

EMPADÃO GOIANO: uma revisão de literatura

Laura de Oliveira Souza¹

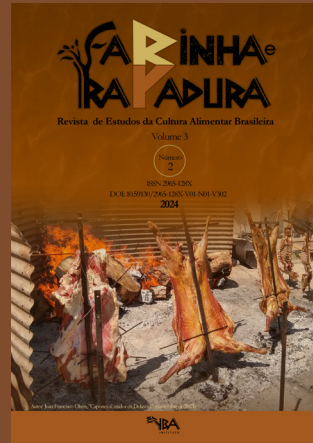
Rafael Ferro²

Resumo: O empadão goiano não se limita ao conceito de uma experiência culinária; ele transcende esse papel, tornando-se um símbolo que rememora a formação histórica da cidade de Goiás, conhecida intimamente como Goiás Velho. Esse preparo culinário se fez relevante desde a chegada dos bandeirantes no período colonial até o uso intensivo da mão de obra escravizada de indígenas e africanos, durante o ciclo do ouro. Nesse sentido, este artigo teve como objetivo analisar as produções bibliográficas sobre o empadão goiano, com foco nas características socioculturais desse prato no intuito de compreender como esse prato está ligado à identidade de sua população, sua memória e as suas relações sociais. A pesquisa foi conduzida por meio de uma revisão sistemática da literatura. O estudo demonstrou como o prato é um símbolo de resistência cultural, sociabilidade e identidade, destacando a importância de sua preservação frente a uma constante transformação alimentar resultante da modernização dos hábitos e rotina sociais.

Palavras-chave: Empadão goiano; Cidade de Goiás; Goiás Velho; Cozinha Goiana; Identidade Cultural.

¹ Licenciada em Hotelaria por la Universidad Federal Rural de Río de Janeiro. E-mail: laurasouzaoli@gmail.com

² Doctor y Máster en Hostelería. Licenciado en Gastronomía. Profesor Adjunto del curso de Hotelaria de la Universidad Federal Rural de Río de Janeiro (UFRRJ), Profesor Colaborador del Programa de Posgrado en Hotelaria de la Universidad Anhembi Morumbi (UAM) y Profesor Permanente del Programa de Posgrado en Gestión y Estrategia de la UFRRJ. E-mail: rafael-ferro@ufrj.br



EMPADÃO GOIANO: a review of literature

Laura de Oliveira Souza

Rafael Ferro

Abstract: The Empadão Goiano, a traditional savory pie from the state of Goiás, Brazil, is made with a various fillings, including chicken, pork, cheese, and spices, it is not just a culinary experience; it transcends this role and serves as a symbol that evokes the historical formation of the city of Goiás, affectionately known as Goiás Velho. This dish has held significance since the arrival of the Bandeirantes during the colonial period, particularly due to the extensive use of enslaved Indigenous and African labor during the gold rush. With this context in mind, the objective of this monograph was to analyze the literature on empadão goiano, focusing on the sociocultural characteristics of this dish to understand its connection to the identity of its population, memory, and social relations. The research was conducted through a systematic literature review. The study revealed how the dish symbolizes cultural resistance, sociability, and identity, emphasizing the importance of preserving it amidst the ongoing transformations in food brought about by the modernization of social habits and routines.

Keywords: Empadão Goiano; City of Goiás; Goiás Velho; Goiano Cuisine; Cultural Identity.

DOI: <https://doi.org/10.59130/2965-128X-V01-N01-V302-EMPADAO>

INTRODUÇÃO

O Brasil é um país de grande diversidade cultural, resultado de uma miscigenação de influências históricas, étnicas e sociais que moldaram a nação. De suas manifestações artísticas únicas à variedade de rostos, cores e gostos, o Brasil se apresenta como um verdadeiro mosaico de culturas. Essa pluralidade é visível em todos os aspectos da vida cotidiana, incluindo os costumes e as tradições que se perpetuam por gerações. No entanto, ao mesmo tempo em que o país se construiu a partir de uma grande diversidade, também enfrentou séculos de exploração, desigualdade e lutas incessantes pela justiça social, o que contribuiu para uma realidade muitas vezes marcada pela violência e pelo sofrimento (DAMATTA, 1986).

Diante de toda essa realidade, o povo sempre buscou uma forma de enfrentar as dificuldades, ressignificando esse traço de identidade é uma maneira de lidar com as adversidades e transformar os obstáculos em soluções. Em meio a tanta diversidade encontrada no país, cada povo foi encontrando soluções e isso influenciou a sua própria identidade cultural. As características marcantes dos costumes brasileiros se expressam especialmente no ambiente familiar. O lar, em sua simplicidade e acolhimento, representa a forma do brasileiro se refazer e pertencer (DAMATTA, 1986).

Dentro dessa dinâmica de valorização do lar e das relações familiares, a cozinha se destaca como um espaço de grande simbolismo. É na cozinha que muitas tradições e práticas culturais são transmitidas, sendo um local de encontro, de aprendizado e, sobretudo, de afeto, é local das longas prosas. A comida, com seu poder de reunir as pessoas, é um elemento central na construção da identidade de diversos grupos, especialmente em contextos regionais (Collaço; Menasche, 2015). No caso de Goiás, a cozinha vai além do simples preparo de alimentos, representando um ponto de encontro onde a união, a história e as tradições se encontram. A culinária goiana, com suas receitas cuidadosas e repletas de significado, carrega a memória de gerações passadas e fortalece os laços familiares e comunitários (TEIXEIRA NETO; BARBOSA; COLLAÇO, 2021).

