

PROMEP
Mestrado Profissional
em Estudos Culturais
Memória e Patrimônio

Câmpus
Cora Coralina



**Universidade
Estadual de Goiás**



**ESTADO
DE GOIÁS**

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE GOIÁS
MESTRADO PROFISSIONAL EM ESTUDOS CULTURAIS, MEMÓRIA E
PATRIMÔNIO
CAMPUS CORA CORALINA**

ALESSANDRO PEREIRA DA SILVA

OS SABERES E FAZERES DA PRODUÇÃO DO EMPADÃO GOIANO

CIDADE DE GOIÁS

2023

ALESSANDRO PEREIRA DA SILVA

OS SABERES E FAZERES DA PRODUÇÃO DO EMPADÃO GOIANO

Relatório técnico para apresentação à banca do Programa de Pós-Graduação em Estudos Culturais, Memória e Patrimônio, Mestrado Profissional, da Universidade Estadual de Goiás – Campus Cora Coralina (PROMEP/UEG), como requisito para a obtenção do título de Mestre em História.

Orientador: Prof. Dr. Eduardo Gusmão de Quadros

CIDADE DE GOIÁS

2023



TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA PUBLICAÇÃO DE TESES E DISSERTAÇÕES NA BIBLIOTECA DIGITAL (BDTD)

Na qualidade de titular dos direitos de autor, autorizo a Universidade Estadual de Goiás a disponibilizar, gratuitamente, por meio da Biblioteca Digital de Teses e Dissertações (BDTD/UEG), regulamentada pela Resolução, CsA nº 1.087/2019 sem ressarcimento dos direitos autorais, de acordo com a Lei nº 9.610/1998, para fins de leitura, impressão e/ou *download*, a título de divulgação da produção científica brasileira, a partir desta data¹. Estando ciente que o conteúdo disponibilizado é de inteira responsabilidade do(a) autor(a).

Dados do autor (a)

Nome completo Alessandro Pereira da Silva

E-mail alessandro.gastronomy@gmail.com

Dados do trabalho

Título Os saberes e fazeres da produção do empadão goiano.

Tipo:

Tese

Dissertação

Curso/Programa _____

Concorda com a liberação documento

SIM

NÃO

¹ Período de embargo é de até **um ano** a partir da data de defesa.

Goiania, 29 de Junho de 2023

Alessandro P. Silva
Assinatura autor(a)

Antonio Junior de Araújo
Assinatura do orientador(a)



CATALOGAÇÃO NA FONTE

Biblioteca Frei Simão Dorvi – UEG Câmpus Cora Coralina

S586s Silva, Alessandro Pereira da.
Os saberes e fazeres da produção do empadão
goiano [manuscrito] / Alessandro Pereira da Silva. –
Goiás, GO, 2023.
100 f. ; il.

Orientador: Prof. Dr. Eduardo Gusmão de Quadros.
Relatório Técnico (Mestrado em Estudos Culturais,
Memória e Patrimônio) – Câmpus Cora Coralina,
Universidade Estadual de Goiás, 2023.

1. Patrimônio cultural - Goiás, GO. 1.1. Culinária
goiana. 1.2. Gastronomia goiana. 1.2.1 Empadão
goiano - saberes e fazeres. I. Título. II. Universidade
Estadual de Goiás, Câmpus Cora Coralina.

CDU: 398.1:641.5(817.3)

Bibliotecária responsável: Marília Linhares Dias – CRB 1/2971



ALESSANDRO PEREIRA DA SILVA

OS SABERES E FAZERES DA PRODUÇÃO DO EMPADÃO GOIANO

Relatório Técnico submetido ao Programa de Pós-Graduação do Estudos Culturais, Memória e Patrimônio (PROMEP/UEG), Mestrado Profissional, para fins de Defesa como parte dos requisitos necessários para a obtenção do título de Mestre em História. Aprovado em 14/04/2023, pela Banca Examinadora composta pelos seguintes docentes:

Prof. Dr. Eduardo Gusmão de Quadros (PROMEP/UEG)
Orientador

Profa.
Sônia Maria de Magalhães (UFG)

Profa.
Maria Dailza da Conceição Fagundes (PROMEP/UEG)

Prof.
Membro

Prof.
Membro

Cidade de Goiás, 2023



AGRADECIMENTOS

Gostaria de expressar meus sinceros agradecimentos a todas as pessoas e instituições que contribuíram para a realização deste trabalho e para o meu crescimento pessoal e acadêmico.

Primeiramente, agradeço à Universidade Estadual de Goiás pelo suporte institucional e pela oportunidade de realizar este mestrado no Programa de Pós-Graduação em Estudos Culturais, Memória e Patrimônio. Agradeço também ao Campus Cora Coralina, onde desenvolvi minha pesquisa, pelo ambiente acadêmico acolhedor e pelos recursos disponibilizados.

Ao meu orientador, Prof. Dr. Eduardo Gusmão de Quadros, expresso minha profunda gratidão pela orientação, incentivo e conhecimentos compartilhados ao longo deste trabalho. Sua expertise e dedicação foram fundamentais para o sucesso desta pesquisa.

Aos membros da banca examinadora, Profa. Dra. Sônia Maria Magalhães, Profa. Dra. Maria Dailza da Conceição Fagundes, agradeço por aceitarem o convite para avaliar este relatório técnico. Suas contribuições e sugestões enriqueceram o conteúdo deste trabalho.

Agradeço também a todos os cozinheiros, cozinheiras e consumidores da Cidade de Goiás que gentilmente participaram das entrevistas e compartilharam seus saberes e experiências sobre a produção do empadão goiano. Sem a colaboração e generosidade deles, este estudo não seria possível.

Aos meus amigos e familiares, que me apoiaram durante todo o processo de realização deste mestrado, meu mais profundo agradecimento. Vocês foram uma fonte constante de motivação e encorajamento.

Por fim, gostaria de expressar minha gratidão a todos os autores, pesquisadores e estudiosos que contribuíram para o campo dos estudos culturais, memória, patrimônio e gastronomia. Suas obras e pesquisas foram fundamentais para embasar teoricamente este trabalho.

PROMEP
Mestrado Profissional
em Estudos Culturais
Memória e Patrimônio

Câmpus
Cora Coralina



Universidade
Estadual de Goiás



ESTADO
DE GOIÁS

A comida é um patrimônio cultural que nos conecta com nossas raízes, nos permite explorar diferentes identidades e nos proporciona uma experiência sensorial única.

Anthony Bourdain



LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Cidade de Goiás, 1830.	19
Figura 2 – Empadão Goiano da Cidade de Goiás	20
Figura 3 – Cozinha de Cora Coralina	52
Figura 4 – Sala de Jantar do Museu do Palácio Conde dos Arcos	53



RESUMO

O presente trabalho, desenvolvido na Linha Cultura, Preservação e Patrimônio do PROMEP, se propõe à elaboração de um estudo acerca do desenvolvimento da receita do Empadão Goiano, prato intimamente ligado à cultura alimentar e ao patrimônio gastronômico da Cidade de Goiás. O Empadão Goiano é um prato construído a muitas mãos, possuindo uma história que demonstra uma interconexão entre diferentes culturas e práticas alimentares. A pesquisa aqui relatada produziu conjuntamente um E-book, produto com as principais receitas do empadão goiano. Para sua elaboração, utilizamos, da pesquisa bibliográfica, consultando obras pertinentes à temática do patrimônio, da cultura e da alimentação, seguindo a visão histórica e a visão antropológica, e de entrevistas realizadas na Cidade de Goiás, por meio das quais visamos compreender esses elementos a partir da ótica de cozinheiros, cozinheiras e consumidores do refinado prato. Com isso, produziu-se o e-book com um roteiro gastronômico do Empadão na Cidade de Goiás, destacando os mestres do empadão, a história, diferentes restaurantes e receitas. O relatório conclui pela importância do empadão goiano para o patrimônio culinário da região.

Palavras-chave: Empadão. Goiás. Patrimônio. Cultura. Culinária.

ABSTRACT

This paper proposes a study on the development of the recipe for Empadão Goiano, a dish closely linked to the food culture and gastronomic heritage of the city of Goiás. Empadão Goiano is a dish built by many hands, having a history that shows an interconnection between different cultures and food practices. Our goal, through this research, is to elaborate an E-book with the main recipes of the Empadão Goiano. For its elaboration, we used bibliographic research, consulting works related to the themes of heritage, culture and food, following the historical and anthropological views, and interviews carried out in the city of Goiás, through which we aimed to understand these elements from the point of view of cooks, chefs and consumers of the refined dish. With this, an e-book was produced with a gastronomic guide of the Empadão in the city of Goiás, highlighting the masters of the Empadão, its history, different restaurants and recipes. In addition, workshops were held to present the product and the results of the research to the citizens of the City of Goiás, as well as the participants of the research.

Keywords: Empadão Goiás. Patrimony. Food. Culture



SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	13
TÓPICO I – EMPADÃO GOIANO: MEMÓRIA, IDENTIDADE E PATRIMONIO CULTURAL	19
1.1 Saberes e fazeres do fazer empadão na cidade de Goiás	19
1.2 Da concepção de patrimônio cultural	22
1.3 Cozinha, alimentação e patrimônio cultural	28
1.4 Memória e Cultura	32
TÓPICO II - A CULINÁRIA GOIANA E O EMPADÃO GOIANO: SABERES E SEUS DETENTORES	38
2.1 A Culinária goiana como elemento de formação da identidade regional	38
2.2 A confecção do empadão goiano: saberes e seus detentores	41
TÓPICO III - COZINHA GOIANA, GÊNERO E REPRESENTAÇÕES CULTURAIS: O PAPEL DA MULHER NA PRODUÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR GOIANA	46
3.1 Gênero e representações sociais	47
3.2 Cozinha regional e patrimônio cultural: a culinária goiana	49
3.3 O papel das mulheres na produção do empadão goiano	51
TÓPICO IV – APRESENTAÇÃO DO PRODUTO	58
4.1 Apresentação do produto	58
4.2 Público Alvo	60
4.3 O impacto do livro na comunidade	60
TÓPICO V - PROPOSTA DE APLICAÇÃO DO PRODUTO	63
5.1 Proposta de aplicação na comunidade participante	63
5.2 Devolutiva para a comunidade	63
CONSIDERAÇÕES FINAIS	65
REFERÊNCIAS	68
APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO	74
APÊNDICE B – ROTEIRO DE ENTREVISTA	78
APENDICE C – PRODUTO FINAL	80

INTRODUÇÃO

A minha trajetória na gastronomia teve início aos 12 anos, durante um momento delicado em minha vida. Minha mãe, no estágio terminal de um câncer, me ensinou a preparar minha própria comida, permitindo-me cuidar de mim mesmo após sua partida. Essa experiência despertou meu interesse pela culinária. Ao adentrar a fase adulta, decidi cursar inicialmente a faculdade de Turismo e, em seguida, embarquei na jornada acadêmica da gastronomia. Trabalhei em diversos restaurantes, aprimorando minhas habilidades e conhecimentos práticos. Com o tempo, surgiu a oportunidade de me tornar professor no campo da gastronomia, o que me proporcionou a chance de aprofundar ainda mais minha pesquisa e explorar técnicas avançadas relacionadas à alimentação.

O objeto de estudo do presente trabalho é o Empadão Goiano, prato típico de Goiás e considerado um dos símbolos da cultura alimentícia do estado. A origem primária do prato em questão é incerta, sendo este um elemento construído a várias mãos – e, vale ressaltar, este é um dos pontos que buscamos refletir no decorrer do presente trabalho –, e que se reinventa na cozinha moderna. Através dessa jornada pessoal e profissional, pude perceber que a gastronomia transcende o simples ato de cozinhar. Ela representa uma forma de expressão cultural, capaz de transmitir memórias, histórias e identidades. Neste relatório de mestrado, busco consolidar os resultados de minha pesquisa e compartilhar as descobertas obtidas ao explorar os saberes e fazeres relacionados à produção do empadão goiano. A alimentação tem se tornado, sobretudo nos últimos anos, um objetivo de intensas discussões e investigações científicas. A multidisciplinaridade dos processos alimentares tem levado a um avanço significativo no que concerne a compreensão das culturas humanas. Dentro do campo da antropologia social, observa-se que o surgimento de uma antropologia da alimentação permitiu compreender de maneira profunda os hábitos alimentares, os comportamentos relacionados à alimentação, entre outros aspectos.

Por efeito disso, Lévi-Strauss (2004) buscou considerar a complexidade que envolve a alimentação e os rituais de alimentação. O autor apresenta uma ampla discussão acerca dos elementos culturais que estão inseridos nesse processo. Ao mesmo tempo, em “Origem dos modos à mesa”, Lévi-Strauss (2006) observa que

não apenas é importante considerar o que se come, mas também como e onde se come.

Nessa perspectiva, a alimentação não seria compreendida apenas por seu caráter biológico e fisiológico, pois esta apresenta elementos que ligam a história, memória, relações sociais e culturais dos indivíduos. Investigar as práticas alimentares, receitas e os modos de se relacionar com a comida torna-se um aspecto demasiadamente importante, visto que a alimentação auxilia na compreensão de elementos culturais, da memória e da identidade de um povo¹.

A alimentação constitui parte significativa das culturas humanas. O ato de alimentar está diretamente relacionado com a inter-relação entre indivíduo e sociedade. A alimentação representa a maneira com que uma sociedade interage e significa o espaço e as relações nas quais está inserida. De acordo com Cascudo (1983), a “alimentação” se tornou abrangente, a partir do momento que homem pré-histórico, por meio das observações relacionadas ao mundo animal, começou a reproduzir hábitos como a catação de frutas e sementes, aperfeiçoando para a caça animal, logo depois com o domínio do fogo aprendera a assar, cozinhar de onde desenvolveram utensílios oferecidos pela natureza e assim evoluindo para as ciências nutricionistas.

Segundo Maciel (2004), o processo histórico encadeia um conjunto de elementos referidos a memória de um povo com o sentido de formar algo singular e cognoscível. Entende-se então que a identidade social vem de um processo construtivo que inclui a coletividade e uma constante reconstrução e transformação, e não como algo interrupto. Nesse entendimento, de acordo com Santos (2005), o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come.

A partir dessa rápida exposição a construção da cozinha regional e a formação do gosto alimentar apresenta aspectos históricos, geográficos, étnicos, sociais e culturais. Conforme considerou Péclat (2008), o Empadão Goiano é um produto com representatividade cultural na culinária goiana e simbólico da

¹ O termo “povo”, no qual será explorado no decorrer deste trabalho relaciona-se a população da Cidade de Goiás, os moradores, os migrantes, os mestres do empadão e os indivíduos que ampara-se na tradição e afetividade presentes no preparo do Empadão Goiano.

“goianidade”². Nessa perspectiva, o empadão representa o típico, tradicional e a autenticidade da culinária vilaboense.

Embora o termo “vilaboense” tenha caído em desuso formalmente em 1818, quando o nome de Vila Boa foi alterado para Cidade de Goiás por Dom João VI. Tamaso (2007) destaca que existem diversas confusões em relação ao nome da cidade. Esse processo ocorre, conforme constata a autora, por dois motivos e fundamentais: primeiro, os moradores da cidade de Goiás se referem a ela como Goiás ou Vila Boa de Goiás; segundo, a existência de um apego as tradições por parte dos mais velhos ao nome da cidade – que reverbera por exemplo na completa recusa aos que chamam a cidade de “Goiás Velho”.

Posto isto, este trabalho tem por objetivo principal compreender os saberes e fazeres envolvidos no contexto do Empadão Goiano da Cidade de Goiás. Destaca-se, ao mesmo tempo, aspectos como memória afetiva, história da alimentação e patrimônio cultural. Por consequência, como objetivos específicos, busca-se:

- Investigar as origens das receitas e ingredientes utilizados na construção do empadão goiano na Cidade de Goiás;
- Desenvolver uma análise sobre a culinária tradicional a partir dos elementos da memória;
- Investigar as transformações ocorridas no prato como consequência do desenvolvimento tecnológico;
- Especificar os malefícios e benefícios da chegada da cozinha moderna aos costumes, ritos, saberes, e até mesmo no prazer de comer e no turismo;

Pretende-se, ao final, elaborar um e-book com as principais receitas do empadão goiano. O uso do e-book como recurso de apresentação é importante, principalmente, porque torna-se uma alternativa acessível a comunicação dos resultados da pesquisa e a disponibilização dos materiais coletados para o acesso público. Embora se trate na pesquisa de um processo de tradição e modernidade cultural, vê-se que o uso do e-book aparece como um processo de ligação, ou seja, o uso de um recurso moderno para se compreender a tradicionalidade.

² De acordo com Pereira (2021, p. 3) “O sentimento de goianidade está para além de uma certidão de nascimento ou residência em Goiás. Trata-se de uma construção que permeia a história, a tradição, a noção de pertencimento, a culinária, as manifestações culturais, a relação com o Cerrado e a formação da linguagem local”. Baseando-se nesse entendimento é que se compreende o conceito de goianidade.

A forma de se alimentar do ser humano está relacionada ao modo de vida e a região onde vive, que leva a crer que a construção da culinária regional é arte de um povo de cozinhar, ou seja, de cultivar e colher e selecionar seu próprio alimento, e assim, fortalecer ao longo da história, que se torna parte da cultura de uma sociedade. Ao mesmo tempo, a alimentação e os processos que a envolvem estão relacionados à cultura, ao modo de vida, à religiosidade.

Nessa perspectiva, Lévi-Strauss (2006) observa que a alimentação e, conseqüentemente, a comida, é uma forma de expressão relevante das configurações sociais dentro da cultura. A alimentação e a forma de se alimentar expressam realidades complexas e dinâmicas próprias ao grupo como, por exemplo, gênero, idade, hierarquia social, e outros (CASTRO, 2019).

De acordo com Lévi-Strauss (2006, p. 448) a cozinha é “uma linguagem na qual cada sociedade codifica as mensagens que lhe permitem significar ao menos uma parte do que essa sociedade é”. Compreender a centralidade da alimentação e da culinária permite observar a centralidade da cultura nessas relações e, ao mesmo tempo, traçar uma verificação mais ampla dessas sociedades.

É necessário reconhecer o protagonista dessa pesquisa, o “empadão goiano”, como um fragmento cultural que marca a memória de um povo. Esse tema foi escolhido levando-se em consideração a tradição da culinária ancestral da Cidade de Goiás e a chegada de novos recursos, equipamentos tecnológicos (como máquinas de preparo de massas e fornos elétricos) e seus impactos no modo de preparo da receita nos costumes, ritos, saberes, e até mesmo no prazer de comer.

No momento de confecção da presente pesquisa e, sobretudo, a partir do ato de justapor a cozinha tradicional e a moderna, surgem questões como: Quais as implicações das novas tecnologias no momento de preparo do empadão? Quais os impactos desse alimento na memória dos Vilaboenses? O que torna o empadão goiano um bem cultural? Pode ser considerado um patrimônio?

É possível, em um primeiro momento, elencar algumas hipóteses que solucionem esses questionamentos, como - respectivamente - o papel “facilitador” dessas novas tecnologias no momento de cozinhar o empadão; o espaço de sociabilidade e construção de memória coletiva estendido na cozinha; a construção da identidade goiana através da confecção do empadão goiano.

Este estudo se faz importante tanto para a Cidade de Goiás como para os pesquisadores que trazem referências teóricas, quanto a questão das tradições,

memórias e evoluções no âmbito gastronômico, pois por meio da pesquisa é possível, contribuir com a sociedade em geral, oportunizando o contato com origem das receitas e ingredientes utilizados na construção do empadão, também entender as eventuais mudanças em seu modo de preparo e técnicas com o aparecimento de novas técnicas, ferramentas e ingredientes.

Do ponto de vista metodológico, esta pesquisa recorre à instrumentos de pesquisa qualitativa, baseada na busca em fontes escritas e orais, respectivamente a revisão bibliográfica e o trabalho de campo. Com base nisso, torna-se importante compreender a pesquisa bibliográfica como aquela que utiliza como fonte materiais publicados: livros, artigos científicos e boletins (PRODANOV; FREITAS, 2013).

A pesquisa bibliográfica possibilita ao pesquisador observar com maior profundidade os aspectos que circundam e interagem com o objeto de pesquisa. Conseqüentemente, a pesquisa bibliográfica auxilia em uma compreensão mais ampla dos fenômenos sociais, buscando como complemento uma visão sobre as diferentes abordagens e compreensão do mesmo (GIL, 2017).

Outrossim, do ponto de vista do trabalho de campo, buscou-se realizar entrevistas a partir de questionário estruturado (APENDICE A). A entrevista, de acordo com Prodanov e Freitas (2013), permite obter informações do entrevistado acerca de determinado assunto. É importante que a entrevista seja elaborada levando em consideração os objetivos da pesquisa, possibilitando que o objeto ou entrevistado consiga apresentar com maior profundidade os dados que o pesquisador almeja (PRODANOV; FREITAS, 2013).

Por efeito disso, buscou-se realizar entrevistas com cozinheiros e cozinheiras do empadão, de modo que esse público possibilita observar aspectos ligados à experimentação e a perspectivas dos agentes sociais inseridos em dinâmicas que envolvem a memória, identidade e relações sociais ligados ao prato. Delimitou-se como público-alvo da pesquisa homens e mulheres com idades entre 20 e 65 anos e que residem na Cidade de Goiás, dando ênfase em pessoas que atuam na produção do empadão goiano.

A elaboração do roteiro de entrevista buscou primordialmente observar de que maneira os entrevistados compreendem a importância do empadão goiano para a memória, a identidade e a cultura. Ao mesmo tempo, buscou-se observar de que maneira esses indivíduos compreendem a importância desse prato para a cultura vilaboense. Levando em consideração as orientações do Conselho Nacional de

Ética em Pesquisa (CONEP), foi elaborado e apresentado aos participantes um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), onde detalha os objetivos da pesquisa e sua finalidade, bem como informações referentes ao pesquisador, a universidade e ao programa no qual a pesquisa está vinculada (APÊNDICE B).

