



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ESTUDOS CULTURAIS, MEMÓRIA E
PATRIMÔNIO MESTRADO PROFISSIONAL**

ROSIMARY DE MOURA RODRIGUES

**A CULINÁRIA VILABOENSE COMO ELEMENTO CULTURAL SOB O OLHAR
DOS ALUNOS DA 2ª SÉRIE DO ENSINO MÉDIO DO CENTRO DE ENSINO EM
PERÍODO INTEGRAL PROF. 'ALCIDE JUBÉ'**

**GOIÁS
2025**

ROSIMARY DE MOURA RODRIGUES

**A CULINÁRIA VILABOENSE COMO ELEMENTO CULTURAL SOB O OLHAR
DOS ALUNOS DA 2ª SÉRIE DO ENSINO MÉDIO DO CENTRO DE ENSINO EM
PERÍODO INTEGRAL PROF. 'ALCIDE JUBÉ'**

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

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Janete Rego Silva

GOIÁS

2025

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: Rosimary de Moura Rodrigues

Email: rosymrdrigues@gmail.com

Dados do trabalho

Título: "A culinária vilaboense como elemento cultural sob o olhar dos alunos da 2ª série do Ensino Médio do CEPI Prof. Alcide Jubé".

Tipo:

Tese Dissertação

Curso/Programa: Programa de Pós-Graduação em Estudos Culturais, Memória e **Patrimônio (Mestrado Profissional)**

Concorda com a liberação documento

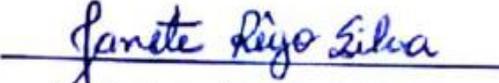
SIM NÃO

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

Goiás, 18 de agosto de 2025.



Assinatura autor(a)



Assinatura do orientador(a)

CATALOGAÇÃO NA FONTE

Biblioteca Frei Simão Dorvi – UEG Câmpus Cora Coralina

R696c	<p>Rodrigues, Rosimary de Moura.</p> <p>A culinária vilaboense como elemento cultural sob o olhar dos alunos da 2ª série do ensino médio do Centro de Ensino em Período Integral Prof. Alcide Jubé [manuscrito] / Rosimary de Moura Rodrigues. – Goiás, GO, 2025.</p> <p>145 f. ; il.</p> <p>Orientadora: Profa. Dra. Janete Rego Silva.</p> <p>Relatório Técnico (Mestrado em Estudos Culturais, Memória e Patrimônio) – Câmpus Cora Coralina, Universidade Estadual de Goiás, 2025.</p> <p>1. Patrimônio cultural - Goiás, GO. 1.1. Gastronomia regional. 1.1.1. Culinária vilaboense. 1.1.2. Livro de receitas. 1.2. Educação patrimonial. 1.2.1. Memórias afetivas. I. Título. II. Universidade Estadual de Goiás, Câmpus Cora Coralina.</p> <p>CDU: 338.43:316.75(817.3)</p>
-------	---

Bibliotecária responsável: Marília Linhares Dias – CRB 1/2971



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE GOIÁS
(Criada pela lei nº 13.456 de Abril de 1999, publicada no DOE-GO de 20 de Abril de 1999)
Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação
Coordenação de Pós-Graduação Stricto Sensu
UEG CÂMPUS CORA CORALINA
Av. Dr. Deusdeth Ferreira de Moura Centro - GOIÁS CEP: 76600000
Telefones: (62)3936-2161 / 3371-4971 Fax: (62) 3936-2160 CNPJ: 01.112.580/0001-71

ATA DE EXAME DE DEFESA 06/2025

Ao trigésimo dia do mês de abril de dois mil e vinte e cinco, às quatorze horas, realizou-se na Universidade Estadual de Goiás - Câmpus Cora Coralina, a sessão pública de Defesa do Relatório Técnico intitulado "A CULINÁRIA VILABOENSE COMO ELEMENTO CULTURAL SOB O OLHAR DOS ALUNOS DA 2ª SÉRIE DO ENSINO MÉDIO DO CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL PROF. 'ALCIDE JUBÉ'" e do produto "Livro de Receitas - Letras com gosto de casa", do(a) mestrando(a) Rosimary de Moura Rodrigues. A banca examinadora foi composta pelos seguintes professores doutores: Janete Rego Silva – Presidente – (PROMEP - UEG), Diogo de Souza Pinto (IFG) e Raul Amaro de Oliveira Lanari (PROMEP - UEG). Os membros da banca fizeram suas observações e sugestões, as quais deverão ser consideradas pelo(a) mestrando(a) e seu(sua) orientador(a). Em seguida, a banca examinadora reuniu-se para proceder a avaliação do exame de defesa. Reaberta a sessão, o(a) presidente da banca examinadora, Dr.(a) Janete Rego Silva, proclamou que o Relatório Técnico e o produto encontram-se **aprovados** (X) ou **não aprovados** () com as seguintes exigências (se houver): *indicação para publicação como livro pela editora da UEG.*

Janete Rego Silva

Profa. Dra. Janete Rego Silva (PROMEP - UEG)

Diogo de Souza Pinto

Prof. Dr. Diogo de Souza Pinto (IFG)

Raul Amaro de Oliveira Lanari

Prof. Dr. Raul Amaro de Oliveira Lanari (PROMEP - UEG)

Cumpridas as formalidades de pauta, às *16:00* horas a presidência da mesa encerrou esta sessão do Exame de Defesa e lavrou a presente ata que, após lida e aprovada, será assinada pelos membros da banca examinadora em duas vias de igual teor.

Goiás-GO, 30/04/2025.

Ricardo Oliveira Rotondano

Prof. Dr. Ricardo Oliveira Rotondano (Coordenador)

*A cidade é velha e tristonha, às vezes canta, às
vezes sonha.
É de madrugada. Pela calçada gelada caminha o
moleque contente: Que melodia gostosa...
“Bôlo de arroz, quente... bem quente...”. Já
passou o leiteiro, outra cantilena. Sumiu na esquina... Esta
agora é a voz rouquenha. Ouvia o que anunciou? Meio
desafinado, mas, foi assim:
“Olha a lenha...” Um crioulinho sabido, chapéu
de palha e pé no chão, calça furada e voz enganiçada,
então outra canção “Comprá empada...” Biscoito de queijo
e bôlo de fubá vem no tabuleiro, coberto com toalha de
algodão bem limpinha, com franjas de
abrolhos e bordados vermelhos. Ao café do meio
dia rebôa na quietude das ruas
a vez do vendedor
que no fundo do corredor de manso anuncia:
“Quitanda...”
À tardinha (à hora do doce) a criançada recebe,
alvoraçada com palmas e gritos, a mais bela toada:
“Alfenim... Pirulito...” A lua encontra essa garotada
lambusada, no meio da rua,
no meio de gentes, cantando cirandas, brincando
de rodas, debaixo dos postes
com a velha canção que é toda um carinho:
“Menina toma esta uva. Da uva se faz o vinho.
Teus braços serão gaiola, eu serei teu canarinho.”
E os seresteiros, meu Deus, como são sonhadores... vão
bebendo, vão cantando... (Como és feliz, trovador). Um
acorde ao violão tím – tím – bão... e o coração chora: “Tão
meigas, tão claras, tão belas, tão puras as noites de cá.”
(Regina Lacerda)*

AGRADECIMENTOS

A realização deste trabalho só foi possível graças ao apoio e dedicação de pessoas fundamentais em minha trajetória.

À minha orientadora, Prof^ª Dr^ª. Janete Rego Silva, minha sincera gratidão por seu olhar atento e cuidadoso ao longo desta pesquisa. Mais do que uma orientadora, foi uma guia incansável, cujo olhar atento e cuidadoso me direcionaram em cada etapa da pesquisa, e seu compromisso em compartilhar conhecimento foram essenciais para que este trabalho tomasse forma. Seu comprometimento fez toda a diferença nesta jornada.

Ao meu pai, José Ferreira, que é presença constante em minha vida, em quem encontro força e segurança. Seu jeito de estar atento e apoiar nos momentos difíceis me ensina, todos os dias, o verdadeiro significado do amor incondicional. Sei que, aconteça o que acontecer, posso sempre procurá-lo, e nele encontrarei apoio e proteção.

À minha mãe, Neusa, cujo amor se expressa nos detalhes do dia a dia. Seu cuidado se revela nos gestos mais simples e profundos: na comida preparada com carinho, no desejo de me ter por perto, na preocupação silenciosa que se transforma em gestos de afeto. Seu amor é firme, presente, e se manifesta na dedicação com que cuida e se faz essencial na minha vida.

Aos meus filhos, Eduardo e Théó, razão maior da minha busca por crescimento, a expressão mais sublime do meu amor. Vocês são a força que me impulsiona e o motivo pelo qual sigo sempre em frente. Que este caminho seja, para vocês, um exemplo de que nunca devemos desistir dos nossos sonhos.

À minha querida amiga Elisângela da Silva Beltrão Camargo, que esteve ao meu lado desde o início, incentivando e auxiliando em cada passo, desde a inscrição no mestrado até os desafios diários. Sua amizade e presença tornaram essa caminhada mais leve e significativa.

À querida Simone Santos Ferreira, que é como uma irmã que o coração escolheu, minha eterna gratidão pelo incentivo constante, pelas palavras certas, pelos gestos de cuidado e pela escuta generosa que tantas vezes me sustentou. Sua presença e apoio teve papel fundamental na fluidez do meu processo de escrita, permitindo que, mesmo nos dias mais densos, eu encontrasse foco para prosseguir.

E um agradecimento especial, em memória, ao meu esposo Ronnie Carlos Faustino, cujo amor e apoio transcendem o tempo. Seu cuidado e proteção permitiram que eu pudesse seguir com meus estudos, e sua lembrança permanece como uma fonte inesgotável de força e inspiração.

A todos vocês, minha eterna gratidão.

RESUMO

A pesquisa intitulada “A Culinária Vilaboense como Elemento Cultural sob o olhar dos alunos da 2ª Série do Ensino Médio do Centro de Ensino em Período Integral Prof. 'Alcide Jubé””, tem como objetivo investigar a relação entre a culinária tradicional da Cidade de Goiás e a construção identitária dos alunos do ensino médio, destacando sua importância como patrimônio cultural imaterial. O estudo insere-se no campo dos Estudos Culturais, Memória e Patrimônio, buscando compreender de que forma os estudantes reconhecem, atribuem significados e se apropriam dos saberes alimentares locais, bem como analisar os desafios enfrentados para a preservação dessas tradições em um contexto de modernização e globalização alimentar. Metodologicamente, a pesquisa adota uma abordagem qualitativa e interdisciplinar, valendo-se de entrevistas semiestruturadas, análise documental e observação participante, além da realização de oficinas, aulas de campo e diálogos com detentores de saberes tradicionais. Essas estratégias permitiram captar as percepções dos estudantes acerca da culinária vilaboense e sua relação com as memórias afetivas, os laços familiares e o sentimento de pertencimento cultural. Os resultados indicam que a culinária está profundamente associada às memórias afetivas e familiares dos estudantes, principalmente às experiências vivenciadas no ambiente doméstico com mães, avós e outros familiares. Observou-se que, apesar das mudanças nos hábitos alimentares e da crescente influência de alimentos industrializados, os pratos típicos ainda ocupam um espaço significativo na identidade alimentar dos alunos. No entanto, identificou-se uma lacuna na transmissão formal desses saberes, evidenciando a necessidade de ações educativas que incentivem a valorização do patrimônio alimentar e sua perpetuação para as novas gerações. Como produto da pesquisa, foi elaborado um livro de receitas tradicional, reunindo pratos típicos previamente selecionados pelos estudantes e detentores de saber acompanhados de depoimentos e versões que contextualizam sua relevância cultural. Esse material visa preservar e divulgar os saberes alimentares da comunidade, incentivando sua transmissão intergeracional e promovendo o reconhecimento da culinária vilaboense como um elemento fundamental da identidade local.

Palavras-chave: Culinária Vilaboense; Patrimônio Imaterial; Memórias Afetivas; Educação Patrimonial; Livro de Receitas.

ABSTRACT

This research entitled “Vilaboense Cuisine as a Cultural Element from the Perspective of 2nd Year High School Students at the Professor Alcide Jubé Full -Time Education Center” aims to investigate the relationship between the traditional cuisine of the city of Goiás and the identity construction of high school students, highlighting its importance as intangible cultural heritage. The study is part of the field of Cultural Studies, Memory and Heritage, seeking to understand how students recognize, attribute meanings to and appropriate local food knowledge, as well as to analyze the challenges faced in preserving these traditions in a context of food modernization and globalization. Methodologically, the research adopts a qualitative and interdisciplinary approach, using semi-structured interviews, document analysis and participant observation, in addition to workshops, field classes and dialogues with holders of traditional knowledge. These strategies allowed us to capture the students' perceptions about Vilaboense cuisine and its relationship with affective memories, family ties and the feeling of cultural belonging. The results indicate that cooking is deeply associated with students' emotional and family memories, especially with experiences lived in the home environment with mothers, grandmothers and other family members. It was observed that, despite changes in eating habits and the growing influence of industrialized foods, typical dishes still occupy a significant space in students' food identity. However, a gap was identified in the formal transmission of this knowledge, highlighting the need for educational actions that encourage the appreciation of food heritage and its perpetuation for new generations. As a result of the research, a traditional recipe book was created, bringing together typical dishes previously selected by students and knowledge holders accompanied by testimonies and versions that contextualize their cultural relevance. This material aims to preserve and disseminate the community's food knowledge, encouraging its intergenerational transmission and promoting the recognition of Vilaboense cuisine as a fundamental element of local identity.

Keywords: Vilaboense Cuisine; Intangible Heritage; Affective Memories; Heritage Education; CookBook.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Figura 1: Mapa da área urbana do Município de Goiás.....	28
Figura 2: Gráfico de distribuição dos estudantes segundo Raça/Cor e Sexo	47
Figura 3: Eletiva: A história que não foi contada, desenvolvida pela professora Karla.....	48
Figura 4: Distribuição dos estudantes segundo tempo de residência na Cidade de Goiás e Naturalidade.....	50
Figura 5: Gráfico de quem mais assume a cozinha em casa segundo os estudantes entrevistados	63
Figura 6: Doces tradicionais de Goiás.....	66
Figura 7: Pastelinho de Goiás.....	72
Figura 8: Gráfico de frequência de consumo de refrigerantes ou sucos industrializados.....	80
Figura 9: Gráfico de consumo percentual de Alimentos (ultraprocessados x naturais)	81
Figura 10: Gráfico de quem costuma decidir as compras de alimentos	82
Figura 11: Gráfico percentual sobre os motivos para o consumo de alimentos ultraprocessados.....	83
Figura 12: Aula de campo – frutos do cerrado e conhecimento ao alcance das mãos.....	100
Figura 13: Desenho em formato de mandala da aluna Suellen Wanessa.....	103
Figura 14: Desenho da aluna Maria Rita.....	105
Figura 15: Desenho do estudante Bento.....	107
Figura 15: Arroz com pequi.....	118
Figura 17: Caderno de receitas analisado em sala de aula.....	119
Figura 18: Caderno de receitas domiciliar de Célia Aparecida Peixoto (detentora de saber)..	120
Figura 19: Receita Risoto de Goyaz (de Célia Aparecida).....	126
Figura 20: Caneta gravada para acompanhar o Livro de Receitas.....	129
Figura 21: Estudantes produzindo a capa do Livro de Receitas artesanalmente.....	130
Figura 22: Algumas das capas produzidas artesanalmente.....	132
Figura 23: Empadão Goiano – imagem associada à receita do aluno Miguel e que compõe o Livro de Receitas.....	132
Figura 24: Pamonhas.....	135

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

1.	PROF. – Professor.....	03
2.	PROMEP - Programa de Mestrado Profissional em Estudos Culturais, Memória e Patrimônio.....	04
3.	IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico artístico Nacional.....	18
4.	UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura.....	27
5.	SPHAN - Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.....	32
6.	CEPI - Centro de Ensino em Período Integral.....	44
7.	ENEM - Exame Nacional do Ensino Médio.....	46
8.	PPP - Projeto Político Pedagógico	47
9.	SSAN - Soberania e Segurança Alimentar Nutricional	60
10.	PAA - Programa de Aquisição de Alimentos.....	97
11.	PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar.....	97

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	13
CAPÍTULO I	21
1. O BEM CULTURAL PESQUISADO: DISCUSSÃO TEÓRICO-METODOLÓGICA 21	
1.1 Em meio aos silenciamentos, os pratos falam.....	24
1.2 Contextualização Histórica.....	27
1.3 Gosto de história: a culinária vilaboense como patrimônio imaterial	34
1.4 O papel da comunidade na salvaguarda do patrimônio vilaboense	38
1.5 Procedimentos metodológicos:.....	40
CAPÍTULO II.....	46
2. HERANÇA CULTURAL E O AUTO-RECONHECIMENTO IDENTITÁRIO: A REALIDADE DOS ADOLESCENTES DO CEPI PROF. “ALCIDE JUBÉ”	46
2.1 A influência das memórias afetivas na culinária e na figura familiar dos estudantes: a importância dos avós.....	51
2.2 A cozinha vilaboense: entre ritos, sabores e saberes	57
2.3 Saberes femininos na cozinha: tradição, resistência e identidade.....	62
2.4 Cora Coralina e a Cidade de Goiás: Entre versos, doces e memória.....	67
CAPÍTULO III.....	74
3. A IMPORTÂNCIA DA EDUCAÇÃO PATRIMONIAL E AÇÕES DESENVOLVIDAS NA UNIDADE ESCOLAR.....	74
3.1 Tradição x Conveniência: A batalha silenciosa no prato das novas gerações	78
3.2 Alimentação, tecnologia e memória no capitalismo contemporâneo: Entre a padronização e a exclusão.....	85
3.3 Cultura, resistência e soberania alimentar	91
3.4 Aula de Campo e a Tradição Vilaboense: Um Diálogo entre Natureza e Cultura	98
3.5 Entre traços, memórias e cores: expressão de identidade e pertencimento	101
CAPÍTULO IV	110
4. PROPOSTA DO PRODUTO/ PÚBLICO ALVO	1110
4.1 O livro de receitas como relicário de saberes e tradições	1142
4.2 Proposta de aplicação do produto	122
4.3 Proposta de aplicação na comunidade participante	124
4.4 Devolutiva à comunidade	130
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	135
REFERÊNCIAS BLIOGRÁFICAS:.....	139

INTRODUÇÃO

Os saberes tradicionais, entendidos como patrimônio cultural, têm emergido como um campo de interesse crescente nas pesquisas relacionadas às populações tradicionais e às práticas que configuram suas experiências e identidades. Este aumento na demanda por estudos sinaliza a valorização dessas práticas e destaca a necessidade de reconhecimento da profundidade e complexidade que as caracteriza. A culinária vilaboense é um testemunho vivo de influências africanas, europeias, indígenas, moldando-se ao longo do tempo por meio de intercâmbios culturais contínuos, manifestando uma diversidade cultural rica em histórias e conhecimentos. Desempenha papel fundamental na composição de lugares de memória por meio dos sabores, cheiros e texturas dos pratos tradicionais, bem como se vincula a aspectos da medicina, artesanato, festas, entre outros, evocando memórias afetivas e elementos físicos e simbólicos que preservam as reminiscências e identidades de uma comunidade.

A Cidade de Goiás é um ponto de confluência das tradições e narrativas que constituem a essência do povo brasileiro. Situada no interior do estado de Goiás, a cidade possui uma riqueza arquitetônica diversa e é igualmente abastada no que diz respeito aos bens culturais imateriais que espelham e representam seu patrimônio cultural. Entretanto, essa riqueza reflete uma história complexa e frequentemente marcada por conflitos. A formação da cidade está profundamente entrelaçada com os embates entre colonizadores e povos indígenas, além da gama de sofrimento suportado pelos africanos transfigurados em escravos. O que parece uma harmonia cultural é, na verdade, o resultado de séculos de resistência, adaptação e fusão, nos quais diferentes grupos étnicos trouxeram suas contribuições e transformaram a cultura local.

Cada pedra usada nos extensos calçamentos de ruas e becos, cada receita tradicional, cada festa popular, carrega as marcas de luta e resiliência dessas pessoas que, com coragem e determinação, criaram a identidade do local e mantêm viva a herança cultural vilaboense.

O cerne da pesquisa está no tema delineado em seu título "A CULINÁRIA VILABOENSE COMO ELEMENTO CULTURAL SOB O OLHAR DOS ALUNOS DA 2ª SÉRIE DO ENSINO MÉDIO DO CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL PROF. 'ALCIDE JUBÉ'" e perpassa pelo entendimento e apreciação da culinária vilaboense, considerada um patrimônio cultural imaterial que envolve o estímulo, o respeito e a valorização das tradições locais. Busca, assim, entender como esses alunos atribuem significados à culinária, evocam memórias e despertam lembranças, considerando o saber-fazer como um conhecimento implícito na perpetuação da memória da comunidade.

A percepção acadêmica contemporânea reflete uma mudança paradigmática na compreensão do patrimônio cultural, que passa a ser visto não apenas como um conjunto de objetos e monumentos a serem preservados, mas como um corpo vivo de conhecimentos, práticas e identidades transmitidos ao longo das gerações. Estudar a culinária vai além da apreciação de receitas e sabores, abrangendo a compreensão de rituais, técnicas e conhecimentos transmitidos intergeracionalmente, que refletem a identidade cultural de uma comunidade e incorporam elementos históricos, sociais e naturais. A análise das práticas culinárias revela como as comunidades mantêm vivas as suas tradições, adaptam-se às mudanças e integram as influências externas, preservando assim um patrimônio imaterial essencial para a coesão social e a valorização cultural. Além disso, explorar a culinária como um campo de estudo oferece uma visão mais profunda das interações humanas com o ambiente natural, mostrando como os recursos locais são utilizados e transformados em elementos culturais significativos.

A culinária, enquanto patrimônio cultural, revela uma lente através da qual é possível captar dinâmicas sociais, interações comunitárias e identidades culturais. Oferece acesso privilegiado a dimensões de “longa duração”, preservando aspectos identitários que resistem às transformações econômicas e políticas. Gonçalves (2002, p. 167) reforça essa perspectiva, destacando que “os gostos alimentares são os mais permanentes, os mais difíceis de sofrer modificações, os mais resistentes às mudanças históricas, quando são experiências migratórias para contextos nacionais inteiramente diversos”. Assim, ao estudar o paladar dentro de um sistema culinário, acessamos dimensões duradouras, refletindo processos sociais e rituais que permanecem estáveis apesar das mudanças históricas. O sistema de identidades encontra na culinária um dos seus pilares mais sólidos.

Por muito tempo, o que se elegia como patrimônio era determinado por preceitos colonialistas, frequentemente alheios à comunidade local. Esses preceitos excluía a riqueza cultural das práticas cotidianas das populações nativas, privilegiando monumentos e artefatos que refletiam a visão eurocêntrica de patrimônio (Choay, 2001). Essa abordagem colonialista não só marginalizou os saberes e práticas tradicionais das comunidades locais, mas também criou uma desconexão entre a população e o patrimônio oficialmente reconhecido. Ao redefinir o que é considerado patrimônio, é possível promover uma sociedade mais inclusiva, que reconhece e valoriza a diversidade cultural e as múltiplas identidades que a compõem. A preservação desses saberes abrange o reconhecimento de práticas ancestrais enquanto patrimônio e também se instaura como um vetor de conhecimento sociocultural e histórico.

Autores como Átila Bezerra Tolentino também reforçam a importância de uma abordagem inclusiva e democrática na educação patrimonial, valorizando os saberes locais e promovendo a participação ativa da comunidade na preservação de suas tradições. Tolentino, em diálogo com Paulo Freire, enfatiza a necessidade de processos educativos construídos de forma coletiva e dialógica, respeitando os saberes e experiências culturais dos educandos. Ele destaca que o patrimônio cultural deve ser socialmente apropriado, considerando a diversidade cultural e as memórias dos diferentes grupos sociais. Márcia Chuva amplia essa discussão ao sublinhar a importância de políticas públicas que reconheçam e valorizem a culinária como parte do patrimônio cultural. A autora enfatiza que a preservação do patrimônio cultural deve integrar tanto os aspectos materiais quanto os imateriais, incluindo a culinária, para refletir a diversidade e a complexidade das identidades culturais.

A pesquisa aborda a identificação e incorporação dos pratos típicos da Cidade de Goiás pelos estudantes que vivem nesse contexto e que são herdeiros dos conhecimentos transmitidos pelos seus familiares, ao mesmo tempo em que se inserem num novo formato de mundo. Eles representam a convergência do novo com os conhecimentos herdados de seus antepassados; são a ponte entre o passado e o presente, moldando o futuro através das memórias afetivas e das tradições culinárias transmitidas por suas famílias. Esse processo de construção identitária, através da culinária, além de se configurar como uma forma de manter vivas as tradições. Também as reinterpreta e adapta às novas realidades sociais e culturais.

A investigação se propõe a analisar quanto esses estudantes reconhecem e integram os pratos vilaboenses, tradicionalmente reconhecidos como patrimônio da cidade, em sua própria concepção de patrimônio culinário, em comparação ou complementaridade com os pratos que emergem de suas histórias familiares e pessoais. Esse problema reflete a interação entre a culinária local e as identidades multifacetadas dos estudantes, considerando a preservação e o reconhecimento dos saberes culinários vilaboenses como elementos críticos de identidade individual e coletiva. Neste sentido, a pergunta que se ergue é: Até que ponto os estudantes que vivem o dia a dia da Cidade de Goiás, considerando sua diversidade, identificam e integram os pratos típicos vilaboenses, tradicionalmente reconhecidos como patrimônio da cidade, em sua própria concepção de patrimônio culinário, em contraste ou em complementaridade com os pratos que emergem de suas histórias familiares e pessoais?

Os estudantes, ao incorporarem os pratos típicos vilaboenses e os pratos de suas histórias familiares em sua concepção de patrimônio culinário, exemplificam a dinâmica de preservação e inovação cultural. Esse processo de integração e reconhecimento dos diferentes elementos

culinários reflete um vasto espectro de memórias e vivências, contribuindo para uma identidade cultural rica e multifacetada.

A valorização dos conhecimentos culturais comunitários representa um empenho significativo por parte da academia para recuperar e dignificar os saberes que, durante muito tempo, estiveram subordinados aos conteúdos científicos convencionais. Trata-se de um esforço que, além de contribuir para o autoconhecimento sociocultural das populações estudadas, enriquece o panorama acadêmico com perspectivas historicamente marginalizadas. Ao valorizar as narrativas e memórias dos estudantes e dos detentores de saber por eles indicados, a pesquisa não apenas documenta a riqueza da culinária vilaboense, mas também promove um sentido de pertencimento e valorização das tradições locais, contribuindo para a preservação e perpetuação desse patrimônio imaterial.

A Cidade de Goiás entrelaça, por meio da culinária, patrimônio material e imaterial, sendo a cultura mantida por meio de saberes que dialogam com a arquitetura, a memória, a culinária, os festejos religiosos, personagens vilaboenses, dentre outros.

A educação patrimonial na Cidade de Goiás é fomentada dentro de diversas vertentes, sendo que este trabalho se propõe a investigar e acrescentar os conhecimentos dos estudantes da rede pública concentrando-se em uma análise da atualidade segundo aspectos pontuais da culinária vilaboense. Ocorre que o tema em questão apresenta sua relevância social ao valorizar a interação dos estudantes com o meio onde vivem, ressaltando seus saberes e seus olhares enquanto seres capazes de enxergar a si e suas memórias dentro de sua comunidade. De acordo com os estudos realizados, as atividades pretendem pesquisar os conhecimentos, voltando o campo de visão dos alunos para as próprias sensações, partindo do “eu” para o meio, promovendo, com isso, a aproximação dos alunos com a comunidade, ao passo que visa criar vínculos emocionais e mesmo de vivência, levando-os a apropriarem-se de saberes que de fato lhes pertencem.

A perspectiva de educação que aqui se apresenta é a que entende que educadores são mediadores para a apropriação do conhecimento e para a sua construção coletiva, que reconhece as comunidades como produtoras/detentoras de saberes locais, e que os bens culturais estão em um contexto de significados locais associados às memórias dos lugares. Essa perspectiva é diferente daquela que entende a educação como reprodutora de informações e as comunidades como meras consumidoras e público-alvo das ações educativas. (Tolentino, *apud* Florêncio, 2022, p. 44).

É importante destacar que, ao abordar estudos ligados à autoimagem tecida em relação aos saberes dos estudantes, os resultados não se exprimem apenas nos conhecimentos sobre a

culinária vilaboense que carregam dentro de sua individualidade, mas na interação de cada estudante, único por natureza, pertencente ao contexto social e espacial, levando-o a pensar nas relações com a cidade, com os outros e consigo mesmo, também os instigando a interpretar os saberes no meio em que vivem. Sob essa ótica, os estudantes e a comunidade envolvida na pesquisa foram convidados a trabalhar receitas, compreender a relação entre os pratos típicos da cidade e sua historiografia, frutos, condimentos, saberes, costumes, contribuições de origem étnica e cultural.

A participação social e seus reflexos na construção da identidade de um povo se alicerçam em políticas culturais que podem e devem abrir um olhar transdisciplinar para práticas e saberes, percebendo a emergência de diversas interfaces da cultura contemporânea e a viabilidade de sinergias em ações de preservação, em que a culinária brasileira ocupa lugar importante.

Considerando que a Cidade de Goiás carrega no seu seio espaços, conhecimentos, fazeres e identidades repletos de história, acaba sendo impossível dissociar o trabalho com a Educação Patrimonial dos saberes individuais dos alunos, especialmente porque a cidade e a construção da própria identidade do estudante se atrelam num diálogo de vida, sabores, religiosidade, cheiros, lugares, caminhos, costumes, festejos, brincadeiras, etc. Não se trata de olhar algo estranho e descontextualizado, mas do reconhecimento de que a cidade e os costumes locais acrescentam História às histórias de cada um.

A pesquisa ainda se compromete a alavancar um processo de construção colaborativa de conhecimento desenvolvimento de reflexões educacionais sobre o alimento. Por meio do incentivo às investigações acadêmicas e aos diálogos interdisciplinares, busca-se compreender o papel da alimentação na constituição da identidade cultural, inserindo-a como eixo estruturante de práticas pedagógicas que promovem o reconhecimento da diversidade de saberes e sabores. É nítido que a valorização das tradições alimentares transforma-se em um instrumento de sensibilização para a memória, o patrimônio e a participação social na construção de uma consciência histórica e cidadã. Ao desenvolver um projeto de pesquisa dentro de uma escola, há que se ter a consciência de que é preciso explorar as histórias e conhecimentos das comunidades existentes e, nisso, Átila Tolentino discorre que:

É necessário compreender o patrimônio de uma forma crítica e não apenas contemplativa. Cabe, portanto, ao educador patrimonial, criar possibilidades para uma construção coletiva do que é patrimônio cultural, a partir do diálogo e da negociação, sabendo que, nesse processo, necessariamente pode haver consensos, dissensos, dilemas e conflitos (Tolentino, 2022, p. 45).