O empadão goiano, objeto deste estudo, é um dos pratos que melhor simboliza essa relação entre receita, identidade e espaço. Considerado um verdadeiro ícone da gastronomia de Goiás, o empadão vai além de uma simples receita. Por este motivo, este estudo busca analisar as produções bibliográficas sobre o empadão goiano, com foco nas características socioculturais desse prato no intuito de compreender como esse prato está ligado à identidade de sua população, sua memória e as suas relações sociais, explorando sua história e a importância desse prato na construção da identidade cultural da cidade de Goiás, destacando sua capacidade de promover união e de manter viva a memória e as tradições de uma comunidade. Por meio do empadão, é possível perceber como a comida pode servir como um elo de união social, memória e patrimônio cultural a ser preservado.

Esse trabalho foi desenvolvido através de abordagem qualitativa e adota como metodologia a revisão sistemática de literatura (OKOLI, 2019; GALVÃO; RICARTE, 2019), com o intuito de

aprofundar o entendimento sobre o empadão goiano e entender tudo que já há publicado referente a esse tema. A revisão foi realizada a partir de fontes acadêmicas, artigos, livros e imagens, buscando compreender as origens da culinária regional, as práticas culturais e comensalidades relacionada ao tema. Essa abordagem possibilitou uma compreensão mais ampla da importância do empadão goiano como símbolo cultural, além de fornecer subsídios para a análise de sua importância ao longo das gerações e sua relação com a preservação das tradições.

EMPADÃO GOIANO: UM PANORAMA CULTURAL E TÉCNICO

O local de origem do Empadão

Não é possível falar do Empadão Goiano sem antes falar da cidade de Goiás e entender a importância desse prato para a identidade dos Vilaboenses. Rodeada por paisagens naturais como a Serra Dourada e o Vale Verdejante, essa cidade, conhecida inicialmente como Vila Boa, foi palco da exploração bandeirante no centro do Brasil, principalmente por meio da figura de Bartolomeu Bueno da Silva, o Anhanguera, que em busca de ouro, outros metais e pedras preciosas, escravizavam indígenas para exploração da região buscando enriquecer os colonizadores portugueses (IPHAN, s.d.; Barbosa, 2015). Goiás, um dos primeiros municípios fundados, foi se desenvolvendo ao redor do rio Vermelho, tornou-se posteriormente a capital do Estado de Goiás por mais de dois séculos, perdendo o título para Goiânia em 1933. O centro histórico da cidade de Goiás foi tombado em 1978 como Patrimônio Histórico pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) e, posteriormente, em 16 de dezembro 2001, foi reconhecido como Patrimônio Mundial pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) (IPHAN, s.d.; BARBOSA, 2015).

A cidade de Goiás se destaca como um importante destino turístico por todo seu acervo cultural, sua história, arquitetura colonial preservada e suas belezas naturais. A cidade mantém mais de 90% de sua arquitetura no estilo barroco-colonial ainda original (GORDINHO; ORSI, 2011; BARBOSA, 2015), oferecendo uma visão autêntica do Brasil Colônia, fazendo os visitantes sentirem como se estivessem vivendo as páginas dos livros de história. Além de suas igrejas históricas, como a Igreja da Boa Morte, e museus como o Museu das Bandeiras e o Palácio Conde dos Arcos, um dos principais atrativos da cidade é o Museu Casa de Cora Coralina, antiga residência da poetisa. Oferece uma experiência na história e cultura brasileiras retratando as tradições locais como a confeitaria de doces cristalizados, uma herança de Cora Coralina, evidenciando a importância da gastronomia, diversidade e rico potencial para a cidade (BARBOSA, 2015).

Atualmente vem crescendo também o ecoturismo na cidade, devido as belezas naturais da região como a Cachoeira das Andorinhas, Parque Estadual da Serra Dourada, seus rios e ao Parque da Carioca,

localizado dentro da cidade e construído ao redor do chafariz Carioca, primeira fonte pública da cidade. O Parque da Carioca abriga um museu, poços para banho, restaurante e brinquedos infantis, oferecendo, portanto, opções de atrativos históricos, culturais e de entretenimento.

Na cidade de Goiás, as opções para compras, almoço e jantar são relativamente limitadas. Algumas residências foram adaptadas e se tornaram pequenas lojas que oferecem quitutes e produtos artesanais. Outras foram transformadas em restaurantes, lanchonetes e cafés, onde as mesas são dispostas nos cômodos internos, nas calçadas ou até nos quintais e isso possibilita aos visitantes viverem uma experiência mais íntima e única pois foge das convencionalidades comerciais e aproxima o cliente do seu anfitrião através dos espaços improvisados (ANDRADE; GOMES; XAVIER, 2010; BARBOSA, 2015). Nesses estabelecimentos, os visitantes podem saborear pratos típicos da região, como o empadão goiano, pamonha, bolo de arroz e doces locais. Uma alternativa de atrativo turístico é o Mercado Municipal, onde é possível encontrar tanto comidas e bebidas tradicionais, quanto utensílios produzidos artesanalmente.

A importância da gastronomia na cultura goiana

A gastronomia, embora esteja em constante transformação, preserva e revela a história de cada região, espelhando os hábitos, o cotidiano, as tradições culturais e permeando as interações sociais. Segundo Barbosa (2015) e Kuwae, Monego e Fernandes (2009), para os moradores vilaboenses, a gastronomia é sinônimo de arte, ritual, crença, e simboliza a família e a tradição, demonstrando a tamanha paixão e zelo desse povo pelas suas origens.

Péclat (2003) afirma que, historicamente, a gastronomia tradicional goiana é marcada por sua simplicidade, sendo composta principalmente de feijão, toucinho, arroz, milho e frutos típicos do cerrado, além de carnes como as de galinha e porco. Esses ingredientes locais refletiam a vida cotidiana da região e moldavam a base da alimentação. Contudo, com a abertura dos portos e o início das importações de produtos europeus, novos elementos foram sendo incorporados à dieta goiana, introduzindo uma maior diversidade de ingredientes e práticas culinárias mais refinadas. Essas mudanças nas práticas alimentares refletem a adaptação da gastronomia goiana às influências externas, sem perder suas raízes locais, visto a abundante variedade de alimentos típicos do cerrado.

