

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE GOIÁS – CAMPUS CORA CORALINA
BACHARELADO EM TURISMO E PATRIMÔNIO**

Niusmar Ferreira da Silva

Empadão Goiano: Sabores e Saberes da culinária vilaboense

Niusmar Ferreira da silva

Empadão Goiano: Sabores e Saberes da culinária vilaboense

Artigo apresentado à Universidade Estadual de Goiás/Campus Cora Coralina como requisito parcial para conclusão do curso de Bacharelado em Turismo e Patrimônio.

Orientadora: Dra Prof. Joyce de Almeida Borges.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	3
2 OBJETIVO GERAL.....	4
3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	5
4 REFERENCIAL TEÓRICO.....	5
5 METODOLOGIA.....	6
REFERÊNCIAS.....	6

Resumo: O artigo objetiva percorrer a culinária na cidade de Goiás ocorrida nas últimas décadas relacionadas a partir da produção do empadão goiano, buscamos conhecer e comparar as várias receitas do tradicional empadão goiano, elementos do saber fazer desta iguaria, origem do empadão goiano e dos alimentos que o compõem, mudanças das receitas ao longo do tempo. Considera que o vigor no laço territorial revela que o espaço é investido de valores não somente materiais mas também ético nos espirituais simbólicos e afetivos, Conceitua o alimento como tudo aquilo que é inserido para manter uma pessoa viva. O empadão goiano é uma mistura de produtos industrializados com produtos vindos da fazendas, Um prato que tem peso social na culinária Goiana pois transforma sua própria identidade. Ao assimilar o processo de modernização o território goiano teve um incremento dos objetos artificiais sobre os objetos naturais isso certamente refletiu nas ações realizadas, assim as práticas alimentares no meio urbano tende a sofrer influência de um número mais expressivo de objetos. A modernização dos meios de comunicação e transportes proporcionam um maior contato entre as pessoas de culturas diferentes o que faz com que muito de uma cultura seja incorporada em outra cultura. Neste trabalho eu quis mostrar como os empadão são feitos de maneiras simples porém com muita tradição, hoje o empadão goiano é fabricado por várias mãos várias receitas, algumas pessoas o fabricam em sua própria cozinha. Hoje muito conhecido o empadão goiano é um prato típico da cidade de Goiás, mas nem sempre quem o vende é quem o fabrica geralmente as pessoas que fazem o empadão goiano nem são conhecidas porque são as pessoas que ficam na cozinha e não podem demonstrar o seu conhecimento, a fama fica para quem vende esse empadão.

INTRODUÇÃO

Este artigo objetiva percorrer a culinária na cidade de Goiás ocorrida nas últimas décadas relacionada a partir da produção do empadão goiano.

Entre nossos objetivos específicos buscamos conhecer e comparar várias receitas do tradicional empadão goiano;

- Especificar alguns elementos do saber fazer desta iguaria;
- Identificar a origem do empadão goiano e dos alimentos que compõe este prato;
- Descrever e problematizar as mudanças das receitas

Ao longo do tempo o ser humano se aperfeiçoou e criou novas técnicas para plantar e colher seu alimento, criando novas técnicas para o plantio. Para Leal (1998 p.17) cultivar a Terra e tirar dela os alimentos, foi uma das descobertas do homem pré-histórico, para utilizar da agricultura o homem pré-histórico montou, acampamento junto a lavoura, para isso precisou domesticar os animais. O ser humano aprendeu a caçar e a manter sua caça viva para ter carne fresca.

Em Goiás nos anos de 1881, a província estava dividida em dois grupos os clubistas e empadistas, aqueles dirigidos por bulhões e estes por Anteristas e Fleurys.

Segundo Bonnemaizon e Cambrezi (1997 p.10) considera que o vigor do laço territorial revela que o espaço investido de valores não somente materiais mais também éticos, espirituais simbólicos e afetivos a culinária goiana se escreve assim deixando marcas pela história.