No primeiro capítulo, discute-se o bem cultural pesquisado, abordando a culinária vilaboense a partir de uma perspectiva teórico-metodológica, com destaque para sua historicidade, o papel da memória e a relevância da gastronomia enquanto patrimônio imaterial. Para tanto, realiza-se uma contextualização histórica da Cidade de Goiás, elucidando os processos sociais e culturais que moldaram a formação da identidade local, incluindo a influência indígena, africana e europeia na construção das práticas alimentares da região. Além disso, reflete-se sobre a relação entre a culinária e a memória coletiva, analisando como os pratos típicos transcendem a mera alimentação e se tornam elementos de identificação cultural e preservação do passado. O capítulo também examina as políticas públicas de reconhecimento do patrimônio alimentar e a ausência, até o momento, de registros formais da culinária vilaboense nos inventários do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), o que evidencia uma lacuna na valorização desses saberes tradicionais.

O segundo capítulo foca na herança cultural e no auto reconhecimento identitário dos estudantes do Centro de Ensino em Período Integral Prof. “Alcide Jubé”, analisando como suas memórias afetivas influenciam a percepção da culinária local. Parte-se do pressuposto de que a alimentação não apenas nutre o corpo, mas também reforça laços comunitários e familiares, funcionando como um meio de transmissão de saberes e tradições. Por meio da análise de relatos dos alunos, busca-se compreender de que maneira suas vivências pessoais, principalmente no ambiente familiar, impactam a forma como veem e valorizam a culinária vilaboense. A pesquisa revela que a memória afetiva associada aos pratos típicos ligados à identidade desempenha um papel fundamental na cultura cultural desses jovens, ao mesmo tempo em que identifica desafios na manutenção dessas tradições, como a crescente influência da globalização e da modernização das tradições.

No terceiro capítulo, explora-se a importância da educação patrimonial e das ações desenvolvidas na unidade escolar, identificando as práticas que promovem a valorização dos saberes culinários tradicionais e a resistência cultural frente às transformações contemporâneas. A educação patrimonial é abordada como uma ferramenta essencial para estimular o reconhecimento e a valorização do patrimônio cultural imaterial, incentivando os estudantes a se apropriarem de sua própria história e identidade. São iniciativas pedagógicas que podem contribuir para esse processo, como oficinas culinárias, visitas a mercados e feiras locais e atividades interativas que envolvem a participação da comunidade escolar e dos detentores de saberes tradicionais. O capítulo também reflete sobre os desafios enfrentados para integrar a valorização do patrimônio alimentar ao currículo escolar e as possibilidades de adaptação dessas práticas para o contexto da educação formal.

O quarto capítulo apresenta a proposta do produto gerado: um livro de receitas que funciona como um relicário de saberes e tradições, proporcionando a aplicação prática da pesquisa tanto no ambiente escolar quanto na comunidade. Esse material busca registrar e preservar as receitas tradicionais da culinária vilaboense, incluindo depoimentos e histórias associadas a esses pratos, reforçando seu valor cultural e emocional. O livro é concebido como uma ferramenta pedagógica e de valorização patrimonial, que pode ser utilizada tanto por educadores quanto por membros da comunidade específica em resgatar e perpetuar os saberes culinários locais. Além disso, propõe-se um plano de devolução à comunidade, garantindo que os participantes da pesquisa e demais detalhes tenham acesso ao produto final, fortalecendo a ideia de que o patrimônio cultural deve ser socialmente protegido e compartilhado.

Encerrando, as considerações finais sintetizam as principais conclusões e impactos do estudo, ressaltando a importância da preservação da culinária vilaboense como um elemento de identidade e pertencimento cultural. Destaca-se a relevância da educação patrimonial como meio de cultivo do reconhecimento e valorização dos saberes locais entre os jovens, promovendo a continuidade das tradições em meio às transformações da sociedade contemporânea. O estudo também aponta para a necessidade de ações institucionais e políticas públicas que possam reforçar a segurança da culinária vilaboense, garantindo seu reconhecimento oficial como patrimônio imaterial e incentivando sua perpetuação.

Os estudantes envolvidos terão uma chance inestimável de mergulhar profundamente na cultura culinária de sua região, enriquecendo sua apreciação pela herança cultural e contribuindo para a valorização do patrimônio imaterial local. Adicionalmente, esta pesquisa oferece um espaço para que os alunos possam explorar e afirmar suas identidades pessoais e coletivas dentro do amplo contexto cultural de sua comunidade. O produto resultante da pesquisa é a elaboração de um livro de receitas, compilado a partir dos depoimentos dos entrevistados, que servirá não apenas como uma recordação tangível da participação dos estudantes, mas também como um recurso valioso para a preservação e transmissão da rica tradição culinária vilaboense. Esse mesmo livro conta com a participação e colaboração dos detentores de saberes, que também terão seus depoimentos e receitas compartilhados, bem como seus saberes registrados.

A investigação aborda também aspectos antropológicos e históricos, analisando como a culinária regional se integra à identidade social do grupo estudado, sendo apropriada como patrimônio inerente à sua comunidade. A ideia principal é que a pesquisa analise dados relacionados ao reconhecimento das impressões pessoais dos alunos e os incentive a expressar como percebem a culinária como patrimônio cultural, a partir de si mesmos. O princípio da

autonomia dos sujeitos implica que as práticas educativas visem promover nos educandos a capacidade de anunciar e enunciar o que é para si patrimônio cultural, aquele patrimônio que vive no seio dos grupos sociais e na memória coletiva (Scifoni, 2022, p. 4).

Concluindo, o estudo da culinária como patrimônio cultural não só enriquece o campo acadêmico, mas também fortalece as identidades culturais, promovendo uma compreensão mais profunda e respeitosa das práticas tradicionais. Ao recuperar este conhecimento, as universidades desempenham um papel crucial na preservação e valorização do patrimônio imaterial das populações tradicionais, contribuindo para a diversidade e riqueza cultural do nosso mundo contemporâneo.

CAPÍTULO I

1. O BEM CULTURAL PESQUISADO: DISCUSSÃO TEÓRICO-METODOLÓGICA

A origem e evolução da culinária brasileira é um tema fascinante que reflete a complexidade da formação social e cultural do país. Este processo de incorporação de saberes nas cozinhas brasileiras é intrinsecamente ligado à história de colonização, à interação entre culturas diversas e ao sistema de exploração do trabalho, especialmente dos povos indígenas e africanos escravizados. Ao estudar a culinária vilaboense, é possível compreender como esses processos históricos presentes no contexto maior, brasileiro, contribuíram para a criação de uma herança culinária singular, que mescla ingredientes e técnicas de diferentes origens, resultando em pratos que simbolizam a resiliência e a adaptabilidade cultural da comunidade da Cidade de Goiás. A análise dessas dinâmicas revela não apenas a riqueza cultural e o patrimônio culinário, mas também as tensões e as trocas culturais que deram forma à identidade nacional.

No início da colonização portuguesa, os indígenas foram os primeiros a serem encontrados pelos colonizadores. Segundo Cascudo (1967, p. 165 e 166), a mulher indígena foi vista pelo português como "fácil, abundante, amorosa", assumindo o papel de primeiras cozinheiras na ausência das mulheres portuguesas. Essa interação inicial marca o começo da fusão culinária no Brasil, onde práticas e ingredientes indígenas começaram a ser incorporados pelos colonizadores. Sem a influência portuguesa, a alimentação no Brasil teria mantido um caráter mais próximo ao indígena, explorando recursos locais e adaptando-os às suas técnicas culinárias tradicionais.

Com o decorrer do tempo, a escravização dos povos africanos introduziu uma nova dinâmica na culinária brasileira. Os escravizados, especialmente as mucamas, trouxeram consigo conhecimentos culinários que, conforme Cascudo (1967, p. 166 e 167), começaram a competir e eventualmente suplantaram as práticas indígenas nas cozinhas senhoriais. A escravaria africana foi descrita como um "exército de mucamas e bás prestigiosas" que superaram as indígenas em habilidades culinárias e na capacidade de adaptar-se ao convívio refinado exigido pelas senhorias coloniais.

Este cenário mudou a composição étnica nas cozinhas brasileiras e introduziu novos elementos que seriam fundamentais para o desenvolvimento da cozinha brasileira. Cascudo descreve como, ao longo do século XVII, os africanos passaram a dominar as cozinhas dos engenhos e das cidades, revelando a complexidade e o custo da sua contribuição. A narrativa destaca não apenas o papel ativo das mucamas na formação da cozinha brasileira, mas também a maneira com que as mulheres eram exploradas para atender às demandas dos senhores coloniais:

(...) A mucama encheu as cozinhas senhoriais e, mesmo disputando a preferência do senhor-amo, foi discípula maravilhosa em ambas as fórmulas do sabor culinário e sexual solicitadas.

(...) A negra, serena, risonha, submissa aos ioiôs sequiosos e às sinhás gritadeiras, assenhoreou-se sub-repticiamente dos segredos de atender à fome branca e satisfazer aos imperativos mandões das iaiás insaciáveis na verificação da subserviência. Nos inícios do séc. XVII os engenhos e as cidades fervilhavam de africanos e as novas levas cobriam a terra. A mucama reinava na cozinha, ouvindo as ordens da senhora e piscando o olho ao senhor-branco, conciliante e superior. O mulato substituíu o mamaluco na simpatia familiar das varandas acolhedoras. O indígena, combatente, suspeito, espoliado, fixava-se nos aldeamentos para a evaporação étnica (Cascudo, 1967, p. 167 e 168).

Cascudo expõe a brutalidade do controle e exploração das mucamas, reduzidas a instrumentos para satisfazer às necessidades e desejos dos senhores brancos. Descritas como "mucamas que encheram as cozinhas senhoriais" e "discípulas maravilhosas em ambas as fórmulas do sabor culinário e sexual solicitadas", essas mulheres eram forçadas a atender tanto às demandas culinárias quanto às exigências sexuais de seus opressores. A figura da mulher "serena, risonha, submissa aos ioiôs sequiosos e às sinhás gritadeiras" reflete a brutalidade do sistema ao mesmo tempo em que também revela uma coisificação que transformava sua habilidade e criatividade em meros instrumentos de prazer e trabalho, enquanto era sujeita à violência de senhores e senhorinhas.

O ciúme e a animosidade das esposas brancas também são aspectos cruciais, pois frequentemente essas mulheres brancas sentiam-se ameaçadas pela presença das mucamas em seus lares, exacerbando as tensões e a hostilidade entre as mulheres. A descrição das mucamas como "reinais na cozinha" e o contraste com a situação dos indígenas e mulatos ressaltam a complexidade das relações de poder e a crueldade do sistema colonial. As esposas brancas, que não raramente eram cúmplices na exploração, viam nas mucamas uma ameaça à sua própria posição e status, o que intensificava a opressão que se estruturou durante o decurso da história em que as mulheres ocupam espaços delimitados pelo machismo e racismo:

A cozinha é marcada pelas configurações contraditórias e opressoras da sociedade brasileira; em sua presença e domínio feminino, no espaço privado, que reflete nossa estrutura patriarcal, mas que difere das cozinhas profissionais, onde o domínio é majoritariamente de homens, o chefe. Carrega também, a cozinha, o racismo, especialmente quando a arquitetura liga o espaço da cozinha ao do "quarto da empregada", ou até mesmo à porta de saída dos serviços (Moreira; Palhares, 2011, p. 217).

As cozinhas da Cidade de Goiás refletem o entrelaçamento de múltiplas influências culturais que marcaram a formação histórica da região. O sincretismo culinário manifesta-se como expressão das dinâmicas sociais e das interações que atravessam gerações, constituindo um campo de trocas, ressignificações e adaptações. A culinária se configura como espaço de memórias compartilhadas, revelando nuances das relações históricas e das práticas cotidianas. Ao considerar as diversas contribuições trazidas por diferentes grupos, percebe-se a construção de um repertório alimentar singular, no qual os saberes e as técnicas de diferentes contextos dialogam e se reinventam continuamente:

Os temas das cozinhas e das mesas local, regional e nacional revelam os tempos da memória gustativa, e têm suas origens numa riqueza étnica e cultural que inventou uma mesa ampla, com pratos produzidos pelos povos locais ou trazidos por diversos migrantes e imigrantes, num processo permanente de adaptação e readaptação dentro das dinâmicas dos processos históricos. Cumpre destacar e considerar que, num processo de adaptação e readaptação de um grupo social imigrante, a culinária é a última a se desnacionalizar, num evidente processo de resistência (Santos C R A, 2011, p. 109 e 110).

Darcy Ribeiro sugere que a constituição da nação brasileira resulta de um complexo processo de interações e influências culturais, originando uma identidade plural e marcada por múltiplas histórias. Esse processo formativo envolveu a convivência e o debate entre diferentes grupos ao longo do tempo, o que contribuiu para a diversidade cultural do país. O autor ressalta que essa integração é parte integrante de um grande histórico de profundas desigualdades sociais, que persistem como traços estruturantes da sociedade brasileira. Ele observa: “Surgimos da confluência, do entrechoque e do caldeamento do invasor português com índios silvícolas e campineiros e com negros africanos, uns e outros aliciados como escravos.” (Ribeiro, 2006, p. 19). Ao analisar as múltiplas camadas que compõem o patrimônio culinário, deparamo-nos com um campo permeado por memórias, narrativas e dobras que se entrelaçam de maneira multiforme. A culinária, fortemente enraizada na cultura local, ultrapassa a dimensão dos sabores e técnicas, funciona como um reflexo das relações sociais, das disputas simbólicas e das dinâmicas de poder que moldam a experiência histórica e política da região.

Nesse plano, as relações de classes chegam a ser tão infranqueáveis que obliteram toda comunicação propriamente humana entre a massa do povo e a minoria privilegiada, que a vê e a ignora, a trata e a maltrata, a explora e a deplora, como se esta fosse uma conduta natural. A façanha que representou o processo de fusão racial e cultural é negada, desse modo, no nível aparentemente mais fluido das relações sociais, opondo à unidade de um denominador cultural comum, com que se identifica um povo de 160 milhões de habitantes, a dilaceração desse mesmo povo por uma estratificação classista de nítido colorido racial e do tipo mais cruamente desigualitário que se possa conceber (Ribeiro, D., 2006, p. 24).

Resultante da confluência de diversas tradições e práticas culinárias, a Cidade de Goiás ilustra como diferentes influências culturais se entrelaçam ao longo do tempo, cada qual deixando sua marca por meio de sabores, técnicas e ingredientes que compõem um repertório alimentar singular. No entanto, Ribeiro ressalta que esses processos não ocorrem de forma neutra, pois refletem dinâmicas de poder, resistência e adaptação que marcaram a história do Brasil e da Cidade de Goiás. Essas interações, permeadas por trocas e assimetrias, continuam a reverberar na sociedade contemporânea, evidenciando a permanência de significados e ressignificações no campo da cultura alimentar.

Aquela uniformidade cultural e esta unidade nacional - que são, sem dúvida, a grande resultante do processo de formação do povo brasileiro - não devem cegar-nos, entretanto, para disparidades, contradições e antagonismos que subsistem debaixo delas como fatores dinâmicos da maior importância (Ribeiro, D., 2006, p. 22).

Gonçalves (2002, p. 170) argumenta que a culinária é um campo fértil para a análise antropológica, pois através dela é possível acessar as diversas camadas da sociedade, suas dinâmicas, disputas e histórias. A culinária vilaboense, assim, é vista não apenas como um conjunto de receitas, mas como um sistema vivo que carrega em si as marcas das interações humanas ao longo do tempo.

1.1 Em meio aos silenciamentos, os pratos falam

Ao nos debruçarmos sobre a culinária vilaboense dentro do contexto da formação multicultural brasileira, nos deparamos com um campo rico em disputas, memórias e narrativas. Conforme Chuva (2012, p. 73) observa, a discussão sobre patrimônio cultural está atualmente interligada às identidades, embora agora sob novas perspectivas, mantendo ainda assim uma ligação com o senso de pertencimento nacional. Os sabores aliados aos saberes se apresentam como um espelho das interações sociais, históricas e políticas e também como um palco de expressão cultural, celebrando a riqueza de nossa diversidade ao mesmo tempo em que expõe conflitos e omissões:

O fato de a comida e o ato de comer serem prechos de significados não leva a esquecer que também comemos por necessidade vital e conforme o meio e a sociedade em que vivemos, a forma como ela se organiza e se estrutura, produz e distribui os alimentos. Comemos também de acordo com a distribuição a riqueza na sociedade, os grupos e classes de pertencimento, marcados por diferenças, hierarquias, estilos e modos de

comer, atravessados por representações coletivas, imaginários e crenças (Canesqui e Garcia, 2005, p. 11).

Nos seus estudos acerca da herança culinária, Gonçalves (2004, p. 167) ressalta a percepção de que, em pesquisas focadas em diversas comunidades étnico-culturais, identifica-se a persistência de padrões alimentares, os quais mostram-se reticentes a alterações, mesmo diante de transformações econômicas e políticas significativas. O gosto, dentro desse cenário, é parte integrante de um complexo sistema culinário, que espelha rituais e processos sociais arraigados e resistentes a mudanças. Tal permanência dos padrões culinários é apontada como um dos pilares fundamentais na formação da identidade comunitária.

As escolhas alimentares também são inculcadas muito cedo, desde a infância, pelas sensações táteis, gustativas e olfativas sobre o que se come, tornando-se pouco permeáveis à completa homogeneização imposta pela produção e pela distribuição massificadas. As análises sociológicas do consumo, que fazem uma interlocução com a cultura e também se preocupam com as escolhas alimentares, mostraram as contradições da cultura mercantilizada: a persistência das diferenças nas estruturas do consumo entre grupos de renda, classe, gênero e estágio de vida, bem como a indissolução dos constrangimentos materiais e das idiossincrasias individuais (Canesqui e Garcia, 2005, p. 10).

Apesar da exposição a novas culturas e vivências em distintos contextos nacionais, as predileções por certos alimentos tendem a se manter firmes, enraizadas nas práticas e tradições culinárias herdadas de suas etnias de origem. Isso implica que as preferências por determinados alimentos são passadas através das gerações, estando intrinsecamente vinculadas à cultura e identidade das comunidades:

E a eleição de certos sabores que já constituem alicerce de patrimônio seletivo no domínio familiar, de regiões inteiras, unânimes na convicção da excelência nutritiva ou agradável, cimentada através de séculos, não se transforma com a mesma relativa facilidade da mudança de trajes femininos ou aceitação de transportes mais velozes e de melhor capacidade de carga nos veículos (Cascudo, 1967, p. 5).

Por um lado, as práticas alimentares demonstram uma notável resistência à assimilação, afirmando-se como instrumentos significativos para a expressão e manutenção da identidade cultural. Por outro, a culinária, as práticas alimentares, entrelaçadas nas estruturas sociais, desvelam um complexo mosaico de expressões culturais e identidades dentro de um cenário conflituoso. É importante notar que, historicamente, as contribuições de certos grupos sociais, em especial os indivíduos que labutavam nas cozinhas, foram frequentemente ignoradas ou subalternizadas nos registros da história oficial. Além disso, no contexto brasileiro, as políticas de valorização do patrimônio cultural historicamente refletiram os interesses e preferências da

elite, que tendem a privilegiar e valorizar aquilo que é originário da Europa em detrimento das ricas e diversas tradições locais.

E talvez aí esteja um dos segredos da preservação do conhecimento tradicional de um povo, a admiração que se tem por determinados saberes e por seus mestres. Sendo assim, vale a investigação sobre onde foi que perdemos o orgulho por nossas tradições, e, se nunca as tivemos, como construí-las? Mesmo na atualidade, a história do Brasil que se tem documentada é ainda pouco expressiva em se tratando da realidade que se imagina ter existido por aqui. Pelo olhar do colonizador, muitos detalhes não foram pomenorizados, o que para nós traduz-se em descaso que reverbera ainda hoje no sentimento de pertencimento do povo brasileiro, por exemplo, pessoas envaidecidas ao descobrirem que há três ou quatro gerações existiu uma possível origem estrangeira europeia em sua linhagem, demonstrando assim que, muitas vezes, preferem se orgulhar de suas origens estrangeiras de trezentos anos atrás a buscar informações sobre a história de sua avó legitimamente brasileira (Andrade, 2019, p. 176).

Na tessitura do patrimônio cultural, as lutas travadas no seu âmbito assumem uma dimensão paradigmática, revelando como a história de um país se entrelaça com narrativas poderosas além de refletir aspectos de uma hegemonia cultural, também espelham tentativas de assimilação forçada. É neste cenário que emergem, com uma resiliência notável, os aspectos ligados às memórias culinárias das comunidades. Longe de ser um mero espaço de nutrição, a alimentação se revela como um campo de batalha para a afirmação identitária e resistência cultural. Traços outrora suprimidos brotam com vigor, desafiando a simplificação da dinâmica cultural a um jogo de dominação.

Identificados com a “cultura do povo”, porém ligados às estruturas oligárquicas de poder em franco declínio, os intelectuais de província, a exemplo de Cascudo, transitavam entre o mundo da cultura popular e das elites, construindo uma obra de feições ao mesmo tempo popular e erudita. De um modo geral, podemos dizer que, sem pensar a contradição presente, tais intelectuais projetavam funcionalmente no passado as relações entre “as sobrevivências” culturais do povo (as expressões folclóricas atuais) e as antigas formas de poder a que eles estavam associados. É desse modo que, por exemplo, certos elementos simbólicos ligados a uma estrutura patriarcal de poder são consagrados por eles como as verdadeiras bases de nossa identidade (Cavignac; Oliveira, 2017, p. 234).

Abreu e Monteiro (2020, p. 241) explicam que as culturas afro-brasileiras nem sempre foram reconhecidas como patrimônio, muito menos como patrimônio cultural nacional. Historicamente marginalizadas ou reduzidas ao status de folclore, vistas como remanescentes de um passado em vias de extinção sob o peso da modernidade, apenas recentemente passaram a ser valorizadas por especialistas em cultura e pelos próprios detentores dessa cultura como verdadeiros tesouros patrimoniais. Entretanto, seja em momentos de perseguição ou naqueles

em que eram relegadas ao folclore, mais do que nunca se percebe a importância de atribuirmos profundo valor a nossas expressões culturais.

Ao mesmo tempo em que as fronteiras nacionais e as memórias correlatas se reconfiguram no contexto global da atualidade em favor do local, vimos aflorar uma imensa ânsia de construção de memórias constituída pela legitimação da possibilidade de infinitas clivagens, promovendo a proliferação de memórias, característica expressiva do contexto em que vivemos hoje (Chuva, 2012, p. 73).

Diante desse rico panorama, a culinária emerge como uma área de conhecimento e prática que merece ser explorada, estudada e, sobretudo, celebrada como expressão viva da memória, identidade e resistência de um povo que, apesar das adversidades, mantém vivas suas raízes e tradições, tecendo a contínua evolução da sua identidade cultural. A preservação dessas tradições culinárias, portanto, torna-se um ato de reivindicação da diversidade e da riqueza cultural brasileira, desafiando as tentativas de homogeneização e apagamento. O reconhecimento e a valorização das contribuições de todas as comunidades, especialmente aquelas historicamente marginalizadas, é essencial para a construção de uma narrativa inclusiva e representativa do patrimônio cultural nacional.

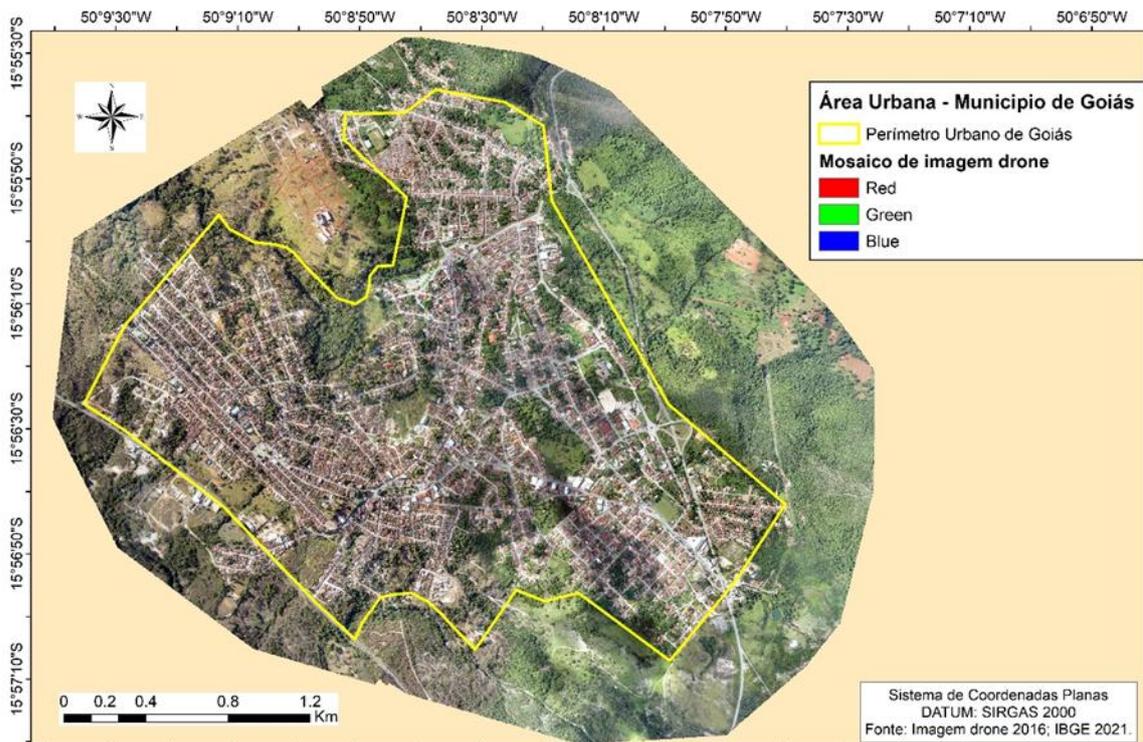
1.2 Contextualização Histórica

A Cidade de Goiás é um ponto de confluência das tradições e narrativas que constituem a essência do povo brasileiro. Reconhecida como Patrimônio Mundial pela UNESCO, é um município localizado na região central do estado de Goiás, a cerca de 140 quilômetros da capital, Goiânia. Segundo dados do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), possui aproximadamente 24.071 habitantes. Quanto à sua extensão territorial, a Cidade de Goiás abrange cerca de 3.108 quilômetros quadrados, que compreendem tanto a zona rural quanto a urbana do município.

Gravada no interior do estado de Goiás, a cidade possui uma riqueza arquitetônica diversa e é igualmente abastada no que diz respeito aos bens culturais imateriais que espelham e representam seu patrimônio cultural. Essa riqueza reflete, entretanto, uma história complexa e frequentemente marcada por conflitos. A formação da cidade está profundamente entrelaçada com os embates entre colonizadores e povos indígenas, além da gama de sofrimento suportado pelos africanos trazidos como escravos. O que parece uma harmonia cultural é, na verdade, o resultado de séculos de resistência, adaptação e fusão, nos quais diferentes grupos étnicos

trouxeram suas contribuições e transformaram a cultura local. Cada pedra usada nos extensos calçamentos de ruas e becos, cada receita tradicional, cada uso alimentar no processo de cura, cada festa popular carrega as marcas de luta e resiliência dessas pessoas que, com coragem e determinação, criaram a identidade do local e mantêm viva a herança cultural vilaboense.

Figura 1: Mapa da área urbana do Município de Goiás.



Fonte: Mapeamento do perímetro urbano da Cidade de Goiás, projeto MapBiomias, 2016.

Suas origens se erguem a partir da mesma trama que tece a história do Brasil, dentro de um processo de expropriação das terras indígenas ocorrido através da expansão territorial agressiva e emblemática da colonização do país, também profundamente marcado pelo escravismo de grupos de origem africana. A colonização, contudo, trouxe consigo uma série de impactos aos povos originários. Além da perda de terras e recursos, os indígenas foram submetidos a violências físicas e culturais, com muitos sendo mortos ou forçados a se deslocar para áreas menos acessíveis.

A dizimação das populações indígenas pelos bandeirantes foi um processo marcado pela violência e pela exploração. Os bandeirantes, em suas incursões, na busca por riquezas minerais também subjogavam e escravizavam os indígenas. Esse processo de colonização teve um impacto devastador sobre as populações nativas, resultando em um apagamento cultural significativo:

A conquista dos territórios refletiu a violência inerente ao encontro entre os indígenas e os colonizadores das regiões interiores. A apropriação das terras indígenas contou com o apoio tanto do governo local quanto do governo metropolitano português, fundamentando-se na premissa de que os indígenas, vistos como bárbaros violentos, deveriam ser subjugados ou eliminados. Os argumentos para essa subjugação baseavam-se nas diferenças culturais, o que inviabilizava a aceitação das crenças e costumes dos indígenas, resultando em um estado de alerta constante e, por vezes, em conflitos, considerados uma forma de legítima defesa por parte dos colonizadores. Assim, o extermínio dos indígenas foi assimilado como algo "natural" (Silva, N., 2023, p. 45).

Corroborando com esse relato, Cordeiro (2023, p. 15) destaca que a cidade tem suas fundações numa área previamente ocupada pelos índios Goyazes, subjugados e exterminados, e que a terra indígena foi transformada no Arraial de Sant'Anna, que posteriormente evoluiu para Vila Boa de Goiás, marcando o começo da formalização territorial da região. Em 1739, com a criação da capitania de Goiás e, dez anos mais tarde, a nomeação de Vila Boa como capital da capitania, estabeleceu-se um marco da história regional. A exploração aurífera afetou a ocupação territorial por grupos caracterizados por uma diversidade social: pessoas escravizadas afrodescendentes desempenharam um papel fundamental na extração do ouro, trabalhando nas minas e nas plantações, enquanto os europeus, principalmente portugueses, ocupavam posições de poder como autoridades coloniais, mineradores e comerciantes. Além disso, havia uma população mestiça resultante das relações interétnicas entre indígenas, europeus e africanos. Essa diversidade cultural deixou um impacto duradouro na identidade da Cidade de Goiás e de toda a região.

A origem do nome "Goiás" ressoa do âmago do povo indígena, cujo legado é tanto espectral quanto simbólico; não é apenas um detalhe etimológico, mas um símbolo da interação cultural e da memória coletiva, que permanece viva apesar do desaparecimento dos "Goyazes", levando-nos à reflexão sobre a importância de reconhecer e valorizar esses traços históricos, muitas vezes invisíveis, que moldam nossa compreensão do passado e do presente:

De supetão, os índios "goyazes", "goiases", "guayazes", "guaiás", "guoyá", "goyá" ou "goiá" ter-se-iam misteriosamente extinguido em pouquíssimos anos após a chegada do Anhangüera II, ora dizimados pelo violento embate com os sertanistas dessa primeira grande bandeira de ocupação e exploração, ora miscigenados com esses intrépidos paulistas, ávidos de riquezas. Dos goyá não há atualmente nenhum vestígio; sumiram da região onde está encravada a antiga capital do Estado, apagando todas as suas pegadas, seja na forma de restos arqueológicos ou de etnotextos, seja na forma de empréstimos ao português de palavras da sua língua. Pode parecer uma empreitada delirante, portanto, ousar reconstruir traços da sua história ou da sua identidade. De todas as formas, é inevitável supor que sua influência, real ou simbólica, sobre os primeiros colonizadores deve ter sido impactante, pois fez com que esta parte do sertão desbravado recebesse a denominação de "Goiás" (Quintela, 2006, p. 44).