De acordo com Kuwae, Monego e Fernandes (2009), a união dos ingredientes externos com os alimentos originários do cerrado, tais como pequi, guariroba, caju, cajazinho, entre outros, resultou em um estilo próprio, com preparações únicas como o alfenim – um doce preparado com açúcar e polvilho e modelado na forma de flores, animais e símbolos religiosos também oficializado como patrimônio cultural de Goiás – e o empadão goiano. Fato esse que corrobora

com o potencial turístico na cidade. Por meio de suas singularidades, a cidade de Goiás atrai os mais diversos públicos instigando a curiosidade dos turistas que desejam experimentar pratos únicos e diversos carregados de símbolo, tradição, afeto e história (KUWAE; MONEGO; FERNANDES, 2009).

A cozinha de origem do Empadão

A cozinha da Cidade de Goiás, assim como a cultura alimentar do Brasil, é resultado de uma histórica miscigenação cultural e étnica dos seus povos, nativos, escravizados, imigrantes e portugueses. De acordo com Péclat (2003), os portugueses contribuíram para a utilização dos temperos, entre eles, o sal, que não era utilizado pelos povos originários que aqui viviam, e compartilharam as práticas de preservar a carne através do uso do sal, o que ajudaria na alimentação dos exploradores em suas longas trajetórias. Outra colaboração dos portugueses foram: azeitona, trigo, toucinho, o consumo de galinha e uma receita de empada, que futuramente teria adaptações e, unindo-se a outros ingredientes, originaria o tradicional empadão goiano. Já os povos originários, indígenas que viviam na região, apresentaram aos portugueses o uso de fornos e fôrmas de barro e a guariroba (palmito amargo indígena) (BARBOSA, 2015).

Silva (2023a, p. 9) afirma essas confluências ao dizer que “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.”

Após a transferência da capital de Goiás para Goiânia, houve mudanças também na finalidade do empadão, que passou a ganhar um viés mais comercial. Com base nas pesquisas de Péclat (2003), as empadeiras passaram a comercializar os empadões para a nova capital. Entretanto, esse novo fenômeno não diminuiu o valor afetivo associado ao prato identitário para os vilaboenses.

Outro fator comercial do empadão está ligado ao aumento excessivo de turistas na cidade de Goiás após o início de diversos festivais, entre eles, o Festival Internacional de Cinema e Vídeo Ambiental (FICA) (PÉCLAT, 2009). Com o aumento do turismo na cidade, alguns moradores passam a enxergar um potencial financeiro na produção do empadão. Segundo uma depoente cozinheira participante da pesquisa de Péclat (2003) (M^a.M.52 anos), relatou que o empadão passou a ter uma venda indiscriminada e com isso uma descaracterização da receita, implementando novos ingredientes como o macarrão e a salsicha.

O empadão, que era produzido com afeto nas cozinhas de casa, que significava herança familiar, passa a ser visado e produzido em massa com intuito mercadológico. De acordo com o relato da mesma entrevistada (PÉCLAT, 2003). A partir disso, verificou-se uma preocupação das famílias tradicionais com a preservação da tradição desse preparo. No dia 21 de julho de 2023, o Empadão Goiano foi

reconhecido pela Assembleia Legislativa como Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Goiás na tentativa de resguardar a sua tradição (Assembleia Legislativa de Goiás, 2023).

Características do Empadão

Entre tantos pratos tradicionais do centro-oeste, o empadão goiano tem importância na identidade, cultura e tradição regional vilaboense. Expressando um papel festivo, social, religioso e sendo objeto de destaque para os papéis matriarcais na sociedade goiana. No que se refere a este último item, de acordo com Péclat (2003), foi observado um fenômeno social na cidade de Goiás no século XIX: a atribuição da relevância das mulheres nas decisões e nas participações tanto domésticas, quanto econômicas. Apesar dos homens assumirem as funções familiares de forma pública, eram as mulheres as detentoras das decisões, das despesas domésticas e do complemento de renda familiar por meio das vendas de quitutes que preparavam nas cozinhas, entre eles, o empadão. Quando as mulheres ficavam viúvas, essa era dessa forma como elas sustentavam as suas famílias. No estudo de Rodrigues (1982 apud PÉCLAT, 2003, p. 23), “as viúvas das classes dominantes que, raras exceções, são também pobres e matriarcas, vão para a cozinha fazer quitandas e empadões de Goiás, que são vendidos pelas ruas em tabuleiros cobertos por alvas e bordadas toalhas brancas, para obter o sustento do diploma de seus filhos no Rio ou São Paulo”. Este relato enfatiza a importância do empadão goiano para as famílias Vilaboenses.

O empadão goiano, cujo próprio nome já remete à sua identidade, é um salgado assado, semelhante a uma torta recheada. De acordo com Barbosa (2015), ainda que tenha influências europeias, detém uma identidade única de ingredientes e modos de preparo originais de um povo contextualizado na miscigenação.

Os ingredientes variam de acordo com cada família, pois cada “empadeira”, como são conhecidas as mulheres que possuem o saber-fazer sobre o empadão, pode alterar e criar sua própria receita. Hoje em dia, há diversas receitas conhecidas e há aquelas guardadas como um segredo valioso de família (PECLÁT, 2003).

Historicamente, as receitas têm ingredientes originários na natureza, nas fazendas e comprados na cidade, como observado por Silva (2022). Comprados na cidade eram os ingredientes importados e principalmente que não eram produzidos na cidade na época (sal, azeitona, fermento etc.). Nas fazendas, eram produzidos frangos, porcos e os ovos. Enquanto na natureza eram coletados a guariroba (palmito amargo, comum no estado de Goiás), a lenha, entre outros.

