem na festividade, tais como: a Coamo Agroindustrial Cooperativa, Itaipu Binacional, Banco do Brasil, Caixa Econômica Federal e Expresso Nordeste – empresa de transportes rodoviários e turísticos<sup>35</sup>.

De acordo com Raffestin (1993, p.53), “O poder se manifesta por ocasião da relação. É um processo de troca ou de comunicação quando, na relação que se estabelece, os dois polos fazem face um ao outro ou se confrontam”. O autor

<sup>35</sup> A identificação dessas empresas advém do material de marketing (prato, cartaz e convite) da 24ª edição da festa;

complementa, “O campo da relação é um campo de poder que organiza os elementos e as configurações” (1993, p.53).

Desta maneira, a partir das imagens analisadas (FIGURAS 29, 30, 32, 33 e 34), realiza-se a organização do campo de poder da festa, portanto, detectamos os poderes instituídos: o desfecho da peça teatral com a participação da autoridade máxima do município, as autoridades políticas do local e do Estado, os patrocinadores, os comerciantes e o a elite local circundante.

“Celebra-se o patrimônio histórico constituído pelos acontecimentos fundadores, os heróis que os protagonizaram e os objetos fetichizados que os evocam” (CANCLINI, 2008, p.163). Observando, o espetáculo “Ritual do Fogo”, “O Guardião do Fogo” e “A Guardiã do Fogo”, “Ritual do Fogo” e “Ritual de Retirada dos Tachos”, encontramos uma duas possibilidades sincrônicas para interpretação dos referidos objetos, uma primeira linha centra-se na estratégia de tornar atrativa a programação da festa almejando a participação de um público formado por turistas, e, em outra linha aventamos a oportunidade dos grupos sociais envolvidos em articular as realizações dos “pioneiros” com uma narrativa memorialística da cidade, cujo intuito é celebrar seus interesses em torno de um prato gastronômico. Analisando as duas possibilidades formatamos a seguinte questão: O espetáculo oferece a possibilidade de compreensão de um saber-fazer do patrimônio imaterial ou um prato gastronômico voltado para turismo e a política local?

Cogitamos o equilíbrio entre as duas consequências, porém é preciso partir da compreensão do turismo como uma prática social de deslocamento que visa o contato humano e cultural, e ainda, possibilita a troca de experiências entre o turista e o anfitrião, além de propiciar a geração de renda e trabalho (FUNARI; PINSKY, 2001, p.9). Por outro lado, o turismo apropria-se do espaço tornando-o mercadoria, logo é primordial o manejo adequado dos espaços turísticos proporcionando a preservação do recurso, que neste caso é o bem cultural (DIAS, 2006, p.184). É imprescindível, o entrosamento do Estado, *trade* turístico e a comunidade local, onde haja investimento no fomento do turismo, sendo assim, almeja-se a valorização do patrimônio cultural. Uma vez que, “[...] tem se valorizado a opção por medidas conjuntas, adequadas ao envolvimento de atores públicos e privados para garantir a sustentabilidade, o desenvolvimento e a valorização do patrimônio” (FUNARI; PELEGRINI, 2006, p.59).

Acidade de Campo Mourão é a sede da Comunidade dos Municípios de Campo Mourão (COMCAM) que conta com a Rede de Turismo Regional (RETUR). Esta

organização da sociedade civil de interesse público tem por objetivo fomentar atividades turísticas regionais, com vista a realizar “[...] projetos com ações de transformação social pela geração de renda e valorização das pessoas pelo desenvolvimento do Turismo” (RETUR, 2013a). Dias (2006) ressalta que organizações não governamentais têm estimulado o fomento da atividade turística em nível local e regional propiciando estudos de inventário de potencialidade dos recursos endógenos naturais e culturais.