Ao serem destituídos de suas terras e relegados a uma condição marginal, os povos indígenas tiveram sua presença historicamente invisibilizada, sendo frequentemente retratados de maneira estereotipada e simplificada nos registros históricos oficiais. Como observam Chaveiro e Vilela (2021, p. 29), "Desde os primeiros registros de contatos com os bandeirantes paulistas, as relações entre indígenas e não-indígenas foram marcadas por conflitos.". Os apagamentos e silenciamentos impostos aos povos indígenas não se restringiram apenas à eliminação física, mas também se estendem ao plano cultural e simbólico. A destruição dos modos de vida, das línguas e das tradições espirituais dos indígenas resultou em uma perda irreparável para a diversidade cultural e histórica do Brasil. Esse processo de erradicação cultural, conforme apontado por Silva (2015, p. 102), "é uma das formas mais insidiosas de violência, pois visa apagar a existência e a identidade de um povo".

Alguns estudos levantam questionamentos sobre a exata extensão de sua presença na região que hoje corresponde à Cidade de Goiás. Segundo Ribeiro (2020, p. 45), "a inexistência de vestígios materiais concretos desafia as narrativas estabelecidas sobre a presença dos Goyazes na região". Embora a ausência de vestígios arqueológicos concretos onde se localiza a Cidade de Goiás suscite reflexões sobre a vivência dos Goyazes naquela área específica, é essencial considerar que a vastidão do território goiano ocupado pelas populações originárias abrangeu muitas áreas além dos limites da atual Cidade de Goiás. Embora os Goyá sejam pouco conhecidos na historiografia tradicional, o fato é que os povos indígenas desempenharam sua importância e impactaram o desenvolvimento inicial da região. Os grupos étnicos de origem indígena que ocupavam as terras goianas influenciaram profundamente a cultura local, especialmente em aspectos como a culinária e costumes tradicionais, sendo inquestionável que desempenharam um papel crucial na história da região. Ademais, as faíscas espectrais da existência dos Goyazes, cujos rastros foram apagados, continuam a brilhar nas narrativas, nas tradições orais e nas influências culturais que permeiam a região, considerando que sua existência continua povoando o imaginário que se estende até os dias atuais.

Os registros etnográficos e os relatos dos primeiros colonizadores apontam para uma interação significativa e ao mesmo tempo violenta entre os bandeirantes e diversos grupos indígenas. A cultura material e imaterial deixada pelos indígenas, incluindo influências na culinária e em práticas agrícolas, atestam a presença e a contribuição desses povos. Ao nos aprofundamos na investigação histórica da Cidade de Goiás, alguns aspectos da própria culinária revelam a integração de conhecimentos e saberes dos povos indígenas, deixando bastante evidentes as influências que os povos nativos exerceram na história. Essas práticas são testemunhos do sincretismo cultural brasileiro e dos saberes que moldaram o ethos nacional. A

culinária vilaboense, profundamente enraizada na herança cultural indígena, destaca-se pela incorporação harmoniosa dos frutos do cerrado, refletindo uma sinergia entre seres humanos e natureza que transcende o simples ato de saciar a fome. Essas tradições culinárias, ainda hoje, continuam a moldar a identidade cultural vilaboense, evidenciando uma culinária que é, simultaneamente, arte e prática eivada de afetividades. A utilização de frutos e plantas do cerrado como ingredientes principais reflete um profundo respeito e conhecimento da biodiversidade local, transformando a culinária em uma expressão viva de história e cultura. Assim, ao investigar a culinária vilaboense e sua relação com os saberes indígenas, descobre-se uma prática que não apenas nutre, mas também cura, preserva e celebra a rica herança cultural e natural da região.

A expansão mineradora com extração das jazidas de ouro levou muitas pessoas de diversas regiões da Colônia e de países europeus a se dirigirem ao então Arraial de Santana. Em busca de aproveitar essa nova riqueza, o movimento migratório foi se intensificando tanto que o século XVIII foi marcado por um desenvolvimento significativo, culminando na elevação da localidade à categoria de cidade em 1818, por meio da Carta Régia de Dom João VI. Esse desenvolvimento e a extração do ouro também resultaram no aumento exponencial de pessoas escravizadas na localidade. Elas traziam consigo os saberes herdados da África, mas também agregavam parte da cultura vivenciada com os colonialistas. (Tedesco, 2009; Coelho, 2008).

Durante o período colonial, Goiás se destacou como um importante centro econômico e administrativo, desempenhando um papel vital na exploração de ouro e no desenvolvimento regional. Inicialmente estabelecida como um arraial de mineração, a cidade rapidamente se desenvolveu, tornando-se a capital da Capitania de Goiás em 1748, experimentando esse apogeu por aproximadamente duzentos anos, da Colônia à República. (Campos; Santos, 2021, p. 108).

A Cidade de Goiás, portanto, se desenvolveu em meio a um ambiente de profundas contradições e conflitos étnicos. Diante das dinâmicas sociais que se desenrolavam, questões que permeavam o poder colonial continuaram a imprimir padrões de marginalização outrora impostos aos povos indígenas. Os negros trazidos como escravos, apesar de serem fundamentais para a economia local, especialmente na mineração e agricultura, enfrentaram severa discriminação e exclusão. Mesmo após a abolição da escravidão, os negros continuaram a ser marginalizados, tendo suas oportunidades econômicas e sociais severamente limitadas. Tedesco (2009) destaca que a cidade se caracterizou pela multiplicidade humana e pelos conflitos resultantes dessa diversidade. As práticas identitárias de negros e brancos levaram à fragmentação da cidade em territórios distintos, criando fronteiras espaciais e simbólicas que

refletiam e reforçavam as diferenças sociais e culturais. Essas fronteiras influenciaram não apenas a constituição do núcleo urbano, mas também a cultura material produzida pelos diferentes grupos.

A “Vila Boa” de Regina cresceu “espalhada pelas margens do Rio Vermelho” (1977, p. 35), e com o tempo se dividiu em dois distritos: o do Carmo e o de Sant’Anna. A sociedade que aí se formou tinha suas origens, segundo as compreensões da intelectual diletante, “nas três raças que produziram a cultura brasileira [africana, indígena e portuguesa], com uma predominância da portuguesa sobre as demais (Brito, 2016, p. 236 e 237).

A transferência da capital de Goiás para Goiânia, ocorrida oficialmente em 1937, foi um evento impactante na história da cidade. Essa decisão foi tomada pelo governador Pedro Ludovico Teixeira, que buscava modernizar e centralizar a administração estadual; entretanto, a decisão alçava um cunho de viés político de disputa por poder. O processo de transferência começou em 1933, com a criação de Goiânia, e foi concluído em 1937. Conforme Santos e Campos (2021, p. 102), “a mudança de capital passou a ser um dos principais projetos de governo, simbolizando ascensão ao poder e progresso moderno”.

A decisão de mudar a capital gerou um profundo impacto na população vilaboense, que experimentou um sentimento de perda e desolação. “A resistência, entretanto, era grande. Principalmente aquela advinda dos funcionários federais que tiveram que ser convencidos através da ordem direta do próprio presidente da República” (Carneiro, 2003, p. 112). A mudança foi vista como um rompimento com o passado glorioso da cidade, deixando muitos habitantes desamparados e desiludidos. Elder Camargo dos Passos observa que “depois que a cidade deixou de ser a capital, perdeu a proeminência que havia conquistado” (Carneiro, 2003, p. 20). A população enfrentou um período de marasmo e estagnação, com a economia local desestruturada e o comércio sofrendo significativamente.

Para garantir sua sobrevivência, a Cidade de Goiás necessitava de algo que a revitalizasse, já que perdera um de seus principais marcos simbólicos ao deixar de ser capital. No entanto, foram principalmente os valores históricos e artísticos reconhecidos pelo SPHAN que deram início às primeiras recuperações simbólicas das perdas vivenciadas pela cidade. A partir da década de 1950, esforços significativos foram feitos para proteger e valorizar os bens históricos da cidade. Em 1950, várias igrejas e a imagem de Nossa Senhora do Rosário, de autoria de Veiga Valle, foram tombadas pelo Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN) (Santos e Campos, 2021, p. 101).

O reconhecimento internacional veio em 2001, quando a Cidade de Goiás foi inscrita na lista do Patrimônio Mundial da UNESCO. Esse reconhecimento deve-se ao valor universal

de sua paisagem urbana e arquitetônica, que expressa numa concepção preservada dentro de um contexto de colonização e exploração mineral, vivenciada. Santos e Campos (2021, p. 101) destacam que "os vilaboenses se apegaram ao que mais se orgulhavam: sua história, criando a narrativa da Cidade de Goiás como berço da cultura goiana".

Embora o título de Patrimônio da Humanidade tenha trazido prestígio e reconhecimento, ele também impôs novos desafios à população local. A preservação dos bens culturais exigiu uma série de restrições e regulamentações que afetaram diretamente a vida cotidiana dos vilaboenses. Conforme Carneiro (2003, p. 27), "As mágoas, os ressentimentos e os estigmas ficam atenuados, silenciados, pois a vida, o cotidiano do 'povo', praticamente em nada se altera, pelo contrário, a maioria das pessoas passa a sentir o 'peso' de carregar um título de Patrimônio da Humanidade".

Este sentimento de exploração e passividade é um reflexo das complexidades envolvidas na manutenção do patrimônio cultural. A elite local, por outro lado, viu o reconhecimento como uma forma de resgatar a autoridade perdida e "vingar a humilhação" experimentada com a transferência da capital. Esse dualismo de sentimentos evidencia as diferentes percepções e impactos do título de Patrimônio da Humanidade na comunidade local.

Enquanto palco de confluências culturais e históricas que teceram parte do imaginário popular e até oficial do Brasil, Goiás continua se revelando como um testemunho das múltiplas camadas de significados que compõem sua existência. Da violenta colonização com a dizimação das populações indígenas e a escravidão de africanos, à sua rica herança material e imaterial, sobrevive uma trajetória de resistência, adaptação e fusão de diversas influências ao longo dos séculos. Apesar das diversas disputas e tensões que marcaram sua formação, a identidade cultural da região segue sendo moldada por múltiplas influências, cujos vestígios permanecem presentes nas práticas, nos saberes e nas tradições transmitidas ao longo das gerações. O reconhecimento internacional de sua importância, embora traga desafios, também celebra a resiliência e a diversidade que definem a cidade. Os desafios que acompanham esse reconhecimento, incluindo as restrições impostas pela preservação e os sentimentos ambíguos da população local, refletem a constante tensão entre o desenvolvimento e a conservação. É imperativo que as políticas de preservação considerem e respeitem as necessidades e vozes da comunidade local, promovendo uma abordagem inclusiva que valorize tanto o patrimônio cultural quanto o bem-estar dos vilaboenses.

O futuro de Goiás, portanto, depende de um equilíbrio delicado entre a preservação de seu rico legado e a promoção de um desenvolvimento sustentável que respeite e inclua todos os membros de sua comunidade.

1.3 Gosto de história: a culinária vilaboense como patrimônio imaterial

Em 1988, a Constituição Federal do Brasil marcou um ponto de inflexão na forma como o país percebe e preserva seu patrimônio cultural. Abreu e Monteiro (2020, p. 242) elucidam que, com a ampliação do conceito de patrimônio para abranger tanto os bens tangíveis quanto os intangíveis, "portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira", provocou-se uma revisão abrangente sobre os elementos que formam a cultura e identidade nacionais. Tal expansão enfatiza que o verdadeiro valor de uma comunidade não se restringe unicamente aos seus patrimônios de pedra e cal, mas se entrelaça também com as práticas, expressões e tradições que seu povo perpetua. Nesse contexto, o patrimônio imaterial assume um papel central, reconhecendo a importância das práticas culturais transmitidas de geração em geração.

As cozinhas vilaboenses se destacam por representarem um relato dinâmico e diversificado, entrelaçado habilidosamente através das práticas culinárias de seus moradores. Em suas narrativas, espelham as tradições culinárias locais, abrangem as vicissitudes históricas, bem como as evoluções socioeconômicas e políticas que moldaram a região. Portanto, ao explorar a culinária vilaboense, busca-se compreender os ricos enlaces que permeiam as interações contínuas entre os alimentos, a identidade, as memórias e a história da comunidade:

Na medida em que uma cozinha se configura enquanto elemento cultural reconhecido como patrimônio, seu uso transcende a nutrição e passa a ter funções políticas, socioeconômicas e culturais que representam interesses e destacam a identidade e o território a qual a cozinha pertence.

Cada cozinha tem sua singularidade. Logo, se constata a existência de cozinhas diferentes que se reproduzem e se reinterpretam ao longo do tempo. No entanto, a cozinha enquanto patrimônio deve explorar todas as sensorialidades no ato de comer para despertar imagens que permitam a ligação afetiva do comensal com as produções alimentares, valores e simbologias (Coelho; Santos, 2015, p. 13).

Ao sublinhar que o patrimônio imaterial é entendido como uma construção coletiva, considera-se que está sujeito a constantes recriações, resultantes das mudanças entre as comunidades e grupos que compartilham um espaço social, do ambiente, das interações com a natureza e da própria história dessas populações. Esses elementos são essenciais para criar um sentimento de enraizamento ou pertencimento, incentivando o respeito pela diversidade cultural e a expressão da criatividade humana:

[...] o patrimônio imaterial transmitido de geração a geração é conceituado a partir da perspectiva da alteridade. Ele é considerado alvo de constantes "recriações"

decorrentes das mutações entre as comunidades e os grupos que convivem num dado espaço social, do meio ambiente, das interações com a natureza e da própria história dessas populações – aspectos fundamentais para o enraizamento ou o sentido de pertença que favorece “o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana” (Pelegri; Funari, 2008, p. 46-47).

A culinária vai muito além do mero ato de comer; ela representa um patrimônio imaterial, destacado por Gonçalves e reconhecido pela Constituição Federal de 1988. Gonçalves (2009, p. 24) enfatiza que esta categoria de patrimônio inclui "lugares, festas, religiões, formas de medicina popular, música, dança, culinária, técnicas etc." Essa culinária, como manifestação cultural, é dinâmica e evolui com as mudanças sociais, econômicas e ambientais.

“O povo de Goiás foi capaz de preservar valores culturais”, que são as obras de Arte Sacra de Veiga Valle, os poemas de Cora Coralina, os quadros de Goiandira Aires do Couto, pintados com areias da Serra Dourada, as músicas goianas, a gastronomia vilaboense com o empadão goiano, arroz com pequi, suco de frutas do cerrado, como o de cajazinho e várias tradições como as festas: Carnaval, (...) (Carneiro, 2023, p. 62).

Além da riqueza dos sabores, a culinária vilaboense é um reflexo das dinâmicas sociais e culturais de Goiás. Ela revela a sabedoria ancestral na escolha e no uso dos ingredientes locais, na adaptação às estações e na preservação de técnicas culinárias que resistem ao tempo. Esta culinária é um testemunho do respeito pela terra, da valorização dos recursos naturais do Cerrado e da capacidade de transformar o simples ato de alimentar-se em uma experiência repleta de significados e conexões.

Há que se destacar, porém, que não há registros da culinária vilaboense nos inventários do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) nem nos documentos oficiais do Município de Goiás. Esse silêncio documental, no entanto, não indica uma ausência real, mas reflete um processo de apagamento histórico que, por muito tempo, excluiu as práticas alimentares de determinadas comunidades e regiões do reconhecimento como patrimônio. Essa lacuna institucional evidencia uma lógica seletiva que historicamente orientou as políticas de preservação no Brasil, priorizando critérios formais em detrimento do valor social dos bens culturais.

(...) durante muito tempo na história da proteção legal do patrimônio os valores formais foram os únicos privilegiados no reconhecimento de bens, enquanto os dois últimos, que representam o valor social do patrimônio, são, até hoje, os mais difíceis de serem aceitos no âmbito do Estado, até porque isso implicaria numa postura mais democrática de reconhecimento da diversidade dos grupos sociais e de suas manifestações, o que ultrapassaria o plano dos discursos e da retórica para se transformar em ações efetivas (Scifoni, 2008, p. 9 e 10).

Essa dificuldade reflete a resistência em ampliar o conceito de patrimônio para abarcar elementos imateriais, como a gastronomia, que carrega valores identitários e sociais essenciais. Nos últimos anos, esse cenário tem passado por transformações graduais, e o reconhecimento da culinária goiana como patrimônio cultural tem conquistado espaço na agenda política e social. Algumas expressões da culinária local já se encontram em processo de reconhecimento oficial, o que representa um avanço sutil na valorização da memória alimentar da região.

A cultura alimentar de Goiás tem sido reconhecida por meio de iniciativas da sociedade civil e projetos legislativos. Em 29 de outubro de 2024, por exemplo, o deputado estadual Coronel Adailton propôs o Projeto de Lei nº 22.899/24, que visa declarar o arroz com pequi Patrimônio Cultural, Gastronômico e Imaterial de Goiás. Esse prato, emblemático da culinária local, sintetiza a identidade goiana, mas também se relaciona com a cultura alimentar do Cerrado e com a tradição de resistência dos povos que habitam a região.

Além do arroz com pequi, outros elementos da gastronomia goiana já foram oficialmente reconhecidos. A pamonha foi declarada Patrimônio Cultural Imaterial de Goiás pela Lei nº 21.729, sancionada em 20 de dezembro de 2022. O doce alfenim obteve o mesmo reconhecimento por meio de legislação estadual sancionada em janeiro de 2023. Em junho do mesmo ano, a Câmara Municipal de Goiânia conferiu ao frango com pequi e guariroba o status de Patrimônio Cultural Imaterial da Gastronomia da capital. O empadão goiano, por sua vez, foi incluído nesse rol pela Lei Ordinária nº 22.120, também de 2023.

O reconhecimento oficial desses pratos contribui para sua preservação e possibilita a implementação de políticas públicas voltadas à valorização dessas práticas alimentares. Entretanto, garantir a salvaguarda plena da Culinária Vilaboense exige um esforço contínuo de documentação e reconhecimento.

Durante o processo de pesquisa, ficou evidente que a memória alimentar da Culinária Vilaboense se mantém viva nas narrativas dos detentores de saber e dos estudantes envolvidos no estudo. Entre os pratos mais mencionados, destacaram-se a pamonha e o empadão goiano, já reconhecidos oficialmente como patrimônio cultural, além de uma grande variedade de bolos e doces tradicionais que ainda aguardam o devido reconhecimento. Essas preparações, transmitidas ao longo de gerações, revelam não apenas os ingredientes típicos da região, mas também os laços comunitários que se fortalecem em torno do ato de cozinhar e compartilhar. A presença constante desses alimentos no cotidiano dos moradores demonstra que, mesmo sem um registro institucional amplo, a Culinária Vilaboense resiste e se reinventa, reafirmando sua importância na identidade goiana.

A culinária desempenha um papel essencial na construção e na perpetuação das identidades culturais. Cada prato carrega não apenas sabores, mas também histórias, modos de vida e relações sociais.

(...) a cozinha guarda a memória gustativa revelada por meio das receitas, com as suas respectivas dimensões local, regional, nacional e internacional. Tais fontes demonstram um enorme campo de possibilidades para estudos históricos que pensem a comida e as relações sociais ligadas ao ato de alimentar-se como uma forma de reconstrução do passado, bem como a percepção cotidiana das novas cozinhas. Portanto, todo o saber culinário que era preservado, sistematizado e transmitido de geração para geração, traz consigo, dentre outras, categorias de análises como a identidade, a tradição e a comensalidade (Santos, 2011, p. 121).

A transmissão desses saberes ocorre, sobretudo, pela oralidade e pela prática cotidiana. São as famílias, as cozinheiras tradicionais e a comunidade que mantêm viva essa herança cultural.

(...) a centralidade da questão da tradição é evidente, e, dado seu caráter polissêmico, assume tanto um sentido de herança, de um saber/fazer que não segue um roteiro padrão, mas um processo geracional e orgânico, quanto outros sentidos de construção, associados ao exercício do ofício como prática, em ambos os casos, dialogando-se de maneira muito próxima com a concepção de patrimônio. Decorre dessa constatação que, embora o ofício das doceiras em Goiás não esteja registrado no IPHAN ou em processo de identificação, há uma latência desse patrimônio nas narrativas das nossas interlocutoras (Barbosa *et al.*, 2021, p. 133).

A proteção do patrimônio alimentar no Brasil enfrenta desafios que vão além do reconhecimento formal. Tradicionalmente voltada à preservação de bens materiais e monumentais, a legislação patrimonial ainda carece de mecanismos eficazes para abarcar os aspectos imateriais da cultura, especialmente aqueles relacionados à alimentação.

No Brasil, país com dimensões continentais, ainda encontramos dificuldades em salvar as nossas características regionais. Primeiro, porque não conhecemos as nossas características suficientemente. Em segundo lugar, porque a legislação ainda não dialoga com as necessidades de salvaguarda do patrimônio alimentar (Paiva *et al.*, *apud* Peccine, 2019, p. 285).

A implementação de políticas públicas efetivas para a valorização da culinária regional depende da articulação entre pesquisadores, legisladores e comunidades. A documentação sistemática das receitas, dos modos de preparo e dos contextos socioculturais em que esses pratos são elaborados constitui um caminho promissor para essa salvaguarda.

Escrever, documentar, fotografar, cozinhar e recontar histórias da culinária dos povos do Cerrado é uma alternativa real de conservação ambiental, de perpetuação de memórias e de valorização da luta destes povos; acima de tudo, garantir voz aos povos nativos e à sabedoria ancestral (Andrade, 2022, p. 189).

Iniciativas que incentivem a pesquisa, a educação patrimonial e a difusão da culinária vilaboense são fundamentais para que ela não se restrinja a um conjunto de práticas isoladas,

mas seja reconhecida como um patrimônio vivo, capaz de ser transmitido e fortalecido ao longo das gerações.

O reconhecimento do patrimônio alimentar ultrapassa a dimensão burocrática ou simbólica. Trata-se da valorização da memória e da identidade dos povos. A Culinária Vilaboense, mesmo contando com esparsos registros oficiais, possui uma relevância histórica e cultural inquestionável, refletindo os modos de vida, os saberes e os sabores que constituem a identidade do povo goiano. O avanço no reconhecimento de pratos como o arroz com pequi, o empadão goiano e a pamonha representam um passo importante nessa jornada. No entanto, ainda há um vasto campo de possibilidades para a valorização de outras tradições alimentares que integram a culinária de Goiás.

1.4 O papel da comunidade na salvaguarda do patrimônio vilaboense

A culinária é um poderoso veículo de resistência cultural. Cada prato e ingrediente é um testemunho vivo das batalhas enfrentadas pela comunidade: histórias de luta, sobrevivência e afirmação de uma identidade rica e multifacetada. A preservação e celebração das tradições culinárias emergem como atos revolucionários contra as forças de silenciamento e apagamento cultural. Ao valorizar essas práticas, reconhece-se e honra-se a diversidade e a riqueza cultural da região, celebrando as múltiplas influências que compõem as cozinhas de Goiás. Este gesto de resistência é uma afirmação poderosa da identidade local, uma declaração de que, apesar das adversidades, a cultura e as tradições persistirão, continuando a enriquecer o patrimônio imaterial da comunidade. Mas não há resistência sem união; somente através da reivindicação e da valorização das práticas alimentares de grupos historicamente marginalizados é que as mudanças desejadas podem ser alcançadas. Este processo não é isento de obstáculos, pois envolve a desconstrução de preconceitos arraigados e a reavaliação de estruturas de poder consolidadas. No entanto, é precisamente através deste esforço coletivo que a culinária vilaboense pode se reinventar como um verdadeiro reflexo da riqueza e complexidade de suas heranças culturais:

O que queremos dizer é que o patrimônio se constitui em possibilidade de desenvolvimento local e é tarefa de todos os atores locais. O patrimônio, sob suas diferentes formas (material ou imaterial, histórico, cultural, artístico ou natural), fornece potencialidade ao desenvolvimento, que não se faz de forma endógena. De acordo com Varine (2012, p.18), “suas raízes devem se nutrir dos numerosos materiais

que, na sua maioria, estão presentes no patrimônio: o solo, a paisagem, a memória e os modos de vida dos habitantes, as construções, a produção de bens e serviços adaptados às demandas e às necessidades das pessoas”. No cerne dessas afirmações está o princípio de que o patrimônio só tem sentido e duração quando os diversos grupos constituintes da sociedade sentem-se parte dele, ou seja, a natureza e a cultura são vivas quando pertencem a uma população da qual constituem o patrimônio. Elas se desgastam e morrem quando são apropriadas e codificadas apenas por especialistas externos aos grupos (Machado, 2014, p.2).

A situação patrimonial na Cidade de Goiás apresenta uma dicotomia marcante entre a administração do patrimônio cultural e o engajamento da comunidade local nesse âmbito.

Segundo Carneiro:

A população vilaboense propriamente dita não se envolve com os assuntos relacionados ao Patrimônio, ou seja, não participa de organizações, entidades ou instituições que zelam pela preservação do Patrimônio da Humanidade. As pessoas que zelam pela preservação são vilaboenses, mas não são considerados “povo” (Carneiro, 2023, p.103).

Essa observação sugere a necessidade urgente de uma mudança de paradigmas, em direção a uma abordagem mais inclusiva do patrimônio cultural. Tal mudança reflete um movimento mais amplo de reconhecimento e celebração das identidades culturais de grupos marginalizados. À medida que essas identidades são valorizadas, a concepção tradicional de patrimônio se expande, abraçando uma diversidade maior de perspectivas e histórias. Isso desafia a uniformidade e o elitismo que dominaram as visões anteriores de cultura e memória, contribuindo para a formação de uma sociedade mais justa e equitativa, na qual a diversidade é reconhecida como um valor essencial, e não como uma ameaça.

A valorização e salvaguarda da culinária vilaboense representam desafios significativos no campo do patrimônio cultural, exigindo estratégias que transcendam as abordagens convencionais. Enquanto expressão viva da cultura de um povo, a culinária carrega em si não apenas sabores, mas histórias, memórias e identidades. Nesse sentido, Chuva e Scifoni oferecem sugestões valiosas sobre a importância da educação patrimonial e o envolvimento da comunidade local no processo de patrimonialização, respectivamente:

É, portanto, somente por meio do sentimento de pertencimento a um novo tempo que se torna possível demarcar dois momentos precisos – o originário, que constitui a ancestralidade da nação, e o momento presente, de refundação, que é capaz de reconquistar o elo perdido constituinte do ser nacional, qual seja o “espírito de invenção”, a “seiva criadora”, o “sentido plástico real” e a “espontaneidade” – e reconhecer nesse gesto, a ruptura (Chuva, 2009, p. 394).

No contexto da culinária vilaboense, essa abordagem pode servir para iluminar as contribuições de diferentes grupos culturais, promovendo uma compreensão mais rica e inclusiva do patrimônio culinário. Através da educação, é possível desafiar o silenciamento e a

marginalização de certas tradições culinárias, assegurando que a riqueza da gastronomia vilaboense seja conhecida e apreciada por todos. Por outro lado, Scifoni destaca a relevância da participação comunitária no processo de patrimonialização:

A educação patrimonial como componente essencial das atividades de patrimonialização e, portanto, como direito social, implica em um processo de diálogo a partir do qual se aprende/ensina, no qual se apreende os sentidos locais conferidos aos bens e lugares, os saberes populares, as relações estabelecidas com as coisas. Para haver diálogo é preciso, antes de tudo, valorizar o outro, se dispor a aprender com ele. Não há diálogo possível quando o técnico de patrimônio olha para o morador como aquele que é ignorante, degradador. Só há diálogo em relações que são horizontais, entre iguais (Scifoni, 2022, p. 29 e 30 - a).

A inclusão da comunidade local nas decisões relativas à salvaguarda de seu patrimônio culinário é fundamental para garantir que essas ações reflitam as verdadeiras necessidades e desejos dos detentores dessa cultura. A participação ativa da comunidade fortalece o senso de pertencimento e identidade e promove uma gestão do patrimônio mais democrática e sustentável. Também é essencial que as políticas públicas adotadas abracem a inclusão social e trabalhem em prol da melhoria das condições de vida dos produtores e guardiões do patrimônio cultural imaterial, como destaca Santili (2015, p. 603). Adicionalmente, urge uma reflexão sobre o papel desempenhado pelas entidades culturais na administração do patrimônio, assegurando que suas ações não se limitem à proteção e conservação. É vital que tais entidades também fomentem o empoderamento das comunidades locais, transformando o patrimônio cultural numa alavanca para a identidade, o orgulho e a subsistência econômica. Apenas adotando uma postura mais inclusiva e participativa será possível enfrentar e superar os desafios existentes, promovendo um reconhecimento abrangente do patrimônio cultural em todas as suas manifestações, incluindo a vasta e diversificada culinária vilaboense. Esse enfoque não apenas celebra a cultura em sua plenitude, mas também a eleva a um patamar de sustentação vital para as comunidades que dela fazem parte.

1.5 Procedimentos metodológicos:

A investigação sobre a culinária vilaboense, especificamente no contexto da 2ª Série do Ensino Médio no Centro de Ensino em Período Integral Prof. “Alcide Jubé”, demandou uma abordagem voltada aos aspectos práticos e metodológicos da pesquisa, ao passo em que promoveu uma reflexão aprofundada sobre o valor do patrimônio cultural e sua preservação

através das gerações. O estudo, focado na culinária como um bem cultural imaterial, apresenta-se como uma oportunidade de compreender como as tradições inerentes ao ato de se alimentar influenciam a identidade e a memória coletiva comunitária, ao mesmo tempo que permite uma análise crítica dos processos de aprendizagens que buscam integrar e valorizar esses saberes.

A metodologia desta investigação adotou uma abordagem qualitativa, centrada em entrevistas e observações participativas com alunos da 2ª série do Ensino Médio do Centro de Ensino em Período Integral Prof. "Alcide Jubé". Este método foi apropriado para captar as nuances das memórias afetivas e das práticas culinárias, elementos essenciais na perpetuação do patrimônio cultural. As entrevistas semiestruturadas permitiram que os alunos expressassem livremente suas percepções e experiências, oferecendo uma visão profunda das influências familiares e comunitárias na formação de suas identidades culinárias.

A metodologia adotada nesta pesquisa está centrada na abordagem qualitativa, considerando a relevância das práticas culturais no contexto da Educação Patrimonial. A investigação teve como foco a participação ativa dos estudantes da 2ª Série do Ensino Médio do Centro de Ensino em Período Integral Prof. "Alcide Jubé", promovendo a valorização da culinária vilaboense a partir de experiências diretas e do diálogo com a comunidade. Para isso foi estruturada uma estratégia metodológica que envolveu coleta de dados por meio de atividades práticas, entrevistas e rodas de memória, criando um ambiente propício para o resgate e a valorização dos saberes tradicionais.

A análise dos dados coletados foi realizada por meio da triangulação metodológica, combinando as informações obtidas nas entrevistas, nas rodas de memória e na experiência das aulas de Educação Patrimonial. Essa abordagem permitiu uma interpretação ampla e fundamentada das percepções dos estudantes, bem como das influências sociais e históricas que moldam o reconhecimento da culinária vilaboense como patrimônio cultural.

Ao desenvolver a pesquisa em conjunto com a realização de atividades práticas de Educação Patrimonial, foi possibilitada a vivência do processo de aprendizagem de forma interativa. As rodas de memória, além de ampliarem o olhar dos estudantes sobre a culinária enquanto elemento cultural e afetivo, também se constituíram como um instrumento essencial para a construção e desconstrução de hipóteses pela pesquisadora. A escuta atenta dos depoimentos dos estudantes, aliada à tabulação dos dados coletados, permitiu uma análise dinâmica e aprofundada, evidenciando nuances e ressignificações na percepção da culinária vilaboense. Durante esses encontros, os alunos foram incentivados a compartilhar suas próprias experiências culinárias, relacionando-as com as histórias familiares e com os conhecimentos herdados. O caráter narrativo dessas atividades favoreceu a construção coletiva do

conhecimento, permitindo que diferentes perspectivas emergissem e se entrelaçassem na compreensão do patrimônio culinário vilaboense, enriquecendo assim a reflexão crítica sobre a identidade e memória cultural.