Para Claval (1995 p. 146) A propósito da identidade cultural sugere considerar três elementos para a sua formação a origem comum, o desejo de adequar-se às práticas de um grupo e a construção da pessoa que repouso na articulação exercida de todos os aspectos de sua vida centrados na cultura.

Segundo Gimenez (2000), a identidade e a criatividade permanente e exploração continua, o que implica em uma dialética de continuidade e troca.

Mata (2000 p. 55) conceitua o alimento como tudo aquilo que é inserido para manter uma pessoa viva.

A história do centro oeste goiano marca um processo em que imigrantes se tornarão posseiros para futuramente serem donos, e nas fazendas se produz o alimento e a produção de gado e seu processamento.

Segundo Suarez (1982), o empadão goiano é uma mistura entre os produtos importados e os da fazenda.

O empadão enquanto produto da comida goiana e regional, expressa algo que diz respeito a um prato que tem peso social na culinária goiana, pois inventa sua própria identidade. O empadão goiano simboliza a ordem social com suas diferenças e sabores.

REFERENCIAL TEÓRICO

Hobsbawn e Ranger (1984) afirma que a tradição inventada são mantidas por quem as cria e delas se beneficia, agora se levanta uma questão quem pode introduzir uma inovação? Se alguém que não mora na cidade de Goiás, introduzir vai ser aceito ou não?

Os estudos consideram as questões relacionadas em dois cenários distintos no espaço e no tempo, o primeiro é caracterizado ambiente ruralista, tidos como tradicionais possuidor de baixo nível densidade técnica, as relações capitalistas eram poucas desenvolvidas, o homem próximo da natureza tinha o controle sobre sua alimentação, desde a produção o preparo e o consumo, ainda nos dias atuais se lembram daquela época como sendo um tempo de muita fartura.

O segundo cenário diz respeito ao ambiente urbano, tecnicamente moderno, onde o capitalismo é mais desenvolvido, o ser humano se distancia da natureza, onde retirava toda a sua alimentação, e desconhecendo a forma de como era produzido e preparado os alimentos que consome. O que o ser humano come ou deixa de comer está ligado a uma série de fatores os quais nem demos conta de que ele existe.

Segundo Giard (2003 p. 212) os hábitos alimentares constituem um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância, em que o presente e o passado se entrelaçada para satisfazer as necessidades do momento. Compreender as práticas alimentares do contemporâneo está permeada por hábitos e costumes de uma tradição, isso se deve porque as práticas alimentares estão ligadas à primeira infância.

Ainda segundo Chaveiro (2005) o processo de modernização não foi

completo, compreende-se que contemporaneamente, elementos da tradição estão influenciando as práticas alimentares do sujeito Goianiense, na sua maioria de ferramentas usadas no dia a dia do trabalhador rural, era eles mesmos que fabricava, hoje esses instrumentos são trocados por outros isso ocorre por causa da modernização industrial.

Compreende-se além disso que as práticas alimentares têm um papel fundamental no que tange o ordenamento territorial, pois elas influenciam e são influenciadas pelos demais aspectos sociais fazendo parte de um sistema integrado indissociável das análises que buscam explicar a ordenação socioespacial.

Assim para a compreensão do espaço produzido em Goiás, uma análise das práticas sociais nelas estabelecidas fazem-se necessárias, as práticas alimentares assim como a música, o artesanato, o futebol entre outros elementos, são representativa, provas da cultura de um lugar.

Assim, O Presente artigo tem como objetivo principal analisar, como as práticas alimentares dos ex-trabalhador rural goiano, se desenvolvem frente às mudanças, em seu modo de viver decorrente de sua migração para a capital Goiana.

Ao assimilar o processo de modernização o território goiano teve um incremento de objetos artificiais sobre os naturais isso certamente refletiu nas ações realizadas em tal espaço.

Ao afirmar que o espaço é hoje Um sistema de objetos, cada vez mais artificiais povoados por sistemas de ações igualmente embutidos de artificialidade.