A RETUR em uma parceria com a Secretaria de Turismo do Paraná (SETU) possibilitou a criação de um instrumento norteador de planejamento que organizou uma série de programas e projetos para fomentar roteiros turísticos. A região turística da mesorregião centro ocidental do Paraná é designada de “Corredores das Águas”, que possui 115 municípios contendo 28 atrativos potenciais para a atividade turística em diversificados segmentos, como aventura, cultural, gastronômico, ecoturismo, náutico, negócios, religioso e rural (SERENATO et al, 2008, p.10-16).

Camargo (2002) e Barreto (2000) ressaltam que a partir da premissa da valorização do patrimônio cultural é possível compreender a comida como atrativo turístico, no entanto, há uma tensão entre o turismo e os bens culturais, pois não obstante “O patrimônio deixa de ser valioso por sua significação na história ou na identidade local e passa a ser valioso porque pode ser vendido como atrativo turístico” (BARRETO, 2000, p. 32). Por isso, o planejamento participativo coopera com a formatação de um atrativo turístico voltado para a valorização do prato como patrimônio cultural imaterial da cidade, visando a transmissão para as gerações futuras.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pensar o campo do patrimônio cultural nas dinâmicas da globalização é enfrentar os desafios de continuidade e descontinuidade das práticas de conservação, salvaguarda e proteção. Nesse contexto, esta pesquisa se propôs a analisar o processo de patrimonialização de uma festividade gastronômica como um instrumento para promover o acautelamento do saber-fazer de grupo e como forma de reconhecer os enfrentamentos entre os sujeitos radicados em um dado território. Assim, verificamos que as disputas pelas memórias fragilizam os bens culturais, e ao mesmo, tempo legitimam ícones da história em Campo Mourão.

Procuramos atestar como as relações entre o patrimônio imaterial, a comida e o saber-fazer que envolvem o feitiço do Carneiro no Buraco implicam historiar alguns problemas inerentes a imaterialidade. Como salientou Gonçalves (2009), o bem patrimonial não possui apenas “solidez no tempo”, mas sim “matéria” e “espírito” – elementos passíveis de apreensão por meio das memórias narradas em depoimentos e entrevistas daqueles que vivenciaram tais experiências e as transformaram. Desta maneira, concordamos com Carneiro (2005), quando ele afirma que as práticas culinárias se constroem historicamente e estão propensas a mudanças ou permanências em contextos, onde interagem inovações e tradições.

No primeiro capítulo, analisamos como se constituiu o saber-fazer relacionado ao cozimento do Carneiro no Buraco e detectamos que o prato surgiu, entre as décadas de 1962-1970, como resultado de práticas de sociabilidade costumeiras e de entretenimento, depois incorporou os anseios de um grupo formado por membros da elite da cidade, com repercussão apenas entre familiares e amigos. Posteriormente, a iguaria ganhou o espaço público e tornou-se um “prato típico” do município, isto se deu devido aos esforços empreendidos nos anos oitenta do século XX, por Antônio Nishimura, responsável pela difusão e padronização dos saberes e fazeres relativos ao Carneiro no Buraco até que este fosse institucionalizado em 1991. Em 2005, a receita foi retransmitida para Associação da Panela, que passou a coordenar os trabalhos na “Cozinha Única Tony Nishimura”.

O festejo introduziu a comensalidade do Carneiro no Buraco no cenário político, cultural e econômico de Campo Mourão, como apontamos no segundo capítulo. Além disso, a teatralização do patrimônio cultural imaterial tal como foi efetuada nesse município fortaleceu os discursos oficiais, que recriaram a ação de personagens e mitos

fundadores do lugar. O espetáculo enalteceu os “pioneiros” oriundos de determinados grupos sociais por meio das narrativas da encenação de “A Guardiã do Fogo”. De igual modo, nos “Rituais de Acendimento” e “Retirada dos Tachos” foi destacada a participação de outros representantes do poder cidadão, do governo estadual e federal, comerciantes, patrocinadores e as lideranças de grupos beneficentes.