Outro aspecto essencial do estudo foi a realização de entrevistas com detentores de saber, escolhidos pelos próprios alunos. Esses indivíduos, reconhecidos pela comunidade por sua experiência e conhecimento sobre a culinária tradicional, compartilharam suas vivências, receitas e histórias, enriquecendo a investigação. Essa etapa da pesquisa contribuiu para a construção de um acervo de relatos orais, que serviram como base para compreender a transmissão dos saberes culinários e suas ressignificações ao longo do tempo.

Ao ser aplicada, a metodologia adotada nesta pesquisa possibilitou uma investigação aprofundada sobre o tema enquanto incentivou o engajamento dos estudantes em um processo de construção coletiva do conhecimento. Ao vivenciarem diretamente os saberes culinários e desenvolverem suas pesquisas, os alunos foram estimulados a refletir sobre sua própria relação com o patrimônio cultural, a compartilhar esses momentos com os colegas durante as rodas de memória e a reconhecer a importância da preservação das práticas alimentares como forma de valorização da identidade local.

A preservação desses saberes culinários enfrenta desafios contemporâneos, especialmente com a crescente urbanização e a influência da globalização, que tendem a homogeneizar hábitos alimentares e a diluir tradições locais. Além disso, é fundamental reconhecer os impactos da hegemonia cultural decorrente da colonização, que impôs valores e práticas dominantes, muitas vezes eclipsando e marginalizando saberes e tradições locais. A educação patrimonial emerge como uma ferramenta vital para contrapor essas tendências, promovendo o reconhecimento e a valorização das práticas culinárias tradicionais entre os jovens. Através de uma educação decolonial, busca-se desconstruir as narrativas coloniais e valorizar os conhecimentos ancestrais e locais, incentivando uma compreensão crítica da história e da cultura. A inclusão dessas práticas no currículo escolar, mediante atividades práticas e projetos que envolvem a preparação e o estudo de pratos típicos, mostrou-se uma estratégia eficaz para engajar os alunos e fortalecer seus vínculos com a cultura local, ao mesmo tempo em que promove uma conscientização sobre a importância de preservar e valorizar a diversidade cultural frente às pressões homogêneas da globalização.

A pesquisa também evidenciou a importância das memórias afetivas relacionadas às experiências culinárias na infância, muitas vezes mediadas pelos familiares. Esses relatos foram fundamentais para a formação de identidades culturais e para a continuidade das tradições culinárias. A cozinha, vista como um espaço de socialização e transmissão de conhecimentos,

reforçou laços familiares e comunitários, perpetuando valores e práticas essenciais para a coesão social.

A abordagem metodológica incluiu ainda estudos e revisão bibliográfica, que forneceram contexto e profundidade à compreensão das práticas culinárias vilaboenses. Um aspecto relevante foi a relação entre a culinária e o meio ambiente. O uso de ingredientes nativos do Cerrado refletiu não só um profundo conhecimento dos recursos locais, mas também uma relação de respeito e sustentabilidade com o ecossistema. A preservação das técnicas de coleta e preparo desses ingredientes mostrou-se crucial para a manutenção da biodiversidade e para a valorização das práticas agroecológicas que são parte integrante da cultura vilaboense.

A investigação sobre a culinária vilaboense transcende a simples catalogação de receitas, configurando-se como um estudo complexo que envolve aspectos sociais, históricos, culturais e ambientais. Ao considerar a culinária como campo de investigação, é possível acessar uma ampla gama de significados e práticas que contribuem para a formação e manutenção da identidade cultural da comunidade de Goiás.

Este estudo registra a riqueza culinária vilaboense e ressalta a importância de políticas públicas, especialmente as voltadas à educação, como estratégia essencial para a preservação do patrimônio imaterial. A valorização da culinária tradicional deve ser vista como parte de um esforço mais amplo para reconhecer e proteger os saberes e práticas das populações tradicionais, promovendo o respeito pela diversidade cultural e a inclusão das comunidades locais nos processos de patrimonialização.

A escolha por uma metodologia qualitativa e um estudo de caso coletivo foi particularmente adequada para captar as nuances das percepções e interações dos estudantes com a culinária local. Através de observações diretas e indiretas, aulas de campo, pesquisas, entrevistas e leituras complementares, foi possível construir uma visão holística do fenômeno estudado, permitindo que as vozes dos participantes fossem ouvidas e suas experiências valorizadas. A multidimensionalidade da coleta de dados assegura uma compreensão rica e detalhada do contexto educacional e cultural em que os alunos se encontram, possibilitando uma análise mais precisa e significativa.

A ação educativa centrada na educação patrimonial é essencial para fomentar uma conexão mais profunda entre os estudantes e o patrimônio cultural local. Ao incentivar a investigação e o registro das receitas culinárias com estudantes e detentores de saber apontados por eles, faz-se possível fomentar um ambiente em que se tornam protagonistas da preservação e valorização dessas práticas. Este envolvimento direto e prático proporciona uma experiência

educativa enriquecedora, que vai além da sala de aula e se estende à comunidade, promovendo um sentido de pertencimento e responsabilidade cultural.

O processo de coleta de dados, estruturado em etapas diversificadas, assegura a participação ativa de todos os envolvidos, desde a equipe gestora da escola até os pais e os próprios estudantes. A reunião inicial com a equipe gestora para alinhar objetivos e expectativas, seguida pelo engajamento dos pais através da explicação da proposta com a coleta de autorizações, garante um ambiente colaborativo e de apoio mútuo. A apresentação do projeto aos estudantes, seguida de questionários iniciais e entrevistas individuais, permite uma compreensão mais aprofundada de suas experiências e memórias culinárias, enriquecendo a análise com dados pessoais e contextuais.

Demais passos envolvidos na pesquisa constituem etapas importantes na expansão do conhecimento dos estudantes sobre a importância da culinária como elemento cultural. As rodas de memória, onde os estudantes compartilham suas experiências e receitas, criam um espaço de troca e aprendizado coletivo, reforçando a ideia de que o patrimônio cultural é uma construção comunitária. Os registros conclusivos e a produção de material visual, como vídeos e fotos, documentam as descobertas e reflexões dos estudantes, contribuindo para a preservação das tradições culinárias vilaboenses.

A produção de um livro de receitas representa a culminação da pesquisa, permitindo que os estudantes vejam o resultado concreto de seus esforços. Este livro reúne receitas e lembranças coletadas durante o estudo, funcionando como um registro vivo e um legado para a comunidade. O compartilhamento dessas receitas fortalece a valorização do patrimônio imaterial e promove a transmissão intergeracional dos saberes culinários, ampliando o vínculo dos alunos com suas memórias e com a identidade cultural vilaboense.

A reflexão final e a proposta de apresentação dos resultados à comunidade acadêmica reforçam a importância do estudo como uma contribuição valiosa para o campo da memória e do patrimônio cultural. As devolutivas derivadas do estudo pretendem oferecer novas perspectivas sobre a educação patrimonial e a preservação cultural, destacando o papel vital que a culinária desempenha na formação da identidade cultural de uma comunidade.

Ao mergulhar nos processos históricos e sociais que moldaram as práticas culinárias vilaboenses e refletir sobre a educação patrimonial na preservação e valorização dessas tradições, esta investigação revelou-se essencial. Ela não só ampliou a compreensão sobre o patrimônio imaterial, mas também instigou uma apreciação renovada e um compromisso profundo com a continuidade dessas práticas. Conclui-se que, ao promover uma educação decolonial e patrimonial, é possível resistir às forças homogeneizadoras da globalização,

celebrando e preservando a diversidade cultural que enriquece a identidade da comunidade de Goiás. Este estudo, portanto, não apenas ilumina o passado e o presente da culinária vilaboense, mas também traça um caminho promissor para seu futuro, em que jovens e comunidade se unem em um esforço coletivo para honrar e perpetuar seu rico legado cultural.

CAPÍTULO II

2. HERANÇA CULTURAL E O AUTORECONHECIMENTO IDENTITÁRIO: A REALIDADE DOS ADOLESCENTES DO CEPI PROF. “ALCIDE JUBÉ”

A investigação que se segue lança luz sobre um grupo específico de jovens residentes na Cidade de Goiás, estudantes do Centro de Ensino Integral Professor “Alcide Jubé”. Este capítulo tem como objetivo apresentar um panorama detalhado do perfil dos jovens estudantes, contextualizando a pesquisa no âmbito de suas experiências diárias e das tradições culturais que moldam suas identidades.

A Cidade de Goiás, localizada na Região do Vale do Araguaia, carrega em sua história o fato de ser a antiga capital do Estado, preservando um legado cultural que se reflete em sua história, construções, tradições e saberes. A cidade está situada às margens do Rio Vermelho e possui um relevo caracterizado por serras e vales, sendo cercada pelo Parque Estadual da Serra Dourada. Inserida em um cenário de riqueza patrimonial, mantém vivas suas expressões culturais, entre elas a culinária vilaboense, que se manifesta como um importante elemento de identidade local. Possui aproximadamente 24.000 habitantes, é reconhecida como Patrimônio Mundial pela UNESCO. Sua rica história e herança cultural são refletidas em seus habitantes, que continuam a viver e perpetuar tradições seculares. Nesse contexto, os estudantes do Centro de Ensino Integral Professor “Alcide Jubé” emergem como guardiões e transmissores dos saberes ancestrais, apesar das influências contemporâneas da atualidade.

Os dados coletados revelam um grupo diversificado, tanto em termos étnicos quanto econômicos. Segundo dados fornecidos pela Unidade Escolar, para cadastramento dos estudantes dentro do perfil socioeconômico referente ao ENEM, a maioria dos alunos possui uma renda familiar que não ultrapassa dois salários mínimos, enfatizando a relevância da valorização do patrimônio cultural como um recurso de identidade e coesão social. Este grupo de estudantes é composto por:

Pardos: 10 estudantes (5 homens e 5 mulheres)

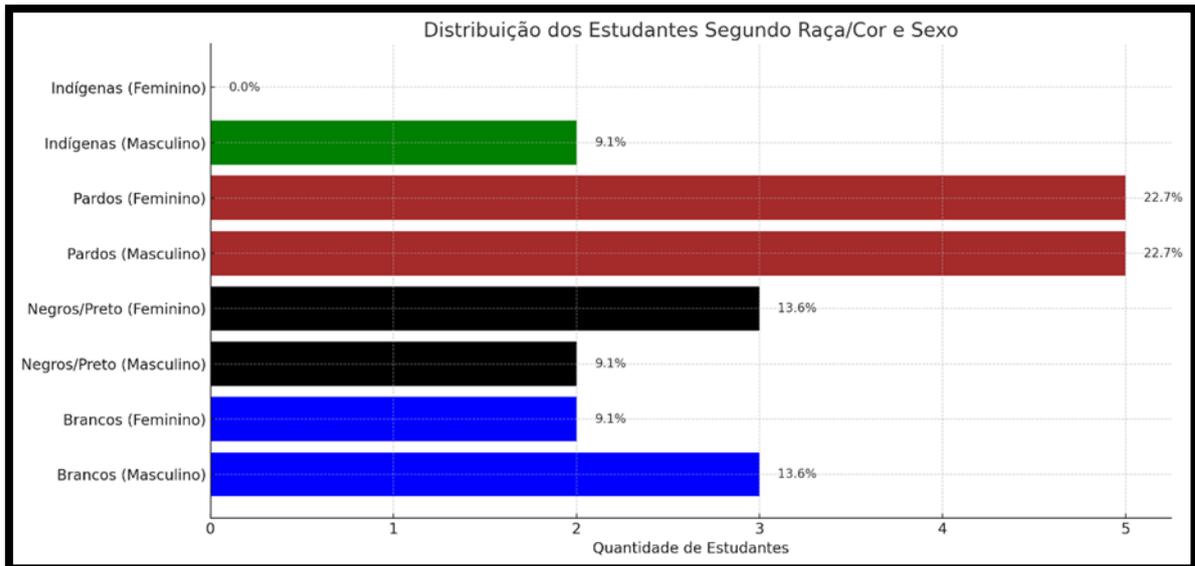
Branco: 5 estudantes (3 homens e 2 mulheres)

Negros: 5 estudantes (2 homens e 3 mulheres)

Indígenas (Xavante): 2 estudantes (todos homens)

Os dados coletados revelam que, dos estudantes pesquisados, a maioria se auto identifica como parda (45,4%), os índices entre autodeclarados como negros e brancos distribuem quantidades iguais, sendo negros (22,7) e brancos (22,7%); há também o índice percentual de indígenas (9,1%).

Figura 2 – Gráfico de distribuição dos estudantes segundo Raça/Cor e Sexo



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Segundo análises descritas no PPP da Unidade Escolar, os estudantes, em sua maioria, são adolescentes, filhos de trabalhadores, que vivem em famílias cuja renda familiar não ultrapassa dois salários mínimos. No total, são 22 estudantes, divididos igualmente entre 11 do sexo feminino e 11 do sexo masculino. Eles são um espelho da miscigenação brasileira e trazem em suas memórias e práticas cotidianas uma riqueza cultural inestimável.

O perfil socioeconômico e demográfico dos estudantes do Centro de Ensino Integral Professor “Alcide Jubé” revela uma significativa diversidade cultural que reflete a complexa teia de relações da Cidade de Goiás. Esta investigação forneceu uma compreensão aprofundada das identidades desses adolescentes, destacando a importância de reconhecer e valorizar suas diversas origens. A análise dos dados coletados não apenas ilumina a composição cultural e econômica dos alunos, mas também revela nuances importantes sobre suas percepções e autodefinições identitárias.

Durante as entrevistas com os estudantes descendentes dos povos originários, foi revelador observar que dois estudantes preferiram se autodeclarar como A’uwê Uptabi. Este termo específico reflete uma autodefinição que parte de sua própria cultura, em oposição ao

termo "indígena", que é um constructo da cultura branca. A escolha de se identificar como A'uwê Uptabi enfatiza a importância de respeitar a autodenominação e a identidade cultural própria desses estudantes, ensinada a eles e que reforça um aspecto de orgulho. Conforme explicado pelo intérprete, esta autodeclaração é mais específica e respeitosa. A pesquisa, assim, transcende a mera coleta de dados demográficos, abraçando uma compreensão mais profunda e respeitosa das identidades individuais.

Outro aspecto significativo revelado pela pesquisa é a predominância de estudantes que se reconhecem como "pardos". Este grupo, representando 45,4% dos entrevistados, reflete a complexa realidade da miscigenação brasileira. O termo "pardo" é frequentemente usado para descrever indivíduos com ascendência mista, incluindo raízes africanas, indígenas e europeias. No contexto brasileiro, ser pardo é ser herdeiro de uma rica gama de influências culturais e genéticas, representando a essência da identidade brasileira.

Durante a convivência na Unidade Escolar, a pesquisadora observou um esforço significativo por parte da escola em promover projetos de Eletivas e aulas que visam valorizar o autorreconhecimento identitário. Estas iniciativas educativas são fundamentais para fortalecer a autoestima e a consciência cultural dos alunos. Ao incentivar os estudantes a explorarem e valorizarem suas origens negras, indígenas e mestiças, a escola desempenha um papel importante na construção de uma identidade coletiva mais consciente e orgulhosa de sua diversidade.



Figura 3: Eletiva: A história que não foi contada, desenvolvida pela professora Karla

Fonte: Arquivo pessoal da professora Karla, 2024.

A valorização do autorreconhecimento identitário é um processo transformador. Para os estudantes que se identificam como pardos, este processo envolve uma exploração das múltiplas facetas de suas origens. Ser pardo, neste contexto, não é apenas uma categorização racial, mas uma celebração da herança multicultural que define a identidade brasileira.

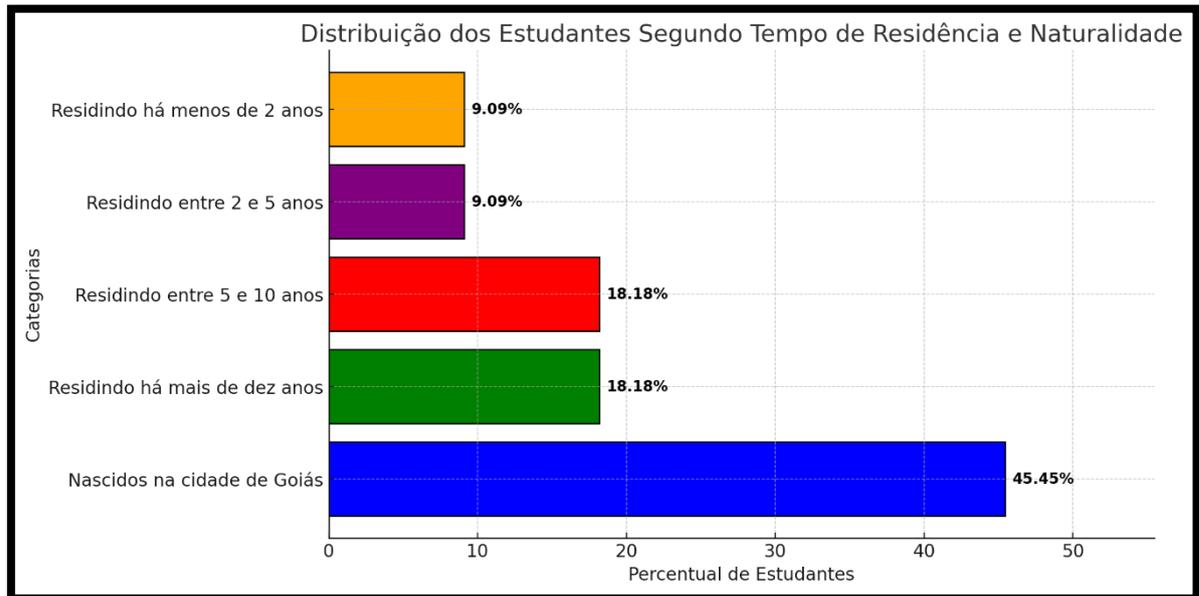
Os projetos de eletivas e aulas dedicadas a este tema permitem que os alunos explorem suas histórias familiares, compreendam as contribuições de diferentes culturas para sua formação e desenvolvam um senso de orgulho em sua identidade complexa.

A experiência da pesquisadora na escola também destacou a importância de criar um ambiente educacional inclusivo e respeitoso. As iniciativas para valorizar o autorreconhecimento identitário são acompanhadas por esforços para combater o racismo e a discriminação. Através de debates, oficinas e projetos interdisciplinares, os alunos são incentivados a refletir sobre as questões de raça, identidade e pertencimento. Este enfoque educativo não apenas enriquece o currículo, mas também promove uma cultura escolar mais equitativa e acolhedora.

Dados tabulados sobre o tempo de residência na Cidade de Goiás e a naturalidade dos entrevistados fornecem uma base rica para analisar a influência da cultura local e das tradições familiares na formação das práticas alimentares dos jovens. Dos 22 entrevistados, 10 nasceram na Cidade de Goiás, enquanto os demais variam em termos de tempo de residência na cidade. Esses dados podem ser traduzidos em índices percentuais para uma compreensão mais clara:

- Nascidos na Cidade de Goiás: 10 estudantes (45,45%)
- Residindo há mais de dez anos: 4 estudantes (18,18%)
- Residindo entre 5 e 10 anos: 4 estudantes (18,18%)
- Residindo entre 2 e 5 anos: 2 estudantes (9,09%)
- Residindo há menos de 2 anos: 2 estudantes (9,09%)

Figura 4: Distribuição dos estudantes segundo tempo de residência na Cidade de Goiás e Naturalidade



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Apesar das diferenças no tempo de residência, a pesquisa revelou que todos os estudantes compartilham certos aspectos comuns: eles carregam memórias culinárias e costumes culturais apreendidos com seus familiares. Estes costumes são intrinsecamente ligados aos grupos étnicos avaliados e compõem um perfil cultural diversificado, refletindo a riqueza das tradições locais e das influências externas.

As memórias culinárias mencionadas pelos estudantes são repletas de experiências sensoriais e emocionais que se manifestam em pratos específicos e em práticas alimentares compartilhadas durante reuniões familiares. Pratos como arroz com pequi, pamonha e bolo de milho são frequentemente citados, destacando sua importância na cultura alimentar local.

Essas memórias não são apenas individuais, mas coletivas, reforçando a identidade cultural dos grupos étnicos presentes na cidade. As tradições culinárias são transmitidas de geração em geração, com avós, pais, e outros membros da família desempenhando papéis cruciais na educação culinária dos jovens.

A análise dos dados demográficos e das percepções dos alunos sublinha a importância de uma abordagem educativa que valorize a diversidade cultural e promova a inclusão. Os esforços da escola para desenvolver projetos que celebrem o autorreconhecimento identitário são fundamentais para a construção de uma comunidade escolar mais justa e equitativa. Esses projetos não apenas enriquecem a experiência educacional dos alunos, mas

também contribuem para a preservação e valorização do patrimônio cultural imaterial da Cidade de Goiás.

2.1 A influência das memórias afetivas na culinária e na figura familiar dos estudantes: a importância dos avós

Sabores, aromas e emoções moldam nossas preferências alimentares desde a infância. A alimentação, além de ser uma necessidade básica, é um dos primeiros contatos sensoriais que um indivíduo tem com o mundo ao seu redor. Este contato inicial é mediado por figuras familiares, frequentemente pais e avós, que desempenham um papel fundamental na transmissão de tradições culinárias e na formação de gostos alimentares. Essas experiências iniciais são imbuídas de significados emocionais e culturais que se cristalizam na memória e continuam a influenciar as escolhas alimentares ao longo da vida.

No contexto das entrevistas realizadas com estudantes, a figura dos avós surge como um elemento central nas memórias culinárias, e foi citada por 78% dos entrevistados, destacando como essas lembranças influenciam a formação de gostos e tradições alimentares. Ao relembrar as primeiras experiências com a comida, os alunos evocam a imagem de suas avós na cozinha, planejando pratos que não só satisfazem a fome, mas também oferecem conforto e segurança. Essas memórias são poderosas porque a alimentação é uma necessidade básica ligada às emoções. Os sabores e cheiros das refeições preparadas pelas avós muitas vezes evocam um senso de pertencimento e nostalgia, criando uma ligação inquebrável entre a comida e o afeto. Estudos na área de patrimônio indicam que as memórias relacionadas aos sentidos, como olfato e paladar, em que a culinária se insere, são mais duradouras e emocionalmente carregadas do que outras formas de memória. Portanto, as experiências culinárias na infância deixam impressões profundas que moldam as preferências alimentares ao longo da vida.

Desde a mais terna infância, passamos pela influência marcante da família e de outros grupos de convívio e pertencimento, adquirimos (e desistimos de) costumes e tradições regionais, adotamos orientações da mídia, padecemos (e exercemos) pressões sociais sobre o que comer, quando, como, onde, etc (Bogado; Freitas, 2016, p. 672).

Quando as famílias se reúnem, pais, tios e avós transmitem ensinamentos às crianças envoltas em um ambiente de afeto e segurança, no qual a comida se torna um símbolo de

cuidado e amor. A cozinha é um ambiente onde os estímulos sensoriais se entrelaçam, criando um espaço repleto de significados afetivos. Os odores, as texturas e os sabores dos alimentos preparados pelas avós evocam um sentimento de pertencimento e conforto. Essas experiências sensoriais são, muitas vezes, as primeiras e mais duradouras mensagens culinárias na vida de uma pessoa. O aroma dos alimentos recém preparados, os sabores, os sons emitidos entre risos, a textura experimentada quando se degusta a comida são mais do que simples sensações; são fragmentos de memória que transportam os indivíduos de volta a momentos específicos de suas infâncias.

A cozinha como um lugar de criação apresenta um grande espectro de estímulos sensoriais, tais como os odores, as sensações táteis, os gostos. Nesse local, as idosas se deslocam, ora com agilidade, demonstrando o pleno domínio das atividades genéticas ao fazer culinário, ora com as dificuldades que o corpo longevo impõe (Ferreira, 2021, p. 157).

Este ambiente, portanto, funciona como um palco onde as tradições são encenadas e as memórias são criadas e preservadas. Por meio das receitas e dos rituais culinários, as avós transmitem mais do que simples instruções de preparo de alimentos; elas narram histórias e valores que se tornam parte integrante da identidade familiar. Cada receita carrega consigo um pedaço da história da família, refletindo influências culturais e históricas que moldaram as práticas culinárias ao longo do tempo. Ao preparar uma receita tradicional, as avós não estão apenas cozinhando; estão narrando uma história que entrelaça gerações e conecta o presente ao passado. O processo de cozinhar junto e compartilhar refeições cria um vínculo emocional forte entre as gerações.

O fio condutor dessas imersões memoriais são as receitas, todas elas associadas às histórias biográficas dessas mulheres e de seus netos. Através das receitas, vai-se dando a perceber os quadros sociais, como espaço, tempo, rituais, família, religião, bem como o encontro entre duas gerações – das avós e dos netos. (Ferreira, 2021, p. 164).

O ato de transmissão de conhecimento culinário é, portanto, um processo dinâmico e interativo, que reforça laços familiares e perpetua tradições culturais. Estudar as memórias afetivas relacionadas à culinária revela como os indivíduos utilizam essas lembranças para manter vivas as tradições e como essas tradições são adaptadas e reinterpretadas ao longo do tempo. As práticas culinárias não são estáticas; elas evoluem conforme são transmitidas de uma geração para outra, incorporando novos elementos e influências, mas sempre mantendo um núcleo de significado afetivo. As receitas podem ser modificadas para se adequar a novas preferências ou condições, mas a essência emocional que elas carregam permanece constante.

A cozinha é, acima de tudo, o espaço onde as práticas cotidianas acontecem, moduladas por um tempo "indefinidamente repetido da vida comum". É um lugar onde gestos, objetos e ambientes interagem e refletem aspectos de uma ordem social e cultural, sendo vivenciados de maneira única por cada indivíduo. Assim, a culinária se torna um campo fértil para a investigação de como as tradições são mantidas e transformadas, revelando a complexidade das relações entre memória, identidade e cultura.

A culinária da Cidade de Goiás é um exemplo vívido de como o alimento pode se tornar um elo vital entre o passado e o presente, agindo como uma expressão tangível da identidade cultural. Os ingredientes utilizados, as técnicas de preparo e as cerimônias que a envolvem e os processos que permeiam sua transformação em comida têm o poder de evocar memórias e sentimentos, de recriar momentos e experiências passadas. Essas memórias afetivas são fundamentais para entender a culinária como parte integrante do patrimônio cultural. Elas reforçam laços comunitários e a continuidade da herança cultural, enquanto proporcionam um sentido de pertencimento e identidade. A culinária exprime a memória coletiva; cada prato carrega consigo narrativas e memórias partilhadas. As receitas, passadas de geração em geração, são muito mais do que instruções para preparar alimentos, mas se constituem como heranças que atravessam o tempo enquanto preservam histórias, trocas culturais e adaptações. A comida é um meio poderoso de conectar indivíduos com seu passado coletivo e fortalece o senso de pertencimento e continuidade histórica:

Os produtos alimentares, bem como os objetos e conhecimentos usados na produção, transformação e consumo de alimentos, têm sido identificados como objetos culturais portadores da história e da identidade de um grupo social. A alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, símbolos e classificações, e as diferentes formas de produção e consumo dos alimentos revelam identidades culturais (Santili, 2015, p. 586).

A relação entre comida, cuidado e nutrição é um tema recorrente nas memórias afetivas dos estudantes. Muitos participantes relacionaram essas memórias aos alimentos de forma tanto física quanto emocional, abrangendo não apenas a comida em si, mas também a associação com relacionamentos afetuosos. Nessas lembranças, refeições familiares e comer em casa foram citados como fundamentos de valores desejáveis, hábitos alimentares e comportamentos alimentares. Essas memórias positivas enquadraram a comida como um símbolo de coesão familiar, mesmo quando a vida era muito difícil. Os depoimentos dos estudantes entrevistados oferecem um vislumbre profundo sobre como essas memórias afetam suas vidas atualmente. Um dos estudantes (Artur Vieira de Oliveira, de 18 anos) compartilhou uma memória vívida de sua avó e a comida preparada por ela no fogão a lenha:

Eu lembro do mato, eu lembro de tudo... dos animais... Minha avó fazia no fogão de lenha ainda! Tinha feijão, arroz, suco de cajuzinho, de acerola, caju do cerrado. Tinha um cheiro bom, e dava vontade de comer mais... Eu comia umas três vezes; e quando vinham os primos de Goiânia, eu não gostava não! Tinha que comer ligeiro, porque senão acabava logo (Artur Vieira, 18 anos).

Esse relato destaca a conexão entre o ambiente rural, a preparação tradicional dos alimentos e a experiência sensorial da comida. A memória do estudante está repleta de detalhes sensoriais, como o cheiro e o sabor dos alimentos, que evocam uma sensação de bem-estar e segurança associada à presença da avó.

Durante a entrevista, a estudante Laís Cardoso de Paiva, de 17 anos, trouxe à tona a transmissão de receitas através das gerações e o impacto emocional da perda da avó, discorrendo sobre o quanto aprecia um alimento que ainda é preparado por sua mãe:

Charuto de repolho - Minha mãe faz desde quando eu era pequeninha; minha mãe aprendeu com minha vó. Eu gosto! Sei lá... é uma coisa que eu sei que minha mãe sempre vai fazer, sabe? A minha avó é falecida e tem muitas coisas que ela fazia, e minha mãe não sabe fazer, tipo assim de comida, que eu sinto falta (Laís Cardoso, 17 anos).

Esse depoimento ilustra como as tradições culinárias são passadas de geração em geração, criando um elo emocional entre o presente e o passado. A perda da avó e a inabilidade de reproduzir algumas das receitas dela resultam em um sentimento de saudade e de falta. Para a estudante, a tradição de fazer charuto de repolho é uma ligação direta com sua avó falecida. A continuidade dessa prática culinária por sua mãe é uma forma de manter viva a memória da avó, mas também destaca a lacuna deixada por ela. A saudade das comidas que a mãe não sabe preparar representa a perda de uma parte da herança afetiva que a avó representava.

Por fim, Iasmim Cristinny Soares Jubé, de 16 anos, expressou a saudade da coesão familiar que existia antes da morte do avô:

Lá na casa da minha tia e na casa do meu avô antes dele morrer, a gente fazia almoço todo final de semana. Estrogonofe era minha comida preferida, a minha tia fazia pra mim e meu avô pedia. Depois que ele morreu, minha outra tia começou a fazer também. Eu sinto vontade de chorar de lembrar; assim, de como a família era unida antes dele morrer (Iasmim Cristinny, 16 anos).

A perda do avô e a mudança na dinâmica familiar evidenciam como as refeições em família podem ser um ponto central de união e de criação de memórias afetivas. A comida favorita, o estrogonofe, torna-se um símbolo de tempos mais felizes e de uma conexão familiar que se transformou com o passar do tempo.