Assim as práticas alimentares no meio urbano tende a sofrer influência de um número mais expressivo, de objetos e também de ações presentes no espaço, isso porque as práticas sociais de uma comunidade estão essencialmente ligadas as condições objetivas do espaço onde ela está inserida, dessa maneira as diferenciações espaciais entre o rural e o urbano, revela que os elementos atualmente nas determinações alimentares, neste ambiente são diferentes e conseqüentemente as práticas alimentares nesta Distintas espacialidades também são diferentes.

Na cidade encontram-se alimentos vendidos de vários lugares inclusive distantes, de outros países ao passo que no campo nos lugares em que os produtores limitam-se ao que é produzido ou colhido nas cercanias do lugar, onde vivem a disponibilidade de alimento é reduzida, do mesmo modo os utensílios

utilizados nos afazeres da cozinha mudaram muito, poucos são os instrumentos que eram utilizados no campo e ainda são usados na metrópole.

A modernização dos meios de comunicação e transportes proporciona um maior contato entre as pessoas de culturas diferentes, o que faz com que muito de uma cultura seja incorporado a outra, a modernização ocorrida no território goiano proporcionou ao sujeito da metrópole Goianiense a incorporação de hábitos e costumes, caracterizados de outras culturas.

Expeitx (2004) aponta para uma série de questões em torno da colonização da cozinha e as dificuldades que a tarefa impõem, Quando se vai cozinhar e não tem tanta mercadoria como se tinha nas fazendas, as cozinheiras tinham que inventar alguma coisa para se comer foi aí então que se criou o empadão goiano, sobras e a sua criatividade dentro da cozinha, muito antigamente os escravos juntavam tudo que sobravam das grandes cozinhas para fazer suas comidas foi onde se criou essa rica culinária Goiana vinda de traços negros, indígenas e europeus.

Novo modo de viver em meio aos ditames da vida capitalista na metrópole tem proporcionado ao sujeito Goianiense uma mudança no modo de ser e de agir no que se refere às práticas alimentares, isso tem se tornado um dilema.

Suas práticas alimentares horas se dão em função de sua representação sobre a gestão do corpo e da saúde, ou seja elas são guiadas por aquilo que se deve comer, ora ocorre em função do gosto do status ou do prazer, que a alimentação pode lhe proporcionar isto é ocorre em função daquilo que se quer comer, ou mesmo se revestem de hábitos costumes e crenças de sua tradição alimentar.

Um dos donos do meio de produção são notórios em outra esferas do cotidiano, tais como a difusão de um padrão de consumo alimentar, com a criação de novas mercadorias de alto valor agregado, alimentos semiprontos, Congelados, enlatados, logurtes, margarinas, Maioneses, produtos derivados do açúcar, bebidas lácteas, óleo de soja os produtos diet, light, desnatados, besides isotônicas, refrigerantes, legumes pré-cozidos, embutidos etc.

Uma parcela cada vez maior de produtos oriundos do campo sofre um processo industrial antes de chegar à mesa do consumidor.

Essa indústria está conquistando os paladares do mundo e está demolindo as tradições da cozinha local o costume do bom comer que vem de longe.

Em alguns países milhares de anos de refinamento e diversidade e constitui um patrimônio coletivo que de algum modo está nos fogões de todos, e não apenas na mesa dos ricos essas tradições, esses sinais de identidade cultural, essas festas da vida estão sendo esmagadas de modo fulminante pela imposição do saber químico, a globalização do hambúrguer a ditadura do fast food a plastificação da comida em escala mundial.

Não na folia do Divino Espírito Santo, pois o cargo só poderá ser passado para pessoas de naturalidade Vilaboense, e que reside ou não na cidade de Goiás; na festa do Divino Espírito Santo a distribuição das empadinhas é uma forma de pedir proteção do Espírito Santo; no domingo de páscoa, é a saída da folia do Divino onde é oferecida a empadinha como oferenda, percebe-se através da noção de tradição, que é uma novidade, um acontecimento expressivo e interessante, pois só incrementa na mudança da tradição.