A pesquisa buscou amparar-se nas disposições do Conselho Nacional de Saúde, por meio da Resolução nº 510, de 07 de Abril de 2016. Ademais, observa-se os aspectos técnicos orientados pelo Conselho Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP). Por efeito disso, esta pesquisa foi submetida para avaliação do CEP/CONEP, tendo sido aprovada em 20 de Janeiro de 2022 (BRASIL, 2016).

Do ponto de vista dos critérios de seleção, buscou-se levar em consideração o público-alvo da pesquisa, isto é, homens ou mulheres, com idades entre 20 e 65 anos, que atuam na cultura gastronômica da Cidade de Goiás, respectivamente aqueles que trabalham na produção do empadão goiano, bem como antigos cozinheiros e pessoas que contribuíram para a tradicionalidade do prato. Desse modo, pode-se destacar os cozinheiros tradicionais, escritores, doceiros, trabalhadores dos espaços culinários. Foram realizadas 2 entrevistas³, em local escolhido pelos participantes – visando trazer maior conforto e segurança - a partir de pré-agendamento.

A ideia do produto final engloba a criação, produção e divulgação de um livro digital contendo receitas e histórias do empadão goiano na cidade de Goiás. Conforme pode ser observado ao longo deste projeto, o empadão goiano é uma iguaria confeccionada por muitas pessoas, que envolve relatos, trajetórias e memórias individuais e coletivas.

Com base nas entrevistas realizadas na cidade de Goiás, especialmente com os produtores e vendedores do empadão goiano, pôde-se constatar que a conexão com esse prato está diretamente ligada a dinâmicas culturais e geracionais mais amplas, o que faz com que a elaboração dessa receita esteja intimamente relacionada a um ato de preservação de memórias e de reafirmação da identidade.

Os conhecimentos relacionados ao empadão goiano são transmitidos de pais para filhos, de forma sequencial e intergeracional. Nota-se que esse conhecimento dos mestres e mestras do empadão goiano é repassado às próximas

³ Embora no projeto se previa, inicialmente, a realização de vinte entrevistas na Cidade de Goiás, foram realizadas apenas três entrevistas, entre os quais um dos participantes teve o registro em áudio corrompidos.

gerações, que, baseando-se nessa forma de sabedoria oral, buscam manter vivas as práticas e a identidade cultural associadas à Cidade de Goiás.

A proposta do livro digital abrange três elementos essenciais, incluindo: 1 - O relato e a vivência dos participantes, cozinheiros e cozinheiras; 2 - As diferentes formas de preparo e receitas do empadão goiano; 3 - Um guia contendo os principais locais e roteiros relacionados ao empadão na cidade de Goiás.

Este relatório divide-se em quatro partes. O primeiro tópico discute os elementos teóricos que envolvem os conceitos de memória, identidade e patrimônio cultural, tendo a alimentação e as práticas alimentares como elemento central. Posteriormente, no segundo tópico, verifica-se a centralidade da cozinha na cultura goiana. No terceiro capítulo, busca-se discutir o Empadão Goiano como aspecto do patrimônio cultural da Cidade de Goiás, onde observamos os aspectos teóricos observados no capítulo anterior. Depois, no quarto tópico discutimos os dados encontrados por meio das entrevistas, relacionando o escopo teórico e conceitual da pesquisa e os dados encontrados por meio da aplicação do questionário. Por fim, apresenta-se o produto final que será elaborado a partir da pesquisa. O produto final será um *E-book*, contendo os relatos da pesquisa de campo, receitas do Empadão goiano da Cidade de Goiás e um roteiro com espaços de produção e comércio deste prato.

TÓPICO I – EMPADÃO GOIANO: MEMÓRIA, IDENTIDADE E PATRIMÔNIO CULTURAL

Antes de iniciarmos uma discussão acerca da alimentação enquanto patrimônio, da identidade e da memória como elementos culturais, torna-se importante considerar estes conceitos. A alimentação e as práticas alimentares estão inseridas em um amplo contexto de relações sociais, que se interseccionam no âmbito da cultura.

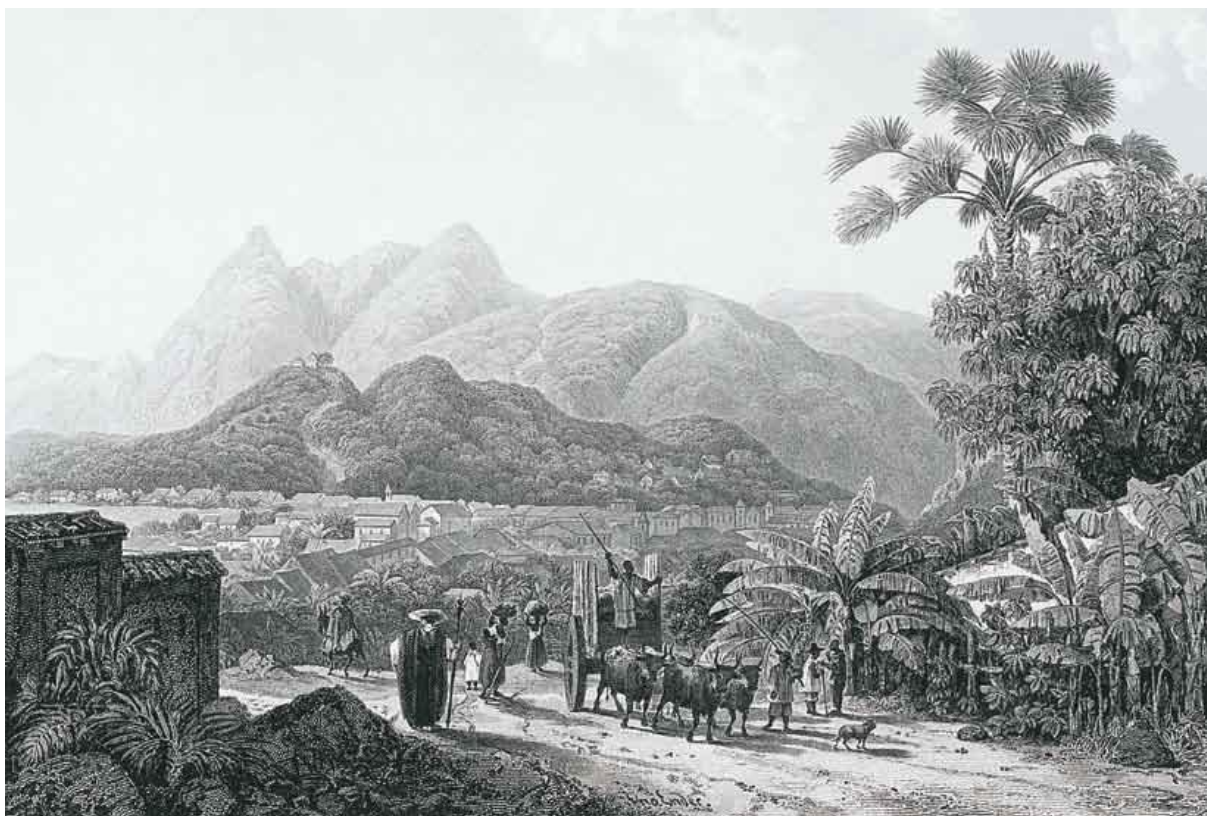
Baseando-se nisso, este capítulo destina-se à uma discussão mais profunda acerca dos conceitos de patrimônio cultural, memória e identidade, bem como o vínculo destes à questão da cozinha, discorrendo sobre estes conceitos, para que sejamos capazes de construir o arcabouço teórico-conceitual que será analisado ao longo dos capítulos seguintes.

1.1 Saberes e fazeres do fazer empadão na cidade de Goiás

A cidade de Goiás, antiga capital do Estado de Goiás, é um verdadeiro tesouro histórico e cultural. Conhecida também como Vila Boa, a cidade preserva uma rica herança cultural, incluindo sua cultura alimentar, que é um reflexo da história e das tradições do local. Ao explorar a história da Cidade de Goiás e sua culinária, observa-se uma diversidade de sabores e técnicas culinárias que se entrelaçam para criar uma cultura alimentar única.

A história da Cidade de Goiás remonta ao século XVIII, quando foi fundada pelos bandeirantes em busca de ouro. A Cidade de Goiás, inicialmente chamada de Vila Boa, foi o primeiro território a ser ocupado no contexto das bandeiras. A cidade se desenvolveu e se tornou a capital da então província de Goiás. Durante o período colonial, a economia da região girava em torno da mineração, da agropecuária e do comércio, influenciando diretamente a cultura alimentar local, pois contava com a mão-de-obra indígena e africana (MAGALHÃES, 2004).

Figura 1 – Cidade de Goiás, 1830.



Fonte: Thomas Ender (1830).

A culinária da Cidade de Goiás é uma mistura de influências indígenas, africanas e portuguesas, resultando em pratos que dispõem de ingredientes, modos de preparo e consumo fruto dessas relações. Um dos destaques da gastronomia da Cidade de Goiás é a diversidade de doces típicos, que refletem a criatividade e o talento dos seus habitantes. Entre eles, podemos destacar o pequi em conserva, o doce de leite em pedaços, a marmelada e a goiabada cascão, os quindins, a empada doce, entre outros (CHAUL, 2011).

Pode-se observar o empadão goiano. Na visão de Martins (2022), esse prato merece destaque especial. Trata-se de prato que representa a essência da culinária local. O empadão goiano é um salgado assado, composto por uma massa crocante e recheado com uma combinação de ingredientes que variam de acordo com cada receita. Os recheios mais tradicionais incluem frango desfiado, linguiça, queijo, azeitonas, carne de porco e guariroba. No entanto, cada família ou cozinheiro tem sua própria versão, o que torna o empadão goiano uma iguaria versátil e cheia de sabores.

O preparo do empadão goiano envolve uma série de saberes e fazeres transmitidos de geração em geração. Cada cozinheiro coloca seu toque pessoal, utilizando ingredientes frescos e selecionados. A massa do empadão, por exemplo, pode ser feita com farinha de trigo, gordura de porco e um toque de cachaça, resultando em uma textura e sabor únicos. Essas singularidades aparecem na Cidade de Goiás como um processo que dispõe de relações e dinâmicas simbólicas, como a memória, os afetos, a identidade familiar, entre outros (MARTINS, 2022).

Figura 2 – Empadão Goiano da Cidade de Goiás



Fonte: Regino (2018)

A importância do empadão goiano vai além de ser apenas um prato típico. Ele representa a tradição e a cultura gastronômica da região, sendo um símbolo de identidade da Cidade de Goiás. Ao saborear um empadão goiano, é possível remontar aspectos como a infância, as tradições culturais, as relações familiares, a memória e os afetos.

A cidade de Goiás dispõe de uma rica tradição alimentar e gastronômica, que preserva a história e os sabores da região. Ao explorar a cultura alimentar da cidade, somos levados a uma viagem pelo tempo, conhecendo os saberes e fazeres que são transmitidos de geração em geração. A Cidade de Goiás é um verdadeiro

tesouro para a cultura gastronômica de Goiás. Sua história, seus doces típicos e, em especial, o empadão goiano, são símbolos da identidade e da tradição.

1.2 Da concepção de patrimônio cultural

Pensar nas implicações existentes na concepção de um patrimônio é, antes de mais nada, dar sentido semântico a um conceito que já existe. Tanto existe que atravessa nosso *ethos* social. Para Gonçalves (2002) o conceito assume um sentido com a modernidade ocidental, o que não seria o mesmo que dizer que sua existência só se consolida devido a esta.

Sobre a interpretação de patrimônio, o autor diz que dentre seus objetivos está:

A possibilidade de transitar analiticamente com essa categoria entre diversos mundos sociais e culturais. Em outras palavras: como é possível usar essa noção comparativamente? Em que medida ela pode nos ser útil para entender experiências estranhas à modernidade? (GONÇALVES, 1990. p. 26).

Tal comparação deverá seguir um rigor teórico e deparará com casos particulares em que nossa visão ampla pode ser a de ler com preconceito o que sociedades não-ocidentais enxergavam como “coleções”, isto é, um conjunto de patrimônios. E em meio a isso, as noções de patrimônio e propriedade podem inclusive se confundir. Bens, no uso restrito de uma comunidade, podem ser entendidos não de um ponto de vista utilitário, mas como uma manifestação de cunho religioso e social (GONÇALVES, 2002).

Já uma propriedade possui a denotação de vínculo entre um bem e o seu administrador, o patrimônio existe como um significado mais profundo, uma interação afetiva e geral que reflete a comunidade. Gonçalves usa a definição de “fatos sociais totais” da autoria de Marcel Mauss (1974) para caracterizar esses símbolos. Na ocasião, afirma que:

Tais bens são, simultaneamente, de natureza econômica, moral, religiosa, mágica, política, jurídica, estética, psicológica e fisiológica. Constituem, de certo modo, extensões morais de seus proprietários, e estes, por sua vez, são partes inseparáveis de totalidades sociais e cósmicas que transcendem sua condição de indivíduos (GONÇALVES, 2002. p. 27).

É possível que expressemos uma compreensão sobre a temática do patrimônio sob um olhar que não apreenda o mesmo apenas enquanto um ponto de cunho material, isto é, que possui uma associação com a concepção de riqueza – conforme é trabalhado nas linhas jurídicas.

Pensar patrimônio não somente de uma perspectiva material, sólida, implica em pensar na extensão de nossas riquezas culturais. Gonçalves (2002) exprime isso bem com o exemplo da santíssima Trindade, onde o Espírito Santo não pode ser “tombado”, ou mesmo visualizado, mas sua existência pressupõe memória. É nesse sentido que deve ser entendido o dito patrimônio intangível.

A este respeito, o autor ainda diz:

É curioso, no entanto, o uso dessa noção para classificar bens tão tangíveis quanto lugares, festas, espetáculos e alimentos. De certo modo, essa noção expressa a moderna concepção antropológica de cultura. Segundo ela, a ênfase está nas relações sociais ou mesmo nas relações simbólicas, mas não nos objetos e nas técnicas. A categoria “intangibilidade” talvez esteja relacionada a esse caráter desmaterializado que assumiu a referida moderna noção antropológica de cultura [...] (GONÇALVES, 2002. p. 30).

A materialização dessa memória pode ser possível graças à forma que se dá a esses símbolos. Os museus de antiguidade, por exemplo, manifestam no presente a memória do passado. Assim sendo, dão contornos estéticos a algo que já se passou, mas que ainda existe enquanto instituição viva.

Observando a maneira de cuidado com tal questão em solo brasileiro, a instituição responsável por lidar com a questão patrimonial no país é o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). O IPHAN se apresenta enquanto uma autarquia federal com vínculo ao Ministério do Turismo, sendo responsável pela preservação do Patrimônio Cultural Brasileiro, se ocupando da proteção e promoção de bens culturais do país, assegurando sua permanência e seu usufruto às gerações presentes e futuras (INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL, 2022).

Na subdivisão de patrimônios estabelecida pelo IPHAN estes podem ser de ordem material, ferroviária, arqueológica, imaterial e ambiental. No que tange à definição de cada um desses, esta pode ser visualizada na Quadro 1:

Quadro 1 – Tipos de Patrimônio

Patrimônio	Significado
Material	Imóveis como as cidades históricas, sítios arqueológicos e paisagísticos e bens individuais; ou móveis, como coleções arqueológicas, acervos museológicos, documentais, bibliográficos, arquivísticos, videográficos, fotográficos e cinematográficos.
Ferroviário	Bens imóveis e móveis, incluindo desde edificações como estações, armazéns, rotundas, terrenos e trechos de linha, até material rodante, como locomotivas, vagões, carros de passageiros, maquinário, além de bens móveis como mobiliários, relógios, sinos, telégrafos e acervos documentais.
Arqueológico	Vestígios materiais e suas informações associadas, como, por exemplo, a disposição desses vestígios, as formas adotadas para ocupação do espaço, as relações e os contextos ambientais selecionados para tal, sendo que o conjunto dessas informações formam o sítio arqueológico
Imaterial	É transmitido de geração a geração, constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.
Ambiental / licenciamento ambiental	Sustentabilidade dos ecossistemas em suas variabilidades físicas, bióticas, socioculturais e econômicas, além de considerar o impacto aos sítios e monumentos arqueológicos, históricos e culturais da comunidade.

Fonte: Elaborado pelo autor (2022) a partir de dados do IPHAN (2022).

Ademais, “O patrimônio”, lembra o autor em seu exemplo, “[...] é pensado como formas específicas de manifestação do Divino Espírito Santo.” (GONÇALVES. 2002, p. 31) Isto é, reflete a adesão a um rito manifesto como real, ainda que carente de substância física. O Patrimônio é, então, a expressão institucional da memória por meio de agentes que viabilizam a renovação dessa memória. Tuan (2013) destaca o papel da prática e do elemento interativo na atribuição de sentido a essas memórias. Coloca-o da seguinte maneira:

Se há seriedade em nossa preocupação com a natureza e qualidade do meio ambiente humano, estas são, certamente, perguntas básicas. Entretanto, poucas vezes elas têm sido levantadas. Ao contrário, estudamos

animais, como, por exemplo, ratos e lobos, e dizemos que o comportamento humano e os seus valores são bem parecidos com os deles. Ou medimos e mapeamos o espaço e lugar, e adquirimos leis espaciais e inventários de recursos através de nossos esforços. Estas são abordagens importantes, porém precisam ser complementadas por dados experienciais, que possamos coletar e interpretar com fidedignidade, porque nós mesmos somos humanos. Temos o privilégio de acesso a estados de espírito, pensamentos e sentimentos. Temos a visão do interior dos fatos humanos, uma asserção que não podemos fazer a respeito de outros tipos de fatos. (TUAN, 2013. p. 5)

Vale menção que as definições dadas por Tuan (2013) lembram muito a noção de experiência, aproveitada pela teoria do conhecimento moderno, onde a humanidade se encontra como elemento ativo na natureza. Immanuel Kant escrevia no século XVIII que o tempo e espaço euclidiano eram dispositivos da mente que reuniam nossas impressões dos sentidos. Em sua *Crítica da Razão Pura* submete a natureza a esse âmbito cognitivo.

Chama-se Estética Transcendental o dispositivo que interconecta a natureza com a nossa capacidade de compreendê-la. O sujeito transcendental, nesse sentido, se coloca como sujeito ativo na natureza, o que nos leva a pensar que é dessa forma que compreendemos as relações sociais e as memórias delas provenientes. Quando pensamos as coisas em geral, pensá-las relacionadas a nós, e a memória que criamos não é diferente da síntese do objeto sobre o sujeito. Nisso se manifesta a noção de experiência na concepção de Tuan (2013), que reflete o avanço da revolução copernicana.

Um limite de onde se encontra Kant é, em sua lógica dialética, pensar filosofia como um ato individual, mas na medida em que nossa manifestação no mundo se dá socialmente, quando interagimos com outros sujeitos, a memória afetiva, isto é, o estabelecimento de juízos sobre a natureza, é uma práxis coletiva.

Ainda que tempo e espaço em Kant não sejam dispositivos da natureza, mas do intelecto, cuja função é organizar as informações dadas pelos sentidos, o cerne do entendimento de espaço e tempo como categorias constitutivas dos objetos permanece o mesmo. Nesse sentido, podemos também pensar nas nossas memórias como significado atribuído ao lugar e ao tempo:

Considerando os dotes humanos, de que maneira as pessoas atribuem significado e organizam o espaço e o lugar? [...] A cultura é desenvolvida unicamente pelos seres humanos. Ela influencia intensamente o comportamento e os valores humanos. A sensação de espaço e lugar dos esquimós é bem diferente da dos americanos.[...] (TUAN, 2013. p. 6).

O autor destaca ainda uma distinção simples de espaço e lugar. Coloca o primeiro como conceito mais vago, e o segundo como uma denominação geográfica do valor que é atribuído a determinado espaço. É porque retomando o ponto anterior, tempo e espaço não são informações do mundo, mas da experiência. Disso se poderá tirar desdobramentos que são percebidos em diversos espectros da vida, onde a questão cultural merecerá destaque.

1.1.1 Sobre o patrimônio imaterial e sua preservação

Estabelecendo um maior foco na discussão referente ao patrimônio imaterial, uma vez que nosso objeto de estudo se configuraria em tal, haja vista a definição do Ministério da Cultura (2023) em relação ao mesmo, tomando-lhe enquanto as práticas e domínios da vida social que se manifestam por meio de saberes, ofícios, modos de fazer, celebrações, etc.

Nesse prisma, tendo o objetivo de estabelecer uma definição mais detalhada do patrimônio imaterial, é interessante citar o que é explicitado nos termos da lei:

Artigo 2º - Definições: 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. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. Para os fins da presente Convenção, será levado em conta apenas o patrimônio cultural imaterial que seja compatível com os instrumentos internacionais de direitos humanos existentes e com os imperativos de respeito mútuo entre comunidades, grupos e indivíduos, e do desenvolvimento sustentável”. Ainda nesse artigo, estabelece-se que esse patrimônio se manifesta nos seguintes campos: 1) tradições e expressões orais, incluindo o idioma como veículo do patrimônio cultural imaterial; 2) expressões artísticas; 3) práticas sociais, rituais e atos festivos; 4) conhecimentos e práticas relacionados à natureza e ao universo; 5) técnicas artesanais tradicionais (BRASIL, 2004)

O registro de bens culturais de natureza imaterial foi instituído em Agosto de 2000, por meio do Decreto nº 3.551. De acordo com a norma em questão, o Registro dos Bens Culturais de Natureza Imaterial poderá ser realizada no Livro de Registro de Saberes – o qual guarda os conhecimentos e os modos de fazer que estão enraizados no cotidiano das comunidades –, no Livro de Registro das Celebrações –

o qual guarda os rituais e as festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, religiosidade, entretenimento ou demais práticas da vida social –, no Livro de Registro das Formas de Expressão – o qual guarda as manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas ou lúdicas –, ou no Livro de Registro dos Lugares – o qual guarda os mercados, feiras, santuários, praças ou demais locais que concentram e reproduzem práticas culturais de caráter coletivo – (BRASIL, 2000).