A massa original do empadão leva farinha de trigo, banha de porco, sal e ovos. Segundo Signoreli (2010), o recheio tradicional inclui queijo, ovos, azeitonas, pimenta-de-cheiro, carne de porco, linguiça de frango, guariroba e pão.

Analisando as diversas receitas encontradas nos inúmeros sites de receitas³, foram selecionadas médias de uso de ingrediente entre as receitas conforme a tabela 1:

Tabela 1 – Receita de Empadão Goiano

Quantidade	Ingredientes
Massa	
1 quilo	Farinha de trigo
3 unidades	Ovos
2 colheres de sopa	Margarina ou Banha de porco
1 colher de sopa	Fermento biológico fresco
500 mililitros	Água morna
½ xícara	Óleo
Recheio	
500 gramas	Frango
250 gramas	Linguiça
250 gramas	Lombo suíno
1 unidade	Cebola grande
4 dentes	Alho
2 xícaras	Queijo meia cura
½ xícara	Azeitona verde
3 unidades	Ovos cozidos
2 xícaras	Extrato de tomate
150 gramas	Guariroba
Quanto Baste	Caldo de galinha

Fonte: elaborado com base em Silva (2022) e Silva (2023).

Como dito, existem diversos modos de preparo e técnicas, pois cada empadeira e suas famílias adaptaram as receitas ao longo do tempo de acordo com cada objetivo. Segundo Silva (2023b), é uma receita passada de geração a geração e tem valor afetivo que tem o carinho de quem o prepara e a memória de quem o consome. O empadão não é um prato do dia a dia. É um prato cheio de simbolismo, história e valor. A função do prato é a integração familiar, a sociabilização, é um prato festivo, de união e comemoração.

O momento de fazer o empadão é um depósito de afeto. É um prato feito para celebrar os momentos importantes, era um presente especial para simbolizar agradecimento, é o prato principal de uma festa. Fazer o empadão era o momento de troca afetiva, de divisão de tarefas, os homens iam buscar a lenha e os ingredientes no quintal, como a guariroba; os filhos mercedores auxiliavam na receita, as noras só podiam participar quando eram acolhidas como parte da família (SILVA, 2023a, 2023b). Por ser uma receita familiar, nesses momentos de integração há uma preocupação com a qualidade dos produtos utilizados, de preferências ingredientes menos industrializados.

³ Não se teve a intenção de analisar a totalidade dos resultados encontrados com a busca de receitas sobre o Empadão Goiano nos sistemas de pesquisa como o Google. Pautou-se na conveniência para tal exercício. Como resultado, foi possível observar certos padrões na proporção de ingredientes nas receitas.

Existem diversos tamanhos de empadão de acordo com as várias finalidades. O empadão feito na maior forma é destinado à divisão entre a família. Segundo Péclat (2003), o empadão tamanho família é especial e é limitado aos de ‘dentro’; os de ‘fora’ ganham uma empadinha (figura 8) de festa ou um empadão tamanho individual. Péclat (2003) ainda apresenta a seguinte lista de funcionalidades de cada tamanho de empadão:

- Empadinhas: Reuniões sociais e políticas como aniversário, batizado, casamento, Folia do Divino;
- Empada (10 cm): Sociabilidade, individualização e mercadoria (figuras 1 e 2);
- Empadão (14 cm): Sociabilidade, individualização e mercadoria;
- Empadão (20 cm): Tradicional e com identidade emblemática;
- Empadão redondo especial (36 cm): Para celebrações como Natal, Semana Santa e Dias das Mães com função de agregação familiar e ritual de comensalidade familiar.

Figura 6 – Empadão Goiano da cidade de Goiás



Fonte: acervo pessoal (2024).

Figura 7 – Empadão Goiano e suco de cajazinho



Fonte: acervo pessoal (2024).

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Este trabalho possui abordagem qualitativa e caráter exploratório (GIL, 2008). Tem como objetivo analisar as produções bibliográficas sobre o Empadão Goiano destacando as características socioculturais deste preparo. Para tanto, conduziu-se uma pesquisa de Revisão Sistemática da Literatura (RSL) na base de dados Google Scholar em abril de 2024 com o termo de busca “empadão goiano”.

A Revisão Sistemática da Literatura (RSL) é uma metodologia de pesquisa que apresenta rigor e estrutura que identifica, avalia e sintetiza todos os estudos relevantes sobre uma questão específica, garantindo a transparência e a reprodutibilidade dos resultados. Esta abordagem permite a obtenção de uma visão abrangente do conhecimento existente, fundamentando decisões e direções futuras de pesquisa com base em evidências (OKOLI, 2019; Galvão; Ricarte, 2019).

O resultado da busca realizada em junho de 2024 retornou 214 registros. Antes de prosseguir com a análise, definiu-se dois critérios de exclusão: a) documentos com abordagem para além das áreas de conhecimento das Ciências Humanas e Sociais, o que exclui os documentos provenientes de áreas da saúde, ciência e tecnologia de alimentos e outras áreas correlatas; e b) documentos que tratam o empadão goiano contextualizado dentro de uma pesquisa maior, não sendo, portanto, o foco central da pesquisa. Também se definiu dois critérios de inclusão: a) qualquer tipo de documento (artigos de periódicos, livros, capítulos de livros, resenhas, dissertações de mestrado, Trabalhos de Conclusão de

Curso, Teses de doutorado etc.); e b) Documentos que conduzem análise(s) específica(s) sobre o Empadão Goiano. Após a aplicação dos critérios de inclusão e exclusão obteve-se corpus de análise contabilizando um total de cinco documentos (tabela 2).