Na recepção do título de patrimônio da humanidade, realizado em Goiânia, *country clubs* de Goiás foram servidas duas mil empadinhas, produzida, especialmente para essa ocasião.

Deste modo a alimentação é um requisito fundamental para nossa sobrevivência, e se tornou parte de nossa cultura.

Sendo assim, a cultura goiana marcada pelos hábitos do campo, pela misturas de hábitos de plantar e comer, principalmente advindos das populações sertanejas, de áreas do Cerrado, do Sudeste e Centro Oeste do Brasil, tende a reproduzir várias receitas típicas como, o arroz de carreteiro, o frango com pequi, a pamonha, galinhada, peixe na telha, panelinha, biscoitos, mané pelado, doce cristalizados e pastelinhos.

Além é claro do saboroso empadão, o empadão goiano, é o prato tradicional na cidade de Goiás, e busca seu reconhecimento, como patrimônio imaterial, por ser um prato tradicional na culinária goiana.

O município de Goiás se destaca no saber fazer essa iguaria muito procurada, dona de um sabor inigualável, o empadão goiano veio para ficar, feito de várias maneiras, cada cidade tenta criar uma identidade para esse prato, e aqui na cidade de Goiás, temos catalogadas 8 receitas de massas do empadão. Cada pessoa que tem o dom pra fabricar esse prato tem uma receita diferente, mais o empadão goiano legítimo leva em seu interior, queijo meia cura, a carne de porco, frango, batata, guariroba, ou o famoso palmito, pra quem não gosta da guariroba

alguns colocam ovo, e outros não.

Mas o sabor dessa iguaria nada se compara, está aí o saber fazer da gastronomia goiana conhecida por muitos turistas, ela só vem pra chamar mais a atenção do turista que mesmo de longe, ainda busca pelo maravilhoso sabor do nosso empadão goiano.

Vou começar com a historia da minha Mae, e como um patrimônio imaterial muda uma história de vida, entrevistei uma pessoa que faz o empadão em sua casa para se manter, a senhora Maria Antônia Ferreira da Silva, nasceu em uma fazenda chamada Cubatão em 1958, onde seus pais cultivavam a terra e dela tirava seus alimentos, pouco se comprava na cidade, plantavam a maioria de seus alimentos criavam seus animais, para sua alimentação.

Em 1977 ela se casou e veio morar na cidade, aqui construiu uma bela família, mãe de três meninas, que ao passar dos anos foi crescendo e a despesas aumentando, mais aqui não era como na fazenda e eles tinha muito o que comprar, as dívidas aumentando e ela não viu outra solução, tinha que arrumar uma renda extra pra se manter, uma amiga que já trabalhava no ramo a ensinou a fazer variedades de salgado, e um deles é o empadão, no qual ela se aperfeiçoou, e começou a produzir para revender nos eventos.

O primeiro foi o FICA, e foi assim trabalhando nos eventos da Cidade de Goiás que ela ficou conhecida, por fazer essa guloseima hoje já aposentada, só faz empadinhas para as festas de família; não pode faltar o empadão e nem o bolo de arroz, que ela faz muito gostoso, as duas receitas produzidas por essas mãos de fada.

EU acompanhei a minha Mae por uma semana no passo a passo de fazer essa iguarias então não tem nem como resistir quando se trata do empadão goiano.

Minha Mae antes de se aposentar ensinou tudo que sabe sobre as receita do tradicional empadão goiano pra eu e minhas irmãs.