Mas afinal, porque entendemos a Festa Nacional do Carneiro no Buraco como uma tradição inventada? A justificativa está centrada na constatação do processo de reconhecimento do “Carneiro no Buraco” como patrimônio, o qual garantiu a realização anual da festa desde a década de 1990. Outro aspecto relevante a ser lembrado diz respeito ao fio condutor do espetáculo teatral “A guardiã do fogo”, no qual se evidenciam as tramas da narrativa da criação do prato, e também, a ritualização do acendimento do primeiro buraco e da abertura do tacho para dar início ao almoço. Estes são alguns indícios da invenção de uma tradição em constante movimento que busca estabelecer redes de relações sociais e ampliar os poderes locais.

A invenção da tradição, sem dúvida, está atrelada à construção de uma identidade mourãoense ao empoderamento de alguns grupos dominantes presentes na celebração. Nas entrelinhas do discurso oficial, o uso do patrimônio cultural expresso nos *slogans* “nossa história” e “nossa memória” demonstra a urgência em fortalecer elos de pertencimento entre os municípios e a cidade, entre a região e o Estado. O fomento do turismo emerge, portanto, como uma solução que visa a atender as necessidades de desenvolvimento de Campo Mourão e aos anseios políticos e privados dos sujeitos históricos espacializados nesse território.

## FONTES

### Fontes Orais

ELOIZA, Vanuza. 31 anos. **Entrevista concedida a Bruna Morante Lacerda Martins**. Teatro Municipal de Campo Mourão. Campo Mourão, 23 fev., 2015. Duração: 19min40s.

OCHOA, Pedro Carlos de Aquino. 51 anos. **Entrevista concedida a Bruna Morante Lacerda Martins**. Teatro Oficina da Universidade Estadual de Maringá. Maringá, 13 abr., 2015. Duração: 16min35s.

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

PINHEIRO, Francisco. 46 anos. **Entrevista concedida a Bruna Morante Lacerda Martins**. Fundação Cultural de Campo Mourão – Departamento Desenvolvimento Cultural. Campo Mourão, 23 fev., 2015. Duração: 28min27s.

VECCHI, Augustinho. 80 anos. **Entrevista concedida a Bruna Morante Lacerda Martins**. Residência do Entrevistado. Campo Mourão, 24 fev., 2015. Duração: 24min21s.

TONELI, Walter. 54 anos. **Entrevista concedida a Bruna Morante Lacerda Martins**. Residência do Entrevistado. Campo Mourão, 10 mar., 2015. Duração: 1h07min43s.

### Fontes textuais

COMPAC. Museu Deolindo Mendes Pereira. **Ata da segunda reunião realizada no dia 12 de agosto de 2010**. p. 1.

ELOISA, Vanuza; PINHEIRO, Francisco Hernandes. **A Guardiã do Fogo**. FUNDACAM: Campo Mourão, 2014.

FERRARI, Getúlio. GIMENES, Manoel Jacó Garcia. NUNES, Fernando Marcio. **Regulamento Geral da X Festa dos Estados e das Nações e V Festa Nacional do Carneiro no Buraco**, Paraná. Campo Mourão, 1995.

PINHEIRO, Francisco. **O Guardiã do Fogo**. FUNDACAM: Campo Mourão, 2007.

PINHEIRO, Francisco. **O Guardiã do Fogo**. FUNDACAM: Campo Mourão, 2009.

TEZELLI, Tauillo. **Ofício n.º286 de 16 de julho de 2002**. Agradecimento a Pedro Ochôa por dirigir o espetáculo Guardiã do Fogo realizado durante a 13ª Festa do Carneiro no Buraco. Prefeitura de Campo Mourão: Campo Mourão, 2002.

## Fontes jornalísticas

FERNANDES, P. **Caí Nessa mantém tradição e cultura carnavalesca.** Jornal Tribuna, CampoMourão, 14 fev., 2015, versão online. Disponível em: <<http://www.itribuna.com.br/campo-mourao/2015/02/cai-nessa-mantem-tradicao-e-cultura-carnavalesca/1275367/>>.