Tabela 2 – Corpus de análise

Título	Autor	Tipo de documento	Ano
Os saberes e fazeres da produção do empadão goiano	Alessandro Pereira da Silva	Dissertação de mestrado	2023
Empadão goiano: Um prato de memória, história e identidade	Alessandro Pereira da Silva	Livro	2023
Empadão Goiano: Sabores e Saberes da culinária vilaboense	Niusmar Ferreira da Silva	Trabalho de Conclusão de Curso	2022
Empadão goiano: expressão de valores e práticas tradicionais	Gláucia Tahis da Silva Campos Péclat	Dissertação	2003
Empadão goiano: expressão de práticas festivas e ecológicas	Gláucia Tahis da Silva Campos Péclat	Artigo de periódico	2009

Fonte: elaborado pela autora (2024).

Ao todo, o corpus foi composto por duas dissertações de mestrado, um Trabalho de Conclusão de Curso, um artigo de periódico científico e um livro. Observou-se a reincidência de dois autores (Alessandro Pereira da Silva e Gláucia Tahis da Silva Campos Péclat) nos documentos.

Os documentos foram analisados com a técnica de Análise Temática proposta por Souza (2019). Iniciou-se com a leitura e familiarização dos textos em busca de códigos (palavras significativas, trechos etc.) que pudessem significar, posteriormente, uma possível temática. Em uma segunda leitura de todo o corpus, buscou-se propor temas a partir desses códigos registrados. Inicialmente, “tradição” e “sociabilização” se demonstraram possíveis temáticas. Na sequência, revisou-se a proposição das temáticas e se percebeu a necessidade de segmentar a temática de tradição em uma subtemática representando a discussão sobre as novas gerações frente à tradição, além de renomear a temática de “sociabilização” para comensalidade, visto que os códigos tratavam justamente das relações sociais permeadas pela comida. Observou-se que as temáticas se complementam, uma vez que a comensalidade e a tradição são conceitos convergentes para a compreensão do Empadão Goiano. Dessa forma, duas temáticas centrais, sendo uma contendo uma subtemática, compuseram os resultados desta pesquisa que são apresentados a seguir.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

O valor das tradições

Péclat (2003) afirma que o jantar era a principal refeição do dia, simbolizando o término das atividades diárias. Durante a semana, essa refeição tinha um papel central na rotina, enquanto nos finais de semana, o almoço ganhava destaque como a refeição mais importante. As mulheres tinham o papel central por zelar pelas tradições e rituais de organização da mesa, horários das refeições, escolha do cardápio além do preparo do alimento. O empadão goiano tinha presença marcada nos rituais de comensalidade, visto que era o carro-chefe nas festividades religiosas, dias especiais e reuniões familiares.

Devido a sua dificuldade e demora no preparo não era um prato cotidiano. Como afirmado anteriormente, as famílias que fazem o empadão possuem os seus próprios modos de fazer, suas receitas, de acordo com os seus históricos familiares, portanto, sofrendo variações de acordo com os gostos de cada familiar, criando os “empadões personalizados”. Por esse motivo, tornou-se uma herança gastronômica carregada de memória afetiva para os Vilaboenses.

Segundo Péclat (2003), o empadão goiano transcende o ambiente familiar quando surge a necessidade de complementar a renda doméstica, levando as mulheres a preparar o prato para vendê-lo a vizinhos, amigos e conhecidos. Esse movimento reflete não apenas o papel união familiar por meio do empadão, mas também a função de objeto de adaptação econômica. O empadão goiano fortalece os laços comunitários, visto que não é apenas restrito às celebrações nos núcleos familiares, mas também circula em um contexto mais amplo, revelando a importância de um prato que possui funções diversas como integração, agregação, comensalidade e o aspecto comercial.

Segundo as pesquisas de Péclat (2003), o empadão ocupa um lugar central na história de vida dos vilaboenses, especialmente entre as mulheres. Relatos de entrevistados revelam que o prato está fortemente associado às memórias de infância, quando mães e avós se reuniam nas cozinhas, e as meninas, ainda jovens, as ajudavam no preparo, aprendendo desde cedo os segredos da receita. Esse processo evidencia o empadão como uma expressão cultural significativa, que reflete a transmissão de práticas e de valores de geração em geração.

Com a transferência da capital para Goiânia junto com as mudanças tecnológicas e a urbanização, os hábitos alimentares também passaram por modificações. As pessoas baseavam a sua alimentação em produtos não processados, muitas vezes cultivados e produzidos por elas mesmas ou por outras pessoas da mesma comunidade, o que permitia um consumo de ingredientes mais frescos. Com o passar do tempo, no entanto, houve uma transição para alimentos industrializados, que hoje ocupam grande parte da dieta contemporânea, trazendo praticidade, mas também alterando hábitos e padrões alimentares tradicionais.

De acordo com a pesquisa de Kuwae, Monego e Fernandes (2009), houve incorporações decorrentes da modernização das cidades, como o hábito de beber refrigerante, comer fora de casa e consumir comidas prontas, ganhando espaço no cenário que antes era totalmente tradicional. Consequências da falta de tempo e individualização que acompanha a atualidade em que as pessoas se alimentam com lanches rápidos, perdendo, assim, as características de comensalidade que envolvem as práticas tradicionais de se alimentar.

Outro fator importante que influenciou as mudanças dos hábitos alimentares foi a inclusão da mulher do mercado de trabalho, visto que as mulheres possuíam a “função” de carregar as tradições e manter o ritual da mesa posta, do compartilhar as receitas e os seus segredos com as outras mulheres de seu círculo de confiança e da prática de presentear com comidas típicas como forma de agradecimento a algo recebido (SILVA, 2023a).