O Decreto anteriormente mencionado, para além de trazer os livros onde o bem em questão poderá vir a ser registrado, também estabelece as diretrizes que levarão a tal ação, explicitadas no § 2º do Art. 1º do documento, o qual prevê: “A inscrição num dos livros de registro terá sempre como referência a continuidade histórica do bem e a sua relevância nacional para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira.” (BRASIL, 2000). Ou seja, tal como é vislumbrado no caso do patrimônio material, vislumbrado enquanto aquele que representa as nuances da identidade e da cultura de um determinado povo por meio de elementos tangíveis, o patrimônio imaterial cumpre com o mesmo objetivo, isto é, ser uma representação da cultura de um povo que deve ser resguardada, todavia seu formato não é tangível.

Entretanto, não se pode deixar de citar, Chuva (2015) evidencia que essa distinção existente entre patrimônio material e imaterial, a qual passa a vigorar no Brasil a partir do Decreto nº 3.551/2000, não ocorre apenas a partir de uma perspectiva que pense na função do bem cultural, mas sim que considere a transformação que essa noção de patrimônio assume ao longo do tempo.

A partir do momento em que acontece esse marco de considerar-se a existência dos patrimônios imateriais, o modo de estabelecer uma relação de preservação dos mesmos também passa por mudanças. Sant’Anna (2015) evidencia que no *Dicionário IPHAN* o termo *preservação* é associado ao termo *gestão prática*, no que tange sua ação em relação aos patrimônios:

[...] o termo “preservação” foi associado à “gestão prática” do patrimônio por meio da implementação de instrumentos de identificação, proteção e gestão. “Preservação” então como um conjunto de ações que constituem o que, atualmente, se denomina “processo de patrimonialização”, o qual tem início com a atribuição de valor a determinados objetos, construtos, obras da natureza, paisagens, saberes e práticas e se completa com ações concretas que visam mantê-los ou lhes dar continuidade. Caberia, de início, observar que, embora pertinente para a formatação de um dicionário institucional, o acima descrito remete ao processo de “patrimonialização” oficial ou institucionalizado, mas não aos processos análogos que ocorrem

fora do aparelho estatal por iniciativa individual, grupal ou, mais amplamente, social. (SANT'ANNA, 2015, p.2)

A utilização do termo *gestão prática*, conforme é defendido pela autora no decorrer de seu artigo, se associa à noção da mutabilidade vigente ao panorama dos patrimônios imateriais, de maneira a se compreender a necessidade da participação ativa não apenas de órgãos “oficiais” – como seria o caso do IPHAN, ou de esferas destinadas à preservação do patrimônio em nível estadual e municipal, muito embora estas, como descreve Sant’Anna (2015) fossem perdendo seu espaço ao longo do tempo, a título de exemplificação –, mas também da população e dos próprios produtores do patrimônio em prol de sua preservação (SANT’ANNA, 2015).

1.3 Cozinha, alimentação e patrimônio cultural

Os hábitos alimentares constituem parte fundamental da história da humanidade e seu desenvolvimento demonstra a multiplicidade de formas de transformação da natureza. Por causa disso, se alimentar não pode ser resumido como um aspecto secundário ou, até mesmo, um processo insignificante. As transformações na forma de se alimentar demonstram como os indivíduos foram incorporando novas dinâmicas e como isso possibilitou o surgimento de diversos “modos de fazer” (CARNEIRO, 2017).

Pode-se considerar o fator simbólico da alimentação, onde os grupos sociais e/ou sociedades imprimem fatores culturais na forma com que se alimentam. Lévi-Strauss (2021) considera que a forma com que se organiza a cozinha de uma sociedade permite observar diversas estruturas que estão presentes para além de seus limites.

A gastronomia surge nesse contexto apresentando como possibilidade uma integração dos processos culturais alimentares, a memória e a identidade de um determinado grupo social e, ao mesmo tempo, possibilita a troca de saberes, de experiências e vivências pessoais. A alimentação e a gastronomia tornam-se importantes, principalmente, por conterem elementos culturais pertencentes – na maioria das vezes – aos grupos que as consomem.

As pessoas do mesmo grupo social ou étnico ao compartilharem seus pratos de origem com os compatriotas, na verdade sentem-se entre os seus porque o alimento produz identificação e memória, seja pelos ingredientes

que o compõe, seja pelo gosto que cria em momentos que fazem bem ao coração e à alma. Em se tratando de cozinha, por ela ser dinâmica, vai se alterando por muitos motivos seus ingredientes ou introduzindo novos, seja pelo desaparecimento de alguns ou inclusão de outros para incrementá-la. Além disso, novas formas de cozinha são estabelecidas, a natureza e a terra por ciclos que oferecem produtos há seu tempo, ainda que outros sejam introduzidos no cotidiano (CORNER, ANGELO, 2008, p. 3).

Essa interação cultural que cozinha e a alimentação produz permite não apenas uma “troca” cultural, mas uma afirmação da existência e da identidade dos indivíduos que as produzem. É preciso discutir um aspecto central dessa relação entre alimentação e identidade.

Em primeiro lugar, pode-se observar que a alimentação não é um aspecto puramente *per ipsum* na construção da identidade, pelo contrário, da mesma forma que a alimentação é uma construção social, dotada de relações e estruturas, a identidade pode ser percebida de igual forma. Em segundo lugar, essa maleabilidade da alimentação produz efeitos importantes, ao que pesa a construção de uma “identidade culinária”, sobretudo pelas transformações sociais e econômicas (COLLAÇO, 2013). Castro, Maciel e Maciel (2016, p. 22) consideram essa relação observando que:

A comida pode marcar um território, um lugar, servindo mais uma vez como marcador de identidade, uma identidade coletiva que é formada por um grupo que se reconhece em aspectos comuns do dia a dia – aqui, no caso, ao que comemos- ligado a uma rede de significados e unindo indivíduos que partilham de uma mesma perspectiva e dos mesmos sentimentos:

É possível observar que a alimentação e, por consequência a comida, possuem diversos marcadores sociais, culturais, religiosos e políticos. Como considerou Nascimento e Barros (2019), a comida é compreendida enquanto um processo social e sua representação está diretamente ligada ao “quem a faz”.

Outrossim, Nascimento e Barros (2019) discutem que dinâmica de transformação do alimento, a sua escolha, seu preparado e a forma com que é serviço é um processo social e, por causa disso, os indivíduos inseridos nessa relação não atuam fora de sua tradição cultural:

Para a transformação do alimento em comida, há todo um preparo e escolha do que se está adquirindo. Essa transformação do alimento em comida geralmente ocorre na cozinha. [...] A comida pode ser transformada em cultura no espaço da cozinha, onde o alimento deixa de ser um simples

alimento e passa a ser comida. A cozinha funciona como transformadora do produto em cultura (NASCIMENTO; BARROS, 2019, p. 81).

Nessa perspectiva, Péclat (2008) considera que a comida se transforma em cultura no espaço da cozinha. Ao mesmo tempo, a autora avança significativamente em uma discussão sobre a alimentação enquanto fenômeno social e, conseqüentemente, enquanto expressão cultural. Péclat (2008) salienta que é na cozinha que ocorre as trocas culturais e as relações inter-geracionais de maneira mais ampla.

Para além de uma compreensão da cozinha enquanto um espaço doméstico, pode-se considerar esse espaço como precursor de formas de sociabilidade e de trocas culturais. Desse modo, ao considerar a cozinha goiana, Péclat (2008, p. 138) compreende a existência de aspectos que não tratam apenas de uma distinção entre espaço público e espaço privado-familiar, mas como uma integração afetiva, cultural e referencial.

A cozinha goiana pode ser compreendida como algo mais amplo, não somente como um conjunto de hábitos alimentares, mas também como um importante espaço onde se desenvolve o convívio e as relações sociais. Assim, quando um grupo decide fazer uma galinhada ou pamonhada, sabe-se, de antemão, que o fazer não é o preparo dessas iguarias e sim a criação de um momento e de um espaço de relacionamento social. Situadas fora do ritmo cotidiano, a galinhada e a pamonhada podem ser definidas como referências identitárias coladas no tempo das sociabilidades, das festas ou do lazer, permitindo que as famílias e os amigos se encontrem (PÉCLAT, 2008, p. 138).

A compreensão de Péclat (2008) trata de uma discussão onde a cozinha é um espaço formador de sociabilidades e de trocas culturais, e que a comida e a alimentação encontram-se inseridas como marcadores da identidade dos grupos que as preparam. Conforme observa Santos:

[...] O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanências e mudanças dos hábitos e práticas alimentares em ritmos diferenciados têm referências na própria dinâmica social. Os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais, práticas estas distantes ou recentes que podem vir a constituírem-se em tradições culinárias, fazem, muitas vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa (2005, p. 15).

Nas considerações do autor, percebe-se que o autor busca discutir o espaço da cozinha como um espaço cultural e igualmente formador da identidade. Para além disso, pode-se considerar que Santos (2005) busca argumentar em favor de uma relação entre a identidade sociocultural relacionada à alimentação e, por causa disso, pode ser compreendida como um marcador social.

A cozinha e a alimentação enquanto tradições culturais respondem à perspectiva impressa tanto nas discussões de Péclat (2008), quanto de Lévi-Strauss (2021). De maneira objetiva, esses autores compreendem que a cozinha, a alimentação e as relações que se constituem nesses espaços são produtos culturais, representam a identidade de grupos sociais.

Ademais, pode-se considerar a existência da cozinha como patrimônio cultural. É preciso observar que as tradições e manifestações culturais não surgem de maneira isolada e, como lembra Lévi-Strauss (2015) em *Raça e História*, uma cultura surge da incorporação e da relação com outros aspectos culturais.

Por efeito disso, a perpetuação de uma tradição cultural não pode ser reduzida apenas à uma condição de demasiado apego à tradição. Pelo contrário, como afirma Maciel:

A cozinha de um povo é criada em um processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, no sentido de criar algo único - particular, singular e reconhecível. Entendendo a identidade social como um processo relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, essas cozinhas estão sujeitas a constantes transformações, a uma contínua recriação. Assim, uma cozinha não pode ser reduzida a um inventário, a um repertório de ingredientes, nem convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço (2004, p. 27).

De maneira semelhante, adentrando a questão do patrimônio cultural, Costa e Santos (2015) se articulam de maneira próxima às discussões de Maciel (2004). Os autores compreendem que a cozinha e a alimentação são patrimônios culturais, sobretudo, pela sua ligação com a memória, a identidade nessas relações. Costa e Santos discutem que:

Partindo dessas premissas, percebe-se a relação das cozinhas com o patrimônio cultural imaterial. Principalmente quando se entende por “patrimônio cultural imaterial” as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e espaços culturais que lhe são inerentes – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu

patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e sua história, com um sentimento de identidade e continuidade, promovendo o respeito pela diversidade cultural e criatividade humana. Neste caso, o patrimônio imaterial se manifesta pelos usos sociais, rituais e atos festivos que se compreende como tradições culinárias (2015, p. 8).

A cozinha enquanto patrimônio cultural e, conseqüentemente, a alimentação enquanto um marcador social e identitário fornece elementos para compreender suas diferentes formas de manifestação (CORÇÃO, 2007). Além disso, as contribuições de Costa e Santos (2015) observam que as comidas típicas, as relações com a cozinha e o preparo dos alimentos em uma determinada região estão intimamente ligadas à cultura do lugar.

Pode-se considerar que essa produção cultural não é estática ou imutável, pelo contrário, a relação com os alimentos, as formas de preparo e a interação entre os agentes sociais alterna-se significativamente e isso não representa uma ruptura com a tradicionalidade ou abandono cultural (KRONE, 2014).

Conforme observou Maciel (2004), a cozinha, o preparo e a alimentação passam por transformações e esse processo demonstra um desenvolvimento dessas relações a partir de novas condições, não como uma dinâmica de apagamento cultural, mas de recriação.

Observa-se que há uma relação entre a alimentação, a cozinha e o patrimônio cultural. Esse processo eiva-se através de um processo, segundo o qual, a alimentação é dotada de um contexto cultural, que dialoga intrinsecamente com modos próprios e formas singulares de preparo. É nessa cozinha em que essa relação se efetiva e é dotada de diversos aspectos simbólicos. Assim, esta torna-se um patrimônio cultural, uma vez que representa a identidade e cultural de um determinado grupo social.

1.4 Memória e Cultura

A questão do patrimônio está atrelada à questão cultural. A própria temática da cultura, se objetivamos trazer alguns apontamentos de ordem conceitual, é suscetível à atribuição de múltiplas conceituações. Na mesma medida em que Costa e Araújo (2018) descreveram a questão cultural como um conglomerado de

sentidos, símbolos e práticas que são expressas por um coletivo⁴, Geertz (1989) lhe significou enquanto uma condição básica à existência dos indivíduos, sendo o meio por onde estes dão significado às suas ações:

Na discussão antropológica recente, os aspectos morais (e estéticos) de uma dada cultura, os elementos valorativos, foram resumidos sob o termo "ethos", enquanto os aspectos cognitivos, existenciais foram designados pelo termo "visão de mundo". O ethos de um povo é o tom, o caráter e a qualidade de sua vida, seu estilo moral e estético, e sua disposição é a atitude subjacente em relação a ele mesmo e ao seu mundo que a vida reflete. A visão de mundo que esse povo tem é o quadro que elabora das coisas como elas são na simples realidade, seu conceito da natureza, de si mesmo, da sociedade. Esse quadro contém suas ideias mais abrangentes sobre a ordem (GEERTZ, 1989, p.94).

Assim, o patrimônio resguarda uma relação com a cultura, no sentido de que este resguarda informações significativas sobre um determinado grupo, fazendo com que sua preservação seja de extrema importância para questões paralelas ao conhecimento e ao desenvolvimento cultural (ROCHA, 2012).

Pleiteando uma articulação desse ponto com aqueles interligados à memória, tal como a identidade, é perspicaz resgatar aquilo que foi proposto por Pelegrini (2006, p.116):

A noção de patrimônio advém etimologicamente da concepção de "herança paterna". Esse termo nas línguas românicas, segundo Pedro Paulo Funari, deriva do latim *patrimonium* e faz alusão à "propriedade herdada do pai ou dos antepassados" ou "aos monumentos herdados das gerações anteriores". Para o referido historiador e arqueólogo, essas expressões fazem menção *a moneo*, que em latim significa "levar a pensar". Portanto, as noções de patrimônio cultural mantêm-se vinculadas às de lembrança e de memória

Como podemos conceber, por sua vez, essas relações de lembrança e memória citadas pela autora? Se desempenharmos a busca de um significado literal a estes termos, o conceito atribuído pelas linhas do dicionário se relaciona à sua performance respectivamente enquanto *o ato de lembrar-se de algo ou a faculdade da memória e a capacidade de conservar e lembrar-se de questões passadas*.

⁴ "As investigações filosóficas sobre a cultura estabelecem reflexões que contribuem para um entendimento mais aprofundado desse aglomerado de sentidos humanos. A filosofia em diálogo com a cultura, estabelece, em sua compreensão, a delimitação do conceito de cultura constituindo um modo específico de pensar a cultura. A cultura enquanto ação humana é a capacidade simbólica do ser humano que o permite atribuir sentidos à sua existência. É tudo aquilo que ele elabora através de sua subjetividade e traz significação aos fenômenos e a sua existência. Por fim, nas inferências advindas dessa experiência de criar e recriar a sua própria existência, este mesmo ser humano se vê mergulhado numa coexistência de sentidos e símbolos" (COSTA; ARAÚJO, 2018, p.1).

A memória e a lembrança, ademais, são objetos coletivos. Isso foi muito bem apontado por Le Goff (1997), que lhe apontava na posição do estabelecimento de um vínculo geracional, na mesma medida em que Alberti (2010) descreve que o passado só pode se manter vivo por meio de trabalhos que visem a conservação da memória. Halbwachs (1990), por sua vez, descreveu que o ato de *lembrar* é apoiado na capacidade do outro em também fazê-lo; assim, na perspectiva do mesmo, “[...] nossas lembranças permanecem coletivas, e elas nos são lembradas pelos outros, mesmo que se trate de acontecimentos nos quais só nós estivemos envolvidos”.

Nesse mesmo prisma, o autor evidencia, ainda, que esses elementos se apresentam em uma estrutura coletiva em virtude do fato de que para confirmar ou simplesmente se recordar de uma lembrança, é imprescindível o papel de terceiros. (HALBWACHS, 1990). Esse papel de reconstrução, todavia, muitas vezes pode se apresentar enquanto portador de consequências negativas, se vislumbramos casos onde essa intervenção do terceiro se eiva de modo tendencioso.

Nesse ínterim, Benjamin (1940) já afirmava em suas teses de número 5 e 6 a despeito da história a maneira como a criação de imagens do passado nem sempre são correspondentes à realidade sucedida:

(5) A verdadeira imagem do passado perpassa, veloz. O passado só se deixa fixar, como imagem que relampeja irreversivelmente, no momento em que é reconhecido. [...] Pois irrecuperável é cada imagem do presente que se dirige ao presente, sem que esse presente se sinta visado por ela. (6) Articular historicamente o passado não significa conhecê-lo "como ele de fato foi". Significa apropriar-se de uma reminiscência, tal como ela relampeja no momento de um perigo. [...] O perigo ameaça tanto a existência da tradição como os que a recebem. Para ambos, o perigo é o mesmo: entregar-se às classes dominantes, como seu instrumento. Em cada época, é preciso arrancar a tradição ao conformismo, que quer apoderar-se dela. (BENJAMIN, 1940, p.2);

Ou seja, é preciso levar em consideração que os processos de constituição e solidificação da memória não são neutros. Ao passo em que ocorre essa constituição de narrativas coletivas, ocorre também uma sucessiva situação de silenciamento de determinadas nuances. É imprescindível postar que todo o processo de constituição de recordações implica, simultaneamente, um processo de esquecimento. Pollak (1992) descreveu isso de modo primoroso, ao evidenciar que a memória é seletiva, isto é, “Nem tudo fica gravado. Nem tudo fica registrado.” (POLLAK, 1992, p. 204).

Pollak (1992) se estende, ainda, ao esforço para a elaboração de uma teoria sobre os elementos que constituem a memória se repartem em *Acontecimentos*, *Personagens* e *Lugares*. No que tange aos *acontecimentos*, Pollak (1992, p.202) afirma que estes consistem em dois tipos: “vividos por tabela” e “vividos pessoalmente”:

Quais são, portanto, os elementos constitutivos da memória, individual ou coletiva? Em primeiro lugar, são os *acontecimentos* vividos pessoalmente. Em segundo lugar, são os acontecimentos que eu chamaria de “vividos por tabela”, ou seja, acontecimentos vividos pelo grupo ou pela coletividade à qual a pessoa se sente pertencer. São acontecimentos dos quais a pessoa nem sempre participou, mas que, no imaginário, tomaram tamanho relevo que, no fim das contas, é quase impossível que ela consiga saber se participou ou não.

No plano das *personagens*, Pollak (1992) lhes descreve sob a mesma perspectiva dos *acontecimentos*, afirmando que essas podem ter sido de fato conhecidas pelo narrador, ou terem sido “conhecidas por tabela”.

Por fim, no plano dos lugares, Pollak (1992) ressalta que existem lugares da memória, isto é, particularmente ligados a uma determinada lembrança. Essa lembrança pode ter sido pessoal e pode não ter um apoio no tempo cronológico. Pleiteando a elaboração de uma exemplificação sobre isso, o autor descreve:

Pode ser, por exemplo, um lugar de férias na infância, que permaneceu muito forte na memória da pessoa, muito marcante, independentemente da data real em que a vivência se deu. Na memória mais pública, nos aspectos mais públicos da pessoa, pode haver lugares de apoio da memória, que são os lugares de comemoração. Os monumentos aos mortos, por exemplo, podem servir de base a uma lembrança de um período que a pessoa viveu por ela mesma, ou de um período vivido por tabela. Para a minha geração na Europa este é o caso da Segunda Guerra Mundial. (POLLAK, 1992, p.203)

Ademais, na medida em que Halbwachs (1990) retomava que a memória é um processo coletivo, Pollak (1992) propõe que essa pode ser de dois tipos: individual ou herdada. No caso da memória individual, essa corresponde a tudo aquilo que é gravado, excluído ou lembrado. Paralelamente, a memória herdada é correspondente a um elemento que pertence ao sentimento de identidade, individual ou coletiva (POLLAK *apud* ROCHA, 2012).

No seio da teoria de Pollak (1992, p. 205), memória e identidade guardam uma relação de valores disputados nos conflitos sociais e intergrupais. Isso porque, conforme se afirmou anteriormente, há sentimentos de identidade natos à memória:

Aqui o sentimento de identidade está sendo tomado no seu sentido mais superficial, mas que nos basta no momento, que é o sentido da imagem de si e para os outros. Isto é, a imagem que uma pessoa adquire ao longo da vida referente a ela própria, a imagem que ela constrói e apresenta aos outros e a si própria, para acreditar na sua própria representação, mas também para ser percebida da maneira como quer ser percebida pelos outros.

No que tange à questão da identidade, seu significado pode ser pensado de maneira geral enquanto as características que individualizam uma pessoa e/ou um determinado grupo.

Nos termos empregados por Pollak (1992, p. 205),

[...] a memória é um sentimento de identidade, tanto individual como coletiva, na medida em que ela é também um fator extremamente importante do sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si.

Sob esse prisma, para o autor, existem três elementos que guiam o processo de construção de uma identidade: o sentimento de ter fronteiras físicas ou fronteiras de pertencimento ao grupo; a continuidade dentro do tempo – nos sentidos físicos mas também moral e/ou psicológico; e o sentimento de coerência, onde diferentes elementos que constituem um indivíduo são unificados.