GARDENAL, I. **Livro revela aspectos do glutamato monossódico.** Jornal da Unicamp. Campinas, 13 a 19 ago., 2012, ed.nº,p.4,

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

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

JORNAL TRIBUNA DO INTERIOR. **Hoje, a 2º Festa do Carneiro no Buraco.** Campo Mourão, 12 jul., ed. nº1373, 1992. Geral, p.3.

JORNAL TRIBUNA DO INTERIOR. **Prato.** Campo Mourão, 12 jul., ed. nº1373, 1992. Geral, p.3.

JORNAL TRIBUNA DO INTERIOR. **Velório Animado.** Campo Mourão, 05 jul., 1995, ed. nº3212, Bandagem, p.2.

JORNAL TRIBUNA. **Esclarecimento.** Campo Mourão, 18 jul., 1998, ed. nº4201, Capa, p.1.

JORNAL TRIBUNA DO INTERIOR. **Ritual do fogo na Festa do Carneiro.** Campo Mourão, 12 jul., 1998, ed. nº5341, Capa, p.1.

JORNAL TRIBUNA DO INTERIOR. **Peça teatral conta história do prato.** Campo Mourão, 05 jul., 2000, Cidades, Carneiro no Buraco, p.6.

JORNAL TRIBUNA DO INTERIOR. **Fundacam prepara a Guardiã do Fogo.** Disponível em:<<http://www.itribuna.com.br/campo-mourao/fundacam-prepara-a-guardia-do-fogo-20791/>>.

METROPOLE REVISTA.**Aquarius: o bar da boca maldita.**Disponível em: <<http://metropolerevista.com.br/gente/entrevista-e-perfil/aquarios-o-bar-da-boca-maldita/1128>>. Acesso em 04/02/2016a;

METROPOLE REVISTA.**Sobre andorinhas, árvores e pedras.**Disponível em: <<http://metropolerevista.com.br/colunistas/sobre-andorinhas-arvores-e-pedras/28585>>. Acesso em 04/02/2016b;

## **Fontes legais**

CAMPO MOURÃO. Câmara dos Vereadores. **Projeto de Lei nº 013, de 18 de junho de 1991**. Instituição da Festa do Carneiro no Buraco, a ser incluída no Calendário Turístico de Campo Mourão.

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

CAMPO MOURÃO. **Lei nº2082, de julho de 2006**. Denomina “Tony Nishimura” o pavilhão da Cozinha Única da Festa Nacional do Carneiro no Buraco no Parque de Exposições “Getúlio Ferrari”.

CAMPO MOURÃO. Câmara dos Vereadores. **Lei nº2321, de 21 de janeiro 2008**. Dispõe sobre a preservação do patrimônio cultural e natural do município.

CAMPO MOURÃO. Câmara dos Vereadores. **Lei nº2507, de 05 de novembro de 2009**. Instituí a promoção da Festa Nacional do Carneiro no Buraco do município de Campo Mourão.

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

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

## REFERENCIAS

ALBERTI, V. O lugar da história oral: o fascínio do vivido e as possibilidades de pesquisa. In: \_\_\_\_\_(org.). **Ouvir Contar: textos em história oral**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004.

\_\_\_\_\_. Histórias dentro da História. **Fontes Históricas**. São Paulo: Contexto, 2010.

ALBUQUERQUE JUNIOR, D. Festas pra que te quero: por uma historiografia do festejar. **Revista Patrimônio e Memória**, Assis, v.7, n.1, 2011.

AGUILLAR, J. Paróquia São José de Campo Mourão: Território Eclesiástico. In: MEZZOMO, F; HAHN, F; PÁTARO, C. (Orgs.). **Constituições de territórios paranaenses: olhares da história**. Campo Mourão: Ed. FECILCAM, 2012.

AMARAL, R. **Festa à Brasileira - Significados do Festejar no País que 'Não é Sério'**. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, São Paulo, 1998.

AUMONT, J. **A imagem**. Campinas: Papirus, 2002.

BACHELARD, G. **A psicanálise do fogo**. São Paulo: Martins Fontes, 1994.