O sentimento de saudade, evidenciado nos depoimentos dos estudantes, revela a profundidade com que as memórias afetivas relacionadas à comida e à figura dos avós impactam suas vidas. A saudade é mais do que uma simples lembrança do passado; ela carrega consigo um desejo de reconexão com valores e experiências que proporcionaram conforto e segurança. As memórias de Artur sobre a comida preparada no fogão à lenha por sua avó são muito mais do que o ato de se alimentar, são também sobre o ambiente e as circunstâncias que envolveram essas refeições. O mato, os animais, o cheiro da comida e a pressa em comer antes que os primos chegassem são todos elementos que compõem uma memória rica e detalhada. Essas lembranças evocam um tempo de simplicidade e de proximidade com os elementos naturais do cerrado existente no município de Goiás e com a família.

A estudante Iasmim expressa uma saudade não apenas das refeições em família, mas da coesão que existia antes da morte do avô. O estrogonofe, preparado pela tia a pedido do avô, simboliza essa unidade familiar. A mudança na dinâmica familiar após a perda do avô mostra como a ausência de um membro importante pode afetar profundamente a estrutura e os rituais familiares.

Os avós desempenham um papel crucial na formação de memórias culinárias e na transmissão de tradições alimentares. Eles não são apenas fontes de conhecimento culinário, mas também figuras de cuidado e de transmissão de valores. A presença dos avós nas memórias dos estudantes entrevistados ilustra como eles contribuem para a coesão familiar e para a criação de um senso de continuidade cultural.

As histórias compartilhadas pelos estudantes mostram que os avós são frequentemente lembrados por suas habilidades culinárias e pelo papel que desempenham nas refeições familiares. As refeições preparadas pelos avós, além de falarem sobre a comida, desvelam sobre o ato de cuidar e de nutrir a família. As receitas e os pratos específicos se tornam símbolos de amor e de dedicação.

As memórias afetivas relacionadas à culinária e à figura dos avós desempenham um papel significativo na vida dos estudantes. Essas memórias dissertam experiências e os sentimentos associados. A comida se torna um símbolo de cuidado, de coesão familiar e de continuidade cultural. Os depoimentos dos estudantes mostram como as tradições culinárias são transmitidas através das gerações e como a perda de figuras familiares importantes, como os avós, pode impactar profundamente a dinâmica familiar e as memórias afetivas. A saudade expressa por esses estudantes revela o desejo de reconexão com um passado que proporcionou conforto e segurança.

Na coreografia silenciosa do cotidiano, a avó se move pela cozinha como guardiã de memórias, costurando afetos entre o tilintar das panelas e o perfume que se espalha pelo ar. Enquanto as crianças se perdem nos devaneios das telas, ela, sem pressa, reaviva lembranças no fogo brando do fogão, temperando a comida com histórias que só o tempo ensinou a contar. Sua cozinha não é apenas um espaço de preparo, mas um santuário onde o passado se mistura ao presente, onde cada receita carrega o eco de gerações e cada refeição é um abraço carinhoso. Para ela, o ato de nutrir é uma forma de amor profundo aos netos, que são os seres nos quais ela e seus ensinamentos continuam, mesmo quando um dia sua voz for apenas uma saudade guardada no sabor da infância. “Era uma simples refeição de avó para netos. Era tudo muito simples. Mas cada qual em seu lugar: crianças iam para a sala, ver televisão, assim como a avó ia para a cozinha, cozinhar lembranças.” (Oliveira, Sales; 2019, p. 215).

As memórias afetivas culinárias e a presença dos avós destacam a importância da comida como um elemento central na formação da identidade cultural e emocional dos indivíduos. Estas lembranças preservam tradições e fortalecem os laços familiares, promovendo um sentimento de pertencimento e continuidade cultural. Em cada receita compartilhada e em cada refeição saboreada, existe um fio invisível que entrelaça histórias de amor, resiliência e herança:

A cada recordação, um novo sentimento a ser reconstruído. Recordar é reviver momentos que estão guardados nas memórias afetivas, involuntariamente, que representam uma ligação do passado com o que se pretende reaguçar no agora. O gosto da infância é aquele marco que define a relação de nós mesmos, como crianças que fomos, para com nossas “vós” (avós, bisavós, trisavós...), benevolentes reprodutoras de receitas “mágicas” (Bernardina, Oliveira, 2019 p. 216).

Através dos sabores, revivemos momentos de alegria e conforto, criando um legado afeto que transcende gerações. E então, é na cozinha que se acende o lume da saudade e se reacende a essência do que fomos, do que somos e do que levaremos adiante. O cheiro de bolo saindo do forno, o som da colher batendo na panela de cobre, a textura macia da massa nas mãos enrugadas que ensinam sem pressa, tudo isso são fragmentos de uma eternidade que se manifesta no cotidiano.

Ao misturar ingredientes e histórias, os avós transformam o trivial em sagrado, rememoram as raízes da família e oferecem um legado que vai além das palavras. A comida é, assim, uma linguagem universal do afeto, um convite ao reencontro com o que nos constitui. Como um doce que derrete na boca e aquece o coração, as receitas que eles nos deixam são mais do que sabores, são abraços que nunca se desfazem, são a prova de que, por meio da memória e do afeto, certas presenças nunca desaparecem.

2.2 A cozinha vilaboense: entre ritos, sabores e saberes

De acordo com os dados coletados nas entrevistas, mais da metade dos entrevistados mencionaram pratos nos quais o pequi teve papel central, destacando-o como um significativo patrimônio cultural. O pequi, com seu sabor característico, enriquece a culinária local enquanto simboliza a identidade e a memória coletiva da região de Goiás. Tanto estudantes como especialistas do conhecimento tradicional salientaram a importância do caju e do cajá na alimentação local, destacando a sua relevância econômica e cultural.

Os sabores característicos vilaboenses remontam saberes transmitidos de geração em geração, mergulhando profundamente na identidade e no patrimônio imaterial de sua gente.

Na história local estão presentes as manifestações culturais dos grupos formadores das comunidades, ou seja, suas representações, valores, tradições, etc. Estas manifestações, por sua vez, vêm à tona através de ações que permeiam o universo da memória. Esse processo é fundamental para construção social dos indivíduos na coletividade, ou seja, a história local e a memória dentro desse quadro são elementos de identificação entre esses grupos (Carneiro, 2023, ps. 131 e 132).

Por se tratar de um complexo leque de gostos e costumes, a culinária local espelha a abundância do Cerrado brasileiro, entrelaçando uma rede cultural, penetrando com profundidade na essência e no legado imaterial de seu povo e das práticas ancestrais que o cerca. Percebe-se a formação de um elo vital entre o passado, o presente e o futuro. Como aponta Bertoldi (2014, p. 565), a equidade intergeracional se concentra na "relação intrínseca que cada geração tem com outras, passadas e futuras, quanto ao uso dos recursos naturais e culturais de nosso planeta". Essa abordagem enfatiza a responsabilidade compartilhada e o cuidado que devemos ter para com os recursos que utilizamos, sejam eles materiais ou imateriais. Neste sentido, evidencia-se que a transmissão de conhecimentos culinários que atravessam gerações consolida heranças alimentares e uma rica tradição de saberes intergeracionais arraigados nas rotinas diárias, no modo de ser e de viver da comunidade vilaboense.

O pequi, um fruto emblemático do Cerrado, ocupa um lugar central na cozinha goiana. A prática de coletar pequi, como descrita por Silva (2018, p. 102), é muito mais que uma atividade econômica ou de subsistência, mas um ritual que reforça laços familiares e comunitários. Enquanto famílias adentram o Cerrado, guiadas por conhecimentos ancestrais, numa jornada de coleta que é tanto uma busca por alimento quanto um ato de preservação cultural, o costume se repete a cada ciclo do fruto. Trata-se de uma vivência compartilhada que fortalece laços comunitários, familiares e com o próprio Cerrado, o bioma onde o pequi

floresce. Durante a safra do pequi, nos moldes do que acontece na Serra do Araripe e conforme mencionado por Cascudo (2014, p. 231), as famílias abrigadas à sombra dos pequizeiros carregados de frutos vivenciam uma temporada de colheita que não apenas alimenta seus corpos, mas também fortalece suas conexões com a terra e entre si. O pequi, então, não é só um alimento; é um elemento de união e identidade.

A alimentação, quando constituída como uma cozinha organizada, torna-se um símbolo de uma identidade, atribuída e reivindicada, por meio da qual os homens podem se orientar e se distinguir. Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as *cozinhas* implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim, o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social (Canesqui e Garcia, 2005, p. 54).

As práticas que envolvem a coleta, a partilha, venda, os modos de preparo e a conserva do pequi permanecem até os dias atuais, sendo inerentes às diversas famílias da Cidade de Goiás. Núcleos domésticos adentram o cerrado, em propriedades, por vezes privadas, para realizar a coleta do fruto. Os sacos levados pelos coletores não se enchem apenas de pequis; eles se enchem de histórias, risadas e memórias afetivas que serão compartilhadas à medida que os frutos são distribuídos entre amigos e familiares e levados inclusive para parentes residentes em outras cidades. Em geral, os coletores optam pelos frutos caídos no chão, pois seu sabor é melhor.

Pequi, caju... todo ano eu pego lá (faz referência à chácara do Marco). Pego pequi pra vender também. Eu ia com meu tio e com meu pai. A gente pegava saco de pequi. Era muito, a gente andava longe, passava no rio, em mato sujo.. e nós ia lá no cerradinho. Mas lá era perigoso, até hoje eu lembro; tinha o dono de lá, vaca nelori brava. O pequi mais bão era lá, e não tinha jeito de falá pro dono; ele atirava, tinha arma (Artur Vieira, 18 anos).

O depoimento do estudante demonstra que a tradição da coleta, apesar dos desafios e perigos, é um ato de resistência cultural e de preservação ambiental, mantendo vivas as tradições e fortalecendo os laços entre gerações.

A distribuição do pequi entre a comunidade não é apenas um ato de generosidade; é uma forma de manter viva a cultura local em torno desse fruto. O pequi distribuído se transforma em diversos pratos que são a base da culinária goiana, cada receita trazendo consigo histórias de família e técnicas culinárias específicas. Essa troca de saberes e sabores reforça os laços comunitários e mantém viva a tradição culinária da região ao mesmo tempo em que utiliza e protege o meio ambiente, numa relação de harmonia.

Bertoldi (2014, p. 570) menciona o seguinte: “Em verdade, o patrimônio imaterial é o saber, o conhecimento, o bem intangível armazenado na mente que se manifesta em produtos

diversos (danças, ritos, artesanatos, medicinas, culturas agrícolas) e se transmite, via de regra, oralmente”. Neste contexto, todo o processo que permeia a coleta, distribuição e preparação do pequi em Goiás, por tratar-se de práticas que encapsulam uma complexidade de saberes, tradições e memórias, configuram-se como patrimônio imaterial. Essas atividades são janelas para a compreensão da relação profunda entre o povo vilaboense, seu bioma e suas tradições culinárias. Ademais, a forma de preparo do pequi, retirado da casca, de preferência sem ser tocado pelas mãos, indo direto para o recipiente que o comportará até o consumo (quer seja fresco ou em forma de conserva), é uma tradição que nutre não só o corpo, mas também a alma da comunidade, fortalecendo a identidade cultural e a coesão social através dos sabores, aromas e histórias compartilhadas em torno desse fruto emblemático do Cerrado.

Assim, conforme argumenta Scifoni (2008, p. 31), natureza e cultura coexistem e se interpenetram. Essa perspectiva desafia a noção tradicional que separa natureza de cultura, propondo uma visão integrada que reconhece as complexas relações entre essas duas esferas. Portanto, a coleta e a valorização dos frutos do Cerrado em Goiás são práticas que reafirmam essa visão integradora, demonstrando de que o patrimônio cultural se entrelaça indissociavelmente com o patrimônio natural, evidenciando a necessidade de uma abordagem holística para sua preservação e promoção.

De forma semelhante, outros frutos do cerrado são coletados pelos moradores da cidade, como o cajazinho, a mangaba, o murici, o cajuzinho, a castanha do baru, dentre outros frutos, pilares da diversidade culinária de Goiás. Sua coleta e uso configuram-se como atos de resistência cultural. Eles são transformados em polpas naturais para sucos, licores, cachaças e refrescos, refletindo um profundo conhecimento e respeito pelo ecossistema local. A venda de picolés e sorvetes de sabores únicos na Praça do Coreto é uma prática que captura a essência da criatividade e inventividade local. Observa-se ali uma característica singularmente intrigante: a prática de adicionar sal a determinados picolés, uma abordagem gastronômica que espelha o costume de consumo de certas frutas, exemplificado notavelmente pelo picolé de cajazinho. Esses produtos são bem mais do que um refresco: são uma expressão artística e um elemento vital da economia local em que os pequenos negócios refletem a adaptabilidade e o espírito empreendedor dos vilaboenses, ao mesmo tempo em que preservam e promovem o patrimônio natural e cultural da região.

Nota-se que os sucos naturais das frutas típicas do Cerrado são bem procurados e também os picolés, como por exemplo o de cajazinho, castanha de baru e cajuzinho. No Mercado municipal, mel, doce de caju, frutas e verduras orgânicos sempre estão à disposição nas prateleiras (Barbosa *et al.*, 2019. p. 148).

Fato interessante foi constatar-se que a empada e o empadão também foram muito citados durante a pesquisa como pratos muito apreciados e que os entrevistados consideram como uma comida amplamente apreciada. A guariroba, um tipo de palmito nativo do Cerrado brasileiro, é um dos ingredientes principais do empadão goiano, conferindo-lhe um sabor único e característico. Em geral, varia em tamanho e desempenha diferentes papéis na interação social, embora essas nuances sociais possam não ser tão evidentes à primeira vista, mas também é notável pela vasta gama de ingredientes que pode incorporar. Além de sua significância cultural, o empadão goiano também desempenha um papel importante na economia local. A produção e venda desse prato geram renda para inúmeras famílias e pequenos negócios, reforçando a economia local e promovendo o desenvolvimento sustentável. Péclat (2003, p. 89) observa que "o empadão goiano contribui economicamente para a região, sendo fonte de renda para muitas famílias que se dedicam à sua produção e venda". Este aspecto sublinha a importância de práticas culinárias no âmbito cultural, social e econômico. É uma presença constante nos cardápios dos restaurantes da Cidade de Goiás, onde tanto moradores quanto turistas se deleitam com suas várias versões, o que faz dele um prato particularmente estimado.

Oliveira (2014, p. 16) discorre que, da mesma forma que o empadão goiano se destaca, o bolo de arroz, em especial o feito por Dona Inês, carrega consigo uma riqueza de tradições, conhecimentos e práticas ancestrais, marcando sua presença como um verdadeiro tesouro cultural imaterial do Mercado Municipal. O bolo de arroz, assim como descrito na cantilena de Regina Lacerda: "A cidade é velha e tristonha: às vezes canta, às vezes sonha — É de madrugada. Pela calçada gelada caminha o moleque contente: Que melodia gostosa: 'Bolo de arroz.... quente... bem quente...'", serve como uma ponte entre o passado e o presente, entre a tradição e a modernidade. A cantilena versa não apenas a importância do bolo de arroz, mas também seu papel na construção de memórias afetivas e na identidade cultural da cidade, evocando imagens de uma cidade que, apesar de sua aparência "velha e tristonha", é capaz de sonhar e cantar, encontrando alegria em prazeres simples como o bolo de arroz quente. O autor ainda perpassa por outros sabores notórios, como o pastel feito por Emival. Esses sabores também compartilham dessa essência, criados a partir de saberes e práticas passadas de geração em geração, bem como das lembranças vivas de seus produtores atuais. Esses produtores, vindos de regiões periféricas e agora estabelecidos no Mercado há décadas, enriquecem o local com uma vibrante vida social e cultural, reforçando sua importância não só como um centro de comércio, mas como um espaço de preservação e celebração da identidade e história local.

Durante as entrevistas, os entrevistados mencionaram a pamonha, ressaltando-a como um alimento significativo e carregado de memórias afetivas. A pamonha é um saber fazer

culinário que envolve várias etapas, desde a colheita do milho até a preparação do alimento, um processo que muitas vezes é aprendido e transmitido no seio familiar. Não é apenas um alimento, mas uma manifestação cultural que evoca memórias de convivência, trabalho coletivo e celebração:

Uma coisa que eu sempre lembro muito, que a gente ia para a casa dos tios, era pamonha. A gente colhia o milho na roça; reuniam os tios, primos... Todo mundo reunia e fazia aquelas taxadas de pamonha. Normalmente era no mês de janeiro, friozinho, chuva... Era aquela alegria (Célia Aparecida, 50 anos).

Esse relato ilustra como a produção da pamonha envolve a técnica culinária e também um ambiente de interação social e familiar. A colheita do milho na roça e a reunião de parentes para preparar grandes quantidades de pamonha criam um espaço de troca de saberes e reforço dos laços familiares. A importância desse saber fazer é ressaltada pelo aspecto afetivo e simbólico que o alimento carrega. Fischler, *apud* Leonel; Menasche, pontua que:

Os alimentos são portadores de sentido, e esse sentido lhes permite exercer efeitos simbólicos e reais, individual e social. (...) São usados de acordo com representações e usos que são compartilhados pelos membros de uma classe, de um grupo de uma cultura. A natureza da ocasião, a qualidade e o número dos comensais, o tipo de ritual que envolve o consumo constitui elementos ao mesmo tempo necessários, significativos (Fischler, *apud* Leonel; Menasche, 2017, p. 3).

Assim, a pamonha, enquanto alimento, apresenta-se como um símbolo de união, tradição e memória coletiva. As reuniões familiares para fazer pamonha são ocasiões especiais que envolvem um ritual específico, refletindo o sentido profundo dos alimentos como mediadores de relações sociais e culturais. Essas práticas culinárias são passadas de geração em geração, perpetuando tradições e fortalecendo a identidade cultural. A pamonha é uma expressão cultural rica que encapsula histórias, memórias e a essência de grupos familiares.

Em Goiás, outro aspecto da culinária que assume grande relevância, diz respeito à arte de preparar doces. “Fazer doce foi atividade que nasceu integrada às práticas cotidianas centenárias que as mulheres repetem nas cozinhas goianas” (Delgado, 1999, p. 322). Essa prática perpetua técnicas culinárias ancestrais, fortalece laços comunitários, promove o turismo cultural e preserva a memória coletiva. Os doces de Goiás, sejam eles cristalizados ou em formas diversas, como o pastelinho, são uma celebração da biodiversidade local, da criatividade e da riqueza cultural da região, evidenciando a importância da culinária como patrimônio imaterial que merece reconhecimento e valorização. Eles são emblemas de uma cultura que se comunica através da doçura, celebrando as alegrias, as tristezas e os ciclos da vida. Em cada

doce há uma história, uma lembrança, um gesto de acolhimento, fazendo dessa prática uma verdadeira poesia contida na culinária vilaboense, que encanta e une gerações:

Na experiência de fazer doces, o momento da aprendizagem está imbuído de múltiplos significados: representa a continuidade de saberes femininos; demonstra que tais saberes não se resumem a receitas, mas são constantemente reinventados através da individualização que cada doceira promove a partir do que aprendeu (Delgado, 1999, ps. 316 e 317).

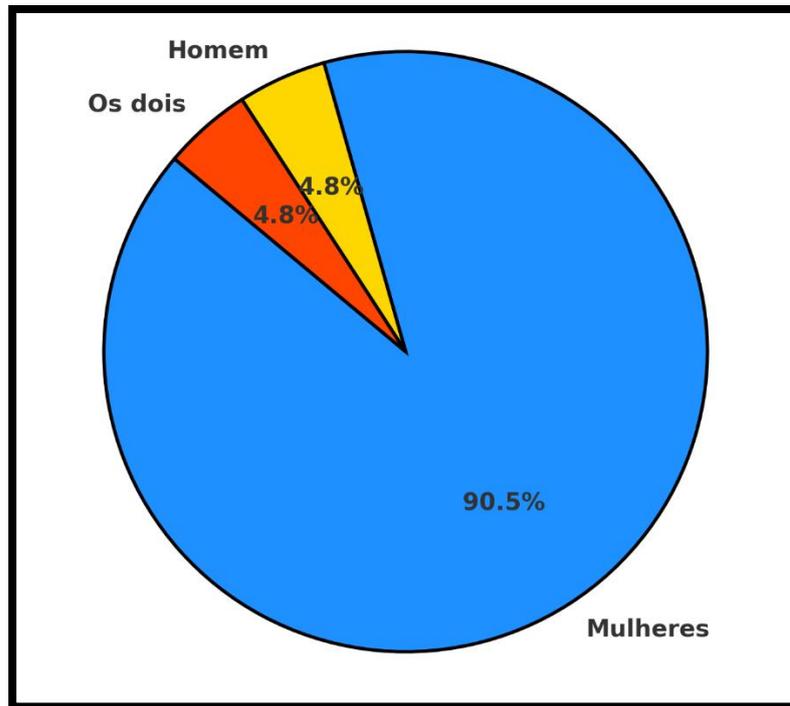
2.3 Saberes femininos na cozinha: tradição, resistência e identidade

A presença feminina nos espaços da cozinha sempre esteve entrelaçada à continuidade de saberes, à transmissão de afetos e à resistência cultural. Mulheres que, por séculos, carregaram em suas mãos o segredo das receitas, o ritmo da cozinha e a alquimia do fogo. O ato de cozinhar nunca foi apenas um dever; sempre foi um rito de passagem, uma herança silenciosa, um código de sobrevivência que se escreve no tempo. No entanto, a relevância dessas práticas foi muitas vezes ignorada, invisibilizada por um sistema que naturalizou a divisão sexual do trabalho e negou às mulheres o devido reconhecimento.

O papel da mulher dentro da estrutura familiar tem passado por transformações ao longo das décadas, mas alguns aspectos ainda refletem padrões tradicionais profundamente enraizados. Um exemplo claro disso é a responsabilidade pela alimentação do lar. De acordo com entrevistas realizadas com estudantes, 80% afirmam que, em suas casas, são as mulheres que mais cozinham, enquanto apenas 5% apontam os homens e outros 5% indicam que a tarefa é dividida. Esses números evidenciam que, apesar dos avanços em termos de igualdade de gênero, a carga alimentar continua caindo majoritariamente sobre as mulheres.

A cultura social ainda perpetua a ideia de que cozinhar é uma função feminina, um papel transmitido de geração em geração. Muitas mulheres, mesmo trabalhando fora e desempenhando várias funções, sentem-se responsáveis por garantir a alimentação da família, enquanto a participação masculina nessa tarefa segue sendo exceção e não regra. Esse cenário demonstra que as mudanças na divisão de responsabilidades dentro de casa ainda acontecem de maneira lenta e gradual.

Figura 5: Gráfico de quem mais assume a cozinha em casa segundo os estudantes entrevistados



Fonte: Dados da Pesquisa, 2025.

As mulheres desempenham um papel fundamental na produção de alimentos, sendo responsáveis por cerca de metade do fornecimento global. No entanto, enfrentam uma realidade marcada pela desigualdade no acesso a recursos produtivos, como terra, crédito e tecnologia. Essa disparidade limita seu potencial produtivo, reforça a invisibilidade de seu trabalho e naturaliza divisão sexual do trabalho que marginaliza suas contribuições:

As mulheres no campo produzem metade dos alimentos globalmente, mas possuem acesso desigual aos recursos produtivos. No entanto, o trabalho feminino tem sido invisibilizado, naturalizando uma divisão sexual do trabalho que marginaliza e oculta a importância central das mulheres (Santos, 2024, p. 80).

A cozinha é um espaço de aprendizagem e perpetuação, um território de luta e também de autonomia. Bernardete (2019, p. 10) ressalta essa dimensão ao afirmar que "A cozinha é traduzida e exaltada como um lugar de autocuidado, resistência e autonomia."

Para as mulheres, em determinados contextos históricos, cozinhar é uma resposta à condição que lhes foi imposta e fazer culinária de maneira quase automática não expressa falta de consciência neste saber, mas ao contrário, um profundo saber-fazer, que não lhes é dado por sua condição biológica, mas cultural (Ferreira, Wayne, 2018, p.108).

Dentro desse universo, as histórias das mulheres que aprenderam a cozinhar desde a infância se entrelaçam com suas memórias mais íntimas. São recordações de mães, avós e mestras silenciosas que moldaram saberes, sabores entre as delicadas tramas de suas trajetórias de vida. Como conta a entrevistada Joana Darc de Souza, trabalhadora e guardiã desses saberes culinários, sua infância foi marcada pelo aprendizado ao lado da mãe.

Naquele tempo as mães não trabalharam, e a gente estava ali o tempo inteiro; elas ensinaram que com a mulher tinha que ser diferente, né?! (...) Foi minha mãe que ensinou, né? Hoje a importância é de lembrar com tanto carinho. Hoje eu aprendi e tenho vontade de fazer. Eu, com oito anos de idade, já cozinhava e ia pra beira do fogão (Joana Darc, 57 anos).

O relato de Joana revela como os saberes culinários femininos foram historicamente transmitidos dentro das famílias, reforçando papéis de gênero que por muito tempo atribuíam às mulheres os cuidados da casa e das crianças. A ideia de que "com a mulher tinha que ser diferente" reflete uma divisão de trabalho que cabia à parte feminina, enquanto os homens ocupavam espaços externos. No entanto, conjuntamente a esse aprendizado, outros se construíam como um legado afetivo e cultural que atravessa gerações. Joana aprendeu a respeitar o fogo, a dosar os temperos e a transformar ingredientes simples em pratos que carregam consigo o sabor do tempo. Seu relato conta que o ato de cozinhar se estende às alegrias cotidianas que constituem sua identidade, pertencimento e afetividade. Essa conexão com a cozinha, transmitida de geração em geração, também está presente na história de Marilza Nunes da Silva Marques, que conheceu na cozinha um espaço de aprendizagem e acolhimento:

Eu fui morar muito pequena pra casa dos outros; eu tinha quatorze anos; eu fui morar na casa de uma família que tinha uma mulher, que era como minha segunda mãe. Ela ia pra cozinha e me ensinou uma feijoada... Ela me ensinou a fazer lasanha, frango assado; eu aprendi a fazer com ela. Ela foi muito especial pra mim; ela faleceu faz uns cinco anos (Marilza Nunes, 54 anos).

Na trajetória da entrevistada, o conhecimento culinário foi repassado dentro de relações afetivas construídas no cotidiano e não apenas por laços sanguíneos, na partilha do alimento e no zelo com que uma geração ensina à outra. O que torna essa transmissão de conhecimento tão útil é justamente o fato de que não se limita ao ensino de um ofício. Quando alguém ensina a cozinhar dessa maneira, está, na verdade, compartilhando um pedaço de sua história, perpetuando memórias que se tornam parte de quem aprende. Marilza carrega esse legado em cada prato que prepara, evoluindo o que lhe foi ensinado em algo vivo, que continua sendo transmitido e ressignificado ao longo do tempo. O ensino culinário, quando transmitido dessa

forma, transforma-se em uma ponte entre o passado e o presente, perpetuando não apenas técnicas, mas também memórias, histórias e sentimentos.

As mãos femininas, ao longo da história, têm carregado o poder de temperar ou destemperar a alimentação. A cozinha, por questões culturais, ocupa um lugar profundo na construção da identidade das mulheres, como expressam os versos de Cora Coralina:

"Vive dentro de mim a mulher cozinheira;/ Pimenta e cebola;/ Quitute bem feito;/ Panela de barro;/ Taipa de lenha/ Cozinha antiga; toda pretinha;/ Bem cacheada de picumã;/ Pedra pontuda;/ Cumbuco de coco; Pisando alho-sal" (Ferreira, Wayne, *apud* Cora Coralina, p. 115 e 116)

Historicamente, a cozinha foi um espaço ligado à domesticação feminina e ao trabalho invisibilizado das mulheres. Entretanto, ao destacar esse ambiente como um local de memória e resistência, Cora Coralina nos convida a refletir sobre a força das mulheres que, mesmo confinadas a um espaço tradicionalmente privado, construíram saberes, fortaleceram laços afetivos e, muitas vezes, transformaram a culinária em um instrumento de autonomia e empoderamento.

Os versos de Cora Coralina transformam a cozinha em um espaço carregado de identidade, memória e saberes femininos, destacando sua importância na cultura e na vida das mulheres. A poeta resgata a figura da mulher cozinheira como guardiã das tradições, alguém que, ao preparar os alimentos, preserva não apenas receitas, mas também vínculos familiares, culturais e afetivos.

O reconhecimento dos saberes culinários e sua valorização no campo social, cultural e econômico mostram como as mulheres têm ressignificado esse espaço, deixando de ser meras executoras do trabalho doméstico para se tornarem protagonistas de suas próprias histórias, seja no ambiente familiar, acadêmico ou empreendedor. Nas palavras de Ines Braz Alves, mais conhecida como Dona Ines do Bolo de Arroz, esse protagonismo é bem destacado:

Minha avó que me ensinou – minha avó era quitandeira boa, mesmo! Ela entregava em vários lugares, igual eu – eu fazia e entregava em vários lugares pra vender. Minha avó fazia e eu ia olhando; eu tinha uma idadezinha de dez anos e fui aprendendo. Outra coisa que eu fazia era espetinho de carne para vender na rodoviária e colocava os meninos pra vender na rodoviária. Eu tinha quatro meninos e vendia 150 (espetinhos) por dia (Ines, 74 anos).

Determinada a garantir o sustento da família, Dona Ines não se limitou à reprodução das receitas, mas encontrou formas criativas de expandir seu trabalho. Além dos bolos, passou a vender espetinhos de carne na rodoviária, envolvendo os filhos no negócio desde cedo. Seu esforço e dedicação não apenas mantiveram a família, mas também deixaram um legado. Seus filhos cresceram aprendendo com a mãe o valor do trabalho e o cuidado no preparo dos

alimentos. Hoje, eles continuam essa história, atuando no mercado com a venda de quitutes, mantendo viva a tradição que começou na cozinha da avó de Dona Ines. A trajetória da entrevistada mostra que a cozinha pode ser um espaço de independência e oportunidades. O que começou como um aprendizado na infância se tornou um negócio que sustenta a família. Mais do que receitas, ela ensinou aos filhos a importância da perseverança, do esforço e da valorização daquilo que se faz com amor e dedicação. Sua trajetória exemplifica a realidade de muitas mulheres da Cidade de Goiás, que fazem da cozinha um espaço de transformação social e econômica. A produção de alimentos ganha novos significados quando se torna um meio de emancipação feminina. Ao comercializar quitandas, doces e outros alimentos, essas mulheres não apenas garantem o sustento de suas famílias, mas também constroem redes de sociabilidade e fortalecem a identidade cultural local:

(...) a função de emancipação econômica dessas mulheres, assim como de sustento da família, por meio da produção de alimentos, a multiplicidade de sentidos atribuídos ao ambiente doméstico como espaço do vivido, relacionado à transmissão de saberes e práticas, e à sociabilidade envolvida na prática de feitura dos doces se mostram como elementos essenciais para a definição do ofício de doceira e para traçar caminhos reais e plurais ante o desígnio histórico das tradições doceiras da Cidade de Goiás (Barbosa *et al.*, 2019, p. 144).

Aliás, o aprendizado das técnicas culinárias se dá, muitas vezes, como uma iniciação. A menina que se aproxima do fogão, guiada pelas mãos experientes da mãe ou de outra mulher mais velha, aprende não só a cozinhar, mas a compreender o ritmo do tempo, a importância do detalhe, a paciência do preparo. Como narra Maria de Fátima Gonzaga da Silva, que trabalha há quase trinta anos como merendeira e é detentora desses saberes ancestrais:

Eu aprendi com a minha mãe a fazer. Eu aprendi lá em cima do fogão para aprender a fazer tudo o que ela fazia. Isso era na fazenda onde nós morava – Fazenda Cachoeira. Nós era pequeno. Pra mim foi muito importante, até hoje, porque eu faço e todo mundo gosta: minha família, meus netos, meus gêneros. É muito importante na minha vida, da minha mãe, né? Porque é uma herança que eu tive dela (Fátima Gonzaga, 64 anos).