É das matriarcas, sujeitos de perpetuação das práticas culturais, a função de guardar às sete-chaves as receitas perante aqueles que vêm “de fora” e apenas serem transmitidas de acordo com o merecimento e aceitação de cada um. Receita essa que, apesar de ser uma herança coletiva e símbolo de identidade cultural, reflete a riqueza da tradição passada de geração em geração, especialmente pelas matriarcas, que guardam com zelo as suas receitas. No entanto, a adaptação desse prato às demandas contemporâneas evidencia a dinamicidade da cultura. Hoje, práticas como o uso de maquinário para acelerar o preparo ou um corte diferente de alguma matéria-prima ou substituição de algum ingrediente demonstram como a tradição pode coexistir com a contemporaneidade sem perder a sua essência. Como visto nas entrevistas realizadas por Silva (2023a, p. 16):

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. (SILVA, 2023a, p. 16).

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. (SILVA, 2023a, p. 22).

Essas transformações não enfraquecem o significado cultural do empadão, pelo contrário, reafirmam que as culturas estão em constante evolução, mantendo-se vivas e relevantes enquanto continuam a ser experienciadas e valorizadas.

O papel das novas gerações na continuidade da tradição

A manutenção da memória é a forma mais eficaz de manter as tradições vivas. A identidade do povo goiano está historicamente atrelada à sua origem, à cultura caipira. Como visto anteriormente, as transformações alimentares advindas dos processos de mudanças tecnológicas e de globalização inseriram diversos itens na gastronomia goiana e, de acordo com Silva (2023b), cada vez mais os próprios alimentos oriundos do campo estão passando por processos de industrialização antes de serem adquiridos pelo consumidor final.

Foi possível verificar como a identidade do povo goiano está atrelado às práticas gastronômicas, cultura e às memórias vivas que compõe todos os elementos chamados “goianidade” carregados da cultura caipira, do plantar e comer, advindas de uma época em que era comum juntar vários ingredientes que sobravam nas cozinhas para o preparo de um novo prato. A cada ensinamento, a cada preparo, o elo que reafirma a identidade e o pertencimento é fortalecido, mantendo unido o presente e o passado.

Entretanto, é notável a apreensão de que esse legado possa se perder com o tempo e parte de suas histórias e de seus antepassados se torne apenas uma mera lembrança. Foi possível verificar através da pesquisa de Ribeiro (2017), o relato de um entrevistado expondo a sua preocupação com a continuidade das tradições porque os jovens não demonstram interesse em aprendê-las e perpetuá-las.

Um entrevistado demonstra preocupação a respeito da continuação dessas tradições, já que ele identifica que o jovem não tem tanto interesse: A gastronomia depende muito de o jovem participar, pois eles pouco interessam. Tem que participar para conhecer melhor as coisas típicas. O povo anda me cobrando isso, os guias de turismo e turistas me procuram se o jovem vem praticando as coisas típicas de Goiás, mas eles são poucos, o jovem precisava interessar mais pela gastronomia (RIBEIRO, 2017, p. 17).

Relato presente também em Silva (2023a), demonstrando como o empadão é uma receita de família, não tem origem escrita, é transmitida por via oral, é herança e hereditariedade:

Então, eu penso que é por causa das coisas de família, né? Aprende as vezes com a mãe, a avó, e ai 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. (SILVA, 2023a, p. 18).

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. (SILVA, 2023a, p. 22).

Os depoimentos coletados por Silva (2023a) trazem à tona os sentimentos e memórias em torno da receita de empadão, que há tempos é passada de geração em geração. Esse prato, mais do que uma receita, carrega consigo histórias e afetos que unem famílias e comunidades, e que durante muitos anos também representou uma maneira de sustento e conquistas para tantas delas.

As novas gerações desempenham um papel crucial na preservação de tradições culturais, como a do empadão goiano, que vai além do valor gastronômico comercial. Esse preparo não apenas representa a identidade cultural de uma cidade, mas também representa um elo significativo com as raízes familiares. Ao envolver-se com o preparo e o conhecimento dessas receitas, mesmo que seja receitas atualizadas e recriadas, pois cada cozinha regional está sujeita às constantes transformações, os jovens não só mantêm viva a tradição, mas reforçam a história e o pertencimento comunitário.

Esse engajamento ajuda a preservar memórias, costumes e valores que foram transmitidos de geração em geração, carregada de afeto e história. É de suma importância que as gerações atuais tenham consciência de que o empadão é símbolo de sua própria identidade e história, e não apenas de suas famílias e que possuem a responsabilidade de perpetuar esse legado.

Empadão e comensalidade


DaMatta (1986) retrata que no Brasil a prática da hospitalidade envolve a partilha de refeições, simbolizando a expressão da identidade cultural e o acolhimento com o outro. E completa dizendo: “Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade” (pp. 36-37). Costa (2015), por sua vez, discute o conceito de comensalidade no âmbito da hospitalidade e na gastronomia, defendendo como o bem-estar e a interação social são reforçados pelas práticas de comensalidade, e isso é fundamental para o sentimento de acolhimento e pertencimento.

Em Goiás, a cozinha representa um local de confraternização, onde são construídas memórias e laços familiares e de amizades. É o local de descontração onde se desenvolve horas de “prosas” enquanto bebem o famoso “cafézinho”. As visitas, os “de fora” são recebidos na sala, enquanto os de “dentro” ficam na cozinha compartilhando o momento íntimo. De acordo com Péclat (2009), antigamente a política era planejada na cozinha, eram para onde levavam os maiores problemas e se encontravam as soluções, era local de segurança. Demonstrando, assim, como a cozinha representa um importante papel nas relações sociais.

A cozinha em Goiás não é apenas um local de preparo de alimento, enquanto se reúnem para cozinhar, também participam de uma cerimônia de interação (PÉCLAT, 2009). A gastronomia não se limita à organização de hábitos alimentares, mas também desempenha um papel essencial na promoção do convívio afetivo e na construção de relações sociais, simbolizando uma parte significativa das culturas humanas, atribuindo significado aos espaços e às relações (SILVA, 2023).