BACELLAR, C. Uso e mau uso dos arquivos. In: PINSKY, C. (org.). **Fontes Históricas**. São Paulo: Contexto, 2010.

BARCELOS, J. As representações sociais e a linguagem fotográfica: orientando modos de ver e sentir. **Revista Diálogos das Letras**, Maringá, Pau dos Ferros, v.02, n.01, p.287-299, jan/jun, 2013.

BURKE, P. **Testemunha Ocular**. São Paulo: EDUSC, 2004.

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

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

CASCUDO, L. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1984.

CARNEIRO, H. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História – Questões e Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.

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

- CARDOSO, C.; VAINFAS, R. (Orgs.). **Novos Domínios da História**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.
- CASTELLS, M. **O poder da identidade**. São Paulo: Paz e Terra, 2003.
- CHARTIER, R. **A história ou a leitura do tempo**. São Paulo: Ed. Ática, 2011.
- CHAUÍ, M. **Introdução à história da filosofia**. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.
- CUNHA, F. **Memórias dos trilhos: um guia prático sobre revitalização de museus**. São Paulo: EDUNESP, 2014.
- DA MATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- \_\_\_\_\_. **A casa e a rua: espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil**. Rio de Janeiro: Rocco, 1997.
- DE CERTEAU, M. Fazer com usos e táticas. In: \_\_\_\_\_. **A Invenção do Cotidiano**. Artes de Fazer. Petrópolis: Editora Vozes, 1998.
- DEMGOL**. Dicionário Etimológico da Mitologia Grega. Ninfas. Disponível em: <[http://demgol.units.it/pdf/demgol\\_pt.pdf](http://demgol.units.it/pdf/demgol_pt.pdf)>. Acesso em: 28/01/2016.
- FELIPE, D. Patrimônio cultural negro no Paraná: lugares, celebrações e saberes. **Revista Historiae**, v.6., n.2, p.117-134, 2015.
- FERNANDES, A. Ritualização da comensalidade. *Revista da Faculdade de Letras e Sociologia da Universidade do Porto, Porto*, vol.7, n.1, 1997.
- FERREIRA, M. História oral: velhas questões, novos desafios. In: CARDOSO, C; VAINFAS, R. (orgs.). **Novos Domínios da História**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.
- FLANDRIN, J. A humanização das condutas alimentares. In: FLANDRIN, J; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FONSECA, M. Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural. In: ABREU, R.; CHAGAS, M. (orgs.). **Memória e Patrimônio: ensaios contemporâneos**. Rio de Janeiro: DP&A, 2009.
- FUNARI, P. **Antiguidade Clássica: a história e a cultura a partir documentos**. Campinas: UNICAMP, 2002.
- FUNDAÇÃO CULTURAL DE CAMPO MOURÃO**. Disponível em: <<http://www.fundacam.com.br/>>. Acesso em 14/01/2015.
- GARCIA, R. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, vol.13, n.3, jul/set, 1997.

GIMENES, M. **Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico**: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e atividade turística no Brasil. In: Anais do IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 2006.

\_\_\_\_\_. **Cozinhando a tradição**: festa, cultura e história no litoral paranaense. Tese (Doutorado em História), Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2008.

\_\_\_\_\_. O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil). **Turismo e Sociedade**, Curitiba, v.2, nº1, 2009.

GINZBURG, C. Sinais: Raízes de um paradigma indiciário. In: \_\_\_\_\_. **Mitos, Emblemas e Sinais**: Morfologia e História. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

GONÇALVES, J. O espírito e a matéria: o patrimônio enquanto categoria de pensamento. In: ABREU, R.; CHAGAS, M. (orgs.). **Memória e Patrimônio**: ensaios contemporâneos. Rio de Janeiro: DP&A, 2009.

GRINOVER, L. **A hospitalidade, a cidade e o turismo**. São Paulo: Aleph, 2007.

GROTTANELLI, C. A carne e seus ritos. In: FLANDRIN, J; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GUIA QUATRO RODAS. São Paulo: Abril, 2001.

HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2005.

JURKEVICS, V. Festas Religiosas: materialidade da fé. **Revista Questões e Debates**, Curitiba, v.43, n.0, 2005.

HOBSBAWM, E. Introdução: Inventando Tradições. In: \_\_\_\_\_;  
RANGER, T. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

**IBGE**. Disponível em:

<<http://cidades.ibge.gov.br/painel/painel.php?lang=&codmun=410430&search=parana|campo-mourao|infograficos:-dados-gerais-do-municipio>>. Acesso em 14/01/2015.

**IPHAN**. Disponível em:< <http://portal.iphan.gov.br/baixaFcdAnexo.do?id=284>>. Acesso em 02/01/2015

LE GOFF, J. **História e Memória**. Campinas: Editora da UNICAMP, 2006.

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

\_\_\_\_\_. A culinária e a tradição. In: GONÇALVES, J et al. **Alimentação e cultura popular**. Rio de Janeiro: Funarte – CNFCP, 2002.

\_\_\_\_\_. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 33, p. 25-39, 2004.

\_\_\_\_\_. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, A.; GARCIA, R. (orgs.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.

MARTINS GUILLEN, I. Patrimônio e História: reflexões sobre o papel do historiador. **Diálogos** – Revista do Departamento de História e do Programa do Pós-Graduação em História, Maringá, v.18, n.2, 2014.

MAUAD, A; LOPES, M. História e Fotografia. In: CARDOSO, C; VAINFAS, R. (orgs.). **Novos Domínios da História**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

MENESES, J. Modos de fazer e a materialidade da cultura “imaterial”: o caso do queijo artesanal de Minas Gerais. **Revista Patrimônio e Memória**, Assis, São Paulo, v.5, n.2, 2009.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.

MOREIRA, S. **Alimentação e comensalidade**: aspectos históricos e antropológicos. *Revista Ciência e Cultura*, São Paulo, vol.62, n.4, 2010.

MOTA, L; NOVAK, É. **Os Kaingang do Vale do Ivaí – PR**: História e relações interculturais, Maringá: EDUEM, 2008.

MOTA, L. Campo Mourão: os Territórios do Cacique Kuaracibera dos Guarani, ou os Pahy-Ke-Rê dos Kaingang, ou os Campos do Mourão dos Conquistadores Portugueses. In: MEZZOMO, F.; HAHN, F.; PÁTARO, C. (orgs.). **Constituições de territórios paranaenses: olhares da história**. Campo Mourão: Ed. FECILCAM, 2012.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Programa de Regionalização do Turismo: Roteiros do Brasil**: Introdução à Regionalização do Turismo. Brasília, 2007.

NORA, P. LE GOFF, J. (Orgs.) **História**: novos problemas, novas abordagens, novos objetos. 3 vols. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1988.

ONOFRE, G. **Campo Mourão**: colonização, uso do solo e impactos socioambientais. Dissertação (Mestrado em Geografia), Universidade Estadual de Maringá. Maringá, 2005.

ONOFRE, G; OLIVEIRA, D; SUZUKI, J. A formação do espaço mourãoense: o esquecimento das lutas e a intensificação do capital no campo. In: **Anais do XIX Encontro Nacional de Geografia Agrária**, São Paulo, 2009.

PELEGRINI, S.; FUNARI, P. **O que é patrimônio imaterial?** São Paulo: Brasiliense, 2008.

\_\_\_\_\_. A gestão do patrimônio imaterial brasileiro na contemporaneidade. **Revista História** [online], vol.27, n.2, pp. 145-173, 2008.

\_\_\_\_\_. GOULART, R. Histórias e Memórias: A Folia de Reis de Florínea/São Paulo. **Revista Geografia e Pesquisa**, Ourinhos, v.8, n.2, 2014.

\_\_\_\_\_. Autoritarismo versus liberdade de expressão: o teatro brasileiro dribla a censura com perspicácia. **Revista Antítese**, Londrina, v. 8, n.15, p.67-90, jan./jun.,2015.