Nora (2009), ao desenvolver linhas no que tange à questão da memória, dá um passo a mais, trazendo à tona uma reflexão ligada ao que é chamado de *emergência da memória*. O autor descreve:

Em todo o mundo, estamos experimentando a emergência da memória [...] Durante os últimos vinte e cinco anos, todos os países, todos os grupos sociais e étnicos, passaram por uma profunda mudança, mesmo uma revolução, no relacionamento tradicional que tem mantido com seu passado. Essa mudança tem adotado múltiplas e diferentes formas, dependendo de cada caso individual: uma crítica das versões oficiais da História; a recuperação dos traços de um passado que foi obliterado ou confiscado; o culto às raízes, ondas comemorativas de sentimento; conflitos envolvendo lugares ou monumentos simbólicos; uma proliferação de museus; aumento da sensibilidade relativa à restrição de acesso ou à exploração de arquivos; uma renovação do apego aquilo que em inglês é chamado de *heritage* e em francês *patrimoine*; a regulamentação judicial do passado. Qualquer que seja a combinação desses elementos, é como uma

onda de recordação que se espalhou através do mundo e que, em toda a parte, liga firmemente a lealdade ao passado- real ou imaginário – e a sensação de pertencimento, consciência coletiva e autoconsciência. (NORA, 2009, p.6)

A reflexão de Nora (2009) suscita a Fernandes (2022) uma reflexão interligada à questão do direito à memória; isto posto, o último propõe um debate, firmando o seguinte:

A cada dia presenciamos a criação de novos museus, centros de pesquisa e documentação, desenvolvimento de projetos de história oral em associações comunitárias e de histórias institucionais por parte de órgãos do governo e empresas. Por sua vez, desde meados dos anos 1980, os movimentos sociais populares, encetados por novos atores sociais na cena política (mulheres, índios, negros, sem-terra, homossexuais, etc.) veem no “resgate” de sua memória um instrumento poderoso de afirmação de sua identidade e de luta pelos direitos de cidadania (FERNANDES, 2022, pp. 2-3).

Na perspectiva do autor em questão, que toma para exemplificação o caso específico brasileiro, nos últimos anos, ocorre uma maior preocupação interligada às políticas de memória e de preservação do patrimônio cultural, a qual para este se associa aos próprios arranjos constitucionais que passaram a vislumbrar esse ponto com uma maior atenção.

TÓPICO II - A CULINÁRIA GOIANA E O EMPADÃO GOIANO: SABERES E SEUS DETENTORES

A cozinha goiana assume forte expressão, pois nela ocorrem diversas interações socioculturais que buscam reafirmar, através da memória e da identidade, aspectos culturais mais amplos. Encontram-se pratos como, por exemplo, o empadão goiano, a galinhada e a pamonha que não são apenas produtos alimentícios, mas em seu preparo ocorrem interações e dinâmicas culturais (PÉCLAT, 2008).

2.1 A Culinária goiana como elemento de formação da identidade regional

Nas discussões sobre patrimônio cultural e, principalmente, a cozinha enquanto espaço produtor de cultura, percebe-se a existência de uma relação onde o que se come ou o que é preparado dialoga com a identidade dos grupos que as produzem. As contribuições de Péclat (2003; 2008) permitem compreender a dimensão da cultura goiana e, ao mesmo tempo, observar de que maneira a culinária goiana torna-se elemento formador de uma identidade regional.

Posto isto, é importante observar que a cultura goiana, assim como todas as outras formas culturais, não pode ser compreendida partindo de um aspecto único. O que pretende-se observar é, principalmente, que a existência de uma cultura goiana ou, mais ainda, uma identidade goiana não pode ser concebida de maneira isolada dos processos históricos, nem tampouco de um desenvolvimento social, político e econômico (KRONE, 2014).

Em “(Trans)Formações de Hábitos Alimentares dos Goianos”, Kuwae, Monego e Fernandes (2009) buscam considerar a existência de um processo de inter-relações culturais entre diversos povos e culturas, o que corroborou para uma transformação nos hábitos alimentares dos goianos e, por sua vez, possibilitou a emergência de uma cultura culinária.

De acordo com as autoras, a formação dos hábitos alimentares goianos surgem da fusão das culinárias indígena, africana e portuguesa, tendo posteriormente a inserção de produtos importados. Doravante, destaca-se a disponibilidade de produtos típicos do cerrado e a adaptação de receitas com a chegada de novos ingredientes (KUWAE; MONEGO; FERNANDES, 2009).

Os indígenas e os escravos negros tiveram importância fundamental na construção da cultura alimentar goiana, utilizando ingredientes já existentes na região, como milho, coco, frutas silvestres e mel, por exemplo. Os nativos consumiam variados alimentos crus e aplicavam modos de preparo simples às preparações, com uso de panelas de barro e fogo para assar caça e pesca. Nas preparações culinárias eram realizadas substituições em pratos trazidos pelos bandeirantes paulistas-portugueses, como mandioca e inhame em vez de batata inglesa, serralha em vez de almeirão e taioba em vez de couve (RAMOS, 2017, p. 12).

Esses processos de trocas e relações culturais possibilitaram a emergência de uma cultura única, dotada de processos culturais que lhes são únicos – embora também possua diversas semelhanças com a cultura brasileira de maneira geral (MACIEL, 2005).

Péclat (2008), ao observar o papel da cozinha goiana e a culinária como elemento afirmador de uma identidade, considera que esse processo decorre diretamente de outras culturas, mas a cozinha assume um espaço central nas relações sociais e culturais dos goianos. A autora considera que a partir da cozinha, do trato com os alimentos e as receitas é possível identificar elementos de uma “goianidade”, de um pertencimento.

Nesta perspectiva destacam-se como elementos culturais da culinária goiana, símbolos de uma “goianidade”, empadão goiano, arroz com pequi, peixe na telha, ‘macarrão de folia’, frango ao molho ou ensopado, guariroba ou arroz com guariroba, pamonha, angu com quiabo, abóbora, jiló e carne picadinha, lombo de porco. Todos articulados à sociabilidade, tornando-se indicadores que permitem a marcação e demarcação de um grupo que envolve pertencimento (PÉCLAT, 2008, pp. 138-9).

Péclat (2008), considera que esses pratos faziam parte das relações sociais, das festas, dos rituais religiosos e, principalmente, da vida cotidiana. Em decorrência disso, pode-se observar uma perspectiva onde a culinária não está apenas relacionada aos aspectos corriqueiros ou, até mesmo, do dia-a-dia, ou que em outros momentos esses marcadores desaparecem e são pano de fundo para outros elementos.

As considerações de Péclat (2008) se relacionam diretamente às contribuições de Barbosa (2015). De acordo com o autor, a ideia de uma cozinha ou culinária goiana surge de uma confluência de diversas relações e sua perpetuação, isto é, as formas de resistir a globalização informacional possibilitaram a emergência

de relações onde os pratos-totens dessa cultura pudessem resistir. Barbosa (2015) considera que:

Contudo, não obstante a ligação com seu passado colonial, a ‘cozinha goiana’ é uma entidade bastante viva e ‘neofágica’, como toda cozinha o é em alguma medida, pois porosa e sempre ávida por novidades, as quais serão integradas ao universo simbólico que estrutura esse *socius* local, cada vez mais multicultural e, portanto, com maior potencial para a hibridação de culturas. A consolidação do regionalismo goiano não foi somente o ideal de revalorização e de resgate, tal qual pareceria mais urgente de se afirmar no contexto da globalização informacional atual, foi também uma intensificação da cultura pela renovação e incorporação do ambiente e da diversidade local. Vejamos o caso do ‘empadão goiano’, que incorporou: fornos e fôrmas de barro à moda indígena, massa de farinha de trigo preparada como a da empada portuguesa, com azeitonas e molho de frango, com o palmito amargo indígena (guariroba), sendo temperada com ‘cheiro-verde’ (que é a união de salsinha e cebolinha – e, às vezes, coentro) e às vezes ‘pimenta de cheiro’, condimentos mediterrâneo e americano, respectivamente.

Pode-se observar que os pratos típicos da “goianidade” marcam não apenas um espectro localizado, mas insere-se nas relações e práticas culturais mais amplas. Barbosa (2015), chama a atenção para um processo de transformação da culinária goiana que não abandona a tradição e os rituais alimentares em detrimento do mundo globalizado. Esse processo é interessante ao contribuir para uma discussão sobre uma cultura “gastronômica” dinâmica e em constante transformação.

Afere-se que a culinária goiana não é apenas um marcador cultural, mas representa intrinsecamente um aspecto formador da identidade goiana. Ademais, pode-se destacar uma observação de Péclat (2008) que busca demonstrar essa relação entre culinária, identidade e cultura. De acordo com a autora,

[...] A sociedade manifesta-se por meio de muitos espelhos e vários idiomas. Um dos mais importantes no caso do Brasil é, sem dúvida, o código da comida, que em seus desdobramentos morais acabam ajudando a situar a mulher e o feminino no seu sentido talvez mais tradicional. Tudo isso revela que a comida se refere a algo que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa. O empadão simboliza a ordem social, com suas diferenças e gradações, seus poderes e hierarquia (PÉCLAT, 2008, p. 139).

O empadão goiano, a galinhada, o arroz com pequi e a pamonha assumem uma posição importante na formação da identidade regional goiana. Por consequência, conforme considera Péclat (2008), esses pratos possuem como plano

de fundo toda uma ordem política e social. Ao mesmo tempo, percebe-se que a cozinha goiana, ou melhor, a culinária goiana é fortemente marcada por estes pratos e esse processo busca reafirmar a existência de uma identidade regionalizada.

Torna-se importante observar que a culinária goiana, regional, não é um sistema cultural isolado. A cultura goiana não está desassociada, por exemplo, dos processos históricos e culturais do Brasil e do Centro Oeste, mas possui particularidades que são distintas de uma análise da identidade cultural brasileira (CASTRO, 2018).

Ao mesmo tempo, a culinária goiana enquanto formador de uma identidade regional é, por sua vez, um construto de relações e dinâmicas sociais não apenas experimentadas em Goiás. No entanto, as manifestações dessas relações produziram aspectos únicos e particulares como, por exemplo, a posição da cozinha nas relações sociais e culturais dos goianos.

2.2 A confecção do empadão goiano: saberes e seus detentores

Em um plano exordial, que busca analisar algumas nuances ligadas à origem do empadão goiano, a primeira coisa que devemos frisar é que o mesmo é uma receita produzida, sobretudo, com ingredientes que eram encontrados na região da Cidade de Goiás. Péclat (2009) evidencia, ademais, que a escolha dos mesmos é referente a uma simbiose entre o homem e o meio ambiente, de modo que aquilo que é utilizado na receita do empadão se triparte entre ingredientes de origem animal, vegetal e mineral.

De acordo com Sônia Magalhães (2004), parte expressiva da cozinha nacional sofreu influências de diversos grupos étnico-sociais, entre os quais observa-se, por exemplo, a cultura indígena, africana, portuguesa, entre outros. Essas influências corroboraram para o uso de novos ingredientes, novos formatos e formas, bem como o surgimento de novas receitas. O Empadão Goiano insere-se nesse processo de relação cultural, utilizando diferentes ingredientes e modos de preparo.

Além de afirmar o modo com o qual os ingredientes do empadão estariam ligados a cada um desses grupos de origem, Péclat (2009, p.144-145) traz um esquema onde se demonstra que os ingredientes também se dividiriam em três categorias: aqueles coletados da natureza (representados pela guariroba, a lenha, a

argila usada nos pratos, a areia e os frutos), aqueles obtidos com o trabalho na fazenda (representados pela salsa, a banha, a galinha, os ovos, a linguiça, a pimenta, o queijo, a manteiga de leite, a guariroba, o frango e o porco) e aqueles que poderiam ser comprados na cidade (representados pelo alumínio dos tachos, as diferentes carnes, o tomate, os temperos, a muçarela, a azeitona, a ervilha, o palmito, o fermento, o óleo, a margarina, a cerâmica e o sal).

Pode-se observar que nessas trocas, o papel de diversos povos e/ou grupos sociais. No primeiro momento, destaca-se o papel dos indígenas, seja na introdução de ingredientes ou no ato de cozinhar (para si e para os portugueses) e, posteriormente, a introdução do negro africano nesse processo. A relação entre estes grupos contribuiu fundamentalmente para a construção de uma cultura gastronômica, que também recebe influências portuguesas a partir da inserção de ingredientes como, por exemplo, as azeitonas, a batata inglesa, pimentas e outras especiarias não nativas.

Acontece que a receita do empadão goiano emerge enquanto um efeito das mudanças sociais emergentes no período. Segundo Péclat (2009, p.145-146, *grifo nosso*):

Com a redução das atividades de mineração, aumenta a implantação de fazendas de gado na região. Vários fatores contribuíram para a reprodução do campesinato, entre eles destacam-se terras inexploradas que são abertas a pequenos produtores para produção autônoma. Além disso, contamos com as migrações massivas que levaram ao surgimento da categoria de posseiro ou pequeno proprietário. [...] A história do Centro-Oeste é marcada por um processo em que migrantes tornaram-se posseiros para serem, posteriormente, proprietários. A fazenda tradicional não deve ser pensada, simplesmente, como uma unidade de produção de gado. Nela se executava um processo de trabalho complexo que incluía a produção de gado, a produção de alimentos e o processamento dos mesmos (Suárez, 1982; Motta, 1983). Com o tempo, os produtos passaram a ser cultivados na "roça de quintal". Esta roça de quintal emprega apenas o trabalho da mulher e dos filhos. Tudo isso confirma a relação entre ingredientes do empadão com a fazenda. O empadão goiano é a feliz combinação entre os produtos importados e produtos dos quintais e da fazenda.

Outrossim, o empadão goiano, conforme descreveu Peclat (*apud* MARTINS, 2022) foi um alimento desenvolvido no intuito de carregar todas as carnes e ingredientes em um único prato. Foi, pois, nesse sentido que o seu desenvolvimento intencionava que ele não fosse vendido, mas sim servido em festas de família.

Peclat (2009) apresenta a seguinte lista de funcionalidades de cada tipo de empadão:

Quadro 2 – As diferentes funções do empadão

Tipo	Função
Empadinha	Aniversário; batizado; casamento; Folia do Divino; reuniões sociais e políticas
Empada – 10 cm	Sociabilidade; individualização; mercadoria.
Empadão – 14cm	Sociabilidade; individualização; mercadoria
Empadão – 20cm	Tradicional; identidade emblemática
Empadão redondo – 36cm	Natal; Semana Santa; Dia das Mães; agregação familiar e ritual de comensalidade familiar
Empadão retangular – 38cm	Ritual de comensalidade; agregação familiar

Fonte: Elaborado pelo autor a partir de dados de Péclat (2009, p.140-141)

Não apenas as medidas do empadão se alteram de acordo com a ocasião, como também o mesmo pode ser feito a partir da utilização de ingredientes diferentes. Muito embora o mais usual, segundo Hamilton (2005) seja o uso do frango junto ao lombo ou à carne de frango, muitas vezes não há um consenso sobre quais partes do frango se utilizar, ou quais carnes utilizar enquanto forma de acompanhamento – de modo que, muitas vezes, a linguiça acaba entrando também na receita. Sobre a vasta pluralidade de receitas que circundam o empadão, Péclat (*apud* MARTINS, 2022) descreve que as mesmas podem ser efeitos de uma busca pela delimitação da identidade vilaboense; ou seja, cada modo de fazer o alimento é consequência da memória da geração que o faz.

Ao longo do tempo, a receita do empadão se transmuta de acordo com os novos processos de industrialização:

Novos ingredientes foram sendo incorporados adaptando-se às tendências do mercado. As azeitonas são quase tão antigas quanto o empadão em Goiás, datam de 1864 mas a gordura hidrogenada, a ervilha e o milho em lata são das décadas de 1960 e 1970. (MARTINS, 2022, p.42)

Ao utilizar-nos do termo *detentores dos saberes*, pode-nos surgir a dúvida acerca de ao quê o mesmo se refere. A questão dos detentores dos saberes é ligada àquelas pessoas que atuam de maneira a preservar uma determinada tradição, para quê, em um contexto fortemente marcado pela globalização, os patrimônios imateriais não se esvaíam e possam corroborar à constituição de uma sociedade marcada pela diversidade cultural (MARTINS, 2022).

Refletindo-se isso no que tange ao contexto da Cidade de Goiás, é preliminarmente interessante recordar o proposto por Moraes (2002, p.63):

Os moradores de Goiás foram e são os agentes produtores, construtores, consumidores e conservadores desse Patrimônio Histórico. É a consciência deles desse papel que permitirá a compreensão da sua dinâmica sócio-cultural, numa relação dialética entre objetividade e subjetividade. O sentimento de pertencimento a esse espaço possibilitará uma política de gestão participativa de produção, uso e conservação dos elementos do Patrimônio Histórico da cidade de Goiás.

Chaveiro (2008) acrescenta que, quando pensamos na temática dos patrimônios, não pensamos nestes apenas enquanto *rubricas do espaço urbano e histórico*, mas sim enquanto elementos subjetivos, simbólicos, culturais e que guardam consigo uma forte importância ligada à memória.

A Cidade de Goiás foi reconhecida como Patrimônio Cultural Mundial pela UNESCO em 2001. Todavia, para além do tombamento da cidade enquanto patrimônio, prédios e construções que existem na mesma também foram tombados isoladamente; o empadão goiano, por sua vez, não ficou fora desse processo de reconhecimento, passando a ser considerado um patrimônio cultural imaterial.

Conforme já afirmamos no decorrer do presente trabalho, quando se pensa na preservação do patrimônio imaterial, torna-se urge a participação da população em tal, de maneira a se garantir a existência da diversidade cultural e se impedir um apagamento das tradições. O papel dos detentores de conhecimento se torna evidente, e, nesse caso, quem detém o saber sobre o empadão goiano são as cozinheiras da Cidade de Goiás.

Netto, Barbosa e Collaço (2021) afirmam que a transmissão de conhecimentos associados à cultura alimentar em Goiás se dão geralmente por duas vias: a baseada na transmissão familiar ou no ambiente doméstico, e a autônoma, isto é, baseada na experimentação e prática de execução na feitura das receitas. É interessante, no caso da primeira via de repasse do saber, a maneira com a qual a mesma corrobora com a formação de uma memória coletiva, permitindo ao grupo o uso de suas referências para atualizar a sua identidade (MARTINS, 2022).

Martins (2022) ainda ressalta que a culinária da Cidade de Goiás resguarda uma característica marcada pelo regionalismo. Mencionar esse aspecto se

transfigura enquanto algo de grande importância, uma vez que, de acordo com Signorelli (*apud* MARTINS, 2022, p. 31):

[...] em cada cozinha regional, há um “modo peculiar de preparar os alimentos”, sendo que o processo histórico se incumbe de articular um conjunto de elementos referenciados na sua tradição, no sentido de criar algo único – particular e reconhecível, mas sujeitas às constantes transformações e a uma contínua recriação

É nesse contexto que se insere aquilo que a autora chamará de *cozinha de comadres*, a qual era marcada por uma valorização, tanto da qualidade e sabor do prato, quanto de sua beleza:

[...] ia um prato, de preferência um dos mais bonitos e decorados (talvez o prato azul pombinho do poema de Cora), coberto com um guardanapo de bordas de renda ou crochê, com alguma especialidade da dona da casa, e voltava com outra delícia, decidida a superar em sabor e beleza, aquela recebida. E assim, se incrementava a cozinha vilaboense, determinada a superar em sabor e beleza o prato anteriormente recebido. De modo que “se ia do zelo à perfeição” (MARTINS, 2022, p.31)

Martins (2022) descreve que é nessa *cozinha das comadres* que se insere o processo de resistência que intenciona não deixar essa prática culinária ser apagada pelo modo de fazer contemporâneo, onde se usa sobretudo os ingredientes industrializados e não se valoriza a questão ritualística, galgada em um troca de gentilezas e saberes.

TÓPICO III - COZINHA GOIANA, GÊNERO E REPRESENTAÇÕES CULTURAIS: O PAPEL DA MULHER NA PRODUÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR GOIANA

O objetivo deste capítulo concentra-se na elaboração de uma discussão que seja capaz de abarcar o papel da mulher no seio de produção da cultura alimentar goiana. Em um primeiro viés, relacionado à possibilidade de discussão da imagem da mulher no âmbito social, deve-se frisar que o mesmo passou por uma gama de modificações ao longo da história. Em um contexto preliminar, Silva *et al* (2005) evidenciam que a relação entre gêneros no Brasil era caracterizada por estabelecimentos de diferenciações entre homens e mulheres através de perspectivas anatômico-físicas e ideológicas, atribuindo à figura feminina uma perspectiva de inferioridade que levava à dominação.

Paralelamente, para Magalhães (1980), as relações de dominação do homem sobre a mulher tornam-se escassas em um período simbolizado com a ascensão do Estado Moderno, uma vez que o maior embasamento da dominação era espelhado nos ideais religiosos. Urge frisar que o fim dessa relação de dominação se versa com maior vigor apenas no plano teórico porque as expectativas atreladas às ações de figuras femininas na sociedade continuam se ligando ao ideal de “mãe” ou “mulher do lar”.

Essas expectativas relacionam-se, por sua vez, com os próprios enlaces culturais estabelecidos na sociedade. Quando dispôs seu olhar a despeito das relações entre a cultura e os processos sociais, Kuper (2002, p.134) escreveu:

Qual era a função da cultura como modelo de ação? Cultura era um elemento puro e independente que se juntava a outros elementos (institucionais e psicológicos) para produzir ação social? Se fosse assim, como o elemento cultural podia ser abstraído uma vez que era observado apenas na ação social? O problema era ainda mais complexo, no sentido de que a própria cultura era moldada por processos sociais e políticos.