O empadão goiano, produto dessa cozinha de afeto, se destaca pela sua versatilidade, sendo adequado para diferentes contextos e ocasiões devido aos diversos significados que carrega. Sua importância social transcende o aspecto gastronômico, pois está atrelado a suas várias funções e formas (PÉCLAT, 2003).

Na esfera familiar, segundo Péclat (2003), a mulher ocupa um papel crucial na manutenção das práticas de comensalidade, sendo a principal responsável pela preparação do empadão. Esse ato de cozinhar e servir a família reforça os laços que transcendem gerações. Apesar de muitas filhas conhecerem a receita, é comum que optem por consumir o empadão na casa da mãe, evidenciando a importância do momento de convivência familiar em torno desse prato e desse local de conexão e memórias compartilhadas. É comum o hábito de comer juntos na casa materna e, muitas vezes, levar o alimento para suas próprias casas, segundo relatado por uma entrevistada por Péclat (2003), refletindo a continuidade do significado simbólico e afetivo do empadão:



Todo mundo sabe fazer. Mas elas não importam, porque quando querem comer, vêm comer aqui em casa. Você sabe quantos empadões eu faço de cada vez? 110 a 120 empadas. Só para a família. Eles comem aqui e levam para casa. Para os mais comilões eu faço grande. (PÉCLAT, 2003, p. 39).

No entanto, o significado simbólico do empadão ultrapassa o âmbito doméstico sendo também um elemento essencial em celebrações culturais como por exemplo as festas do Divino Espírito Santo, onde as empadas são usadas de forma ritualística como oferenda ao Espírito Santo como forma de homenagem e pedidos de proteção (PÉCLAT, 2009). Esta prática destaca não só o empadão como comida, mas também como parte integrante das tradições locais e crenças, demonstrando uma função religiosa do prato.

Péclat (2009) observa que as empadinhas utilizadas na folia do Divino possuem um significado simbólico especial, sendo interpretadas como uma divisão do empadão em pequenas porções, o que representa a ideia de comunhão e partilha entre os participantes.

Além disso, a designação de Goiás como Patrimônio Cultural da Humanidade enfatizou ainda mais a relevância simbólica do empadão, que foi selecionado como um ícone representativo durante a cerimônia oficial realizada no Country Club de Goiás, em Goiânia, onde dois mil empadões são oferecidos aos participantes anualmente, demonstrando também o caráter festivo e comunitário do prato. Esse acontecido ilustra como a identidade cultural goiana, centrada no empadão, ultrapassa fronteiras locais unindo costumes regionais com festividades à níveis internacionais e consolidando o empadão como um símbolo da “goianidade” (Silva, 2022).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo buscou compreender o significado do empadão goiano, explorando sua história e a importância desse prato na construção da identidade cultural da cidade de Goiás, por meio das produções bibliográficas. Por meio do empadão foi possível perceber como a comida pode servir como um elo de união, memória e patrimônio cultural a ser preservado. A análise evidenciou como a cozinha é um espaço de afeto e acolhimento, onde as pessoas “de dentro” são recebidas, bem como um preparo como o empadão pode representar a identidade cultural alimentar e a hospitalidade de um grupo social.

O estudo revelou como a cidade foi fundada pelos bandeirantes e foi uma das primeiras cidades colonizadas, tornando-se a capital da província de Goiás; resultado de uma exploração do ouro, em que fora utilizada a mão de obra escravizada, em terra já era habitada pelos indígenas, sucedendo, assim, a cozinha goiana, uma mistura de influências portuguesas, indígenas e africanas. Uma cozinha com ingredientes e modos de preparo diversos. Assim como o empadão goiano, prato que resulta de diversos ingredientes e a utilização de utensílios únicos, como as “cumbucas” de barro e os fornos a lenha, demonstrando como o empadão é um instrumento de resgate das origens da cidade de Goiás.

Foi possível verificar que existem diversas receitas do empadão e que todas são passadas

de geração a geração, e isso atribui um valor de herança familiar. É natural que a receita sofra algumas adaptações ao decorrer dos tempos, por conta do processo de desenvolvimento e modernização dos utensílios e das mudanças das práticas alimentares, porém é relevante a participação dos jovens na perpetuação desse símbolo cultural.

No corpus foi constatado a relação entre a figura feminina e o empadão goiano, visto que era o papel da mulher a manutenção dos modos de fazer e os segredos da receita familiar. Ainda nesse sentido, identificou-se que uma das funções do empadão era o de aumentar a receita da família, visto que muitas mulheres vendiam (e ainda vendem) empadões após o falecimento do esposo ou para no intuito de complementar a renda. Interessante notar que outras mulheres o “trocavam” como forma de agradecimento a favores recebidos.

Da mesma maneira, a população de Goiás oferta, até hoje, o empadão como forma de agradecimento e “moeda de troca” a bençãos esperadas na festa do Divino Espírito Santo, tão aguardada na cidade. O empadão também é presente nas festas privadas, como aniversários, casamentos, batizados e reuniões sociais e familiares. Possuindo tamanhos variados de acordo com cada evento. O empadão está relacionado ao afeto e se destaca pela sua versatilidade, sendo adequado para diferentes contextos e ocasiões devido aos diversos significados que carrega. Sua importância social transcende o aspecto gastronômico, pois está associado a momentos de celebração, partilha e construção de identidade cultural.

De acordo com Da Matta (1986, p. 55): “Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade”. Com base nessa concepção de DaMatta (1986), o empadão goiano transcende o papel culinário se tornando um símbolo de identidade cultural de um povo, união e hospitalidade, demonstrando a importância de políticas de preservação e valorização cultural de iniciativas públicas e privadas para unir e perpetuar a gastronomia regional, história e o turismo.