A cena evocada é quase palpável: uma menina pequena observando atentamente os gestos da mãe, absorvendo cada movimento, cada segredo transmitido não por palavras formais, mas pelo saber fazer. A cozinha torna-se, assim, um território de pertencimento, onde a experiência se entrelaça com o afeto. E o que antes era aprendizado, tornou-se legado. O saber culinário que foi passado de mãe para filha agora alcança filhos, netos e toda a família. Cada prato preparado carrega não apenas o sabor dos ingredientes, mas o peso das histórias, das lembranças e do amor depositado em cada refeição.

Esses relatos evidenciam que o aprendizado na cozinha é um elo que une gerações, um laço que se fortalece com o tempo. Delgado reforça essa ideia ao afirmar:

Na experiência de fazer doces, o momento da aprendizagem está imbuído de múltiplos significados: representa a continuidade de saberes femininos; demonstra que tais saberes não se resumem a receitas, mas são constantemente reinventados através da individualização que cada doceira promove a partir do que aprendeu (Delgado, 1999, p. 316 e 317).

A arte culinária, longe de ser uma prática isolada, é parte de um conjunto maior de resistência e identidade. Essa transmissão de saberes perpassa diferentes relações familiares e comunitárias. Ivoneide dos Reis, mulher trabalhadora e guardiã de tradições culinárias, compartilha seu aprendizado e a forma como o conhecimento se perpetua na família:

Eu aprendi vendo a minha avó fazer; às vezes eu tinha uma dúvida, eu pergunto a Cleusa (irmã). Quando a gente é menino a gente vê fazer, e quando a gente vai colocar em prática, vai aprendendo as medidas. Para mim, é gratificante porque está dando continuidade na família; tem uns que gostam, outros não gostam, e vai passando; igual a receita de bolo, mesmo, sempre tem alguém que liga para ver como é a medida para fazer – o que eles pedem eu ensino, às vezes a gente faz junto, para eles aprenderem (Ivoneide, 58 anos).

Essas mulheres não apenas guardam o conhecimento, mas também o acompanham, perpetuando tradições culinárias que vão além do simples ato de cozinhar. O saber culinário, transmitido de forma oral e prática, reforça laços comunitários e reafirma a identidade cultural do grupo.

2.4 Cora Coralina e a Cidade de Goiás: Entre versos, doces e memória

A presença de Cora Coralina na Cidade de Goiás vai além da literatura, tornando-se uma referência da identidade cultural local, sobretudo na arte e saber fazer dos doces. A poeta-doceira não perpetuou saberes culinários tradicionais, ao passo em que conferiu uma dimensão identitária e afetiva à produção de doces, que se tornou um dos principais elementos da memória cultural da cidade. Como observa Delgado:

Na trama da história da memória, o enredo da metamorfose de Cora Coralina em mulher-monumento constitui uma estratégia no processo de construção da Cidade de Goiás como patrimônio histórico e turístico. A doçaria é tema constante dos folhetos de divulgação, dos guias turísticos, das reportagens de jornais, revistas e emissoras de televisão a respeito da Cidade de Goiás (Delgado, 2002, p. 61).

Essa conexão entre a cidade, a produção doceira e a figura de Cora Coralina estabelece uma rede de significados que ultrapassa o domínio da culinária, adentrando o campo da memória e do patrimônio, rompendo com silenciamentos. Mais do que uma escritora consagrada, tornou-se um símbolo presente nas ruas de pedra, nos casarões coloniais, no cheiro dos doces tradicionais que evocam sua própria história. Sua imagem respeitada dentro dos aspectos da produção literária assume contornos simbólicos, afetivos e identitários, ressoando tanto no imaginário popular quanto na forma como a cidade se posiciona enquanto destino turístico e patrimônio histórico.

Para além dos famosos doces e compotas produzidos no território cerratense, preparados e traduzidos em poesias por Cora Coralina, que por sua vez representa incontáveis outras mulheres, doceiras e cozinheiras silenciadas neste território, apresento alguns dos preparos corriqueiros desta culinária (Andrade, p. 179).

Os doces que ela preparava – e que figuram em suas memórias e escritos – carregam camadas de significado que remetem ao aconchego, à ancestralidade e à transmissão de saberes. Nítido é que a tradição de produzir e vender doces em Goiás, em sua maioria produzidos por mãos femininas, não diz respeito apenas ao produto, mas a uma peça dessa construção simbólica, um elo que mantém viva a ligação entre passado e presente. Sendo assim, a atividade predominantemente feminina ganha em sua biografia um estatuto duplo: de resistência e sobrevivência, mas também de afirmação e reconhecimento de um saber-fazer que, historicamente, esteve relegado à invisibilidade.

Figura 6: Doces tradicionais de Goiás



Fonte: Foto tirada pela pesquisadora em Agosto/ 2024.

O ato de saborear um doce produzido pelas doceiras de Goiás se transforma em uma experiência que vai além do paladar: é um rito de pertencimento, um reencontro com a história de um lugar que se reconstrói a partir de sua memória. E assim, a cidade carrega em sua tessitura histórica uma íntima relação entre memória, identidade e cultura, sendo os doces um dos pilares dessa construção.

Os doces produzidos nessa cidade são tidos como “caseiros”, e em sua maioria feitos à base de frutos encontrados com facilidade no Cerrado, comumente cristalizados em uma camada de açúcar ou embebidos em uma calda feita do mesmo açúcar (compotas), assim como em versões cremosas, entre muitas outras variedades de formato (Barbosa *et al.*, 2019, p. 127).

O ofício doceiro, que em Goiás se perpetua como uma tradição intergeracional, possui raízes profundas na herança colonial e na adaptação dos ingredientes do cerrado às técnicas trazidas pelos europeus e africanizados no Brasil. Os doces produzidos na Cidade de Goiás são muito mais do que simples preparações culinárias; eles carregam em si um saber-fazer que atravessa gerações e se mantém vivo graças à relação íntima entre as doceiras e os frutos do Cerrado. Como destaca Barbosa *et al.* 2019, a produção doceira local se baseia, em grande parte, nos insumos encontrados com abundância na vegetação nativa, que são transformados artesanalmente. Esse processo não apenas preserva a tradição, mas também revela a adaptação das técnicas herdadas do período colonial à riqueza natural do bioma, consolidando uma identidade gastronômica única. O depoimento de Maria das Dores dos Santos Ferreira ilustra essa conexão entre o ofício doceiro e os frutos do Cerrado: “Hoje em dia eu faço polpa de cajuzinho e da massa, eu faço o doce daquela massa... pode fazer cristalizado, pode fazer da massa, fica uma delícia. Eu pego o caju no campo, no mato. Meu marido me ajuda, nós vai pro campo, no cerrado, e pega um monte.”

Ao relatar que prepara polpa de cajuzinho e transforma essa massa em diferentes versões do doce, ela evidencia um conhecimento que vai além da cozinha. Sua prática começa antes mesmo do preparo, na própria coleta do fruto, realizada em parceria com seu marido. Esse gesto de ir ao campo, de caminhar pelo Cerrado em busca do caju, reforça um vínculo profundo com a terra e com os ciclos naturais, algo essencial para a manutenção dessa tradição. Trata-se de um conhecimento que se integra de forma simbiótica entre frutos e a forma como as doceiras aprendem a respeitar o tempo da natureza, entendendo quando os frutos estão maduros, como devem ser processados e quais técnicas melhores preservam seus sabores e propriedades. Esse saber, muitas vezes aprendido na oralidade e na prática cotidiana, reflete um modo de vida no qual a culinária está profundamente enraizada na cultura e na paisagem do Cerrado.

Há cerca de 200 anos, viajantes que passaram pela região registraram que a produção de compotas e doces cristalizados desempenhava um papel essencial na economia doméstica, sendo uma das principais fontes de sustento para muitas mulheres. No entanto, foi através de Cora Coralina que essa prática ultrapassou a esfera da subsistência e se incorporou definitivamente ao imaginário coletivo e ao processo de valorização patrimonial da Cidade de Goiás. Sua trajetória conferiu à doçaria um estatuto de identidade cultural, como observa Andréa Ferreira Delgado:

A produção de doces a partir das frutas do cerrado, registrada pelos viajantes que percorreram Goiás no início do século XIX, certamente era costume tradicional das famílias goianas e também alternativa para muitas mulheres, que sustentavam a família com a fabricação de doces e quitutes ("quitandas") vendidas nos tabuleiros ou sob encomenda. No entanto, foi a poeta-doceira que associou esta atividade ao turismo, transformando o doce de frutas em souvenir da Cidade de Goiás (Delgado, 2002, p. 61).

O reconhecimento de Cora Coralina como uma mulher-monumento transcende a mera valorização de sua obra literária ou de sua habilidade na doçaria. Sua figura se consolidou como um símbolo cultural, resultado de um processo em que sua trajetória pessoal se entrelaça à memória coletiva e ao turismo da Cidade de Goiás. Esse movimento fortaleceu sua imagem e contribuiu para a construção de um patrimônio imaterial que mantém viva a identidade local. O ofício doceiro, que por muito tempo esteve restrito ao espaço doméstico e muitas vezes invisibilizado como trabalho feminino, ganhou nova dimensão quando associado a Cora Coralina. Aquilo que antes era apenas parte de uma rotina de subsistência e resistência passou a ser ressignificado, tornando-se um emblema de identidade e pertencimento. Os doces que ela preparava deixaram de ser vistos apenas como um produto artesanal e passaram a carregar camadas de significado que evocam tradição, memória e o protagonismo das mulheres na preservação cultural.

Em sua autobiografia poética, Cora inscreve sua prática doceira como parte indissociável de sua construção pessoal: "Sou mais doceira e cozinheira / do que escritora, sendo a culinária / a mais nobre de todas as Artes: / objetiva, concreta, jamais abstrata / a que está ligada à vida e à saúde humana" (Coralina, 1994, p. 73).

A relação entre o fazer culinário e o fazer literário, para Cora Coralina, é indissociável, revelando uma poética do cotidiano em que a materialidade dos ingredientes dialoga com a sensibilidade da escrita. A cozinha, espaço tradicionalmente feminino e relegado à domesticidade, ressignifica-se em sua obra, tornando-se um campo de produção de memória e resistência. Como aponta Ribeiro:

Ana Lins, Cora Coralina, além de encantar com doces, era escritora. Sua obra literária descreve as lembranças da infância e as dimensões socioculturais ocorridas na passagem do século XIX para o XX, mormente em relação à mulher, que se mostra não como gênero frágil, mas como um ser que busca voz numa sociedade patriarcalista (Ribeiro, 2008, p. 32).

Essa busca por voz no interior de um universo patriarcal é central para compreender a doçaria como ofício e como discurso de resistência. Em um contexto em que o trabalho feminino se construiu na interseção entre a necessidade e a marginalização social, a produção de doces por mulheres foi, muitas vezes, um espaço de agência e autonomia econômica. A experiência de Cora Coralina se insere nesse panorama, mas também o transcende ao transformar sua trajetória em narrativa literária. Em um de seus relatos, ela afirma:

Fiz doces durante quatorze anos seguidos. Ganhei o dinheiro necessário. Tinha compromissos e não tinha recursos. Fiz um nome bonito de doceira, minha glória maior. Fiz amigos e fregueses. Escrevi livros e contei histórias. Verdades e mentiras. Foi o melhor tempo da minha vida (Coralina, 1984, p. 59).

O reconhecimento da doçaria como uma marca da Cidade de Goiás se dá em grande parte pelo impacto da trajetória de Cora Coralina, mas também pelo contínuo trabalho das doceiras que mantêm vivas as tradições culinárias locais. Esse saber-fazer, transmitido de geração em geração, torna-se um elemento estruturante da identidade goiana, revelando a persistência das mulheres na produção de um patrimônio que vai além da materialidade dos doces e adentra o campo simbólico da cultura local.

Ao analisar depoimentos sobre essa tradição, percebe-se que a memória afetiva desempenha um papel essencial na perpetuação desses saberes. No relato de Silvânia Domingos dos Santos, por exemplo, a doçaria se apresenta como um elemento que ativa lembranças sensoriais profundas, como quando ela afirma:

Eu vejo que essas coisas são memórias que parece que a gente guarda na boca! E me lembro, né? Á em casa tinha um pé de goiaba que a gente usava pra fazer doce. Meu pai fazia uma faca de buriti para cortar ela, para não empretejar – principalmente para fazer o doce. A faquinha a gente usava mesmo, para descascar a goiaba e as compotas nas tachas de cobre (Silvânia, 56 anos).

O depoimento de Silvânia revela a profundidade da relação entre memória e sabor, demonstrando como os doces caseiros ultrapassam a função alimentar para se tornarem verdadeiros marcos afetivos e culturais. Ao dizer que "essas coisas são memórias que parece que a gente guarda na boca", ela expressa como o paladar é um canal poderoso de recordação, um meio pelo qual experiências da infância, vivências familiares e tradições se perpetuam ao longo do tempo.

Seu depoimento também destaca a importância dos processos e rituais envolvidos na doçaria. O cuidado na escolha dos utensílios, como a faca de buriti para evitar que a goiaba escurecesse, evidencia um conhecimento empírico passado entre gerações, carregado de significados. O uso das tachas de cobre na produção das compotas reforça a ligação com um saber-fazer tradicional, transmitido oralmente e aprendido na prática cotidiana. Assim Cora dizia: “Doce não se faz com açúcar de menos e não é necessário açúcar demais. Só se faz em tacho de cobre; mas não é cobre cigano não. É o cobre autêntico de Goiás” (Delgado, *apud* O Popular, 2002, p. 68).

O tacho de cobre, mais do que um simples recipiente, carrega em si a materialização dosaber acumulado ao longo de séculos. Seu uso na produção de doces em Goiás não é aleatório, mas resultado de um conhecimento empírico sobre a melhor forma de conduzir o cozimento das frutas, garantindo sabor, textura e conservação adequados. Essa ferramenta tradicional revela como os objetos também ensinam, orientam gestos e estabelecem um ritmo próprio de trabalho, moldando não apenas o doce, mas a própria experiência de quem o prepara.

Figura 7: Pastelinho de Goiás



Foto tirada pela pesquisadora em dezembro de 2024.

Ao longo das gerações, o manuseio do tacho tornou-se um aprendizado intuitivo. Cada detalhe – desde a temperatura do fogo até o ponto exato do doce – é transmitido de forma

sensorial, pelo toque, pela visão, pelo aroma. Não se trata apenas de seguir uma receita, mas de entender os tempos e os segredos do processo, algo que só se adquire na prática, sob o olhar atento das doceiras mais experientes. O saber-fazer do doce goiano, além de ingredientes cuidadosamente selecionados, se expande para a relação com os utensílios, os gestos herdados e o modo como a tradição é perpetuada no dia a dia.

A poética do sabor, conceito desenvolvido a partir da obra de Cora Coralina, demonstra como a memória se constrói na tessitura dos gestos, no preparo dos doces e na transmissão desses saberes. Como pontua a própria poeta: "Pilões lavrados a machado, / cavados em cepos de aroeira. / Mão de pilão, aleijada, redonda, sem dedos. / Mão pesada de bater, socar, esmoer, quebrar, pulverizar. / Mãos antigas, de menina-moça, agarradas, em movimentos ritmados" (Coralina, 1984).

Essa descrição suscita a materialidade do fazer doceiro e insere esse trabalho em um relato histórico de resistência, memória e pertencimento. A cidade, por meio da figura de Cora Coralina e das doceiras que mantêm viva essa tradição, se configura como um território em que a culinária e a literatura se entrelaçam na construção de um patrimônio que é, ao mesmo tempo, afetivo e identitário.

Portanto, a importância de Cora Coralina na produção de doces na Cidade de Goiás impactou os aspectos econômicos e turísticos, ao passo que também se inscreveu na dimensão do simbólico e do político, ressignificando o espaço feminino na cultura e na memória local. Sua trajetória e sua obra nos convidam a uma reflexão mais ampla sobre o papel das mulheres na construção e preservação dos saberes culinários e na reivindicação de uma voz que, através dos doces e da poesia, resiste ao esquecimento.

2 CAPÍTULO III

3. A IMPORTÂNCIA DA EDUCAÇÃO PATRIMONIAL E AÇÕES DESENVOLVIDAS NA UNIDADE ESCOLAR

A educação patrimonial é um campo dedicado à valorização e preservação da herança cultural de uma sociedade, sendo sua importância particularmente evidente no contexto da Cidade de Goiás. Este capítulo destaca a relevância da educação patrimonial para os estudantes dessa região, sublinhando como ela pode fomentar a autonomia dos indivíduos e fortalecer a identidade cultural através da compreensão e valorização do patrimônio culinário local.

A educação patrimonial e ambiental deve ser uma prioridade, pois seu objetivo é revelar a diversidade e destacar as transformações culturais, sociais e ambientais que ocorrem ao longo do tempo, sem ignorar os conflitos de interesses entre os diferentes grupos sociais. O ensino e a aprendizagem sobre patrimônio precisam tratar a população como participantes ativos da história e como criadores de cultura. Para isso, é essencial valorizar os artesanatos locais, as tradições, as expressões linguísticas regionais, a gastronomia, as festas e os modos de vida e sentimentos das diversas etnias latino-americanas (Pelegri, 2006, p. 115-140).

O princípio da autonomia implica que as práticas educativas devem incentivar os estudantes a identificar e valorizar o que consideram seu patrimônio cultural. Segundo Scifoni (2022, p. 4), é essencial que os alunos possam expressar o que representa o patrimônio cultural para eles, pois este reside no coração dos grupos sociais e na memória coletiva. Essa abordagem promove uma educação que respeita e valoriza as diversas perspectivas e memórias afetivas dos estudantes, permitindo-lhes construir uma narrativa inclusiva e representativa.

Tolentino (2022, p. 42) reforça a ideia de que um projeto de educação patrimonial deve ser ancorado na realidade dos estudantes, reconhecendo-os como referências culturais que formam suas identidades e memórias coletivas. Considerando a individualidade e as memórias afetivas dos alunos, a educação patrimonial pode promover a valorização da diversidade cultural, o diálogo intercultural e o respeito às diferentes perspectivas dentro da comunidade escolar.

A educação patrimonial desempenha um papel crucial na formação dos estudantes, capacitando-os a compreender e valorizar a herança cultural de suas comunidades. Desenvolver um projeto de educação patrimonial que leve em conta as experiências dos alunos e o que constitui patrimônio para eles é de extrema importância. Isso não apenas ajuda a preservar a

tradição e a história local, mas também fortalece o sentimento de pertencimento, identidade e valorização cultural.

Nossa identidade é formada pela interação entre o que é herdado e o que é adquirido, criando um sentido único para aquilo que consideramos patrimônio. A educação patrimonial deve adotar uma abordagem que apresente múltiplas perspectivas e narrativas, desafiando estruturas de poder coloniais na preservação e interpretação do patrimônio cultural. Ao explorar as histórias e conhecimentos das comunidades, é possível desenvolver projetos educacionais mais inclusivos e representativos.

Tolentino (2022, p. 45) argumenta que é essencial compreender o patrimônio de forma crítica e não apenas contemplativa. Ele destaca a importância de criar possibilidades para uma construção coletiva do patrimônio cultural através do diálogo e da negociação, reconhecendo que esse processo pode envolver consensos, dissensos, dilemas e conflitos. A promoção do diálogo e da negociação durante o processo educativo incentiva a participação ativa dos estudantes na definição e valorização do patrimônio cultural, permitindo-lhes envolver-se de maneira crítica e reflexiva.

Além disso, a dialogicidade na prática educativa é fundamental para valorizar e respeitar o outro, promovendo a escuta atenta e a abertura para aprender com diferentes perspectivas e experiências. Envolver os estudantes em atividades que resgatem suas memórias afetivas oferece a oportunidade de compartilhar histórias, tradições e conhecimentos, fortalecendo os laços comunitários e desenvolvendo habilidades de comunicação e cooperação.

As ações educativas que se concentram nos aspectos cognitivos e emocionais dos estudantes contribuem para sua formação integral e crítica. Elas valorizam a construção de significados culturais, promovendo a produção coletiva do patrimônio, estimulando o diálogo e valorizando o outro, e propiciando reflexões sobre identidade e herança cultural. O patrimônio cultural é uma plataforma para a expressão e valorização das tradições, costumes e práticas de diferentes comunidades, muitas vezes marginalizadas ou sub-representadas.

A riqueza do patrimônio cultural reside em seu poder de reforçar a ideia de pertencimento ao coletivo e de afirmar a identidade social dos diversos grupos. Ao explorar a culinária como patrimônio, valorizamos saberes ancestrais, promovendo a preservação de receitas tradicionais e o diálogo intergeracional, em que os mais velhos compartilham seus conhecimentos com os mais jovens. Gonçalves (2004, p. 166) afirma que os gostos alimentares são altamente duradouros e difíceis de modificar, sendo parte de um sistema culinário que reflete processos sociais e rituais resistentes às mudanças históricas.

A memória é crucial para a preservação e transmissão da história e cultura de uma comunidade. Nora (1993, p. 15) descreve a memória como um fenômeno em constante transformação, influenciado por lembranças e aberto a todas as transferências e projeções. A memória atua como um mediador entre o passado e o presente, reinterpretando eventos passados conforme as necessidades e perspectivas do presente. O patrimônio cultural, sendo parte do imaginário coletivo, está intimamente ligado à formação de laços de identidade e à preservação da memória comunitária.

A educação patrimonial deve ser um processo dialógico, envolvendo a comunidade no reconhecimento, valorização e preservação de suas referências culturais. Scifoni (2022, p. 29 e 30 - a) destaca a importância de valorizar o outro e se dispor a aprender com ele, promovendo relações horizontais e igualitárias. A educação patrimonial é uma abordagem que busca valorizar e preservar o patrimônio cultural de uma sociedade, reconhecendo a importância da memória, identidade e patrimônio cultural na construção da história e consciência coletiva de um povo.

Ao envolver a comunidade no processo de preservação e valorização do patrimônio, a educação patrimonial promove uma sociedade mais consciente, inclusiva e respeitosa com sua história, identidade e diversidade cultural. Tolentino (2022, p. 108) argumenta que o patrimônio cultural deve ser apropriado socialmente, respeitando os diferentes olhares, saberes e cosmovisões das pessoas. Isso permite o reconhecimento, valorização e preservação das referências culturais importantes para a formação das identidades e memórias coletivas dos distintos grupos sociais.

Os professores desempenham um papel crucial na mediação do processo educativo relacionado ao patrimônio cultural, fornecendo informações, contextos históricos e promovendo discussões sobre a importância e significado desses elementos. Freire (1996) enfatiza a importância de escutar para poder falar com os outros, promovendo um diálogo democrático e solidário. A educação patrimonial deve promover uma abordagem crítica e reflexiva, considerando o contexto histórico e cultural, a diversidade, a criticidade e a temporalidade nas relações humanas.

Freire (1981) ressalta que a criticidade nas relações entre os seres humanos e o mundo implica em relações que envolvem espaço e tempo, considerando sempre o aqui, o ali, o agora, o antes e o depois. O cerne da pesquisa sobre a culinária vilaboense como elemento cultural é centrado na compreensão e apreciação desse patrimônio imaterial, explorando como os alunos atribuem significados à culinária, evocam memórias e despertam lembranças, considerando o saber-fazer como um conhecimento implícito na perpetuação da memória da comunidade.

Estudar a culinária vai além da apreciação de receitas e sabores, abrangendo a compreensão de rituais, técnicas e conhecimentos transmitidos intergeracionalmente que refletem a identidade cultural de uma comunidade e incorporam elementos históricos, sociais e naturais. A análise das práticas culinárias revela como as comunidades mantêm vivas suas tradições, adaptam-se às mudanças e integram influências externas, preservando um patrimônio imaterial essencial para a coesão social e a valorização cultural.

Explorar a culinária como campo de estudo oferece uma visão profunda das interações humanas com o ambiente natural, mostrando como os recursos locais são utilizados e transformados em elementos culturais significativos. A culinária, enquanto patrimônio cultural, oferece uma lente para captar dinâmicas sociais, interações comunitárias e identidades culturais.

Por muito tempo, o patrimônio foi determinado por preceitos colonialistas, excluindo a riqueza cultural das práticas cotidianas das populações nativas. Redefinir o que é considerado patrimônio promove uma sociedade mais inclusiva, reconhecendo e valorizando a diversidade cultural e as múltiplas identidades. A preservação dos saberes ancestrais como patrimônio é um vetor de conhecimento sociocultural e histórico.

A pesquisa aborda a identificação e incorporação dos pratos típicos da Cidade de Goiás pelos estudantes, que representam a convergência do novo com os conhecimentos herdados de seus antepassados. Esses estudantes são a ponte entre o passado e o presente, moldando o futuro através das memórias afetivas e tradições culinárias transmitidas por suas famílias. Esse processo de construção identitária através da culinária mantém vivas as tradições e as adapta às novas realidades sociais e culturais.

A investigação propõe analisar como os estudantes reconhecem e integram os pratos vilaboenses em sua concepção de patrimônio culinário, considerando a preservação e o reconhecimento dos saberes culinários como elementos críticos de identidade individual e coletiva. A pergunta central é: como os estudantes, considerando sua diversidade cultural, identificam e integram os pratos típicos vilaboenses em sua concepção de patrimônio culinário, em contraste ou complementaridade com os pratos de suas histórias familiares?

Os estudantes exemplificam a dinâmica de preservação e inovação cultural ao incorporarem os pratos típicos vilaboenses e os de suas histórias familiares em sua concepção de patrimônio culinário. Esse processo reflete um vasto espectro de memórias e vivências, contribuindo para uma identidade cultural rica e multifacetada.

A valorização dos conhecimentos culturais comunitários representa um esforço significativo da academia para dignificar saberes marginalizados pelos conteúdos científicos convencionais. Ao valorizar as histórias e memórias dos estudantes, a pesquisa documenta a

riqueza da culinária vilaboense e promove um senso de pertencimento e valorização das tradições locais, contribuindo para a preservação desse patrimônio imaterial.

3.1 Tradição x Conveniência: A batalha silenciosa no prato das novas gerações

Enquanto expressão genuína da herança da histórica Cidade de Goiás, os aspectos da culinária local constituem um dos mais ricos e emblemáticos legados culturais vilaboenses. Este patrimônio imaterial supera a mera prática alimentar, sendo um reflexo da história, dos saberes e das tradições de um povo profundamente conectado à terra e à sustentabilidade. Desde os primórdios que fundamentam a história de Goiás, a cozinha local incorporou os frutos do cerrado e os produtos cultivados de forma artesanal, criando uma identidade gastronômica única, que equilibra sabores, valores e modos de vida.

Esse repertório culinário nutriu gerações de vilaboenses, consolidou uma memória coletiva que celebra a relação harmoniosa entre o homem e o meio ambiente. Pratos típicos, como o arroz com pequi, os doces de frutas cristalizadas e as receitas baseadas em mandioca e milho revelam um profundo respeito pelas estações, pela biodiversidade local e pelos ciclos naturais. Mais do que uma fonte de sustento, os alimentos característicos de Goiás evidenciam uma conexão profunda entre o passado e o presente, atuando como um testemunho vivo da resiliência cultural.

Nas últimas décadas, mudanças intensas e rápidas têm reconfigurado diversos aspectos da cultura, especialmente no campo das tradições alimentares. As transformações decorrentes do contexto da globalização têm influenciado os padrões de consumo e gerado debates sobre os impactos dessas mudanças no delicado equilíbrio entre inovação e preservação cultural. Esse cenário desperta preocupações quanto à preservação da singularidade dos costumes alimentares regionais, especialmente diante do crescimento de práticas que promovem a homogeneização em detrimento da diversidade:

Existem diferentes e, às vezes, divergentes opiniões sobre o impacto da globalização nas tradições alimentares, embora em comum se afirme que as transformações estão ocorrendo em ritmo acelerado, coerente com a velocidade dos acontecimentos de nossa sociedade. Muitos comentários transparecem a ideia de que a globalização, na tentativa de universalização econômica, política, social e cultural, tenderia a padronização de comportamentos, inclusive os alimentares (Castro, M.E. Maciel, R.A. Maciel, 2016, p. 23).

A incorporação de hábitos alimentares globalizados frequentemente resulta na marginalização das tradições culinárias regionais, apagando, pouco a pouco, os laços que unem o alimento à cultura e à identidade de um povo. Esse fenômeno é o reflexo das intensas e velozes transformações fomentadas pela globalização, que, em sua implacável busca pelo lucro, promove a padronização de comportamentos, incluindo aqueles que permeiam o universo da alimentação. Como apontam Castro, Maciel e Maciel (2016), as mudanças advindas desse processo avançam em ritmo vertiginoso, mas deixam marcas que impactam significativamente as práticas alimentares locais, introduzindo valores uniformes que frequentemente comprometem a riqueza da diversidade cultural, fadando-a ao esquecimento. A crescente disseminação de alimentos ultraprocessados, amplamente disponíveis nos mercados globais, tem se configurado como uma séria ameaça à saúde pública e à preservação da integridade cultural das práticas alimentares tradicionais. Esses produtos, frequentemente promovidos por sua praticidade e preços acessíveis, ocultam elevados custos associados ao seu consumo, particularmente os impactos negativos na saúde da população.

Estudos sobre o tema evidenciam que, em diversos países, incluindo o Brasil, o padrão alimentar das populações tem sido cada vez mais marcado pela maior aquisição de produtos industrializados, ricos em açúcares, gorduras e outros aditivos, em detrimento de alimentos naturais ou minimamente processados. Essa mudança reflete alterações nos hábitos de consumo, enquanto exprime a influência de um sistema alimentar globalizado que prioriza lucros em vez da promoção da saúde e do bem-estar social. A redução no consumo de alimentos frescos, como frutas, verduras e grãos, compromete a diversidade nutricional e cultural das dietas.

Além disso, a substituição de alimentos locais ou tradicionais por alternativas padronizadas e amplamente comercializadas tende a reduzir a diversidade alimentar, um aspecto essencial para a preservação da Soberania e Segurança Alimentar Nutricional (SSAN). Como apontam Bertolini, Bonfim e Machado (2023, p. 34), esse processo de homogeneização da dieta enfraquece sistemas alimentares locais, comprometendo a sustentabilidade e a resiliência das comunidades diante de desafios econômicos, ambientais e de saúde, implicando na desvalorização das tradições culturais enquanto compromete a autonomia das populações sobre suas escolhas alimentares.