Nilzmone Ferreira da Silva nasce em 1980 na cidade de Goiás aos 19 anos ela se casa e tem dois filhos que até hoje reside na cidade de Goiás, ela filha de dona Maria Antônia, seguindo os passo de sua mãe continua produzir essas guloseimas, aprendeu com sua mãe a fazer o empadão goiano, ela e dona da lanchonete e restaurante anhanguera na beira da rodovia, GO 070 próximo ao trevo de Mossâmedes, onde ela vende o maravilhoso empadão goiano, para os turistas e parada obrigatória poucos ficam sem experimentar essa iguaria, Nilzmone tem o

conhecimento que sua mãe lhe ensinou ou seja tradição de família e quando o conhecimento é passado de geração para geração hoje ela está passando o seu conhecimento para sua filha também nascida na cidade de Goiás, as receitas ao longo do tempo se modificam e cada uma faz uma receita diferente.

A próxima entrevista foi com o chef de cozinha Emerson Antônio Ferreira cordeiro, nascido na cidade de Goiânia, mora na cidade de Goiás há 26 anos, Se formou em turismo, e sua pós graduação, em gastronomia e cozinha Brasileira: *“Minha história com empadão goiano começou da seguinte forma, eu sempre gostei de empadão, daí eu vejo que os empadão, daqui da cidade, eles perderam muita qualidade eles deixaram de ser um empadão, tradicional com a massa podre e passaram a ser feito com massa de torta, então quis aprender para eu poder fazer pra mim e para a minha família, um negócio de qualidade. Daí logo eu comecei a dar aula de gastronomia e algumas vezes eu fiz nos cursos que eu dei aula, o empadão que eu fazia e que eu aprendi com a minha família mais antiga, o que tivesse a massa tradicional podre, e aquele recheio bom é bem recheado muito frango muita linguiça coisas de qualidade, o meu maior motivo para fazer empadão foi prezar pela qualidade, e aí eu comecei a dar nos cursos também o empadão que eu sabia fazer, aí os alunos começou a me perguntar professor, porque o senhor não vende esse empadão, a gente compra de você, eu não acreditava muito, que as pessoas iam credibilizar o meu empadão, porque eu muito jovem comecei agora e tantas pessoas mais velhas já faziam aqui na cidade, então seria só mais um, então foi aí que eu comecei a fazer, uma encomenda de 20 empadão, ai eu peguei fiz uns 35, eu falei vou tentar vender, quando eu anunciei eu vendi tudo, ficou para o dia seguinte mais encomenda, no outro dia, eu fiz, vendeu tudo foi, assim eu comecei a ter um negócio de empadão, onde eu mandava empadão, pra Goiânia pra Itaberaí e pra Itapirapuã, e pras cidades vizinhas todas.*

Por conta do tempo e todos os serviços que eu já fazia, eu não consegui continuar, a fazer o empadão.

Mas começou assim, e a história do meu empadão é essa, eu prezo pela qualidade e por produtos regionais do tipo a linguiça não gosto de comprar aquela linguiça industrializada gosto de comprar a linguiça caseira sertaneja mesmo, o queijo eu gosto de usar queijo coalho do produtor local, a Guariroba eu mesmo compro, e preparo ela, da mesma forma eu não gosto de usar extrato de tomate, porque eu acho que é para o macarrão, eu uso o molho de tomate, é tipo isso eu

prezo por produtos regionais.

Eu acho que isso traz qualidade e personalidade, e identidade para o produto, essa é a marca do nosso empadão, a qualidade os ingredientes regionais.

O empadão goiano por exemplo tradicional não leva guaraná leva outro líquido, mas a receita com Guaraná ela é desenvolvida justamente para trazer a contemporaneidade para o empadão tradicional, sem fugir das características, porque essa massa com Guaraná ela fica muito saborosa, porque o açúcar do Guaraná e as bolhas de gás trazem fermentação e sabor, então é um empadão contemporâneo com as características do original, porque a massa fica podre do mesmo jeito da massa antiga, que era feita com banha de porco, com os ingredientes que a gente tem hoje, então a gente trouxe o tradicional para o contemporâneo, mas não perdeu a qualidade, faço ela tem muita qualidade, mas não perde as características antigas e o uso da margarina 80% lipídios, ela trouxe mais suavidade, porque a banha de porco, não é todo mundo que come, então por exemplo essa massa com margarina os vegetarianos podem comer, que não tem problema não, e a importância de usar, os ingredientes gelados, é para que a massa não adquira uma temperatura elevada e não criar glúten na massa, hoje eu sou professor do cotec, colégio tecnológico, e tenho um Grupo de eventos: @emersonscoralbandaebuffet.”