Conclui-se, então, que o empadão goiano, com seus diversos ingredientes e técnicas tradicionais, evoca a memória das interações históricas que resultou na fundação da cidade. Tornou-se uma manifestação da herança cultural de Goiás, resgatando as origens e promovendo um espaço de conexão entre passado e presente por meio da memória e afetividade, sendo um instrumento de elo familiar, sociabilidade, festividade e religiosidade.

Destaca-se como limitação deste estudo o enfoque exclusivo em produções bibliográficas. Investigações futuras podem adotar abordagens etnográficas, coletando dados diretamente com moradores e produtores locais para enriquecer o entendimento sobre as práticas culturais associadas ao empadão goiano e seu potencial turístico para a cidade de Goiás e seu entorno.

Artigo recebido em 12 de dezembro de 2024.

Aprovado para publicação em 03 de fevereiro de 2025.

REFERÊNCIAS

- ANDRADE, Katia Aline Forville; GOMES, Giovanna Adriana Tavares; XAVIER, Priscila Branquinho. A Hospitalidade nos Serviços no Turismo na Cidade de Goiânia (GO) sob a Visão de Turistas Participantes do XXXI Congresso Brasileiro de Urologia em 2009. In: Anais do **VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**, São Paulo, 2010.
- Assembleia Legislativa de Goiás. **Reconhecimento do empadão como patrimônio de Goiás tramita na Alego**. 23 abr. 2023. Disponível em <https://portal.al.go.leg.br/noticias/130568/reconhecimento-do-empadao-como-patrimonio-de-goias-tramita-na-alego>. Acesso em 15 jul. 2024.
- BARBOSA, Filipe Augusto Couto. **Dos usos turísticos do patrimônio alimentar: formação cultural e os mercadores de comida típica na Cidade de Goiás**. 2015. 213 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2015.
- COLLAÇO, Janine; MENASCHE, Renata. Comer contemporâneo: e não é que comida continua boa para pensar?. **Sociedade e Cultura**, v. 18, n. 1, p. 5-11, 2015.
- COSTA, Ewerton Reubens Coelho. Comensalidade: a dádiva da hospitalidade através da gastronomia. **CULTUR: Revista de Cultura e Turismo**, v. 9, n. 2, p. 52-72, 2015.
- DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- GALVÃO, Maria Cristiane Barbosa; RICARTE, Ivan Luiz Marques. Revisão sistemática da literatura: conceituação, produção e publicação. **Logeion: Filosofia da informação**, v. 6, n. 1, p. 57-73, 2019.
- GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Editora Atlas SA, 2008.
- GODINHO, Rangel Gomes; ORSI, Mariana de Lima. Patrimônio arquitetônico e cenários ecológicos como elementos do espaço urbano para prática turística. **Geografia (Londrina)**, [S. l.], v. 19, n. 3, p. 147–153, 2011.
- Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). **Centro Histórico de Goiás (GO)**. (s.d). Disponível em <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/36>. Acesso em 15 jul. 2024.
- Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). **História – Goiás (GO)**. (s.d). Disponível em <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1477>. Acesso em 15 jul. 2024.
- KUWAE, Christiane Ayumi; MONEGO, Estelamaris Tronco; FERNANDES, Joana Aparecida. (Trans) Formações de Hábitos Alimentares dos Goianos. **CERES: Nutrição & Saúde (Título não-corrente)**, v. 4, n. 1, p. 33-41, 2009.
- OKOLI, Chitu et al. Guia para realizar uma Revisão Sistemática de Literatura. **EAD em Foco**, v.

9, n. 1, 2019.

PÉCLAT, Gláucia Tahis da Silva Campos. **Empadão Goiano: Expressão de Valores e Práticas tradicionais**. 2003. 100 f. Dissertação (Mestrado em Gestão do Patrimônio), Universidade Católica de Goiás, Goiás, GO, 2003.

PÉCLAT, Gláucia Tahis da Silva Campos. Empadão goiano: expressão de práticas festivas e ecológicas. **Revista da Faculdade Estácio de Sá**. v. 1, n. 1, 139-150, 2009.

RIBEIRO, Apoeni. **A gastronomia goiana como incentivadora do turismo na Cidade de Goiás**. 2017. 19 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gestão de Turismo). Universidade Estadual de Goiás – Campus Cora Coralina, Goiás, 2017.

SIGNORELI, Izabel. **Cozinha Goiana: Identidade e Tradição Culinária em Bariani Ortencio**. 2010. 133 f. Dissertação (Mestrado em História). Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Goiânia, 2010.

SILVA, Alessandro Pereira. **Empadão goiano: um prato de memória, história e identidade**. Universidade Estadual de Goiás: Cidade de Goiás, 2023b.

SILVA, Alessandro Pereira. **Os saberes e fazeres da produção do empadão goiano**. 2023. 100 f. Dissertação (Mestrado em Estudos Culturais, Memória e Patrimônio) – Campus Cora Coralina, Universidade Estadual de Goiás, Goiás, GO, 2023a.

SILVA, Niusmar Ferreira da. **Empadão goiano: sabores e saberes da culinária vilaboense**. 2023. 16 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Turismo e Patrimônio), Universidade Estadual de Goiás – Campus Cora Coralina, Goiás, 2023.

SOUZA, Luciana Karine de. Pesquisa com análise qualitativa de dados: conhecendo a Análise Temática. **Arquivos brasileiros de psicologia**. Rio de Janeiro. v. 71, n. 2, p. 51-67, 2019.

TEIXEIRA NETO, Egrimont Wagner; BARBOSA, Filipe Augusto Couto; COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Patrimônio e identidade regional: tradições docesiras em perspectiva. **Vivência: Revista de Antropologia**, v. 1, n. 57, 2021.