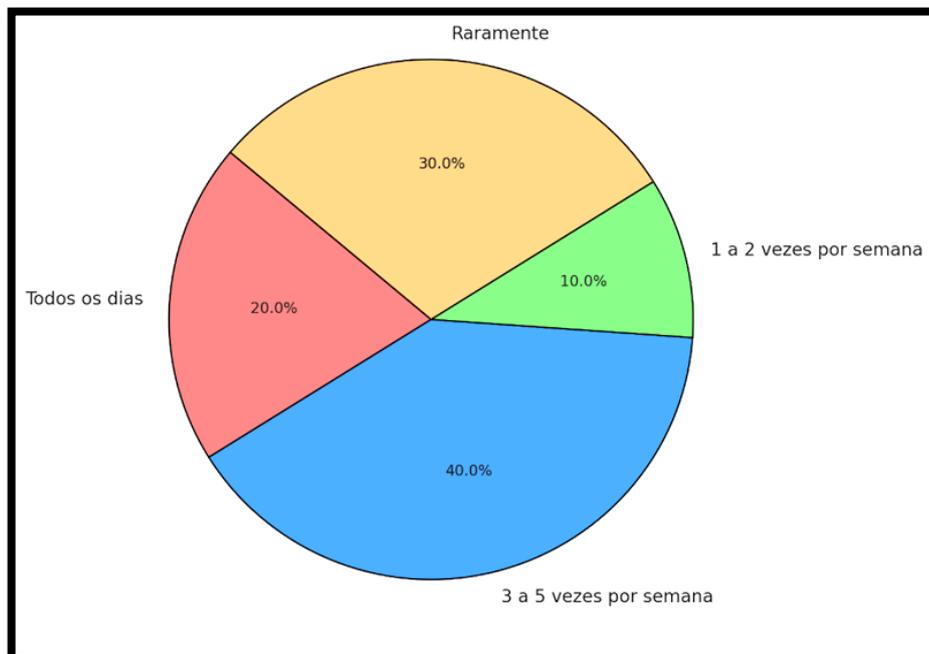
No contexto das pesquisas realizadas com os estudantes do CEPI “Alcide Jubé”, algo chamou a atenção de forma marcante. Inicialmente, os depoimentos indicavam que os alunos acreditavam consumir predominantemente produtos naturais. Porém, observações do cotidiano revelaram uma realidade diferente. Foi notado que, com frequência, os estudantes levavam para

a sala de aula alimentos como salgadinhos, sucos de caixinha, refrigerantes e outros ultraprocessados. Essa discrepância redirecionou o olhar da pesquisadora, levando à elaboração de um novo questionário com perguntas mais específicas sobre a frequência de consumo desses produtos.

Após a aplicação do novo questionário, os resultados da pesquisa, além de revelar um padrão de consumo alimentar, também apontam a fragilidade da percepção sobre os próprios hábitos alimentares. No primeiro momento, quando questionados sobre o impacto dos ultraprocessados em suas dietas, aproximadamente 60% dos entrevistados acreditaram que a presença desses era mínima ou irrelevante para sua alimentação diária. No entanto, um novo levantamento, mais ajustado às especificidades do consumo de refrigerantes, biscoitos, salgadinhos e outros produtos industrializados, revelou um panorama diferente, evidenciando uma presença muito mais expressiva desses alimentos no cotidiano juvenil.

Essa discrepância entre a percepção e a realidade do consumo alimentar não se configura como um fator isolado, mas reflete um contexto maior, no qual questões históricas e estruturais moldam as escolhas alimentares e intensificam os desafios da segurança alimentar.

Figura 8: Gráfico de frequência de consumo de refrigerantes ou sucos industrializados



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Após realizar a pesquisa sobre a frequência no consumo de alimentos ultraprocessados e tabular as respostas, os percentuais obtidos revelam que 20% dos entrevistados ingerem refrigerantes e sucos industrializados diariamente, enquanto 40% afirmaram os consumir três a

cinco vezes por semana. Outros 10% afirmaram que esse consumo ocorre de uma a duas vezes por semana, e apenas 30% declararam recentemente consumir essas bebidas. Todos os entrevistados, em menor ou maior percentual, afirmaram que consomem refrigerantes, sucos e biscoitos recheados. A partir desses números, uma constatação emergiu com força: os entrevistados só reavaliaram sua relação com os ultraprocessados quando foram provocados a refletir sobre o tema. Foi nesse processo que começou a perceber como a indústria alimentar, de maneira muito sutil, conduz suas escolhas e naturaliza a presença desses produtos em seu cotidiano.

O Atlas dos Sistemas Alimentares do Cone Sul aponta que, em diversos países, incluindo o Brasil, o padrão alimentar das populações tem sido impulsionado para a aquisição de produtos industrializados, ricos em açúcares, gorduras e outros aditivos, em detrimento de alimentos naturais ou minimamente processados. Essa mudança reflete alterações nos hábitos de consumo, enquanto exprime a influência de um sistema alimentar globalizado que prioriza lucros em vez da promoção da saúde e do bem-estar social. A redução no consumo de alimentos frescos, como frutas, verduras e grãos, compromete a diversidade nutricional e cultural das dietas.

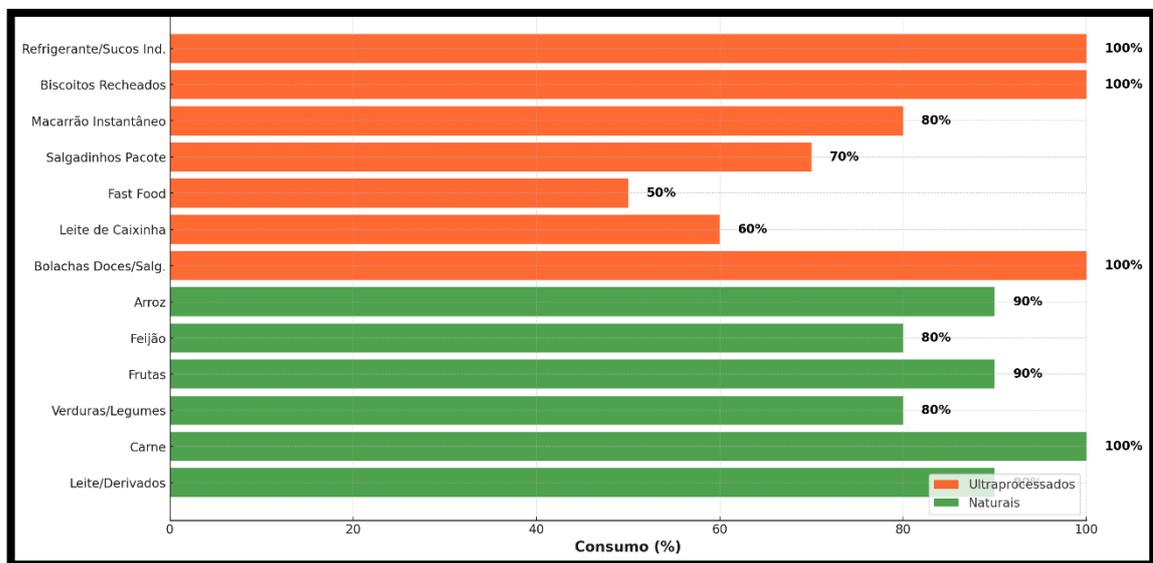


Figura 9: Gráfico de consumo percentual de Alimentos (ultraprocessados x naturais)

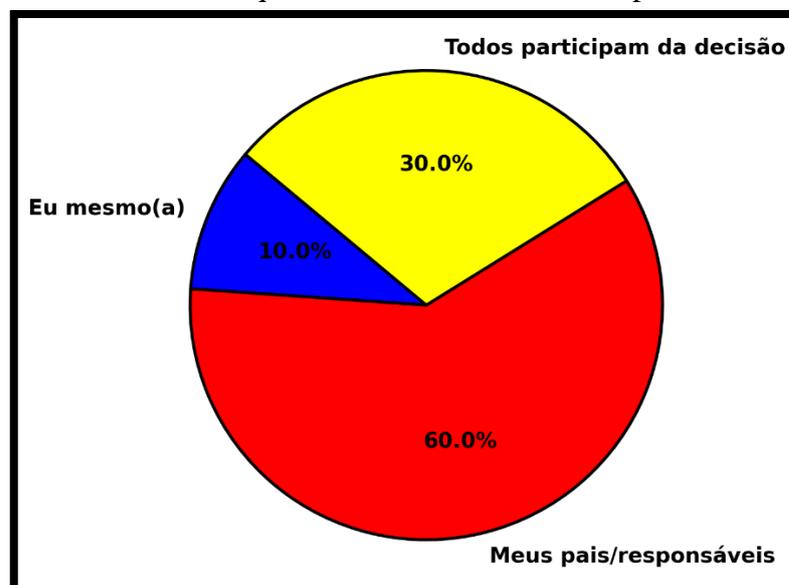
Fonte: Dados da pesquisa.

Os dados obtidos no questionário direcionado aos estudantes corroboram essa tendência, revelando que a totalidade dos entrevistados consome refrigerantes, sucos industrializados, bolachas doces ou salgadas e biscoitos recheados com alta frequência. Além disso, 80% relataram ingerir macarrão instantâneo regularmente, enquanto 70% consomem salgadinhos de

pacote e 50% incluem *fast food* em sua alimentação. Esses números indicam um alto consumo de alimentos processados, caracterizados por aditivos e baixa qualidade nutricional.

Os dados revelam que a influência da globalização nos hábitos alimentares dos jovens entrevistados é evidente, todavia, a presença de alimentos naturais ainda é marcante em sua dieta, refletindo a transmissão de tradições alimentares preservadas por suas famílias. Enquanto os estudantes crescem sob um cenário de ampla disponibilidade de produtos industrializados e estratégias voltadas para o consumo rápido e prático, seus pais mantêm o hábito de incluir alimentos básicos como arroz e carne, consumidos por 90% a 100% dos participantes, além do feijão, frutas, verduras e legumes, presentes na alimentação de 80% a 90% deles. O consumo de leite detalha um expressivo percentual de 90%, ainda que o leite de caixinha tenha se tornado uma escolha recorrente para 60% dos entrevistados. Esses padrões indicam que, embora o mercado globalizado imponha novos hábitos, a alimentação dos jovens ainda reflete a influência das escolhas de seus pais, que são, na maioria das vezes, os responsáveis pela compra dos alimentos em casa. Conforme ilustrado no gráfico a seguir, 60% dos entrevistados afirmaram que seus pais ou responsáveis são os principais tomadores de decisão nas compras alimentares do lar, enquanto 30% relatam que essa escolha é feita coletivamente por todos os membros da família, e apenas 10% dos estudantes têm autonomia para decidir o que comprar. Isso reforça que, apesar das transformações impulsionadas pelo capitalismo e pelo marketing alimentar, as tradições familiares ainda exercem um papel significativo na composição da dieta dos jovens, equilibrando as influências contemporâneas com os hábitos transmitidos pelas gerações.

Figura 10: Gráfico de quem costuma decidir as compras de alimentos



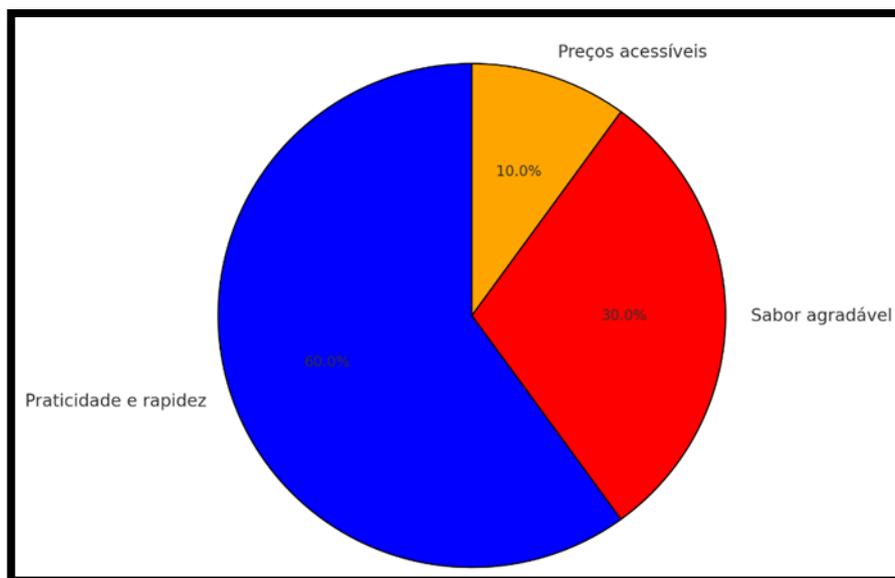
Fonte: Dados da pesquisa.

Aprofundar essa reflexão desenvolveu a criação de espaços de diálogo e memória, nos quais a alimentação foi discutida para além da perspectiva nutricional, abrangendo sua dimensão histórica e cultural. Durante as rodas de conversa, os jovens se debruçaram sobre temas como o impacto da alimentação na saúde, a soberania alimentar e as estratégias da indústria para consolidar o consumo de ultraprocessados. O contraste entre as bebidas industrializadas amplamente disponíveis e a tradição dos sucos naturais de frutas como o caju e o cajá, presentes há séculos na culinária vilaboense, revelou-se um ponto crucial. Ao longo da discussão, os estudantes passaram a perceber que suas escolhas não se dão no vazio, mas são resultado de um processo contínuo de ressignificação de práticas alimentares que, muitas vezes, ocorre de forma silenciosa e imperceptível. Essa situação reflete um fenômeno mais amplo, no qual condições históricas e estruturais intensificam os desafios relacionados à segurança alimentar: .

Sem políticas públicas adequadas para garantir o direito à alimentação saudável, um cenário de estagnação econômica e custo crescente da alimentação aprofundam a crise no Cone Sul. Condições históricas estruturais tornam este cenário ainda mais dramático. Embora cada país viva esses momentos de crise de maneira particular, devido a seus próprios contextos sociais e políticos, todos compartilham um mesmo fenômeno: o aumento da insegurança alimentar é a comprovação cotidiana de que esse modelo é incapaz de responder às necessidades da maior parte da população (Pacheco, 2024, p. 20).

O gráfico a seguir apresenta as principais razões que levam os estudantes a optar pelo consumo de alimentos ultraprocessados:

Figura 11: Gráfico percentual sobre os motivos para o consumo de alimentos ultraprocessados



Fonte: Dados da pesquisa.

A opção pelo consumo de alimentos ultraprocessados não acontece de maneira isolada, mas reflete diretamente as dinâmicas atuais que moldam o cotidiano dos jovens e suas famílias. Ao analisar os principais motivos que levam os estudantes a escolherem esses produtos, percebe-se que a praticidade e a rapidez aparecem como os fatores mais determinantes para 60% dos entrevistados, enquanto outros 30% apontam o sabor agradável como a principal razão para sua inclusão na alimentação diária e 10% indicam que os preços são acessíveis.

A justificativa da praticidade evidencia um traço marcante da sociedade contemporânea, a correria do dia a dia impõe novas configurações aos hábitos alimentares. Com um tempo cada vez mais escasso, as escolhas acabam recaindo sobre opções que exigem menos preparo e esforço, tornando os ultraprocessados alternativas extremamente acessíveis. Além disso, a ampla disponibilidade desses produtos em ambientes escolares, comerciais e domésticos reforça ainda mais sua presença na rotina alimentar. Esse cenário mostra como o conceito de alimentação saudável tem sido, muitas vezes, ofuscado pela busca por conveniência, na qual o valor nutricional cede espaço à necessidade de rapidez e adaptação às exigências diárias.

Por outro lado, a preferência pelo sabor como fator decisivo para o consumo desses produtos ressalta um aspecto fundamental: a engenharia alimentar. A indústria investe pesadamente em pesquisas para formular moléculas que despertem os sentidos e tornem o consumo desses alimentos altamente atraente, utilizando ajustes precisos de açúcares, gorduras e aditivos. Esse refinamento químico resulta em sabores intensificados que condicionam o paladar dos consumidores desde a infância. Com o tempo, essa exposição contínua pode gerar uma preferência crescente por alimentos ultraprocessados em detrimento de opções naturais, tornando a reeducação alimentar um desafio ainda maior.

O aumento expressivo dos preços dos alimentos, impulsionado por crises como a pandemia e conflitos internacionais, tem forçado as populações mais vulneráveis a priorizar alimentos mais baratos, frequentemente industrializados, como uma alternativa para suprir necessidades básicas. Esse cenário agrava os problemas de saúde e consolida um afastamento das práticas alimentares tradicionais, promovendo o abandono de dietas equilibradas:

Nessa escalada, os maiores perdedores – como sempre – são os mais pobres, porque usam a maior parte de sua renda para comprar comida. Quando o dinheiro não é suficiente, a primeira decisão é cortar os produtos mais caros, a fim de garantir o básico. Assim, com a alta dos preços, quem vive em situação precária e consegue escapar da fome é condenado a consumir alimentos mais baratos, o que se traduz, em geral, no consumo de mais produtos ultraprocessados, levando ao abandono de uma dieta equilibrada. Quando isso é possível, claro (Pacheco, 2024, p. 20).

Pacheco claramente ilustra como as camadas mais pobres da população são as mais afetadas, dado que grande parte de sua renda é destinada à compra de alimentos. Quando o orçamento é restrito e insuficiente, ocorre o corte de produtos mais caros, resultando em uma alimentação cada vez mais centrada em opções de produtos industrializados que, embora economicamente acessíveis, trazem implicações negativas para a saúde e para a perpetuação de tradições culturais. Assim, a pesquisa realizada com os estudantes e os estudos direcionados por autores renomados expõem hábitos alimentares dissonantes ao tempo em que reforçam a necessidade urgente de políticas públicas e iniciativas educacionais que promovam a valorização e investimento em uma alimentação mais saudável e culturalmente representativa.

3.2 Alimentação, tecnologia e memória no capitalismo contemporâneo: Entre a padronização e a exclusão

Sob o prisma do capitalismo contemporâneo, o alimento, antes carregado de simbolismo e pertencimento cultural, tornou-se uma mercadoria, regulada por interesses que priorizam a eficiência produtiva e o lucro acima de qualquer outro valor. Esse processo é evidente na forma como os alimentos vêm sendo artificializados, perdendo sua essência natural para se adequar a uma lógica de produção massificada.

Compreendendo a relevância desse debate, um estudo foi conduzido em sala de aula com o objetivo de sensibilizar os estudantes sobre os impactos do consumo de alimentos ultraprocessados. A atividade buscou fomentar uma reflexão crítica sobre como a alimentação tem sido moldada por fatores econômicos e políticos, ao mesmo tempo em que incentivou a produção de textos argumentativos como parte da preparação para o ENEM. Por meio de leituras, discussões e análises de referenciais teóricos, os alunos foram estimulados a expressar suas percepções sobre os impactos dos alimentos ultraprocessados impostos pelas grandes indústrias e seus desdobramentos para a saúde pública e a cultura alimentar.

As reflexões emergiram de um processo de aprendizagem dialógico, no qual os estudantes analisaram aspectos de conteúdos teóricos enquanto os relacionavam com suas vivências e compreensões do mundo. Nesse percurso, surgiram análises críticas que evidenciam o desenvolvimento de maior consciência sobre o crescente interesse das indústrias no fornecimento de alimentos ao mundo e a necessidade de compensar os padrões de consumo alimentar.

Os significados socioculturais imateriais dos alimentos como identidade, cultura, tradição, memória são abandonados em favor dos alimentos como bens de mercado, privados e comercializáveis. Há tecnologias com o objetivo de obter informações sobre as escolhas da população consumidora, em um contexto em que cresce o consumo dos produtos alimentícios ultraprocessados. São novos cercamentos (Pacheco, 2024, p. 16).

Pacheco discorre que a alimentação, outrora carregada de simbolismo e pertencimento cultural, foi reduzida a uma mercadoria, regulada por interesses que priorizam a eficiência produtiva e o lucro. Esse aspecto também foi destacado pela aluna Luana Félix, que em sua produção textual afirmou: “Esses produtos são fabricados e vendidos com o intuito de priorizar o mercado externo, e que não são destinados a matar a fome das pessoas, mas sim, gerar riquezas para os que já são ricos”. O pensamento ressoa com a ideia de que os alimentos ultraprocessados são formulados para atender às exigências do mercado global, em detrimento da segurança alimentar das populações e esse entendimento é confirmado tanto nas observações dos estudantes, quanto nas palavras de Moreira e Palhares:

A fome no Brasil – país dos paradoxos: os que têm fome porque não têm o que comer e os que superalimentam um corpo-capital. Ao pensar em segurança alimentar no Brasil pandêmico, entendemos que comer é um ato político apenas para aqueles que têm escolha. Para os que não a têm, é sobrevivência: sobrevivência insegura (Moreira; Palhares, 2021, p. 211).

O avanço das tecnologias tem redefinido as dinâmicas de produção, distribuição e consumo alimentar. Esse processo é evidente na forma como os alimentos vêm sendo artificializados, perdendo sua essência natural para se adequar a uma lógica de produção massificada. A introdução dos alimentos ultraprocessados no mercado representa sérias ameaças à alimentação tradicional, já que são produtos que, em sua essência, carregam formulações industriais elaboradas com substâncias extraídas de alimentos ou sintetizadas em laboratórios, como gorduras hidrogenadas, amido modificado e aditivos químicos. Trata-se de uma transformação que desconecta os alimentos de suas origens culturais e ecológicas e os reduz a objetos funcionais, desvinculados de suas histórias e significados socioculturais.

O avanço desse modelo de agronegócio na região expõe nossos alimentos a uma alta carga química gerada por pesticidas e fertilizantes sintéticos que são disseminados pelo solo, pela água e pelo ar, até chegar aos nossos pratos. Existe uma grande quantidade comprovada de venenos em frutas e hortaliças, laticínios e produtos ultraprocessados que consumimos (Pacheco, 2024, p. 46 e 47).

A homogeneização alimentar é ainda mais preocupante quando se considera seus efeitos na saúde pública. Os alimentos ultraprocessados, embora práticos e acessíveis, são

frequentemente desbalanceados do ponto de vista nutricional, sendo ricos em açúcar, sódio e gorduras prejudiciais:

Esses produtos não são propriamente alimentos, mas formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivados de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratórios com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes realçadores de sabor e vários tipos de ativos). Buscam dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes, com impactos na saúde, na cultura alimentar e na vida social, como analisa criticamente, por exemplo, o Guia alimentar da população brasileira (Pacheco, 2024, p. 16).

A alimentação ultraprocessada é fruto de políticas de cunho capitalista que acabam por aumentar doenças crônicas em escala global, como obesidade, diabetes e hipertensão. É importante observar que essa situação não surge espontaneamente, mas é resultado de escolhas voltadas à dominação político-econômica deliberada. O consumo desses produtos é impulsionado por uma combinação de fatores, incluindo preços baixos, forte publicidade e fácil acesso, o que dificulta a adoção de dietas baseadas em alimentos frescos e minimamente processados:

Sabe-se que as escolhas alimentares não são determinadas inteiramente por necessidades fisiológicas ou nutricionais, mas também por influência de fatores ambientais, como acessibilidade, disponibilidade, qualidade, publicidade e preço dos alimentos. Porém, grande parte dessas influências ambientais é amplamente favorável ao consumo de alimentos ultraprocessados, não dando oportunidade à substituição deles por alimentos frescos ou minimamente processados (Claro *et al.*, 2016, p. 2).

O processo de industrialização não apenas altera a relação das comunidades com seus alimentos; também consolida relações de poder desiguais no campo político e econômico. Martins argumenta que o domínio das tecnologias de produção confere às corporações agroindustriais um controle estrutural sobre a produção e os produtores ao explicar que:

... as relações de poder continuam intactas, já que quem controla a tecnologia produtiva controla a produção e o produtor. Em outras palavras, mesmo que não haja o domínio do território diretamente, há um domínio indireto por meio do controle corporativo do conhecimento biotecnológico. Em segundo lugar, há a despolitização da insegurança alimentar porque tratada como questão de falta de oferta no mercado. Em terceiro lugar, “contribuí para a reprodução de um paradigma político agroalimentar” que se baseia na ideia do realismo político, em que os Estados-nação competem por poder e influência global (Martins *apud* Sommerville; Essex; Le Billon, 2004, p. 166).

O modelo alimentar global atual está estruturado para favorecer a concentração de poder nas mãos de poucas corporações, que controlam não apenas a produção, mas também os conceitos em torno da alimentação. A agricultura familiar, que historicamente desempenhou um papel central na garantia da segurança alimentar e na preservação da diversidade cultural,

encontra-se marginalizada nesse contexto. O avanço tecnológico e a digitalização do setor agroalimentar têm ampliado essa exclusão, concentrando ainda mais recursos e poder em grandes conglomerados.

Pode-se perceber que desde seu início no Brasil, o Estado, através do campo da nutrição, tomou para si a legitimidade de importar uma alimentação racional e “melhor” para a população. Hoje não é muito diferente, a hipótese de que a nutrição é legitimada pelo Estado e também pelos meios de comunicação é enfático. Porém, mesmo através dos guias alimentares em que o governo tenta homogeneizar a alimentação básica nacional e introduzir políticas públicas há disputas por legitimidade e poder diante da tomada de decisões.

[...] Estado brasileiro além de retirar os subsídios da agricultura também cria o ambiente favorável à entrada de grandes grupos supermercadistas no país que concentram grande parte da comercialização de alimentos; observação não só no Brasil, mas também ao nível mundial (Amorim, 2011, p. 68).

As desigualdades econômicas são reforçadas dentro desse contexto, enquanto outras questões fundamentais como a fome e a insegurança alimentar colocam em risco a soberania nacional. Em vez de serem tratadas como questões estruturais, ligadas à distribuição de recursos e ao acesso à terra, essas problemáticas são frequentemente reduzidas a desafios técnicos ou de mercado. Essa abordagem mascara o papel das corporações e das políticas globais na perpetuação das desigualdades e na produção deliberada de crises alimentares.

Ao longo dos debates, os estudantes também identificaram o impacto desse modelo alimentar nas populações de baixa renda. Luana Félix ainda destacou que:

A crise alimentar, não só nacional, como também global, deve-se ao domínio das grandes empresas que comandam o mercado mundial de distribuição de alimentos. Essas empresas capitalistas, por sua vez, têm como principal objetivo comandar o mercado alimentício comercializando alimentos baratos, com poucos nutrientes, os quais se tornam a única opção para famílias de baixa renda, o que gera o caos na saúde dessas pessoas (Luana Félix, 17 anos).

Essa análise dialoga diretamente com Martins (2024, p. 149), que aponta como a estrutura do modelo agroalimentar favorece a concentração de poder nas mãos de grandes corporações, marginalizando as pequenas produções locais e limitando o acesso a alimentos saudáveis. Esse movimento incluiu a introdução de sementes geneticamente melhoradas, fertilizantes químicos, pesticidas e equipamentos agrícolas avançados, promovidos como soluções para problemas como a fome e a insegurança alimentar em países com sistemas agrícolas tradicionalmente baseados em práticas locais. No entanto, esses "pacotes tecnológicos", como ficaram conhecidos, não eram neutros em termos políticos ou econômicos. Eles foram acompanhados de uma lógica de dependência, uma vez que a adoção dessas tecnologias exigia a aquisição de insumos e conhecimentos técnicos fornecidos principalmente por corporações e instituições ligadas ao agronegócio global. Isto é, enquanto ostensivamente

buscavam modernizar a agricultura nos países do Sul, esses programas também estabeleceram um controle sobre as cadeias produtivas locais, reforçando a influência de países como os Estados Unidos. Martins ainda elucida que esse controle não apenas consolidava o domínio sobre os meios de produção agrícola, – incluindo sementes, terras e tecnologias – mas também sobre a comercialização, já que os excedentes agrícolas gerados por esse modelo frequentemente beneficiavam os mercados de exportação das corporações transnacionais:

Para McMichael (2016, p.50-51), a estratégia das políticas agrícolas estadunidenses combinou uma agricultura intensiva em capital e dependente de hidrocarbonetos com uma política internacional de “desova dos excedentes agroindustriais” nos países do Sul. Essa política agrícola tem um denominador comum: alimentos a baixo custo. (...) No entanto, a efetividade dessa industrialização da agricultura e o aumento da produtividade dependia de uma reestruturação mais ampla em direção ao consumo de massa. Para isso, antes era preciso a “colonização da cultura” ou modificações nas dietas alimentares com substituição de alimentos in natura, ou tradicionais para alimentos processados, por exemplo, a substituição do açúcar pelo xarope de milho, dos óleos de palma e gordura animal pelos óleos de milho e soja. Tratou-se, diz McMichael (2016, p. 56), da “transnacionalização da agricultura e do consumo de alimentos”, principalmente, quando tais alimentos processados foram vendidos para os países do sul, cuja consequência foi introduzir “dietas ao estilo norte-americano para outras culturas gastronômicas” (Martins, 2024, p. 151).

Ao mesmo tempo, as inovações tecnológicas, frequentemente apresentadas como soluções para entraves do sistema alimentar, servem principalmente para consolidar o poder das grandes corporações. Em vez de promoverem a sustentabilidade ou o bem-estar coletivo, essas inovações priorizam a maximização de lucros, perpetuando desigualdades e exclusões. Isso é evidente na forma como os alimentos ultraprocessados têm se expandido globalmente, utilizando tecnologias avançadas para reduzir custos de produção e prolongar prazos de validade, frequentemente à custa da saúde e da qualidade nutricional.

Esse fenômeno, amplamente respaldado por estratégias de marketing e manipulação de preços, reflete uma colonização cultural que homogeneíza as práticas alimentares globais, apagando diversidades históricas e ecológicas. Ainda assim, o impacto mais perceptível desse fenômeno é a formação de mercados cativos para alimentos ultraprocessados, cuja acessibilidade econômica contrasta com os elevados custos sociais e ambientais de seu consumo. Como destaca Claro *et al.* (2016, p. 10), “na ausência de políticas públicas capazes de reverter as tendências atuais, a continuidade na redução do preço dos alimentos processados e ultraprocessados poderá criar um ambiente ainda mais favorável à elevação de seu consumo nos próximos anos”. Segundo os autores, o impacto dessa transformação vai além dos aspectos culturais e econômicos, afetando também a saúde pública. A ampla oferta de alimentos ultraprocessados, aliada a estratégias de marketing agressivas, tem contribuído para o aumento

global da obesidade e de doenças crônicas. A questão é que diversos fatores ambientais, políticos e econômicos incentivam o consumo desses produtos, tornando mais difícil a substituição por alimentos frescos ou minimamente processados:

A cadeia agroalimentar é uma cadeia de elos que vai desde as sementes até os produtos consumidos em cada casa. Através da manipulação de preços, da oferta e da transformação de alimentos em mercadorias ultraprocessadas, as corporações controlam as políticas sobre o alimento. Com muito investimento em publicidade e comunicação, apostam na mudança dos hábitos alimentares para conformar produtos e um mercado consumidor que, no final, responde à necessidade crescente de lucros exorbitantes (Pacheco, 2024, p. 42).

Além da questão econômica, os alunos também refletiram sobre o impacto do preço dos ultraprocessados na sua ampla disseminação. A aluna Suellen Wanessa escreveu que:

Os alimentos saudáveis fazem bem à população, ao contrário dos ultraprocessados, que causam problemas e aumentam o risco de doenças. Algumas dessas são: diabetes, câncer, alto nível de açúcar no sangue, doenças autoimunes, entre outras. Além de serem prejudiciais, lhes faltam nutrientes necessários ao nosso corpo e bem-estar. Apesar de se apresentarem mais acessíveis, ainda assim não possuem qualidade, energia e vitaminas necessárias ao nosso corpo (Suellen Wanessa, 17 anos).