Dessa maneira, e levando em consideração a definição de ação social *weberiana*, onde a mesma é apreendida enquanto a ação realizada pelos indivíduos no âmbito social orientada pelo *alter*, é possível concluir que a produção e a reprodução das representações de gênero convergem com os espectros culturais pré-estabelecidos em uma determinada sociedade.

Encarregando esses ideais ao nosso objeto de estudo, orientado pelo recorte espacial da cozinha goiana, como podemos pensar sobre o papel da mulher nesse local? Como os ideais culturais estabelecidos sobre a imagem feminina influenciaram as existências que se faziam inseridas nesse recorte e, concomitantemente, como as figuras femininas também exerceram influências sobre o mesmo? Desnudar essa nuance das relações sociais no ambiente da cultura alimentar goiana apresenta-se como a inquietação que motiva a elaboração do presente trabalho.

3.1 Gênero e representações sociais

As relações entre gênero, sexualidade e representações sociais são compreendidas, por uma vasta literatura, como elementos de construção social. Sob esta ótica, percebe-se que as representações sociais de gênero não estão inseridas em um contexto biológico, como pensava boa parte da literatura científica, mas apresenta relação com a construção da sociedade, com as relações de poder.

Promover um diálogo entre gênero e representações sociais permite esquadrihar outros aspectos sociais inseridos na cozinha, na alimentação e nas práticas alimentares. Beauvoir (2009) apresenta uma discussão linear em relação a construção social dos papéis de gênero, demonstrando como ao longo da história da humanidade foi sendo estruturada uma dinâmica de hierarquia social de gênero.

Beauvoir (2009) compreende que nessa relação o homem estaria incumbido da guerra, do domínio e da provisão, enquanto a mulher estaria inserida no contexto da reprodução, dos cuidados familiares, entre outros. Entretanto, a autora argumenta que esse binômio em relação as representações e papéis sociais de homens e mulheres não é universal e nem preenche todo o desenvolvimento histórico da humanidade.

Além de se configurar como um processo de construção social, houve um processo de homogeneização dessas relações, onde papéis divergentes da estrutura social foram tidos como desviantes e, logo, foram retirados de uma historiografia hegemônica. De acordo com Arruda (2000), ao colocar em revisão a teoria sociológica das relações sociais, observa-se a emergência da Teoria das Representações Sociais, que busca problematizar não somente os aspectos

microsociais, mas contribui efetivamente para um novo olhar acerca das relações de gênero.

Atrelado a esse processo, segundo atribui Arruda (2000), a teoria feminista buscou considerar como a construção social das representações de gênero criaram um espaço de subordinação e hierarquização social. Entretanto, argumenta a autora,

No projeto das representações sociais, o reconhecimento dos saberes locais coloca-os como fontes de especificidade, sem atribuir-lhes um privilégio que os hierarquize. A raiz desta diferença, e de outras entre os dois projetos, poderia situar-se nas suas origens. A teoria feminista, ao partir de um projeto político, pretende ir além da mera compreensão dos fenômenos de opressão e subordinação. Compreendê-los torna-se uma atividade-meio para a meta de transformação das relações entre os gêneros (ARRUDA. 2000, p. 127).

Embora ocorra de uma divergência epistêmica em relação a teoria das representações sociais e a teoria feminista, nota-se que esta última contribuiu significativamente para o surgimento de novos questionamentos em relação a representações sociais e papéis de gênero. Beauvoir (2009) é um exemplo de processo, mas não somente.

Na perspectiva de Coutinho e Menandro (2015, p. 55):

As características socialmente prescritas, ensinadas e cobradas às mulheres por muito tempo foram marcadas por homogeneidade muito expressiva, na qual dois aspectos tinham especial proeminência: esposa prendada e dependente, e mãe afetuosa e dedicada. Com isso, o grupo principal com o qual se estabeleciam os contrastes mais nítidos era o dos homens, havendo chance reduzida (até mesmo pelo controle explícito) de grupos específicos entre as mulheres virem a se diferenciar de forma suficientemente perceptível para forçar questionamentos à identidade feminina cristalizada.

Constata-se uma inter-relação entre a teoria das representações sociais, a teoria feminista e o conceito de papéis sociais. Coutinho e Menandro (2015) articulam essas produções ao considerarem, por exemplo, que durante o processo de construção sociais da mulher, ocorre a inserção de padrões de comportamento, como é o caso dos ensinamentos transmitidos, os trejeitos, vestimentas, funções, entre outros.

Outrossim, Coutinho e Menandro (2015) observam que embora essas relações não fossem tomadas como universais e a identidade feminina fosse

marcada por relações socioeconômica, especificidades culturais e houvessem conflitos em relação a este processo, essas dinâmicas se caracterizavam como capazes de conter um contingente significativo de mulher. O que as autoras evidenciam é o que Fonseca, Ribeiro e Leal (2012) compreendem por dominação de gênero.

Partilhando dessa perspectiva, Nogueira (2010) apreende que na modernidade as relações sociais de gênero transformaram significativamente. Com o advento do capitalismo, a divisão sexual do trabalho se modificou, levando à inserção de novos elementos e dinâmicas sociais. Nogueira (2010, p. 59) destaca que:

A divisão sexual do trabalho é, portanto, um fenômeno histórico, pois se metamorfoseia de acordo com a sociedade da qual faz parte. Mas, na sociedade capitalista, ainda nos dias de hoje, o trabalho doméstico permanece predominantemente sob a responsabilidade das mulheres, estejam elas inseridas no espaço produtivo ou não.

Ademais, Nogueira (2010) constata que nessa nova configuração as mulheres passam a desempenhar uma dupla função, isto é, gerir as questões familiares (reprodução, cuidado com os filhos, trabalho doméstico) e ainda estão inseridas no mercado de trabalho. Cabe mencionar que além de exercerem dupla função, essas mulheres também possuem uma remuneração menor que os homens no exercício da mesma atividade laboral.

Observa-se que mesmo que as relações e representações sociais de gênero tenham se alterado significativamente, os efeitos de uma estrutura de hierarquização e subordinação de gênero persiste. Esse processo implica, por sua vez, na permanência de uma perspectiva que concebe os papéis de gênero como distintos, onde a mulher é incumbida dos cuidados familiares, do trabalho doméstico e com as práticas alimentares.

Embora esse contexto não seja apresentado sob o argumento de concórdia com tais relações, evidencia-se que de maneira geral, a construção social da mulher na sociedade e o patriarcalismo logrou a mulher um papel secundário. Por isso, torna-se necessário refletir sobre este processo, de modo a apresentar uma contraposição às essas relações.

3.2 Cozinha regional e patrimônio cultural: a culinária goiana

As manifestações culturais e a construção das culturas humanas não são formadas a partir de aspectos isolados, pelo contrário, surge da interação de diversos processos e relações sociais. Lévi-Strauss considera que essas relações e trocas culturais dão origem a novas manifestações e estruturais sociais, onde a cultura torna-se um marcador importante no sentido da identidade, da organização social, da linguagem, entre outros aspectos.

Péclat (2008) traça uma importante discussão sobre o papel da cozinha na formação da cultura goiana, observando como as relações que são desenvolvidas nestes espaços constituem relações e dinâmicas singulares. A autora considera que embora parte significativa das relações sociais e culturais goianas sejam semelhantes à outras expressões regionais, a cozinha é um espaço proporcionalmente diferente.

A cozinha e alimentação refletem de maneira diametralmente recíproca as dinâmicas e relações da sociedade brasileira. Conforme constatou Da Mata (1986, p. 42) “A sociedade manifesta-se por meio de muitos espelhos e vários idiomas. Um dos mais importantes no caso do Brasil é, sem dúvida, o código da comida, em seus desdobramentos morais que acabam ajudando a situar também a mulher e o feminino no seu sentido talvez mais tradicional”.

Pode-se compreender a cozinha e culinária como expressões culturais, onde as relações que se desenvolvem nesse espaço exprimem de maneira ampla as relações culturais do ponto de vista macro. Se a cozinha e a culinária são instituições culturais, é possível considerar que a partir desses aspectos pode-se explicar as estruturais sociais. Carneiro (2003) buscando considerar a história da alimentação observa que as práticas alimentares refletem de maneira significativa as dinâmicas culturais. O autor observa que os “modos alimentares” de determinados grupos sociais estão diretamente relacionados as práticas culturais deste mesmo grupo.

Nessa perspectiva, Lévi-Strauss (2021) apresenta uma discussão demasiadamente importante sobre a alimentação como um elemento cultural e, conseqüentemente, como um elemento que permite identificar estruturais e dinâmicas sociais. O autor observa de que maneira a alimentação e cozinha estão ligadas à relações sócias, a política, a religião, isto é, as estruturas sociais.

Conseqüentemente, tratar da alimentação enquanto patrimônio cultural traz como perspectiva uma compreensão o significaria “patrimônio alimentar”. De acordo com Has, Gehrke e Faustino (2021, p. 4):

O patrimônio alimentar, em seu sentido amplo, descreve um conjunto de elementos materiais e imateriais das culturas alimentares, considerados como uma herança compartilhada, ou como um bem comum, por uma coletividade. Nesse sentido, o conceito de patrimônio alimentar diz respeito tanto aos aspectos materiais (alimentos em si, artefatos e utensílios culinários), quanto aos fatores imateriais (rituais, práticas, saberes, representações, etc.) Relacionados ao amálgama da alimentação. Não se pode compreender os bens culturais sem considerar os valores e significados neles investidos (dimensão imaterial), então é possível compreender a dinâmica do patrimônio imaterial sem o conhecimento da cultura material inserida

A cozinha e a alimentação tornam-se patrimônios culturais na medida em que essas relações apresentam dinâmicas de uma herança compartilhada, dotada de formas de organização próprias, mas também coletiva – no sentido que são compartilhadas por uma mesma sociedade ou um mesmo povo.

De acordo com Lévi-Strauss (2015), as tradições e manifestações culturais não são formadas isoladamente, pelo contrário, é fruto de um intenso processo de incorporações, transformações e de apropriações. Com isso, pode-se aferir a existência da cozinha como patrimônio cultural, especialmente, a partir das intensas trocas culturais que culminaram em práticas alimentares singulares e, ao mesmo tempo, inseridas em um processo culinário regional.

Maciel (2004) apresenta uma discussão que parte da perspectiva de os processos e práticas alimentares estão inseridos em um amplo processo histórico, onde ocorrem relações que são, ao mesmo tempo, singulares e coletivas. De acordo com o autor, a identidade cultural não é algo estática, pelo contrário, transforma-se cotidianamente e não está restrita apenas ao indivíduo, mas é um processo coletivo.

De acordo com Gimenes (2006) a alimentação constitui-se enquanto um bem cultural, posto que esta é algo que possibilita o conhecimento de uma cultura, bem como o conhecimento dos ritos, valores e tradições que compõem a mesma. Isso porque, segundo Nery (2006), o ato de cozinhar possibilita um forte processo de associação e contemplação entre o saber e o fazer, de modo a levar a gastronomia à posição de um patrimônio imaterial, isto é, aquele que se refere à identidade, ação e memória de um grupo (BRASIL, 1988).

3.3 O papel das mulheres na produção do empadão goiano

Ao longo das seções anteriores, verificou-se como ao longo desenvolveu-se uma hierarquia de gênero. Atrelado a este fato, observou-se como esse processo impactou na construção de representações e papéis sociais diferentes para homens e mulheres. Ademais, observou-se nas discussões acerca da culinária regional o papel da cozinha na transmissão das culturas alimentares, transportando-se para um processo que as relações que se desenvolvem neste espaço como patrimônios culturais imateriais.

Dito isto, é importante considerar dois aspectos que se projetam no plano coletivo, mas que estão diretamente inseridos nas dinâmicas culturais e particulares da cultura gastronômica goiana, a saber: o papel da mulher através da dinâmica de hierarquização de gênero e a cozinha como espaço de transmissão cultural. A cozinha ocupa é um espaço demasiadamente importante na cultura goiana, é nela que ocorrem diversas relações, trocas culturais, transmissão de histórias, experiências, entre outros.

Figura 3 – Cozinha de Cora Coralina

Fonte: Museu Cora Coralina (2018).

A cozinha é, conforme observa Castro (2018), um espaço privado, diferente do espaço de alimentação. É na cozinha que se encontra as relações sociais primárias, onde os indivíduos se reúnem na preparação do alimento, na escolha dos utensílios, entre outros. A cozinha ocupa na relação com a alimentação o papel de preparação dos alimentos, é um espaço restrito, logrado a poucos indivíduos, as mulheres, os criados, etc. (RIBEIRO; BARBOSA; SILVA, 2019).

A dualidade entre a cozinha e a sala encontra-se expressa em Barbosa (2015) que observa que o fogão a lenha, principal recurso do período de construção do empadão goiano, ficava na cozinha. Neste ambiente eram preparadas as refeições, os alimentos eram selecionados, salgados, temperados, cozidos ou fritos. Após a preparação, estes alimentos eram transferidos para a sala, onde havia toda uma nova configuração.

Na cozinha, conforme observa-se na Imagem 1, ficavam apenas os utensílios necessários para a preparação dos alimentos, as panelas, a lenha para o fogão, a chaleira, as conchas. Em algumas casas, como constatou Barbosa (2015), havia

quartos anexos em que eram reservadas as carnes, eram nestes ambientes onde ocorria a salga e a sua conservação.

Na sala de jantar, ou ainda, o espaço onde ocorriam as refeições, era dotada de outra configuração. Esses aspectos de layout dos espaços é importante, sobretudo, por demonstrar a dualidade entre os que deveriam e poderiam ocupar estes espaços (PÉCLAT, 2008). A imagem 2 demonstra, a título de exemplo, a configuração de uma sala de jantar tradicional na Cidade de Goiás.

Figura 4 – Sala de Jantar do Museu do Palácio Conde dos Arcos



Fonte: Seduc s.d

A dualidade de espaços demonstra, ao mesmo tempo, a dualidade de relações. Enquanto a cozinha ocupava o papel de preparação dos alimentos, a sala de jantar estava reservada para as refeições, para os encontros públicos, o que indica também a existência de relações sociais mais amplas. A dualidade entre cozinha e sala aparece, segundo Péclat (2008), como uma forma de confirmação das relações sociais, como um espaço íntimo, que indicava confiança. De acordo com Péclat (2008, p. 138),

Situada na parte de trás da casa, é na cozinha que se prepara e se serve a comida. Além disso, mesmo fora dos horários das refeições, é a cozinha, um local de descontração onde a conversa deixa transparecer intimidade e

se desenrolam inúmeros “causos” [...]. Não por acaso, a cozinha deveria ser a parte principal da casa. Antigamente até a política se tramava ali. Os antigos resolviam todos os seus problemas na mesa grande da cozinha. Muitas vezes um fulano se dirigia a alguma casa para tomar satisfações, mas dava-se um rodeio, levava o homem à cozinha, passava-se um cafezinho gostoso, e pronto: “fumava-se o cachimbo da paz”. Levar alguém para a cozinha significa amizade confiada e segura.

Neste ambiente, as mulheres ocupavam um papel importante, sobretudo, porque eram estas as que estavam diretamente envolvidas nos rituais alimentares. Torna-se importante considerar que eram estas que, em muitos casos, definiam os pratos que seriam preparados, quais alimentos seriam utilizados e como deveriam ser serviços. Essas dinâmicas foram importante, conforme observou Péclat (2008), pois foi nesse processo que se formularam os pratos tradicionais da cozinha goiana, em especial o Empadão.

Costa (2016) demonstrou de maneira profunda a relação da mulher na produção da cultura goiana. De acordo com a autora, através dessa relação de papéis de gênero, as mulheres estavam inseridas tanto nas dinâmicas alimentares quanto na organização e consumação das festas religiosas. Essa observação é importante porque demonstra de maneira objetiva o papel da mulher na construção da cultura regional goiana, onde pode-se dar maior destaque para a produção da cultura da Cidade de Goiás.

Costa (2016, p. 85) caminha por considerar que:

O conhecimento culinário dessas mulheres foi se acumulando ao longo de suas vidas, as práticas na cozinha começaram precocemente, na infância e na adolescência ainda, aprendendo com suas mães ou avós. Tal aprendizado não é visto de forma negativa ou pejorativa, mas como um grande labor com implicações de sobrevivência, qualificação e gosto. Elas cozinham para suas famílias na função de donas de casa. Todos os dias se faz necessário o preparo de alimentos comuns tais como arroz, feijão, carnes e verduras. Cozinham também no trabalho, seja em restaurantes ou em casa de família.

Pode-se aferir que há uma direta relação entre a cultura alimentar goiana e a identidade e memória, em especial às mulheres. Em relação a essa observação, Barbosa (2015) dá ênfase especial para o papel da mulher na produção da cultura alimentar goiana. De acordo com o autor, a mulher negra, muitas vezes escravas, que eram transferidas para a cozinha e realizavam o processo de preparação dos alimentos. Barbosa (2015, p. 185) argumenta que:

Esta relação ocasiona uma situação ímpar para os patrimônios culturais alimentares que carregam essas mulheres, principalmente, pois, por gerações, elas e suas antepassadas trataram de sincretizar a sua cozinha com a cozinha dos colonizadores, desde o tempo da servidão e escravidão, fazendo uma releitura da cozinha dos senhores, e, atualmente, fazendo uma releitura da cozinha das elites econômicas.

Desse modo, diversos autores atribuem a essas mulheres a construção dos pratos típicos da culinária goiana, demonstrando, por diversas vias, a sua origem e institucionalização cultural através da transmissão de memórias. Pode-se mencionar, por exemplo, o Frango com Pequi, a Pamonha e o Empadão Goiano, entre outros (PRADO, 2014).

Percebe-se outros aspectos inseridos nesse contexto. Na perspectiva de Pereira, Magalhães e Nazareno (2020), há uma direta relação das “três matrizes étnicas” na construção da cozinha goiana. Frente a isso, pode-se evidenciar as dinâmicas de poder e gênero inseridas nessa relação. Assim, evidencia-se a figura das mulheres indígenas, atuando no primeiro momento como cozinheiras. Esse processo favoreceu o surgimento de novas formas de preparo, novos instrumentos e produtos. Observa-se a inserção das mulheres escravas africanas, que eram destinadas ao trabalho doméstico e ao preparo de alimentos. Nessas relações, destaca-se o uso de novas especiarias, legumes e pratos. Além disso, pode-se considerar a adaptação de pratos da culinária portuguesa.

Ademais, cumpre destacar que as mulheres brancas inserem-se apenas posteriormente, uma vez que as dinâmicas patriarcais e coloniais limitavam o acesso desse grupo social ao espaço educacional, o mercado de trabalho, entre outros (BRIGUGLIO, 2017). Briguglio (2017) argumenta que a cozinha não era um espaço destinado unicamente a mulher, pelo contrário, era um espaço destinado ao homem. Esse processo altera-se, sobretudo, no século XIX, quando as dinâmicas patriarcais alteram-se e limitam o acesso das mulheres a outros espectros da vida social.

Essas mulheres não desempenharam apenas o papel de construção destes pratos, mas também foram diretamente responsáveis pela sua difusão e transmissão intergeracional. Através de um processo de transmissão de conhecimentos, de receitas, de modo de preparo. Pode-se mencionar, as cozinheiras Martins, cozinhas de comadres, os cadernos de receitas, as quitandeiras, entre outros. Destaca-se que a relação entre gênero e cozinha é, ao mesmo tempo, constituída da participação negra e indígena.

Essa dinâmica de relações permitiu o desenvolvimento de uma cultura alimentar singular que não se restringe apenas aos pratos tidos como tradicionais, mas desnuda uma ampla gama de relações, de memórias e processos sociais que culminaram em sua transformação e institucionalização no imaginário sociocultural goiano.

A partir do apresentado, torna-se possível vislumbrar que o ato de comer não se resguarda como uma ação meramente fisiológica, mas sim enquanto um elemento que guarda uma série de aspectos que traçam nuances da cultura de um determinado grupo social. Especificamente no caso da cozinha goiana, fica expressivo que a alimentação guarda em si uma série de relações que explicitam as ordens hierárquicas de gênero de um determinado período, além das relações de raça e classe.

Por meio disso, torna-se perspicaz trazer a cozinha enquanto um elemento que compõe a identidade do grupo social sendo, pois, um patrimônio cultural que se transmuta no decorrer do tempo, através de incorporações, transformações e apropriações, tal qual é premeditado no pensamento *lévi-straussiano*. Uma das maiores exemplificações desse entendimento, manifesta-se na supracitada incorporação de elementos da cozinha dos senhores àquela desenvolvida pelas mulheres negras que trabalhavam na cozinha, muitas vezes em uma relação de escravidão.

Ainda na reflexão acerca de como o ato de comer expressa as relações culturais de uma sociedade, as próprias disposições e divisões de lugares, dispostas na díade cozinha-sala de jantar se apresentam como um reflexo dos ideais hierárquicos de um determinado período.

Destarte, respondendo às inquietações iniciais do presente trabalho, podemos dizer que a mulher possui um papel primordial na constituição da cultura alimentar de Goiás. O papel atribuído de tomada de decisão quanto ao cardápio a ser desenvolvido, em paralelo ao ato de cozinhar os mesmos, se apresenta enquanto bases para a formação de uma cultura alimentar no estado, tal como todo um imaginário paralelo ao mesmo.

TÓPICO IV – APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

4.1 Apresentação do produto

A proposta de produto final compreende a elaboração, produção e divulgação de um e-book com receitas e histórias do empadão goiano na cidade de Goiás. Conforme pode ser observado no decorrer deste trabalho, o Empadão goiano é um prato feito por muitas mãos, que envolve histórias, trajetórias e memórias individuais e coletivas.

Baseando-se nas entrevistas realizadas na cidade de Goiás, especialmente com os produtores e comerciantes do Empadão Goiano, foi possível observar que a relação com este prato está diretamente ligada a dinâmicas culturais e geracionais mais amplas, o que permite que o preparo desta receita esteja intimamente ligado a um ato de produção de memórias e de reafirmação da identidade.