PESAVENTO, S. **História e História Cultural**. Belo Horizonte: Autêntica, 2005.

PEIXOTO, F. **O que é teatro?** Ed. Brasiliense: São Paulo, 1995.

PINTO, M. Mandioca e farinha: subsistência e tradição culinária. In: GONÇALVES, J et al. **Alimentação e cultura popular**. Rio de Janeiro: Funarte – CNFCP, 2002.

PORTELLI, A. O que faz a história oral diferente. **Projeto História**, São Paulo, nº 14, 1997.

POSSOMAI, Z. Fotografia, história e vistas urbanas. **História**, São Paulo, v. 27, p.253-277, 2008.

POLLAK, M. Memória, silêncio, esquecimento. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v.2, n.3, 1989.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO MOURÃO**. Disponível: <<http://www.campomourao.pr.gov.br/carneironoburaco/receita.html>>. Acesso em 15/05/2015A.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO MOURÃO**. Disponível: <<http://www.campomourao.pr.gov.br/carneironoburaco/historia.html>>. Acesso em 15/05/2015B.

RAFFESTIN, C. **Por uma geografia do poder**. São Paulo: Ática, 1993.

RICOEUR, P. **A memória, a história e o esquecimento**. Campinas: Editora da UNICAMP, 2010.

ROSENDHAL, Z (Org). **Espaço e religião: uma abordagem geográfica**. Rio de Janeiro: Editora da UERJ, 1999.

\_\_\_\_\_. Território e Territorialidade: uma perspectiva geográfica para estudo da religião. In: ROSENDHAL, Z; CORRÊA, R. **Geografias: temas sobre cultura e espaço**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2005.

SANT'ANNA, Márcia. Políticas públicas e salvaguarda do patrimônio cultural imaterial. In: FALCÃO, A. **Registros e políticas de salvaguarda para as culturas populares**. Rio de Janeiro: IPHAN, CNFPC, 2008.

\_\_\_\_\_. A face imaterial do patrimônio cultural: os novos instrumentos de reconhecimento e valorização. In: ABREU, R.; CHAGAS, M. (orgs.). **Memória e Patrimônio**: ensaios contemporâneos. Rio de Janeiro: DP&A, 2009.

\_\_\_\_\_. A festa como patrimônio cultural: problemas e dilemas para salvaguarda. **Revista do Observatório Itaú Cultural**, São Paulo, nº14, 2013.

SANTOS, C. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História – Questões e Debates**, Curitiba, n. 42, 2005.

SANTOS JUNIOR, J. **Patrimônio Cultural**: um retrato de Campo Mourão. Campo Mourão: Kromoset, 2010.

SANTOS, M. **O espaço do cidadão**. São Paulo: EDUSP, 2007.

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

SCHALLENBERGER, E. **A integração do Prata no sistema colonial**: colonialismo interno e missões jesuíticas do Guairá. Toledo: Editora Toledo, 1997.

TAMASO, I. Por uma distinção dos patrimônios em relação à história, à memória e à identidade. In: PAULA, Z; MENDONÇA, L; ROMANELLO, J. **Polifonia do Patrimônio**. Londrina: Eduel, 2012.

UNESCO. **Convenção para salvaguarda do patrimônio imaterial**. Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br/baixaFcdAnexo.do?id=4718>>. Acesso em 15/07/2015.

VEIGA, P. **Campo Mourão**: centro do progresso. Maringá: Bertoni, 1999.

VIEIRA, I. **Debate retoma proposta de registro imaterial da Folia de Reis**. Disponível: <<http://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2014-09/debate-em-cidade-do-rio-retoma-proposta-de-registro-imaterial-da-fovia-de-reis>>. Acesso em 15/07/2015.

YOKOO, S. C. **Anos bons e anos ruins, do ponto de vista climático, para as culturas do trigo e da soja no município de Campo Mourão-PR**. 2007. 194f. Dissertação (Mestrado) – Universidade Estadual de Maringá. Programa de Pós Graduação em Geografia, Maringá: 2007.