Entrevista realizada

04/12/2022 as 18:00.

Eu me chamo Patrícia sou moradora da cidade de goiás nascida e criada nessa cidade tenho 38 anos mecho no ramo de Salgado é já tem mais de 20 anos faço diversos tipos de Salgado mas o que tem mais procura que eu faço mais é o empada ou empadão eu toquei comércio dentro da cidade muitos anos mas agora eu resíduo no setor afastado da cidade é conhecido como tempo novo eu tenho uma barraquinha em frente à policlínica que se chama delícias da Paty é por algum tempo eu trabalhei em um ponto dentro da cidade um dos meus últimos local de trabalho dentro da cidade foi na avenida federal é conhecido como avenida Dário de Paiva Sampaio é depois disso veio a pandemia e eu fiquei trabalhando a domicílio aí surgiu essa oportunidade de estar oferecendo os meus produtos para as pessoas aqui no setor, delícia da Paty trabalha com encomendas faz tanto empadinhas como

empadão e salgadinhos para festa de aniversário.

Entrevista realizada 28/01/23

E visitar os mercados municipais para comer o empadão ou até mesmo comprar ervas e temperos.

Em Goiás o ato de comer é um ato social pois a comida Goiana carrega traços da identidade e da memória desse povo goiano memória afetiva.

A comida Goiana carrega toda a textura e formas de preparo, aquilo que comemos hoje, tem origem de uma mistura de frutos, apreciados pelos indígenas, hoje nós goianos pensamos que esse sabor é nosso, o que chamamos de culinária Goiana, representa uma história de colonização escravidão e adaptação, à realidade local, porque na panela Goiana deixam origem aos nossos pratos típicos, o empadão goiano é uma marca da nossa identidade e já está no forno do lphan para se tornar parte do nosso patrimônio.

METODOLOGIA E RESULTADOS ALCANÇADOS

A partir da pesquisa bibliográfica pretende analisar as práticas dos vilaboenses com relação ao empadão goiano e a contextualizar a tradição do empadão entre mudanças/ continuidade dos habitantes de Goiás, uma referência da culinária local.

Entre estas mudanças pontuamos a diversidade das receitas de empadões, como verificamos nas coletas obtidas nos dados das entrevistas e nas receitas coletadas:

Receita 1

1 Massa do empadão

1 kg de farinha de trigo

3 ovos

500ml de água morna ou leite

3 colheres de açúcar

1 colher de sal
2 colheres de margarina
20g de fermix

Receita 2

2 Massa do empadão
1 kg de farinha de trigo
1 copo americano de óleo
2 ovos
1 colher de sal
1 colher de pó royal
2 copos americano de água morna

Receita 3

Recheio do empadão
1 kg de frango desfiado
500g de lombo de porco
500g de linguiça de porco
500g de batata cortada em cubinhos
Extrato a gosto
2 caldo de galinha
Sal a gosto
1 cebola inteira
Guarioba opcional
400g de Palmito
400g de azeitona
500g de queijo meia cura ou mussarela
Opcional colocar ovo cozido

Receita 4

3 Massa podre

500g de farinha de trigo
200g de margarina ou manteiga de leite
1 colher de chá de sal
1 ovo
½ xícara de chá de água
1 pitada de açúcar

Recheio do empadão

1kg de frango desligado
3 tomates
1 cebola
2 dentes de alho
3 colheres de extrato de tomate
1 xícara e meia do caldo do frango que foi reservado

Os momentos de produção do empadão goiano serão exemplificados por meio das imagens coletadas a seguir:

Figura 01: Elaboração do recheio e empadão goiano assado em diferentes tamanhos.