Deste modo, o produto final busca relacionar essas trajetórias e memórias relacionadas ao preparo do Empadão goiano na Cidade de Goiás, concatenando com diferentes receitas e modos de preparo, além de um roteiro gastronômico. Arelado a isso, pretende-se apresentar o produto final à comunidade e aos participantes da pesquisa, onde busca-se demonstrar que o Empadão goiano é um prato preparado por muitas mãos, histórias, memórias e identidades. Ademais, pretende-se realizar uma oficina gastronômica com algumas receitas apresentadas no e-book.

Os saberes relacionados ao Empadão Goiano são transmitidos de pais para filhos, de forma concatenada e intergeracional. Verifica-se que esse saber dos/das mestres/mestras do Empadão Goiano é passado às gerações seguintes, que, amparando-se nessa forma de conhecimento oral, buscam manter viva as práticas e a identidade cultural ligada à Cidade de Goiás.

Nota-se que, mesmo com o crescimento da cidade e os impactos da globalização no âmbito da cultura, verifica-se que as práticas tradicionais ligadas ao empadão persistem. Esse processo pode ser observado, por exemplo, com a existência de estabelecimentos que buscam manter as características, modos de preparo e ingredientes originais da receita do empadão.

Em razão disso, a pesquisa de campo foi realizada em estabelecimentos que trabalham diretamente com a produção e comercialização do Empadão Goiano na cidade de Goiás. Após a condução das entrevistas, aferiu-se o interesse dos participantes em terem seus relatos divulgados, mesmo que anonimamente. Verificou-se uma série de elementos em relação ao preparo do Empadão, que atravessa elementos geracionais, culturais, de memória e identidade.

A proposta de e-book compreende três elementos fundamentais, entre os quais: 1 – O relato e a experiência dos participantes, cozinheiros e cozinheiras; 2 – Os diversos modos de preparo e receitas do Empadão Goiano; 3 – Um guia com os principais pontos e roteiros do empadão na cidade de Goiás.

O relato e a experiência dos participantes, cozinheiros e cozinheiras foram obtidos por meio da pesquisa de campo, mediante entrevistas gravadas e com parecer favorável do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP). O processo de localização dos estabelecimentos que trabalham diretamente com a produção do Empadão Goiano colocou alguns limites, entre os quais encontra-se o mapeamento dos espaços que ainda estão em atividade.

O primeiro eixo pretende dar ênfase aos elementos culturais, à memória, à história e à reafirmação da identidade cultural ligados à produção do empadão. Busca-se situar essas experiências observando este prato como patrimônio cultural da cidade de Goiás.

O segundo eixo destina-se a apresentar diferentes receitas e modos de preparo do Empadão Goiano, com ênfase nas receitas disponibilizadas pelos participantes da pesquisa. Pretende-se demonstrar que não existe um único modo de preparo do Empadão Goiano, mesmo na cidade de Goiás. Essas distinções ocorrem, sobretudo, porque as relações com o prato são distintas e partem de trajetórias diferentes.

Baseando-se nos eixos anteriores, o roteiro com os principais espaços e restaurantes que trabalham com a produção do Empadão Goiano busca fornecer à comunidade e aos turistas informações sobre a história do Empadão Goiano, os elementos sociais e culturais inseridos no preparo deste prato e possibilitar que a comunidade e os visitantes conheçam e frequentem esses ambientes. Esse eixo pretende, por sua vez, possibilitar um reavivamento da memória e também a construção de novas relações com o prato.

A estrutura do E-book compreende quatro capítulos. O primeiro capítulo, intitulado "Empadão Goiano: uma cultura preparada por muitas mãos", apresenta uma breve história do prato. O segundo capítulo, intitulado "Histórias e memórias: o empadão como elemento de identidade cultural", apresenta as entrevistas realizadas com Mestres do Empadão na Cidade de Goiás, dando ênfase à relação dos entrevistados/entrevistadas com o prato. O terceiro capítulo, cujo título é "Empadão: um prato diverso", dedica-se a apresentar quatro diferentes receitas do empadão goiano. O último capítulo, chamado "O Empadão na Cidade de Goiás", busca apresentar um roteiro com cinco estabelecimentos tradicionais.

4.2 Público Alvo

A cidade de Goiás é um destino turístico, tombado como patrimônio histórico. Sua arquitetura, história, museus e comida são frequentemente objeto de curiosidade e interesse por parte da população. Como uma cidade turística, ela atrai centenas de visitantes todos os anos, que buscam experimentar e participar da cultura local.

O Empadão Goiano é um dos pratos mais importantes da cultura local, que se diferencia inextricavelmente do Empadão preparado em outras cidades do Estado de Goiás e do Brasil. Por isso, esse prato envolve histórias, relações e dinâmicas culturais próprias.

O produto final tem como público-alvo dois grupos sociais. O primeiro grupo é formado pelos visitantes e turistas, para os quais se pretende fornecer um conjunto de informações sobre a história, dissidências, permanências e memórias ligadas ao empadão goiano, possibilitando uma experimentação mais profunda do prato e das dinâmicas socioculturais nas quais ele está inserido.

Por outro lado, outro público-alvo importante consiste na própria população da Cidade de Goiás, incluindo as mestras e mestres do Empadão, os saberes intergeracionais e as dinâmicas específicas da identidade e da cultura regional. Esse processo é importante, sobretudo, porque possibilita manter viva a tradição cultural e a identidade do Empadão Goiano.

4.3 O impacto do livro na comunidade

O livro busca apresentar uma discussão que visa reavivar as memórias relacionadas ao empadão goiano. Verifica-se que esse processo pode contribuir significativamente para fortalecer as dinâmicas culturais ligadas à alimentação, enfatizando o empadão como patrimônio cultural. Observa-se que o livro busca promover uma reflexão sobre o desenvolvimento do prato, seja por meio da introdução de novos instrumentos e recursos para sua preparação, como máquinas, fornos elétricos, entre outros, mas também sobre como a globalização impacta a alimentação.

O livro tende a fomentar uma discussão mais ampla acerca da centralidade do empadão goiano na cultura da Cidade de Goiás, destacando elementos como a história do prato, as memórias relacionadas ao seu preparo pelos mestres do empadão, além da indicação de receitas e locais de comercialização do empadão na cidade. Esse processo possibilita o desenvolvimento de uma relação de trocas culturais por meio da culinária tradicional.

As entrevistas demonstram a posicionalidade que o empadão ocupa na trajetória e nas relações desses indivíduos. Observa-se uma íntima relação a elaboração desse prato e a construção da identidade cultural. Além disso, constata-se a partir das entrevistas que a culinária, a relação com a alimentação é compreendida como algo eminentemente geracional.

Segundo afirma uma das entrevistadas,

Culinária lembra para mim família, alegria, gente reunida. Sempre é alegria... Quando eu penso no empadão goiano também é algo afetivo para mim. É aquela coisa de muito tempo... Tanta mistura que combinou... Para mim é isso, o empadão goiano lembra família, pois a gente começou com a receita da minha mãe. Ela ensinou a receita para gente e trabalhamos com ela. Mas a receita se modificou, né? Colocamos algo nosso nela, algo que não estava na receita original. O jeito de fazer ainda é o mesmo, não utilizamos a tecnologia, é tudo manual. Até o jeito de servir é nas cumbucas de barro, eu não sei dizer o porquê, mas o sabor do prato fica diferente... mais gostoso (Participante I, Cidade de Goiás).

O Participante II, outro entrevistado, afirmou “Eu penso em família, em tradição de família”. A relação entre a família, a alimentação e a formação de uma identidade cultural é largamente percebida nas entrevistas. Quando se observa, por exemplo, que o “fazer o Empadão” é um processo inserido em uma dinâmica de transmissão de culturas e história oral.

Os entrevistados aprenderam com seus pais e buscam permanecer no modo de preparo tradicional, mesmo que alguns apliquem modificações na receita ou no modo de preparo. Essa permanência volátil às tradições ligam-se a um processos em que mesmo com o desenvolvimento tecnológico e novos ingredientes, os mestres do Empadão não abandonam a tradicionalidade.

Conforme relata o Participante II,

O modo de preparou mudou. Antes de fazia tudo manualmente e se preparava em grandes cumbucas de barro. Hoje eu uso a tecnologia, tem a máquina que faz a massa e a sova. Eu preparo e a máquina trabalha, antigamente era no rolo. Antigamente eles não picavam a gueiroba (guarioba), eles cortavam em pedaços maiores. Hoje é tudo picadinho. Aqui utilizamos a gueiroba, a frango, a linguiça de porco, azeitona, ovo.

Na Cidade de Goiás não há um único jeito de se preparar o Empadão Goiano. Esse processo está relacionado ao fato de que às experiência, trajetória e memória também dispõem de traços singulares. Cada mestra/mestre dispõe de um conjunto de elementos próprios, que reunidos fazem parte da sua relação com o prato.

Foram selecionados seis estabelecimentos, sendo:

- Tempero e Arte – Unidade I;
- Bar da Patricinha;
- Bar do Cajá;
- Jeso Bar Filho – Empadão;
- Pastelaria do Macalé;
- Café Jasmim - Empório e Bistrô.

A escolha dos estabelecimentos buscou considerar às múltiplas experiências do mestres do empadão, o modo de preparo, ingredientes e propostas gastronômicas. Além disso, buscou-se apresentar os estabelecimentos visitados.

TÓPICO V - PROPOSTA DE APLICAÇÃO DO PRODUTO

5.1 Proposta de aplicação na comunidade participante

O E-book será disponibilizado virtualmente em uma plataforma de hospedagem de livros. Dessa forma, moradores, turistas e comerciantes poderão consultá-lo e conhecer mais sobre a história e as memórias ligadas ao empadão goiano, além de adquirirem um roteiro gastronômico relacionado ao empadão na Cidade de Goiás.

Do ponto de vista dos mestres do empadão, verifica-se o seu uso nos estabelecimentos comerciais como forma de apresentar aos clientes as origens do prato, as memórias e diferentes receitas ligadas ao seu preparo. Em relação aos turistas, eles podem se valer do E-book para aprofundar seus conhecimentos relacionados ao prato, observando sua relação com a identidade e a cultura regional.

Os estabelecimentos podem fornecer links QRCode para acesso dos visitantes e turistas, mas também podem realizar a impressão física do material e disponibilizá-lo.

5.2 Devolutiva para a comunidade

Após a produção do *E-book* pretende-se realizar um evento de apresentação e divulgação dos resultados da pesquisa e do produto final. Serão convidados os participantes, cozinheiros e cozinheiras que foram entrevistados na pesquisa de campo, de modo que possam participar e verificar os resultados da pesquisa.

No primeiro momento, será apresentado os resultados finais da pesquisa, onde pretende-se reconstruir a trajetória e a história do Empadão goiano. Busca-se enfatizar os elementos culturais, a memória e a identidade cultural da Cidade de Goiás, através dos relatos e do arcabouço teórico utilizado na construção do trabalho.

Posteriormente, pretende-se convidar os participantes da pesquisa para que exponham sua relação com o Empadão goiano, de modo que apresentem os elementos de memória e de trajetória com o prato, onde busca-se reafirmar o caráter

intimamente cultural que a alimentação e a preparação deste prato assume na vida desses indivíduos. Assim, realizará oficinas de preparo do empadão goiano.

Por fim, o produto final será disponibilizado virtualmente, de modo que a comunidade, os turistas e possíveis pesquisadores tenham acesso ao material produzido.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O empadão goiano não é puramente um conjunto de ingredientes misturados, preparados, assados e servidos de forma ausente de sentido e significado. Este trabalho demonstrou a multiplicidade de elementos que estão envolvidos na preparação deste prato, seja as memórias, relações sociais, culturais e a sua contribuição para a formação da identidade da Cidade de Goiás.

Os mestres e mestras do Empadão possuem uma trajetória intimamente ligada ao prato, algo transmitido de forma oral e intergeracional, que contribuiu significativamente para a construção desses indivíduos como portadores de saberes e como seres sociais diretamente atuantes em suas culturas. Nesse contexto, foi possível observar que a cultura goiana tem gênero e nessas relações, as mulheres ocuparam um papel importante na transmissão e constituição da cultura alimentar regional.

No âmbito da transferência dos saberes ligados ao Empadão, sobretudo no processo dos mestres e mestras para seus filhos e netos, observou-se que estes afirmaram embora seus descendentes estejam ligados ao prato, e que sabem efetivá-los, estes não pretendem seguir a tradicionalidade, preferindo outras opções de carreira ou migrando para outras cidades. Assim, constatou-se que no caso dos mestres e mestras do empadão, que aprenderam o ofício de seus pais e avós, e que seguiram na produção do empadão, encontra dificuldades em se manterem.

As mulheres inseridas em um contexto de cultura patriarcalista e machista foi imputadas à uma representação social que relegava espaços e papéis sociais como, por exemplo, a Cozinha, a criação dos filhos, o cuidado com a casa, entre outros. No entanto, tal processo não é improdutivo, uma vez que foi através desse grupo social que a história, a cultura e a identidade regional foi formada e transmitida de forma intergeracional.

Essas relações permitiram não somente a construção, aprimoramento e desenvolvimento do Empadão Goiano, mas também a sua transformação em patrimônio cultural. Em razão disso, verificou-se que os mestres do empadão guardam uma relação com seus antepassados, seja na forma com que preparam a receita, o modo de fazer, de servir ou outros elementos simbólicos e materiais.

Observou-se que a introdução de novas tecnologias e modos de preparo não afetou significativamente a constituição do prato. A receita permanece ligada à tradição, mesmo que se possa observar a existência de receitas novas e mais "adequadas" ao paladar do turista. Verificou-se que essa multiplicidade de receitas e de ingredientes atende a uma lógica de buscar atender diversos públicos, sem necessariamente abandonar a tradição.

As entrevistas demonstram como a memória possui lugar nas trajetórias dos mestres e mestras do empadão, nos quais as relações sociais ligadas ao prato estão intimamente relacionadas à história oral, à identidade cultural e à tradição. Verificou-se que a alimentação não é somente um aspecto ligado à nutrição, mas é sim dotada de um caráter eminentemente cultural.

Constatou-se que os mestres do empadão guardam uma trajetória semelhante em relação ao prato, isto é, aprenderam com seus pais e mães. Desse modo, permanência na tradição atende a um processo pelo qual estes sentem a necessidade de dar continuidade ao saberes apreendidos, além de manterem condições para a sua própria subsistência.

Não há um único modo de se preparar o empadão, pois mesmo que esse processo guarde dinâmicas em comum, ligadas às experiências, ao modo de vida, à tradição, constata-se que há elementos singulares. Por efeito disso, verifica-se que cada mestre incorpora novos modos de preparo, bem como estabelece novas relações com os ingredientes.

Essas transformações fundamentam um processo pelo qual os mestres permanecem ligados à tradição, mas também incorporam novas técnicas e novas relações com os ingredientes. Pode-se observar esse processo a partir do relato do Participante II, que diz que em seu modo de preparo, este busca "picar" os ingredientes, ao invés de cortá-los em pedaços maiores. Ainda, é possível verificar que há estabelecimentos que apresentam opções de Empadão que retiram ingredientes como, por exemplo, o Guariroba, a Carne de Porco e a Jurubeba, pois se tornam mais palatáveis aos turistas.

O Empadão Goiano é um patrimônio cultural da Cidade de Goiás, uma vez que está intimamente ligado à história, à cultura e à identidade regional. Diferentemente de práticas realizadas por outras cidades, como é o caso de Pirenópolis, observa-se que na Cidade de Goiás o empadão é um aspecto diretamente ligado à sua identidade. Percebe-se que é impossível pensar no

empadão goiano sem considerar a centralidade que este assume no contexto às dinâmicas culturais que está inserido.

Mesmo que exista a inserção de novos recursos ou equipamentos empregados no preparo do empadão, destaca-se que existe um processo de permanência nos ingredientes do recheio, no preparo da massa e no cozimento do empadão. Assim, este trabalho cumpriu os objetivos estabelecidos no início da pesquisa. Entretanto, teve-se como dificuldades a disponibilidade dos mestres e mestras do empadão em participar da pesquisa.

REFERÊNCIAS

ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (Orgs), **Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos**. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.

ALBERTI, Verena. **Histórias dentro da História**. In: PINSKY, Carla (Org.). Fontes históricas. São Paulo: Contexto, 2010.

ÁLVAREZ, Marcelo; SAMMARTINO, Gloria. Os alimentos entre a reivindicação identitária e a reexotização da diversidade cultural. O caso da Quebrada de Humahuaca (Argentina). In. MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLACO, Janine (Org.). **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Porto Alegre: UFRGS, 2012.

ARRUDA, Angela. Feminismo, gênero e representações sociais. **Revista do Programa de Pós-graduação em História da UnB**, v. 8, n. 2, 2000.

BARBOSA, Felipe Augusto Couto. **Dos usos turísticos do patrimônio alimentar: formação cultural e os mercados de comida típica na cidade de Goiás**. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade Federal de Goiás (UFG), Goiânia, 2015.

BEAVOUIR, Simone. **O segundo sexo**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.

BENJAMIN, Walter. **Teses sobre o conceito de história**. 1940. Disponível em: <<https://www.marxists.org/portugues/benjamin/1940/mes/90.htm>> Acesso em: 01 Set. 2022.

BRASIL. **Cartas patrimoniais**. 3. ed. rev. aum. Rio de Janeiro: IPHAN, 2004.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília: Senado Federal. 1988.

BRASIL. Decreto nº 3.551, de 4 de Agosto de 2000. Brasília: **Diário Oficial da União**. 2000. Disponível em: <<https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=07/08/2000&jornal=1&pagina=82&totalArquivos=100>> Acesso em: Fev. 2023.

BRASIL. Resolução nº 510, de 7 de abril de 2016. Brasília: **Diário Oficial da União**, 2016. Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cns/2016/res0510_07_04_2016.html> Acesso em: 16 Fev. 2022.

BRIGUGLIO, Bianca. Cozinha é lugar de mulher? Desigualdades de gênero e masculinidade em cozinhas profissionais. **Seminário Internacional Fazendo Gênero**, v. 11, 2017.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Elsevier Brasil, 2017.

CASCUDO, Luis da Câmara, **História da alimentação no Brasil**. Pesquisa e notas. São Paulo: EDUSp, 1983.

CASTRO, Helisa Canfield; MACIEL, Maria Eunice; MACIEL, Rodrigo Araújo. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**, v. 18, n. 1, 2016.

CASTRO, Marlon. **Uma trajetória antropológica: alimentação, tradição e identidade através de uma perspectiva educacional**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Sociais) – Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2018.

CHAVEIRO, Eguimar Felício. A cultura como patrimônio e a vida como cultura: disputas de sentidos na Cidade de Goiás – Um patrimônio da humanidade. **OLAM Ciência e Tecnologia**. Vol.8, n.1, jan./jun. 2008.

CHUVA, Márcia. **Da referência cultural ao patrimônio imaterial: introdução à história das políticas de patrimônio imaterial no Brasil**. In REIS, Alcenir Soares dos & FIGUEIREDO, Betania Gonçalves. Patrimônio Imaterial em perspectiva. Belo Horizonte: Fino Traço, 2015.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 2, 2013.

CORÇÃO, Mariana. Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea. **XXIV Simpósio Nacional de História**, São Leopoldo, 2007.

CORNER, Dolores Martín Rodríguez; ANGELO, Elis Regina Barbosa. O patrimônio cultural imaterial sob a perspectiva da gastronomia. Anais do **Semintur**, v. 5, 2008.

COSTA, André Conceição; ARAÚJO, Miguel Almir de. Filosofia da cultura e educação: as implicações simbólicas e culturais regionais/locais na prática pedagógica escolar no contexto de uma escola em Feira de Santana/BA. **Anais dos Seminários de Iniciação Científica**, 2018.

COSTA, Ewerton Reubens; SANTOS, Maria Socorro Figueiredo. Considerações sobre cozinha patrimonial e turismo. **Resgate: Revista Interdisciplinar de Cultura**, v. 23, n. 2, 2015.

COSTA, Odete. **Entre a cozinha e a mesa, entre altares e rosários: alimentação e relações de gênero nas festas de reinado e congadas de Goiânia**. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2016.

COUTINHO, Sabrine Mantuan; MENANDRO, Paulo Rogério Meira. Representações sociais do ser mulher no contexto familiar: um estudo intergeracional. **Psicologia e Saber social**, v. 4, n. 1, 2015.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

FERNANDES, José Ricardo Oriá. **O direito à memória: análise dos princípios constitucionais da política de patrimônio cultural no Brasil (1988-2010)**.

Disponível em:
<http://antigo.casaruibarbosa.gov.br/dados/DOC/palestras/Políticas_Culturais/II_Seminario_Internacional/FCRB_JoseRicardoFernandes_O_direito_a_memoria.pdf>
Acesso em: 02 Set. 2022.

FONSECA, Denire Holanda da; RIBEIRO, Cristiane Galvão; LEAL, Noêmia Soares Barbosa. Violência doméstica contra a mulher: realidades e representações sociais. **Psicologia & Sociedade**, v. 24, n. 2, 2012.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1989.

GIL, Antonio C. **Métodos e técnicas em pesquisa social**. São Paulo: Atlas, 2017.

HALBWACHS, Maurice. A memória coletiva.(tradução de Laurent Schaffter). **Edições Vértice. São Paulo**, 1990.

HAMILTON, Cherie. **Brazil: a culinary journey**. Nova Iorque: Ocrene Books. 2005.

HAS, Murilo; GEHRKE, Marcos; FAUSTINO, Rosângela. Alimentação como um patrimônio:: definição, pesquisa e métodos de abordagem na educação escolar indígena. **RELACult-Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade**, v. 7, n. 1, 2021.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Apresentação**. Disponível:
<<https://www.gov.br/iphan/pt-br/aceso-a-informacao/institucional/apresentacao>>
Acesso em: 02 Set. 2022.

KRONE, Evander Eloí. **Comida, memória e patrimônio cultural: a construção da pomeraneidade no extremo sul do Brasil**. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Programa de Pós Graduação em Antropologia, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2014.