WOLF, E. **A Europa e os povos sem história**. São Paulo: EDUSP, 2005.

## **ANEXOS**

## **ANEXO A – RECEITA DO CARNEIRO NO BURACO**

**(1991-1997)**

### **Receita:**

#### **Ingredientes para 01 tacho:**

27 quilos de carne de carneiro cortada em pedaços  
3 quilos cebola  
3 quilos batata doce  
3 quilos batata salsa  
3 quilos tomate  
2 ½ quilos chuchu,  
2 ½ quilos cenoura  
2 ½ quilos abobrinha  
1 quilo vagem  
1 quilo maçã  
½ quilo banana nanica  
½ quilo pimentão

#### **Temperos:**

sal  
pimenta-do-reino  
vinagre  
cheiro verde (cebolinha e salsinha)  
alho  
vinho

#### **Acompanhamento:**

Arroz  
Salada de almeirão  
Pirão de caldo de carneiro

(JORNAL TRIBUNA DO INTERIOR, 12 jul., 1992, p.3).

**ANEXO B – RECEITA DO CARNEIRO NO BURACO**  
**(1998-2014)**

**Receita**

**Ingredientes para 01 tacho:**

27 quilos de carne de carneiro de média idade  
2 quilos de tomate (miúdos)  
3 quilos de batata doce  
3 quilos de mandioquinha salsa  
2 quilos de chuchu  
2 quilos de cenoura  
½ quilo de pimentão  
1 quilo de vagem  
1,5 quilo de maçã vermelha (miúdas)  
2 quilos de abobrinha  
2 quilos de cebola (miúdas)

**Temperos:**

sal (815 gramas)  
pimenta do reino (10 gramas)  
óleo (300 ml)  
vinagre de vinho (1,2 litro)  
ajinomoto (100 g)  
salsinha (2 maços)  
cebolinha (2 maços)  
alho (300 gramas)  
molho de soja (250 ml)

**Acompanhamento:**

Arroz  
Salada de almeirão  
Pirão de caldo de carneiro

(PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO MOURÃO, 2015)

**ANEXO C**  
**FOTOGRAFIA CRUZ HISTÓRICA E CAPELA - 2010**



**Figura 36: Cruz Histórica e Capela de 2010**  
**Fonte: SANTOS JUNIOR, 2010, p.18.**

**ANEXO D**  
**OFÍCIO N.º286 DE 16 DE JULHO DE 2002**



Campo Mourão - Cidade Escola



Ofício N.º 286 /2002

Campo Mourão, 16 de Julho de 2002.

Prezado Senhor ,

O Município de Campo Mourão, através da Fundação Cultural, agradece e cumprimenta a Vossa Senhoria pela Direção do *Espectáculo do Ritual do Fogo* realizado durante a *XII Festa Nacional do Carneiro no Buraco*, o qual se apresentou no dia 13 de Julho (Sábado), no Parque de Exposições

O sucesso deste espetáculo, que reuniu mais de 4.000 pessoas reafirmou a importância das parcerias e comprometimento Elenco, Direção e Técnicos num verdadeiro espírito coletivo .

Reiterando nossos agradecimentos e apreço, despedimo-nos.

Atenciosamente,

*Tauillo Tezelli*  
*Prefeito Municipal*

*Ilmo Sr.*  
*Pedro Carlos de Aquino Ochôa*  
*Diretor do Espectáculo do Ritual do Fogo*  
*Campo Mourão – Pr*  
*NESTA*

---

RUA BRASIL, 1487 - CAMPO MOURÃO - PARANÁ - CAIXA POSTAL 420 - CEP 87 301-140  
TEL. (044) 822-1444 - FAX: (044) 822-1554 - CGC(MF) N° 75.904.524/0001-06  
e-mail: mun.cpo.mourão@start.com.br  
home-page: [http://www.start.com.br/mcm\\_pr/cid\\_polo.htm](http://www.start.com.br/mcm_pr/cid_polo.htm)