Autora: SILVA, Niusmar Ferreira. (12/07/2022).

Conforme descrevemos anteriormente as entrevistas na íntegra, a seguir

mostramos a produção em série de empadões típicos da Cidade de Goiás.

Figura 02: Registros durante a confecção de empadões e no momento da entrevista.



Autora: SILVA, Niusmar Ferreira. (12/07/2022).

Considerações finais

O trabalho teve como objetivo apresentar como um prato típico da culinária Goiana pode mudar uma história de vida. Percebemos através das pesquisas que fiz em vários artigos e com a realização do trabalho de campo que, como sobrevivemos na cidade produzíamos essa iguaria.

Através de pesquisas de campo pude perceber que os comércios mais conhecido da cidade que vende o empadão goiano não gostam de ser entrevistado, mais foi nas pequena cozinha de suas casas que encontrei pessoas que fabrica o famoso empadão goiano e foi onde EU pude concluir o meu trabalho.

O meu trabalho foi com pessoa simples, que fazia suas empadas na cozinha de sua casa. Pude concluir que era onde cada um tirava o seu sustento. E passou

para seus filhos os ensinamentos que aprenderam com seus avós e mães.

Hoje muitos tentam reproduzir o que se fazia nas fazendas no fogão a lenha eles cozinham os alimentos em fogos industriais e colocam em um fogão a lenha para recordar o passado. A tradição do campo para a cidade se ressignificou, o empadão possui um valor comercial que as agrega a um elemento cultural. As transformações da sociedade influenciaram as mudanças na produção deste patrimônio cultural e apesar destas alterações ele sobrevive diante de tanta diversidade alimentar, tantas opções, *deliverys*, enfim, é uma cultura secular que precisa continuar sendo valorizada e respeitada no cerne da cultura goiana e particularmente vilaboense.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Maria Geralda de. **Fronteiras, territórios e territorialidades**. Revista da Anpege. Vol-2. N°2. P. 103-114. 2017. Disponível em: ufgd.edu.br. Acesso: 23/11/2022.

COLLAÇO, JANINE Helfst Leicht. **Gastronomia: a trajetória de uma construção recente**. Revista Habitus. **Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia**. Goiânia, p. 203-222. Vol. 11. N°2. Jul/dez, 2013.

GLAUCIONE Raimundo. **A geografia dos sabores: uma abordagem da rica culinária de Minas Gerais**. Anais do 2° Workshop de Geografia Cultural: da cultura material ao simbolismo cultural. Junho, 2015.

GOMES, Paulo César da Costa; RIBEIRO, Letícia Parente. **Cozinha geográfica: a propósito da transformação da natureza e cultura**. **Espaço e cultura**. UERJ. N 29. P. 69-81. Jan/jul, 2011.

LEAL, M. L. M.S. **A história da gastronomia**. RJ: SENAC, 1998.

PECLAT, Glaucia. **Empadão goiano: expressão de práticas festivas e ecológicas**. **Revista da Faculdade de Sá Goiás-FESGO**. Goiânia, GO. Vol 01. N°01. Pg 139-150. p. 139-150, dez. 2008/jun. 2009. Disponível em: http://www.saps.com.br/sites/estacio/downloads/revista/rev_ciencia_humanas_n_1_ok_red.pdf

SOUZA, F. C. de; ALMEIDA, M. G. de. Por uma leitura geográfica do fazer e do comer, no campo e na cidade, em Goiás. **Formação (Online)**, [S. l.], v. 2, n. 14, 2011. Disponível em: <https://revista.fct.unesp.br/index.php/formacao/article/view/649>. Acesso em: 1 fev. 2023.

THAINE, Ribeiro Santos. **Os alimentos e suas geografias: uma análise sociocultural do global ao local**. VII Congresso Brasileiro de Geógrafos. 10 a 16 de

agosto de 2014. AGB/Vitória-ES.

Blog.tudogostoso.com.br. Acesso: 30 de agosto de 2022.