KUPER, Adam. **Cultura, a visão dos antropólogos**. Bauru: Edusc. 2002.

KUWAE, Christiane Ayumi; MONEGO, Estelamaris Tronco; FERNANDES, Joana Aparecida. (Trans) Formações de Hábitos Alimentares dos Goianos. **CERES: Nutrição & Saúde**, v. 4, n. 1, 2009.

LE GOFF, Jacques. **Patrimônio histórico, cidadania e identidade cultural: o direito à memória**. In: BITTENCOURT, Circe (Org.). O saber histórico na sala de aula. São Paulo: Contexto, 1997.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**: Mitológicas I. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

_____. **A origem dos modos à mesa**: Mitológicas III. São Paulo: Cosac Naify, 2006

_____. Raça e História. In: LÉVI-STRAUSS, Claude. **Antropologia estrutural II**. São Paulo: CosacNaify, 2015.

_____. **O cru e o cozido**. São Paulo: Companhia das Letras, 2021.

LISBOA, Patrícia. Turismo cultural e patrimônio sob a perspectiva da gastronomia: o caso da mandioca. **Revista de Turismo Contemporâneo**. Vol.3, n.1, jan./jun.2015.

MACIEL, Maria Eunice. **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha a brasileira. **Estudos históricos**, v. 1, n. 33, 2004

MAGALHÃES, Sonia. **Alimentação, saúde e doenças em Goiás no século XIX**. Tese (Doutorado em História) – Universidade Estadual Paulista “Júlio Mesquita”, Franca, 2004.

MAGALHÃES, Teresa Ancona Lopez de. O papel da mulher na sociedade. **Revista da Faculdade de Direito da Universidade de São Paulo**. 1980.

MARTINS, Fatima de Macedo. A mesa em Vila Boa de Goiás: tradição, sabores e saberes. **Revista Humana RES**. Vol.4, n.6, set./dez. 2022.

MINISTÉRIO DA CULTURA. Patrimônio Imaterial. **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**. Disponível em: <<https://www.gov.br/iphan/pt-br/patrimonio-cultural/patrimonio-imaterial>> Acesso em Fev. 2023.

MORAES, Dominga Correia Pedroso. **Cidade de Goiás**: patrimônio histórico, cotidiano e cidadania. Dissertação (Mestrado em Geografia). Instituto de Estudos Socio Ambientais. Universidade Federal de Goiás. Goiânia (GO). 2002.

MUSEU CASA DE CORA CORALINA. Galeria. Cozinha de Cora Coralina. **Museu casa de Cora Coralina**, 2018. Disponível em: <https://www.museucoracoralina.com.br/site/wp-content/uploads/2018/03/IMG_1736.jpg> Acesso em: 15 Mai. 2022.

NASCIMENTO, Anael; BARROS, Flávio Bezerra. Entre mangues, rios e igarapés: pesca, comida e cultura no quilombo de Mangueiras (Ilha do Marajó, Pará). **Etnobiología**, v. 17, n. 3, 2019.

NERY, Marina. Gastronomia – Patrimônio à mesa. **Ipea**. 2006. Disponível em: <https://www.ipea.gov.br/desafios/index.php?option=com_content&view=article&id=1110:reportagens-materias&Itemid=39> Acesso em: 25 Mai. 2022.

NETTO, Egrimont Wagner Teixeira; BARBOSA, Filipe Augusto Couto; COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Patrimônio e identidade regional: tradições doces em perspectiva. **Vivência**. N.57, 2021.

NOGUEIRA, Cláudia Mazzei. As relações sociais de gênero no trabalho e na reprodução. **Revista Aurora**, v. 3, n. 2, 2010.

NORA, Pierre. Memória: da liberdade à tirania. **Revista Brasileira de Museus e Museologia**. v. 2, n. 4, 2009.

PÉCLAT, Gláucia. **O empadão goiano: expressão de valores e práticas tradicionais**. Dissertação (Mestrado Profissionalizante em Gestão do Patrimônio

Cultural) – Instituto Goiano de Pré-história e Antropologia, Universidade Católica de Goiás, Goiânia, 2003

_____. Empadão goiano: expressão de práticas festivas e ecológicas. **Rev. da Faculdade Estácio de Sá**. v. 1, n. 1, 2008.

PELEGRINI, Sandra C. A. Cultura e Natureza: os desafios das práticas preservacionistas na esfera do patrimônio cultural e ambiental. **Revista Brasileira de História**. v. 26, n.1, 2006.

PEREIRA, Augusto. **Goianidade: Retratos da identidade do povo goiano**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Jornalismo) - Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Goiânia, 2021.

PEREIRA, Tamiris Maia Gonçalves; MAGALHÃES, Sônia Maria; NAZARENO, Elias. Estado do conhecimento sobre história da alimentação indígena no Brasil. **História: Questões & Debates**, v. 68, n. 1, 2019.

POLLAK, Michael. Memória e identidade social. **Estudos Históricos**. v. 5, n. 10, 1992.

PRADO, Paulo. Mulheres goianas e a organização vilaboense de artes e tradições (OVAT): uma engenharia de silêncios. Anais do **XVI Encontro Regional de História da Anpuh-Rio: Saberes e Práticas Científicas**, 2014.

PRODANOV, Cleber Cristiano; FREITAS, Ernani Cesar. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico**. Novo Hamburgo: Feevale, 2013.

RAMOS, Cyntia Alves Miranda. **O arroz com pequi na formação da cultura alimentar goiana**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) – Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2017.

RIBEIRO, Apoeni; BARBOSA, Otávia; SILVA, Lorraine. A gastronomia goiana como incentivadora do turismo na Cidade de Goiás. **Revista Mirante**, v. 12, n. 2, 2019.

ROCHA, Thaíse Sá Freire. Refletindo sobre memória, identidade e patrimônio: as contribuições do programa de Educação Patrimonial do MAEA-UFJF. **XVIII Encontro Regional (ANPUH - MG)**, 2012.

SANT'ANNA, Marcia. **Preservação como prática: sujeitos, objetos, concepções e instrumentos**. In: REZENDE, Maria Beatriz; GRIECO, Bettina; TEIXEIRA, Luciano; THOMPSON, Analucia (Orgs.). **Dicionário IPHAN de Patrimônio Cultural**. 1. ed. Rio de Janeiro; Brasília: IPHAN/DAF/Copedoc, 2015.

SANTOS, Carlos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: questões & debates**, v. 42, n. 1, 2005.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE (SEDUCE). Palácio Conde dos Arcos. Visão 360. **Seduc**, [s.d]. Disponível em: <<http://cultura.seduc.gov.br/conde/>> Acesso em: 19 Mai. 2022.

SILVA, Glauce Cerqueira. *Et al.* A mulher e sua posição na atualidade: da antiguidade aos dias atuais. **Revista da SBPH**. Vol.8, n.2, dez.2005.

TAMASO, Izabela Maria. **Em nome de patrimônio: representações e apropriações da cultura na cidade de Goiás**. Tese (Doutorado em Antropologia Social) -Universidade de Brasília, Brasília, 2007.

TUAN, Yi-Fu. **Espaço e lugar: A perspectiva da experiência**. Londrina: SciELO-EDUEL, 2013.

APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO - TCLE

Você/Sr./Sra. está sendo convidado(a) a participar, como voluntário(a), da pesquisa intitulada “O EMPADÃO GOIANO: A MEMÓRIA DE UM POVO NO PROCESSO DA COZINHA”. Meu nome é Alessandro Pereira da Silva sou Mestrando pelo Programa de Pós-Graduação em Estudos Culturais, Memória e Patrimônio da Universidade Estadual de Goiás, pesquisador(a) responsável por esta pesquisa. Após receber os esclarecimentos e as informações a seguir, se você aceitar fazer parte do estudo, rubricue todas as páginas e assine ao final deste documento, que está impresso em duas vias, sendo que uma delas é sua e a outra pertence ao(à) pesquisador(a) responsável. Esclareço que em caso de recusa na participação você não será penalizado(a) de forma alguma. Mas se aceitar participar, as dúvidas *sobre a pesquisa* poderão ser esclarecidas pelo(a) pesquisador(a) responsável, via e-mail alessandro.gastronomy@gmail.com endereço Rua Rio Paranaíba Qd-22 Lt-21 Residencial Fonte das Águas e, inclusive, sob forma de ligação a cobrar, acrescentando o número 9090 antes do(s) seguinte(s) contato(s) telefônico(s): 62 99360-3510. Ao persistirem as dúvidas *sobre os seus direitos* como participante desta pesquisa, você também poderá fazer contato com o **Comitê de Ética em Pesquisa** da Universidade Estadual de Goiás (CEP-UEG), localizado no Prédio da Administração Central, BR 153, Km 99, Anápolis/GO, CEP: 75132-903, telefone: (62) 3328-1439, funcionamento: 8h às 12h e 13h às 17h, de segunda a sexta-feira. O contato também poderá ser feito pelo e-mail do CEP-UEG: cep@ueg.br. O Comitê de Ética em Pesquisa é vinculado à Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP) que por sua vez é subordinado ao Ministério da Saúde (MS). O CEP é responsável por realizar a análise ética de projetos de pesquisa com seres humanos, sendo aprovado aquele que segue os princípios estabelecidos pelas resoluções, normativas e complementares. Os pesquisadores que compõem essa equipe de pesquisa são Alessandro Pereira da Silva e Eduardo Gusmão de Quadros

Justificativa, objetivos e procedimentos:

O motivo que nos leva a propor esta pesquisa é que a forma de se alimentar do ser humano está relacionada ao modo de vida e a região onde se vive, o que leva a crer que a construção da culinária regional é arte de um povo de cozinhar. Ao mesmo tempo, a alimentação e os processos que a envolvem estão relacionados à cultura, ao modo de vida até à religiosidade. O objetivo desta pesquisa é compreender o desenvolvimento da receita do *Empadão Goiano*, trazendo como perspectiva uma análise acerca da relação entre tradição, cultura e modernidade. Buscamos traçar as relações da memória com a identidade e o patrimônio cultural.

Os procedimentos de coleta de dados serão por meio de entrevista, a partir de um roteiro com um conjunto de 11 (onze) perguntas divididas em dois blocos e um questionário sociodemográfico. Essas questões são formuladas de forma que possamos obter um panorama do Empadão Goiano, as formas de fazer e o seu desenvolvimento. Dessa forma, as entrevistas são gravadas pelo pesquisador e

você poderá optar pela não gravação de sua voz. As gravações serão armazenadas e transcritas pelo pesquisador, onde o participante poderá solicitar cópia. A pesquisa tem como duração média de 30 a 40 minutos e cada participante poderá solicitar a interrupção em qualquer momento. Após análise dos dados obtidos na pesquisa, será elaborado um livro contendo receitas de Empadão Goiano e experiências dos participantes. Com isso, será realizada uma oficina para o lançamento do livro e será disponibilizado em formato digital, onde todos os participantes serão convidados. Você poderá optar pela não divulgação de suas receitas ou de trechos de seus depoimentos.

Termo de concessão de uso de sua voz e opinião:

- () Não permito a gravação/obtenção da minha voz.
() Permito a gravação/obtenção da minha voz.

Em caso de permissão da gravação/obtenção da imagem/voz:

- () Permito a divulgação da minha imagem/voz nos resultados publicados da pesquisa.
() Não permito a divulgação da minha imagem/voz nos resultados publicados da pesquisa.

Riscos e formas de minimizá-los:

Os riscos relacionados à participação neste estudo são leves e serão tratados conforme orienta a resolução CNS nº 510/16, que destaca em seu artigo 19 “Art. 19. O pesquisador deve estar sempre atento aos riscos que a pesquisa possa acarretar aos participantes em decorrência dos seus procedimentos, devendo para tanto serem adotadas medidas de precaução e proteção, a fim de evitar dano ou atenuar seus efeitos. § 1º Quando o pesquisador perceber qualquer possibilidade de dano ao participante, decorrente da participação na pesquisa, a entrevista será interrompida e converará com o participante para as providências cabíveis, o que podem incluir o encerramento da pesquisa e informar o sistema CEP/CONEP. § 2º O participante da pesquisa que vier a sofrer qualquer tipo de dano resultante de sua participação na pesquisa, previsto ou não no Registro de Consentimento Livre e Esclarecido, tem direito a assistência e a busca de indenização. Dessa forma, pode-se destacar como exemplo, algum desconforto, constrangimento ou manifestações emocionais decorrentes das lembranças. Para evitá-los, o pesquisador estará atento, interrompendo a entrevista imediatamente e fornecerá toda a assistência física e psicológica necessárias, de maneira gratuita e imediata.

Assistência:

Se você sentir qualquer desconforto é assegurado assistência imediata e integral de forma gratuita, para danos diretos e indiretos, imediatos ou tardios de qualquer natureza, decorrentes de sua participação na pesquisa.

Caso você se sinta desconfortável por qualquer motivo, poderemos interromper imediatamente a sua participação, a qualquer momento e esta decisão não produzirá penalização ou prejuízo algum.

Benefícios:

Esta pesquisa terá como benefícios contribuir significativamente para o registro da história do Empadão Goiano, para perceber as mudanças ocorridas no prato e como esse processo está ligado a culinária vilaboense. Ao mesmo tempo, contribuirá para uma difusão de suas variáveis, resgatando experiências dos indivíduos que estão inseridos no processo de produção e daqueles que o consomem. Os entrevistados serão convidados para o lançamento do livro que será produzido ao final da pesquisa e uma oficina culinária acerca do preparo do empadão. Nesse momento, espera-se a troca de experiências e de memórias ligadas ao prato, no interesse de consolidar sua importância do ponto de vista patrimonial e turístico.

Sigilo, privacidade e guarda do material coletado:

Não há necessidade de sua identificação, ficando assegurados o sigilo e a privacidade. Você poderá solicitar a retirada de seus dados coletados a qualquer momento, deixando de participar deste estudo, sem prejuízo. Os dados coletados nesta pesquisa serão guardados em arquivo digital sob nossa guarda e responsabilidade, por um período de cinco anos após o término da pesquisa. Após esse período, o material obtido será picotado e/ou reciclado e todas as mídias apagadas.

Indenização:

Se você sofrer qualquer tipo de dano resultante de sua participação na pesquisa, previsto ou não no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, tem direito a buscar indenização, conforme decisões judiciais que possam suceder.

Você não receberá nenhum tipo de compensação financeira por sua participação neste estudo, mas caso tenha algum gasto decorrente do mesmo (como por exemplo, transporte e alimentação) este será ressarcido por mim, pesquisador responsável.

Em qualquer etapa do estudo você poderá entrar em contato comigo, pesquisador responsável, para esclarecimentos de eventuais dúvidas. Em qualquer momento você poderá solicitar informações sobre o trabalho, a manipulação dos dados e as etapas de produção do relatório final.

Os resultados da sua participação poderão ser consultados por você a qualquer momento, e o número de telefone, inclusive, sob forma de ligação a cobrar, acrescentando o número 9090 antes do(s) seguinte(s) contato(s) telefônico(s): 62 99360-3510 onde poderá agendar o atendimento. Ao longo da pesquisa você poderá solicitar informações do pesquisador ou pedir para a retirada de informações e contribuições. Após a pesquisa, os entrevistados serão convidados para o lançamento do livro que será produzido e uma oficina culinária visando o preparo do empadão.

Declaração do(a) Pesquisador(a) Responsável

Eu, pesquisador(a) responsável por este estudo, esclareço que cumprirei as informações acima e que o participante terá acesso, se necessário, a assistência integral e gratuita por danos diretos e indiretos, imediatos ou tardios devido a sua participação nesse estudo; e que suas informações serão tratadas com confidencialidade e sigilo. Você poderá sair do estudo quando quiser, sem qualquer penalização. Se tiver algum custo por participar da pesquisa, será ressarcido; e em caso de dano decorrente do estudo, terá direito a buscar indenização, conforme decisões judiciais que possam suceder. Declaro também que a coleta de dados somente será iniciada após a aprovação do protocolo pelo sistema CEP/CONEP.

Declaração do(a) Participante

Eu,, abaixo assinado, discuti com o pesquisador Alessandro Pereira da Silva sobre a minha decisão em participar como voluntário(a) do estudo *O Empadão Goiano: A memória de um povo no processo da cozinha*. Ficaram claros para mim quais são os propósitos do estudo, os procedimentos a serem realizados, seus desconfortos e riscos, as garantias de assistência, confidencialidade e esclarecimentos permanentes. Ficou claro também que minha participação é voluntária e isenta de despesas e que poderei retirar o meu consentimento a qualquer momento, sem penalidades ou prejuízo ou perda de qualquer benefício que eu possa ter adquirido.

Cidade de Goiás, Goiás, 10 de Junho de 2021.

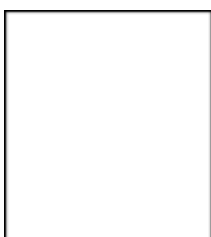
Assinatura do(a) participante de pesquisa/Responsável legal

Data: ____/____/____

Assinatura do(a) pesquisador(a) responsável

Data: ____/____/____

Espaço para coleta da(s) assinatura(s) de participante sem letramento.



APÊNDICE B – ROTEIRO DE ENTREVISTA

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

1. Sexo: Masculino () Feminino ()

2. Idade: _____

3. Local de nascimento:

4. Renda média:

5. Formação:

- Analfabeto ()
- Ensino Fundamental Incompleto ()
- Ensino Fundamental Completo ()
- Ensino Médio Incompleto ()
- Ensino Médio Completo ()
- Ensino Superior Incompleto ()
- Ensino Superior Completo ()

QUESTÕES

Exercício de memória:

Quando você pensa em culinária, o que te vem à cabeça?

Bloco 1:

1. Há quanto tempo trabalha com culinária?

2. Quais foram suas principais influências para trabalhar no ramoda culinária?

3. Quando você pensa no empadão goiano, qual lembrança você tem sobre esse prato?

3.1 Você sente saudade de algo daquele tempo?

3.2 Algo foi determinante para continuar a preparação desse prato?

4. Como aprendeu a fazer o empadão goiano?

5. Na sua visão, qual é a importância do empadão goiano para a culinária da Cidade de Goiás?

Bloco 2:

1 Do seu ponto de vista, como é a relação do turista com a culinária da Cidade?

2. Na sua avaliação, o empadão goiano é um atrativo para os turistas?

3. Já notou outras receitas ou modos de preparar o empadão goiano? Quais?

3.1 O que motivou você a escolher *seu modo* de fazer o empadão?

4. Na sua perspectiva, quais foram as principais mudanças no empadão goiano?

5. Do seu ponto de vista, qual a importância do empadão goiano para a cultura goiana?

6. Na sua avaliação, é possível dizer que o empadão goiano seria um patrimônio cultural?

APENDICE C – PRODUTO FINAL

Empadão goiano: Um prato de memória, história e identidade

Alessandro Pereira da Silva



Universidade Estadual de Goiás.

Programa de Pós-Graduação em Estudos Culturais, Memória e Patrimônio.

Cidade de Goiás

2023

SUMÁRIO

Empadão Goiano: uma cultura à muitas mãos	4
Histórias e memórias: o empadão identidade cultural	12
Empadão: Um prato diverso	22
O Empadão na Cidade de Goiás	35

Empadão Goiano: uma cultura à muitas mãos

Oração do Milho

Sou a planta humilde dos quintais pequenos e das lavouras pobres.

Meu grão, perdido por acaso, nasce e cresce na terra descuidada. Ponho folhas e haste e se me ajudares Senhor, mesmo planta de acaso, solitária, dou espigas e devolvo em muitos grãos, o grão perdido inicial, salvo por milagre, que a terra fecundou.

Sou a planta primária da lavoura.

Não me pertence a hierarquia tradicional do trigo. E de mim, não se faz o pão alvo, universal.

O Justo não me consagrou Pão da Vida, nem lugar me foi dado nos altares.

Sou apenas o alimento forte e substancial dos que trabalham a terra, onde não vingam o trigo nobre.

Sou de origem obscura e de ascendência pobre. Alimento de rústicos e animais do jugo.

Fui o angú pesado e constante do escravo na exaustão do eito. Sou a broa grosseira e modesta do pequeno sitiante. Sou a farinha econômica do proletário.

Sou a polenta do imigrante e a miga dos que começam a vida em terra estranha.

Sou apenas a fartura generosa e despreocupada dos paiois.

Sou o cocho abastecido donde ruma o gado

Sou o canto festivo dos galos na glória do dia que amanhece.
Sou o carcarejo alegre das poedeiras à volta dos seus ninhos.
Sou a pobreza vegetal, agradecida a Vós, Senhor, que me fizeste necessária
e humilde
Sou o milho.

Poemas dos becos de Goiás e estórias mais

Cora Coralina

Global Editora – 14ª edição, 1987

O empadão goiano é considerado por Péclat (2008) um produto com representatividade cultural na culinária goiana e símbolo da “goianidade”. Nessa perspectiva, o empadão representa o típico, tradicional e a autenticidade da culinária vilaboense. A partir dessas considerações, o escopo do presente trabalho se centra na busca por apresentar como o “empadão” se manifesta na posição de um bem cultural goiano.

Assim sendo, busca-se compreender as razões que levaram ao seu surgimento e modificações sensoriais ao passar do tempo. Ao se discutir os impactos culturais da globalização, Amin (1999) afirma que a globalização surge com propostas atraentes em sua idealização, como o acesso a países em desenvolvimento, mercados tecnológicos e novas culturas.

Este cenário traz consigo a contemporaneidade na cozinha regional e a crescente utilização de produtos sazonais, métodos e técnicas modernas, utilizando as tecnologias como uma ferramenta de apoio, como deixa claro Barbosa (2015). Diante dessa percepção, a gastronomização estreita cada vez mais a relação entre o prazer de cozinhar e de comer e assim a desvalorização dos sabores e saberes das tradições culinárias e das técnicas ancestrais.

A alimentação constitui uma parte significativa das culturas humanas. O ato de se alimentar está diretamente relacionado à interação entre indivíduos e sociedade, e, por isso, a alimentação representa a maneira como uma sociedade interage e dá significado ao espaço e às relações em que está inserida. Segundo Naves et al. (2002), a formação da culinária alimentar tradicional goiana veio por meio da fusão das técnicas culinárias dos indígenas que viviam na região, dos bandeirantes e tropeiros que chegaram em busca de ouro e dos escravos.

Para Ortêncio (1967), a identidade do povo goiano destaca-se por meio da cozinha tradicional, da memória e pelos processos de interação e representação social, buscando observar os saberes do senso comum. O estado de Goiás é representado por sua autenticidade em sua origem na cultura caipira, sendo marcado por seus alimentos típicos do cerrado, como as preparações de arroz com pequi, pamonha, galinhada, empadão e alfenim. Assim, pode-se afirmar que a cozinha é um espaço de interação e acolhimento entre familiares e amigos e até mesmo de reuniões políticas (MOLINA, 2001).

A gastronomia é a forma mais expressiva do ajuntamento de hábitos alimentares, mas também um importante precursor do convívio afetivo e das

relações sociais. De acordo com Péclat (2008), a cozinha é um espaço reservado para um momento de interação social, onde o indivíduo sai do seu cotidiano e encontra conforto à mesa. Assim, o espaço da cozinha torna-se construtor dos vínculos familiares e encontros de amigos.

O empadão goiano, enquanto instituição cultural, é fruto de uma enorme mistura de processos de apropriação cultural. A própria composição do prato demonstra a existência de uma intensa troca cultural. Desde a farinha portuguesa, as azeitonas europeias e as formas e fornos indígenas, o empadão goiano é fruto da construção de uma cultura única, dotada de contexto e relações igualmente únicas (BARBOSA, 2015).

Do ponto de vista do empadão goiano, percebe-se a multiplicidade de formas de fazê-lo, bem como o aspecto mercantilista que envolve este prato. Encontra-se uma relação dupla, ou seja, os aspectos culturais e identitários e os aspectos mercantilistas e propriamente capitalistas. Por causa disso, a relação entre patrimônio, memória e globalização assume importância no debate antropológico.

Em primeiro lugar, destaca-se o desenvolvimento e reformulação das tradições e manifestações culturais pelos próprios agentes. Em segundo lugar, encontra-se a apropriação e mercantilização das culturas pela globalização. No limite destes dois aspectos, encontram-se expressões de resistência e recusa aos novos moldes do processo de desenvolvimento cultural.

É possível destacar que, embora seja possível verificar a multiplicidade de formas de preparo do empadão goiano, encontra-se de forma proporcionalmente inversa às manifestações de resistência e continuidade das práticas tradicionais de preparo. A perspectiva de que este prato se encontra inserido no conceito de bem cultural se estabelece a partir da interação e representação de um grupo social, fortalecendo a visão de que o empadão goiano é característico de uma cultura regional, de uma identidade regional.

Em consonância, a memória está diretamente ligada a este processo, permitindo a continuidade do campo simbólico no qual este aspecto está inserido, mesmo com as remodelações e o desenvolvimento do *habitus* goiano e, conseqüentemente, vilaboense.

Referências

AMIN, Samir. Mundialização, crise e transição. **Revista Novos Rumos**, v. 1, n. 30, 1999.

BARBOSA, Filipe. **Dos usos turísticos do patrimônio alimentar**: formação cultural e os mercadores de comida típica na Cidade de Goiás. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2015.

MOLINA, Suely Ferreira Lopes. **Sobre Comidas e o Ato de Comer em Goiás: Uma Reflexão acerca da Goianidade**. In: Goiás: identidade, paisagem e tradição/ NasrFayadChaul; Paulo Rodrigues Ribeiro (Orgs.). - Goiânia: Ed. da UCG, 2001.

NAVES, M. et. al. **Um, dois, feijão com arroz - a alimentação no Brasil de norte a sul**. São Paulo: Atheneu, 2002.

ORTÊNCIO, W. Bariani. **A cozinha goiana**. Rio Janeiro: Brasilart, 1967.

PÉCLAT, Gláucia Tahis. Empadão Goiano: expressão de práticas festivas e ecológicas. **Revista da Faculdade Estácio de Sá**, v. 1, n. 1, 2008.

Histórias e memórias: o empadão identidade cultural

O Empadão Goiano é um prato afetivo. As entrevistas deixam claro um processo de transmissão de cultura intimamente ligado às tradições familiares. O “modo de preparo”, as formas e o ingredientes ligam-se à um aspecto de reafirmação da memória e constituição da identidade cultural. As transformações tecnológicas e a globalização também se fazem presentes nesse processo, dando outros contornos ao prato. Entretanto, observa-se com as entrevistas que a resistência cultural é um aspecto largamente observável.

Participante I, Cidade de Goiás

Quando você pensa em culinária, o que te vem à cabeça?

Culinária lembra para mim família, alegria, gente reunida. Sempre é alegria... Quando eu penso no empadão goiano também é algo afetivo para mim. É aquela coisa de muito tempo... Tanta mistura que combinou... Para mim é isso, o empadão goiano lembra família, pois a gente começou com a receita da minha mãe. Ela ensinou a receita para gente e trabalhamos com ela. Mas a receita se modificou, né? Colocamos algo nosso nela, algo que não estava na receita original. O jeito de fazer ainda é o mesmo, não utilizamos a tecnologia, é tudo manual. Até o jeito de servir é nas cumbucas de barro, eu não sei dizer o porquê, mas o sabor do prato fica diferente... mais gostoso.

Quais são os ingredientes que você costuma a utilizar no Empadão?

Nos utilizamos uma série de ingredientes, como o Trigo, margarina, o recheio é a linguiça de porco, carne de porco, queijo, frango desfiado e uma azeitona no centro.

Quais foram suas principais influências para trabalhar no ramo da culinária?

A minha família, a maioria dela, trabalha com gastronomia, com a comida. Parece que é algo que está na genética, no sangue. Da minha família, muita gente

trabalha com o empadão... A minha mãe, as minhas tias, primas. O que nós vendemos aqui é o que nós fabricamos ou algum parente.

Do seu ponto de vista, como é a relação do turista com a culinária da Cidade?

Quando ele vem para cá, ele procura coisas da nossa terra. É o empadão, as comidas de nossa terra. Mas o empadão é o que se destaca, ele representa a Cidade de Goiás.

O que motivou você a escolher seu modo de fazer o empadão?

Então, eu penso que é por causa das coisas de família, né? Aprende as vezes com a mãe, a avó, e aí vem diferentes jeitos de fazer. O meu é bom porque eu faço com amor. Quando eu estou cozinhando é como se fosse uma terapia. Eu não tenho curso, mas é algo que vem de mim, vem da minha família. Tudo o que a gente faz hoje é receita da minha mãe.

Do seu ponto de vista, qual a importância do empadão goiano para a cultura goiana?

É muito importante. Para as pessoas virem conhecer a cidade, a culinária, conhecer o que a gente tem para oferecer. Não é muita coisa, mas é bem interessante. A nossa arquitetura, a nossa cozinha, a nossa história.

Participante II, Mercado Municipal – Cidade de Goiás

Quando você pensa em culinária, o que te vem à cabeça?

Eu penso em família, em tradição de família.

Há quanto tempo trabalha com culinária?

Desde os tempos de criança, eu comecei com 14 anos. A minha mãe é pioneira no Bolo de Arroz. Até antes da pandemia ela estava trabalhando, mas teve que se afastar. Aqui nós trabalhamos mais com o Empadão, mas também fazemos Bolo de Arroz.

Quais foram suas principais influências para trabalhar no ramo da culinária?

Eu acho que foi a minha mãe. Ela tem cinquenta anos nesse ramo, todos nós aprendemos com ela. Tanto eu quanto meus irmãos e irmãs aprenderam com ela, trabalhando com ela. Aqui fazemos até a cumbuca.

O que motivou você a escolher seu modo de fazer o empadão?

O modo de preparar mudou. Antes de fazia tudo manualmente e se preparava em grandes cumbucas de barro. Hoje eu uso a tecnologia, tem a máquina que faz a massa e a sova. Eu preparo e a máquina trabalha, antigamente era no rolo. Antigamente eles não picavam a gueiroba (guariroba), eles cortavam em pedaços maiores. Hoje é tudo picadinho. Aqui utilizamos a gueiroba, a frango, a linguiça de porco, azeitona, ovo.

Como aprendeu a fazer o empadão goiano?

Eu aprendi com a minha mãe, mas fui mudando a receita. A mesma massa que faço para o Empadão é utilizada no pastel, por exemplo. Ela serve para as duas coisas. Nós temos o empadão também com a massa podre, os antigos só utilizavam massa podre.

Algo foi determinante para continuar a preparação desse prato?

A minha mãe começou no Mercado ela tinha vinte e poucos anos, ela tem 50 anos de mercado. Somos 7 irmãos homens e 4 mulheres, todos nasceram aqui em Goiás. A gente se adaptou e graças a Deus os frutos vieram. Se temos alguma coisa hoje é por causa disso aqui. Eu não sei se meu filho vai querer, mas tudo o que tenho e o que sou veio aqui.

Na sua perspectiva, quais foram as principais mudanças no empadão goiano?

O empadão mudou muito, principalmente por causa do uso de equipamentos. A receita não mudou, mas as máquinas trouxeram mais facilidade. Veja bem, se eu for usar a máquina, levo 20 minutos para fazer 50 empadas, se eu for fazer manualmente, demoro meio dia. Então, o uso desses equipamentos é importante.

Na sua avaliação, o empadão goiano é um atrativo para os turistas?

Sim, claro! O Empadão daqui é diferente do Empadão de Goiânia. Aqui tem mais variedade e a tradição é algo importante. Sempre que você vier aqui, o prato do dia será empadão e bolo de arroz. Mas aqui não é ruim também não, sabe? Tem rio para tomar banho, o pessoal é hospitaleiro, amigável. A pessoa que você faz amizade com ela, ela sempre volta.

Na sua avaliação, é possível dizer que o empadão goiano seria um patrimônio cultural?

Eu acredito que já deveria ter virado, pois é muito tradicional. Se você chegar por aqui e perguntar, a primeira coisa que o turista pergunta é se tem empadão. É tradicional da cidade.

Empadão: Um prato diverso

O Empadão é um prato diverso. Essa diversidade está diretamente relacionada às memórias, relações sociais e dinâmicas culturais que são gerais e particulares. Nesse sentido, não há um único modo de preparo, nem mesmo um conjunto único de ingredientes. Diante disso, essa seção busca apresentar quatro diferentes formas de preparo de Empadão, sem cair no engano de que seriam estas às únicas receitas.

Empadão Goiano – Receita I

Ingredientes

Massa

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (330 g);
- 1 colher (sopa) de óleo;
- 4 colheres (sopa) de margarina sem sal;
- 1 ovo;
- meia xícara (chá) de água morna (100 ml);
- 1 gema.

Recheio

- 3 colheres (sopa) de óleo;
- 500 g de peito de frango cortado em cubos;
- 200 g de linguiça fresca picada;
- 200 g de lombo suíno, em cubos;
- 1 cebola média picada;
- 1 Caldo de Galinha;
- 1 xícara (chá) de palmito picado;
- 1 lata de ervilhas, escorridas;
- 1 xícara (chá) de queijo minas fresco em cubinhos (100 g) ;
- meia xícara (chá) de azeitonas verdes, picadas;
- 1 ovo cozido picado;
- meia xícara (chá) de extrato de tomate;
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo.

Modo de preparo

1. Faça a massa: em uma tigela grande, coloque a farinha de trigo, o óleo, a margarina, o ovo, a água e o caldo de Galinha e misture até obter uma massa lisa e homogênea. Reserve.
2. Prepare o recheio: em uma panela média, aqueça o óleo em fogo alto e frite o frango por 10 minutos, ou até dourar. Junte a linguiça e o lombo, e frite por mais 5 minutos. Acrescente a cebola e refogue por 2 minutos, ou até ficar transparente.
3. Adicione o palmito, a ervilha, o queijo, a azeitona e o ovo cozido, e misture delicadamente. Junte o extrato de tomate e a farinha de trigo, mexendo até encorpar. Retire do fogo e espere esfriar.
4. Divida a massa em duas partes e abra-as com o auxílio de um rolo. Com uma delas, forre o fundo e as laterais de uma forma redonda média, de fundo removível (23 cm de diâmetro). Perfure a superfície com o auxílio de um garfo e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos ou até pré-assar, mas sem dourar.
5. Retire do forno, disponha o recheio, cubra com o restante da massa e pincele a gema.
6. Volte ao forno por mais 40 minutos, ou até que a superfície esteja dourada.
7. Retire do forno e sirva em seguida.

Dica

1. Se preferir, faça mini empadões: forre 8 mini formas com parte da massa, distribua o recheio entre elas e cubra com o restante da massa.
2. Caso sobre uma certa quantidade de massa, abra-a com o rolo, corte em formatos de sua preferência e decore a superfície da torta, antes de levá-la ao forno.



Empadão Goiano – Receita II

Ingredientes

Massa

- 1/2 kg de farinha de trigo;
- 3 colheres (sopa) de manteiga;
- 3 colheres (sopa) de óleo de soja;
- 2 unidades de ovo para pincelar;
- 1 colher (café) de açúcar;
- 1 pitada de sal;
- 100 ml de água (para dar o ponto).

Recheio

- 1 unidade de peito de frango;
- Água a gosto;
- 1 colher (chá) de açafrão da terra;
- 400 gr de pernil suíno em cubinhos;
- 1 unidade de limão espremido;
- 3 colheres (sopa) de óleo de soja;
- 4 dentes de alho;
- 1 unidade de cebola;
- 150 gr de extrato de tomates;
- 1 colher (sopa) de cebolinha verde picada;
- 100 gr de queijo minas frescal;
- 4 unidades de ovo cozido;
- 100 gr de guariroba em cubos ou rodela finas;
- 10 unidades de azeitona verde;
- Sal a gosto;
- Pimenta-do-reino preta a gosto.

Modo de preparo

Massa

1. Incorpore todos os ingredientes, misturando com um garfo e deixe pra sovar somente no final. Não trabalhe muito a massa para que ela não endureça.
2. Entre dois plásticos, abra a massa com um rolo na espessura de 0,5 cm, aproximadamente.
3. Com a massa, forre cumbuquinhas de barro ou refratários, para que ela fique bem aderente às suas paredes, sobrando um pouco além das bordas.

4. Recheie, corte as tampas, usando como molde uma das cumbucas emborcada sobre a massa aberta.
5. Feche o empadão e faça o acabamento, que é o mesmo utilizado para fechar empanadas.
6. Pincele as gemas de ovos e leve ao forno à 230°C por 20 a 30 minutos.
7. Sirva bem quente na própria cumbuquinha ou espere esfriar antes de cortar, no caso de utilizar um refratário grande.

Recheio

1. Cozinhe o frango em água, sal e açafrão-da-terra até ficar bem macia.
2. Retire a carne dos ossos em pedaços grandes (nacos), descarte os ossos e a pele e reserve a carne.
3. Reserve também a água do cozimento.
4. Tempere a carne de porco com sal, limão e pimenta do reino.
5. Aqueça o óleo em uma panela, doure o alho, acrescente a carne de porco e refogue até ficar macia, pingando aos poucos, uma parte do caldo do cozimento do frango.
6. Quando não restar mais líquido, apure a carne de porco até criar uma crosta no fundo da panela.
7. Retire a carne e refogue, nessa mesma panela, a cebola e o extrato de tomate.
8. Retorne a carne de porco nessa panela contendo o refogado, coloque o frango, o restante do caldo de frango e deixe cozinhar por 5 minutos até obter um refogado com molho denso.
9. Acerte o sal e coloque a cebolinha.
10. Para montagem, recheie os empadões em camadas: 1 colher do refogado, fatias de queijo, ovo cozido em rodela, guariroba e azeitona inteira.
11. Coloque mais 1 colher bem cheia do refogado e feche os empadões, levando em seguida para assar.



Empadão Goiano – Receita III

Ingredientes

Massa

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 3 ovos;
- ½ xícara (chá) de óleo;
- Sal a gosto;
- 1 colher (chá) de fermento em pó;
- 2 colheres (sopa) de manteiga.

Recheio

- 300 g de frango cozido e desfiado;
- 2 linguiças cozidas cortadas em pedaços;
- 150 g de queijo minas em cubos;
- 150 g de guariroba;
- 50 gramas de azeitonas;
- 1 dente de alho amassado;
- 1 cebola picada;
- Sal e pimenta a gosto;
- 250 ml de caldo de frango.

Modo de preparo

Massa

1. Junte todos os ingredientes até formar uma massa homogênea.
2. Deixe descansar por 30 minutos.
3. Abra 70% da massa e forre uma assadeira.

Recheio

1. Frite o alho, depois a cebola em um fio de azeite.
2. Acrescente a linguiça e deixe fritar até ficar dourada.
3. Acrescente os outros ingredientes e deixe refogar.
4. Coloque o recheio na assadeira já forrada com a massa, cubra com o restante da massa.
5. Leve ao forno pré-aquecido, a 200°, por 30 minutos.



Empadão Goiano – Receita IV

Ingredientes

Massa

- 3 xícaras de farinha de trigo;
- 1 xícara de margarina;
- 2 colheres (chá) de fermento em pó;
- 1 colher (chá) de sal;
- 2 gemas;
- 1/2 xícara de água morna.
- Recheio
- 2 colheres (sopa) de óleo;
- 250 gramas de lombo de porco cortado em cubos pequenos;
- 250 gramas de filé de frango cortado em cubos pequenos;
- 1 colher (chá) de tempero (a gosto).

Molho

- 1 colher (sopa) de óleo;
- 1 lata de tomate;
- 1 colher (chá) de tempero (a gosto);
- 1 palmito em conserva picado;
- 1/2 xícara de azeitona verde picada;
- 2 xícaras de queijo-de-minas meia-cura ralado;
- 2 colheres (sopa) de amido de milho;
- 1/2 xícara de água;
- 2 ovos cozidos picados;
- 3 colheres (sopa) de cheiro-verde picado.

Modo de preparo

Massa

- 1 - Em uma tigela, misture a farinha, a margarina, o fermento, o sal e as gemas;
- 2 - Junte aos poucos a água, misturando com a ponta dos dedos até que a massa fique homogênea;
- 3 - Cubra com filme plástico e leve à geladeira por 1 hora.

Recheio

- 1 - Em uma panela, aqueça o óleo em fogo médio e frite o lombo e o frango por 10 minutos ou até dourar, mexendo sempre;
- 2 - Junte o tempero e cozinhe por 5 minutos ou até a carne ficar macia, mexendo de vez em quando;
- 3 - Reserve.

Molho

- 1 - Em uma panela, aqueça o óleo em fogo médio junte o molho de tomate básico e o tempero. Cozinhe por 1 minuto;
- 2 - Misture o lombo e o frango reservados, o palmito, a azeitona e o queijo;
- 3 - Dissolva o amido de milho na água e junte ao refogado, mexendo sempre até engrossar;
- 4 - Misture os ovos e o cheiro-verde. Deixe esfriar;
- 5 - Preeaqueça o forno em temperatura média (180°C);
- 6 - Divida a massa em 3 partes;
- 7 - Abra duas partes da massa, com o auxílio de um rolo de massa e forre o fundo e a lateral de uma fôrma redonda desmontável (25 cm de diâmetro), deixando uma pequena borda para fora;
- 8 - Despeje o recheio e abra o restante da massa com o auxílio do rolo;
- 9 - Cubra o empadão, dobrando as bordas para dentro;
- 10 - Pincele a gema e leve ao forno por 1 hora ou até dourar. Sirva em seguida.



O Empadão na Cidade de Goiás

Empadão do Tempero e Arte

Carnes selecionadas
Preparadas com muito cuidado
A guariroba faz parte
Tem muita gente que gosta.

E tem gente que não
Se alimenta de carnes...
Pra essa freguesia Oferecemos com carinho
O Empadão Vegetariano!

Encantadoramente
trabalhado
A massa gostosa na forma de barro
Um ingrediente de cada vez.

Mãos rápidas e rostos sorridentes
De quem trabalha e gosta da lida.

O trigo amassado cuidadosamente
Trancinhas bem feitas!
Molho da hora bem temperado
Carinhosamente chama a freguesia
Para deliciosa refeição do dia.

Empada ou empadão Tempero e Arte
Na aparência a singeleza artesanal
No gosto a explosão de sabores
Uma história de amor que nasceu
A mais de vinte anos atrás...

Para as crianças tem a empadinha.
Empadão tradicional para qualquer idade.
O fundamental é alimentar toda essa gente
Que mora e que vem de perto ou longe
Alegrar nossa cidade com suas ilustres
Presenças!

Madalena Gomes

O Empadão é um prato muito procurado pelos Turistas na Cidade de Goiás. Nessa seção, buscamos apresentar restaurantes, bares e lanchonetes que trabalham com o comércio desse prato.

Tempero e Arte – Unidade I

Endereço: R. Interna, 28 - 116, Goiás - GO, 76600-000

Telefone: (62) 3371-2540

Bar da Patricinha

Endereço: Av. Contorno Leste, 2-214 - Goiás, GO, 76600-000

Telefone: (62) 3371-2891

Bar do Cajá

Endereço: R. Maximiano Mendes, 1 - Goiás, GO, 76600-000

Telefone: (62) 99113-8270

Jeso Bar Filho – Empadão

Endereço: R. Maximiano Mendes, 2-36 - 2-36 - Goiás, GO, 76600-000

Telefone: (62) 98570-4326

Pastelaria do Macalé

Endereço: Praça Vinicius Fleury - Goiás, GO, 76600-000

Café Jasmim - Empório e Bistrô

Endereço: R. Luis do Couto, 1 - central, Goiás - GO, 76600-000

Telefone: (62) 99957-2897