Esse ponto converge com os estudos de Claro *et al.* (2016, p. 2), que indicam que a popularização desses produtos não ocorre apenas pela conveniência, mas por um conjunto de fatores estruturais que favorecem sua facilidade em detrimento de alimentos naturais e minimamente processados. A alimentação contemporânea, portanto, exprime um reflexo dialógica capitalista e de suas contraditórias engrenagens:

A sociedade recomenda às crianças e aos jovens uma alimentação à base de vitaminas e proteínas com a finalidade de compensá-las pelo desgaste de energia. As crianças e os jovens, no entanto, têm suas próprias ideias a respeito do que é mais agradável comer: balas, sanduíches, chocolate, sorvete, refrigerantes etc. Existe, nesse sentido, um processo de socialização que procura mostrar a eles que tais alimentos podem ser gostosos, mas não nutritivos e podem ser prejudiciais: tiram o apetite, engordam, estragam os dentes. Entretanto, essas questões passam pelo poder aquisitivo dos segmentos sociais, e esse tipo de alimento, considerado não nutritivo, tem um espaço muito maior nas classes abastadas do que nas famílias de baixa renda (Daniel; Cravo, 2005, p. 63).

Os estudantes também analisaram o papel da agricultura familiar nesse cenário e sua marginalização frente ao agronegócio. A aluna Vitória Cristina Galdino escreveu em um trecho de sua Produção Textual: “Embora existam locais que vendem verduras e carnes produzidas de forma mais saudável pela agricultura familiar, essa modalidade de produção ainda não recebe o incentivo necessário para se tornar uma alternativa viável e suficiente para alimentar a população” (Vitória, 17 anos). Essa perspectiva encontra respaldo na crítica de Pacheco (2024).

Ele aponta que as grandes corporações não demonstram interesse em garantir o acesso universal a alimentos saudáveis e sustentáveis, concentrando seus esforços no fortalecimento do mercado de ultraprocessados. Enquanto esses alimentos são exaltados como alternativas práticas e economicamente viáveis, eles perpetuam um sistema que silencia e exclui as populações mais vulneráveis, aprofundando o abismo das desigualdades no acesso a alimentos saudáveis e culturalmente enraizados. Por outro lado, a agricultura familiar, outrora guardiã da segurança alimentar, foi relegada às margens, suprimida pela ascensão dos sistemas agroindustriais que impulsionam a produtividade global em detrimento da diversidade e da sustentabilidade local. É nesse contexto de apagamento que Pacheco descreve:

Obviamente, o interesse das grandes tecnologias no mundo rural não tem nada a ver com a luta contra a fome ou com a produção de alimentos saudáveis. Se o mercado fosse capaz de garantir o acesso universal aos alimentos, não estaríamos vivendo essa calamidade, ampliada pela pandemia e pela guerra na Europa. A agricultura familiar camponesa, que produz os alimentos que vão para a mesa das pessoas, não se beneficia desses processos supostamente inovadores, que só aprofundam as ameaças ao seu modo de vida. A guinada digital se apresenta, na realidade, com concentração da terra, controle das corporações sobre as sementes, desvalorização do conhecimento dos camponeses e a imposição de normas de produção e alimentação estranhas à sua tradição (Pacheco, 2024, p. 36).

A transformação do sistema alimentar global também afeta a maneira como as sociedades percebem e se relacionam com os alimentos. A alimentação, que antes estava intrinsecamente ligada à memória, à identidade cultural e às práticas comunitárias, está sendo progressivamente descontextualizada. A compreensão sobre valores saudáveis em torno dos alimentos agora é amplamente definida pelas corporações, que moldam não apenas os hábitos de consumo, mas também as percepções culturais sobre o que é considerado alimento. A marginalização da agricultura familiar reflete uma estratégia deliberada de concentração de recursos e poder, que desvaloriza os saberes locais e compromete a soberania alimentar. Além disso, esse processo é acompanhado por uma despolitização da fome, frequentemente apresentada como um problema técnico ou de escassez de oferta. O estudante Carlos Eduardo sintetizou essa questão ao afirmar num trecho de sua Produção Escrita: “A população brasileira enfrenta insegurança alimentar quando um país não consegue garantir comida para aqueles que mais precisam”.

Essa reflexão se aproxima do argumento de Martins (2024, p. 160), que destaca a fome como não sendo uma característica natural, mas uma construção política cuidadosamente arquitetada. Não é um mero acaso ou uma fatalidade natural, mas uma manifestação do maquinário capitalista que move os interesses de corporações e Estados hegemônicos. Quando

esses atores controlam as cadeias produtivas, não o fazem para aliviar a miséria ou democratizar o acesso aos alimentos, mas para consolidar posições de poder. A escassez se torna, assim, uma arma, e a mesa vazia de milhões de pessoas é apenas mais uma peça no tabuleiro de um jogo estratégico cruel. Nessa lógica, o pão que falta ao pobre é o mesmo que engorda uma riqueza de poucos.

Sob o manto do progresso, a tecnologia – que poderia ser uma aliada na construção de um mundo mais justo – é moldada para desenvolver desigualdades e perpetuar exclusões. Como destaca Baumol (2003, citado por Evangelista, Ghesti e Parachin, 2019, p. 400), no capitalismo, a inovação é questão de sobrevivência para as empresas, e não para os povos. É nesse ímpeto de "inovar a qualquer custo" que surgem alimentos ultraprocessados, verdadeiros simulacros de nutrição que alienam paladares, destroem saberes tradicionais e transformam a alimentação em uma experiência de dependência, ao invés de emancipação. As sementes da terra, que deveriam simbolizar liberdade e fertilidade, tornam-se referências de patentes, mercados e interesses financeiros.

Esse modelo, entretanto, não é um destino inescapável, reestruturá-lo exige que voltemos nosso olhar para a memória coletiva, para as práticas ancestrais que dialogam com a terra e para a diversidade cultural que enriquece nossos territórios. É preciso fortalecer a soberania alimentar como um direito inalienável, promovendo práticas agrícolas que respeitem os ciclos naturais e políticas públicas que contemplem as vozes esquecidas, especialmente a dos pequenos agricultores.

Mais do que questionar as narrativas que despolitizam a fome, é fundamental enfrentar suas raízes: um sistema alimentar global estruturado na lógica da exploração e da exclusão. Para tanto, é imperativo que se promova um projeto de futuro que não apenas mate a fome de hoje, mas que cultive um amanhã mais digno, a terra sendo tratada como mãe e não como mercadorias. Assim, torna-se possível erguer um sistema alimentar que honre os valores culturais, proteja os recursos ambientais e semeie o bem-estar das gerações presentes e futuras.

3.3 Cultura, resistência e soberania alimentar

O prato que chega à mesa de um brasileiro carrega mais do que ingredientes simples. Ele traz a história de um povo, a luta pelo direito à terra, as disputas econômicas que moldam os mercados e, muitas vezes, as consequências de um sistema alimentar desigual. Mas o fato é

que os pratos vazios também possuem histórias, pois a fome tem rosto, tem cor e tem geografia. No Brasil, onde a terra é farta e a biodiversidade impressiona, a fome não deveria existir. No entanto, ela persiste, silenciosa, mas avassaladora, atravessando gerações, territórios e estruturas sociais. Comer é também um gesto político, uma escolha cultural e um reflexo das relações de poder que moldam o acesso à terra, à água e aos alimentos.

Em meio a essa realidade contraditória, a alimentação vilaboense se mantém como um patrimônio imaterial, preservando, em seus sabores e modos de preparo, uma identidade de um povo que resiste às transformações impostas pela globalização e pela industrialização dos hábitos alimentares. No entanto, diante do avanço da padronização alimentar e da crescente substituição de práticas culinárias tradicionais por produtos ultraprocessados, coloca-se o desafio de compreender até que ponto essa herança cultural poderá ser mantida e transmitida às futuras gerações sem que perca sua atualidade e relevância no cotidiano das famílias.

A globalização tem sido um dos principais agentes de transformação dos padrões alimentares, impondo práticas que afastam os indivíduos de suas referências culturais e sociais. Diante desse cenário, torna-se fundamental pensar em estratégias para garantir não apenas o direito à alimentação, mas a preservação da diversidade alimentar e do acesso equitativo a alimentos saudáveis. Esta reflexão reforça a necessidade de políticas públicas externas à segurança alimentar, considerando não apenas a quantidade, mas a qualidade da alimentação disponível à população. Garantir comida na mesa de todos passa pela consideração de que a fome não é apenas a ausência de alimentos, mas uma expressão das desigualdades estruturais que precisam ser urgentemente enfrentadas:

Quando falamos em erradicar a fome, não há dúvidas de que eliminar as injustiças sociais, raciais e de gênero é um pressuposto indispensável, ainda mais em países tão caracterizados pela desigualdade. Mas, para garantir a oferta de alimentos de qualidade e saudáveis para todos e todas, é preciso também colocar o Estado a serviço de um novo sistema alimentar (Santos, 2024, p. 82).

A velocidade com que a globalização avança tem um custo: a marginalização das práticas alimentares tradicionais em favor de um consumo cada vez mais voltado para alimentos ultraprocessados e industrializados. Ao longo das últimas décadas, os alimentos tradicionais foram perdendo espaço para os biscoitos recheados, os refrigerantes e os salgadinhos de pacote. Esse fenômeno não é acidental; trata-se de um processo capitalista estruturado por interesses que lucram com a substituição do alimento natural pelo produto industrializado. Em contrapartida, a culinária regional, que se constrói a partir de ingredientes locais e modos de

preparo ancestrais, enfrenta os riscos com o avanço da globalização que pouco se importa com os valores locais e desconecta a alimentação de sua função original.

A comida, enquanto patrimônio cultural imaterial, enfrenta o desafio de ser preservada sem se transformar em mera mercadoria. A questão é que, apesar da globalização e as dinâmicas econômicas contemporâneas pressionarem as tradições culinárias, alterando a forma como os saberes e os modos de preparo são transmitidos entre gerações, a preservação do patrimônio alimentar não significa resistência absoluta à mudança, mas sim a busca por um equilíbrio que permita a adaptação sem descaracterização.

... circunstâncias históricas podem produzir mudanças na base social da transmissão e/ou produção do patrimônio. Também sugere - por mais contraditório que possa parecer - que a continuidade de determinada prática pode implicar mudança no gênero, na idade e no *status* social dos executantes e participantes. Em tais casos, o desafio, do ponto de vista da salvaguarda, é encontrar o ponto de equilíbrio entre continuidade e mudança, levando em consideração que em situações concretas essas forças não são tão conflitantes quanto se poderia supor (Arantes, 2008, p. 209).

A preservação da cultura alimentar não pode se limitar à cristalização de práticas do passado, devendo considerar as transformações sociais e econômicas que redefinem os agentes responsáveis por sua manutenção. A permanência dos saberes culinários tradicionais depende da sua capacidade de dialogar com o presente, garantindo que sua relevância se mantenha viva e significativa para as gerações futuras.

Diante dessas questões, os estudantes foram instigados a refletir sobre a tensão entre tradição e inovação e a proporção de soluções para os desafios apresentados. Através de debates, pesquisas e análises, o texto que produziram também trouxe propostas de solução condizentes que coincidem em alguns aspectos, sendo que o exercício crítico permitiu discutir alternativas para a valorização da comida tradicional em um mundo cada vez mais globalizado.

As comunidades do campo e organizações sociais, guiadas por sua trajetória de resistência, desenvolvem alternativas baseadas em saberes tradicionais e em práticas sustentáveis, buscando fortalecer a soberania alimentar e garantir condições dignas de vida. Embora suas ações sejam moldadas por experiências locais e pela luta contra desigualdades históricas, elas também repercutem de maneira mais ampla, incentivando modelos de produção e consumo mais justos e acessíveis. Esses grupos desempenham um papel essencial na construção de sistemas orgânicos que respeitam tanto a diversidade cultural quanto os direitos humanos, promovendo um futuro mais sustentável para todos. Como observa Amorim (2024, p. 9), "os movimentos populares e camponeses constroem alternativas com base em sua

experiência de resistência e sem compromisso com as necessidades da maioria da população, em defesa da soberania alimentar e da dignidade humana."

Essas iniciativas visam romper com a lógica do agronegócio, que prioriza a exportação e a produção de commodities em detrimento do abastecimento interno e da qualidade nutricional dos alimentos consumidos pela população. Conforme destaca Santos:

Romper com o modelo do agronegócio, um dos responsáveis pela situação que vivemos, exige necessariamente unificar as forças sociais, camponesas e urbanas a fim de seguir na luta pela defesa dos territórios, pela construção da soberania alimentar, pela qualidade de vida e por um país justo e democrático (Santos, 2024, p. 58).

A crítica ao modelo do agronegócio evidencia a necessidade de transformar a relação da população com a alimentação, e essa mudança começa com a educação e a conscientização. Como destaca Anna Luíza, formar cidadãos mais informados desde a infância é um passo fundamental para que a sociedade compreenda a importância de práticas alimentares mais adequadas:

(...) para a melhoria dessa problemática, é preciso dar os primeiros passos rumo à conscientização de crianças e adolescentes dentro de suas escolas, levando transparência e informação para dentro de casa e meio familiar. Além disso, é preciso pensar coletivamente em formas de incentivo na área do campo. Com a adoção de hábitos alimentares saudáveis, a educação nutricional e a implementação de políticas públicas eficazes, os brasileiros entenderão o poder de suas próprias mãos para mudar o futuro da sociedade de forma mais saudável e sustentável (Anna Luíza, 17 anos).

A juventude tem um papel essencial nesse processo, pois representa a geração que pode consolidar novos paradigmas em relação à alimentação, consumo consciente e práticas sustentáveis. O engajamento de jovens nas escolas e em seus territórios, aliado à implementação de políticas públicas efetivas, contribui para a formação de cidadãos mais críticos e participativos, capazes de questionar os impactos do agronegócio e propor alternativas baseadas na agroecologia e na valorização da agricultura familiar. Além disso, é por meio da educação que se fortalece a consciência coletiva sobre a necessidade de preservar os biomas, combater a fome e reduzir desigualdades.

Para quebrarmos o padrão do agronegócio, precisamos enfrentar muitos desafios. Garantir a implementação de políticas públicas, preservar o meio ambiente e os biomas, fortalecer a aliança camponesa, erradicando a fome e a pobreza. Só assim poderemos mudar os problemas dos sistemas alimentares e da saúde pública (Clara Vitória, 16 anos).

Diante desse cenário, a promoção da educação alimentar no ambiente escolar representa uma das estratégias mais eficazes para modificar a forma como a sociedade se relaciona com

os alimentos. Ao incorporar conhecimentos sobre nutrição, origem dos ingredientes e hábitos saudáveis desde a infância, essa abordagem contribui para a formação de consumidores mais conscientes e responsáveis. Como enfatiza Arantes, essa transformação não apenas incentiva escolhas alimentares mais equilibradas, mas também reflete diretamente na saúde e no bem-estar das futuras gerações:

A prática do patrimônio cultural imaterial nas escolas – alimento e inspiração não só para atividades extracurriculares, como também para as disciplinas regulares - é uma maneira de sensibilizar e atrair novos praticantes e de possibilitar uma apreciação melhor informada por parte do público e dos participantes, especialmente quando o patrimônio já perdeu sua visibilidade e relevância na vida pública. Além disso, o patrimônio imaterial permite a exploração de temas extremamente ricos, relacionados a aspectos históricos, expressivos e espirituais das culturas, que podem ser abordados por meio de atividades escolares multidisciplinares. Contribui ainda para o desenvolvimento da linguagem corporal, pode servir de base para programas de saúde, e colabora para estimular os ânimos em atividades físicas e na agudeza de espírito dos estudantes (Arantes, 2008, p. 212).

Essa perspectiva ressalta a importância de integrar o conhecimento alimentar à formação escolar como uma estratégia para promover hábitos saudáveis e como um meio de fortalecer a valorização do patrimônio cultural imaterial e das práticas agrícolas sustentáveis. Ao alinhar a educação, a consciência nutricional e o reconhecimento da agricultura familiar, cria-se um caminho para ampliar a soberania alimentar e construir um sistema mais justo e sustentável, capaz de garantir tanto o bem-estar da população quanto a preservação dos saberes tradicionais, como apresenta a aluna entrevistada Vitória, em sua proposta de solução descrita em sua redação:

Os governantes devem investir em políticas públicas para valorizar a agricultura familiar, o que é capaz de ajudar as famílias com o sustento. É preciso colocarmos alimentos mais saudáveis em nossas mesas e trabalhar com o tema da alimentação saudável nas escolas para melhorar os hábitos dos brasileiros. Pensar no bem-estar de todos e na saúde da população brasileira é fundamental que os cidadãos tenham acesso à alimentação saudável e isso só será possível quando a soberania alimentar for assegurada (Vitória Cristina, 17 anos).

A soberania alimentar depende de um conjunto de ações articuladas que envolvem mudanças estruturais no modelo de produção e distribuição de alimentos. A agroecologia, ao contrário do modelo convencional do agronegócio, prioriza práticas agrícolas que respeitam os ciclos da natureza, controlam a dependência de insumos químicos e fortalecem os pequenos agricultores.

Para que seja possível romper ou minimizar os efeitos nocivos desse modelo, é preciso apostar em um sistema alimentar sustentável. Como aponta André Luiz Santos Costa (2021), esse sistema alternativo se caracteriza por ser um modelo de produção, de processamento e distribuição dos alimentos que não apresenta desperdício de recursos

naturais, como também prejuízos ambientais em seu processo (Santos, 2024, p. 59).

Isso significa que políticas públicas que fomentem a transição para práticas agroecológicas são indispensáveis para garantir um abastecimento alimentar sustentável e acessível a toda a população. Programas como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) já demonstraram o impacto positivo da compra de alimentos da agricultura familiar para abastecer escolas e instituições públicas, fortalecendo a produção local e oferecendo alimentos saudáveis a milhões de crianças e adolescentes.

Além das mudanças na publicidade e na regulação do mercado, é preciso garantir que os alimentos cheguem às mesas da população sem que passem pelas distorções dos intermediários e das grandes redes varejistas. O incentivo à comercialização direta entre produtores e consumidores, por meio de feiras livres, mercados locais e programas de compras institucionais, fortalece a economia local e garante alimentos frescos a preços mais justos. O modelo atual de distribuição de alimentos está estruturado para concentrar lucros nas grandes redes de supermercados e atacadistas, dificultando o acesso da população de baixa renda a produtos naturais e minimamente processados. Quando há uma conexão direta entre quem produz e quem consome, cria-se um sistema alimentar mais transparente, no qual os agricultores recebem uma remuneração justa pelo seu trabalho e os consumidores têm acesso a produtos de melhor qualidade. Essa valorização do mercado local é fundamental para reduzir a dependência das importações de alimentos e para fortalecer os circuitos curtos de comercialização, causando os impactos ambientais associados ao transporte de mercadorias por longas distâncias.

O futuro da alimentação vilaboense está intrinsecamente ligado ao destino da alimentação no Brasil e à formação de cidadãos mais conscientes sobre sua alimentação e seus impactos. Enquanto os interesses das grandes corporações continuam a ditar as regras do setor, a fome, a desigualdade e os obstáculos na gestão ambiental seguem como marcas do modelo alimentar vigente. No entanto, a luta pela soberania alimentar já está em andamento, impulsionada por camponeses, povos indígenas, movimentos sociais e consumidores conscientes. Nesse contexto, a educação desempenha um papel essencial para promover o pensamento crítico sobre o atual sistema alimentar e capacitar as novas gerações a adotar hábitos mais saudáveis e sustentáveis. Quando as escolas incorporam temas como alimentação, sustentabilidade e produção local em seus currículos, criam oportunidades para que crianças e adolescentes compreendam a importância de suas escolhas e se tornem agentes ativos na construção de um futuro no qual a comida seja tratada como direito fundamental de cada ser humano.

3.4 Aula de Campo e a Tradição Vilaboense: Um Diálogo entre Natureza e Cultura

A Cidade de Goiás é um território onde natureza e cultura se entrelaçam em um diálogo contínuo, moldando identidades e tradições. Seu patrimônio natural, representado pelo Cerrado, composto por uma paisagem exuberante, é um repositório de saberes ancestrais, práticas culturais e uma rica biodiversidade que sustenta modos de vida e uma culinária peculiar. Nesse contexto, a realização de uma aula de campo voltada à observação do Cerrado proporcionou uma experiência imersiva e significativa aos estudantes, consolidando a inter-relação entre a educação ambiental e a valorização da cultura alimentar vilaboense.

A proposta da atividade partiu do princípio de que a educação ambiental, quando aliada à prática, se torna um poderoso instrumento de sensibilização e formação crítica. A vivência em campo permitiu que os estudantes observassem a fauna e a flora nativas, experimentando a relação direta entre os recursos naturais e a identidade cultural da Cidade de Goiás. Durante a atividade, os alunos puderam colher cajus, observar pequizeiros e jatobás, além de conhecer outras plantas nativas do Cerrado, ampliando sua percepção sobre a riqueza do bioma e sua importância para a comunidade local.

A educação ambiental aliada à patrimonial é essencial para a formação de cidadãos conscientes da necessidade de preservar os ecossistemas e suas inter-relações com os modos de vida tradicionais. O Cerrado, muitas vezes chamado de “berço das águas” por sua importância hidrológica, também se configura como um espaço de memória e pertencimento, no qual os frutos e saberes transmitidos de geração em geração são partes essenciais da identidade alimentar vilaboense. "Uma das principais ferramentas para disseminar a agroecologia e garantir a soberania alimentar é a educação." (Santos, 2024, p. 76).

Ao integrar o aprendizado teórico ao contexto real do bioma, a aula de campo fortaleceu a conexão dos alunos com o Cerrado, proporcionando um aprendizado dinâmico e experiencial.

Os frutos e árvores observados durante a atividade, como o caju e o pequizeiro, elementos da biodiversidade local, ligam-se à culinária vilaboense e são símbolos da relação intrínseca entre a natureza e a cultura. A cozinha tradicional do Cerrado, marcada pelo uso de ingredientes nativos e pelo saber artesanal transmitido entre gerações, configura-se como um patrimônio imaterial que necessita de salvaguarda e valorização.

É uma cozinha com incontáveis preparos, vocabulário singular e instrumentos valorosos, carregada de mistérios e espantosa maestria por seus personagens. E não se esgota aqui a dieta tradicional cerratense. Isso é apenas um convite, ensaio para um

mergulho nas profundas raízes da culinária dos povos do Cerrado, que tem urgência em ser escrita e documentada a partir das vivências dos reais protagonistas desse bioma (Andrade, 2022, p. 188).

Esse testemunho reforça a necessidade de preservar não apenas os ingredientes nativos, mas também os modos de preparo e os saberes associados à culinária cerratense. O contato dos estudantes com o bioma permitiu que compreendessem essa conexão, identificando como os elementos naturais se transformam em práticas culinárias e em identidades alimentares.

Além disso, temos que considerar a identidade alimentar na sua dupla dimensão biocultural, como complexo gustativo compartilhado por um grupo e como um universo simbólico interiorizado que informa àqueles que o compartilham os limites entre a cultura e a natureza, entre o que é próprio e o que é distante (Pons, 2005, p. 103).

O conceito apresentado aprofunda essa reflexão ao introduzir a ideia da identidade alimentar como uma construção biocultural, composta por duas dimensões complementares. A primeira delas refere-se ao complexo gustativo compartilhado por um grupo, ou seja, aos sabores, ingredientes e preparações que caracterizam uma culinária específica e são reconhecidos coletivamente como elementos distintivos. No caso do Cerrado, alimentos naturais do bioma integram esse repertório gustativo, definindo uma culinária singular e profundamente enraizada na cultura local. Já a segunda dimensão apontada pelo autor concentra-se na interiorização simbólica da identidade alimentar, ou seja, no modo como os indivíduos percebem e vivenciam a fronteira entre a natureza e a cultura a partir da alimentação. Esse aspecto é fundamental para compreender como os alimentos se tornam mais do que meros insumos nutricionais, adquirindo significados identitários e afetivos. A distinção entre "o que é próprio e o que é distante", mencionada pelo autor, se manifesta no reconhecimento de determinados ingredientes e pratos como pertencentes a uma tradição específica, ao mesmo tempo em que diferencia essa culinária de outras. No Cerrado, por exemplo, o uso do pequi é muito marcante na dieta regional e simboliza um saber ancestral que exige conhecimento sobre seu manejo e preparo adequado.

A conservação do Cerrado é, portanto, essencial não apenas para a manutenção da biodiversidade, mas também para garantir a continuidade dos saberes e práticas culturais associados a esse bioma. Para que essa conservação seja eficaz, é necessário que as políticas públicas de proteção ambiental estejam alinhadas com estratégias de desenvolvimento econômico e social que valorizem as comunidades locais e seus modos de vida.

O desenvolvimento social e econômico deve ser integrado à conservação do meio

ambiente e à inclusão social e produtiva de povos e comunidades tradicionais e agricultores familiares, com respeito a suas especificidades culturais e étnicas. Afinal, não há desenvolvimento efetivo e verdadeiro sem a incorporação das referências culturais dos grupos sociais envolvidos (Santili, 2015, p. 603).

Essa afirmação reforça a necessidade de políticas que reconheçam a interdependência entre biodiversidade e sociodiversidade, promovendo o fortalecimento das comunidades que mantêm viva a tradição alimentar do Cerrado. A aula de campo demonstrou como essa relação se manifesta no cotidiano da Cidade de Goiás, evidenciando a importância de ações educativas que sensibilizem as novas gerações para a valorização desse patrimônio.

Figura 12: Aula de campo – frutos do cerrado e conhecimento ao alcance das mãos



Fonte: Acervo fotográfico da autora/ 2025.

A perspectiva agroecológica também faz parte desse contexto. Propõe sistemas alimentares sustentáveis que considerem as interações entre pessoas, território e natureza. Como garante Santos (2024, p. 60): "Podemos afirmar que sistemas alimentares sustentáveis são um projeto de campo e de sociedade, nos quais as pessoas e a natureza são o centro."

Compreender o Cerrado como um espaço de produção de saberes e alimentos é fundamental para que a sustentabilidade alimentar seja efetivamente garantida. Os estudantes, ao vivenciarem essa realidade, foram estimulados a refletir sobre como as escolhas alimentares impactam diretamente a preservação ambiental e a continuidade das tradições culturais.

Além disso, a aula de campo proporcionou uma experiência de aprendizado ativa e participativa, aproximando os estudantes dos processos naturais e culturais que estruturam a identidade vilaboense. Esse tipo de abordagem pedagógica possibilita que o conhecimento seja

transmitido de forma dinâmica e construído coletivamente, estimulando o pensamento reflexivo e a participação ativa dos alunos em seu próprio processo formativo.

Ao conceber a educação como uma ferramenta política central para alcançar a transformação social, os movimentos camponeses construíram um processo educativo, recuperando o legado de Paulo Freire relacionado às lutas pela libertação e dignidade humana. E nesse caminho pedagógico, a prática da pergunta, a curiosidade e, acima de tudo, a solidariedade são fatores indispensáveis para a construção de subjetividades que propõem alternativas concretas não só ao modelo hegemônico no campo, mas em toda a sociedade (Santos, 2024, p. 78).

A atividade permitiu que os estudantes experimentassem essa abordagem pedagógica, baseada na valorização da curiosidade, da experiência e do questionamento crítico. A aula ampliou o conhecimento sobre o Cerrado e sua influência na cultura alimentar, contribuindo para a formação de sujeitos mais conscientes e engajados na defesa do meio ambiente e do patrimônio cultural.

3.5 Entre traços, memórias e cores: expressão de identidade e pertencimento

Entre traços e núcleos, os desenhos dos alunos revelam as veias de um lugar onde a cultura pulsa como um coração que nunca cessa de bater. Goiás se manifesta dentro dos olhares de quem transita em seus espaços por meio de traços delicados e em formas que manifestam memórias, traduções e raízes. Cada papel, cada folha traçada é um espelho de vivências, de vozes ancestrais que sussurram por entre os lápis e as cores, desenhando o que se sente, o que se carrega no peito e nas sensações.

Durante o processo de pesquisa e no decurso das rodas de memória, os estudantes dialogaram e foram levados a refletir sobre o significado do patrimônio cultural. Durante esses encontros, discutimos não apenas os elementos materiais e imateriais que compõem essa herança, mas também a importância da memória, da identidade e da preservação das tradições.

Após esse momento de troca e aprendizado, os estudantes foram convidados a traduzir em desenhos seus olhares e compreensões sobre o tema. Cada traço, cor e composição revelou bem mais do que simples representações visuais: foram mapas afetivos, carregados de pertencimento, lembranças herdadas e referências que moldam a identidade cultural goiana. Entre contornos suaves e linhas marcantes, desdobraram-se narrativas que reafirmam a riqueza e a diversidade do patrimônio que nos cerca.

Nos contornos dos desenhos, percebe-se a simplicidade que guarda em si um oceano de significados. O pequi, ora representado pela casca esverdeada, ora representado pelo caroço em formato de vida macia e tenra, foi retratado em quase todas as composições, relacionado com imponência nos traços juvenis, testemunhando sua própria importância. Goiás é assim: é cheiro, é sabor, é textura, é tradição transformada em imagem.

Mas, entre todas as representações, há uma que se distingue como um sopro de poesia desenhado: a mandala, da aluna Suellen. O que poderia ser um simples círculo, fechado sobre si mesmo, torna-se uma celebração do eterno, do contínuo, do que gira em torno da essência da terra. Ao centro do desenho, como se fosse um segredo revelado ao mundo, está o pequi — e não um pequi com caroço qualquer, mas aquele que guarda em si um embrião, uma promessa de continuidade, de renascimento.

A escolha não é casual. O pequi, que carrega em seu nome o peso do cerrado e de sua resistência, insurge como fruto e também como um ventre. Nele, Suellen esculpiu uma vida em potencial, um fio de existência pronto para desabrochar. E o embrião, que ali se refere à posição fetal, sugere um retorno à origem, uma reverência ao ciclo eterno do tempo que perpassa pela colheita e pelo esverdeado fluído vital que mantém nosso planeta vivo: é o chamado ancestral que nos relembra a interdependência entre ser humano e natureza, entre aquilo que cultivamos e aquilo que nos nutre.

Ao redor do ventre do cerrado, tece-se um segundo plano na mandala dividida em quatro partes que carregam elementos significativos da agricultura: são folhas, flores, plantas e frutos que representam a dinâmica presente na economia goiana. Tradição e produção caminham lado a lado. A cana-de-açúcar, além da produção de açúcar, é essencial para a indústria de biocombustíveis, fornece etanol que impulsiona a economia e contribui para a sustentabilidade energética. O milho, por sua vez, é um dos pilares do agronegócio, operando como alimentação tanto para o consumo humano quanto para a pecuária, fortalecendo a cadeia produtiva. O pequi, símbolo do cerrado, movimenta o setor gastronômico e fortalece a identidade regional. O algodão, com suas fibras resistentes, impulsiona a indústria têxtil, gerando empregos e exportações. Já as folhas e plantações verdes representam uma diversidade agrícola que sustenta a economia, garantindo alimento, matéria-prima e equilíbrio ambiental.

Figura 13: Desenho em formato de mandala da aluna Suellen Wanessa



Fonte: Acervo Fotográfico da Autora/ 2025.

A terceira camada da mandala se desdobra em quatro partes, cada uma reunindo elementos que traduzem aspectos essenciais da economia, cultura e natureza goiana:

No quadrante superior esquerdo, a agricultura é representada pela figura de um homem do campo segurando um relógio, símbolo do controle do tempo no ciclo de plantio e colheita. Esse elemento sugere o manejo da terra dentro do tempo e a importância do planejamento agrícola para garantir a produtividade e o sustento. Ao seu lado, um caminhão e um boi representam aspectos da economia evidenciando a pecuária e o transporte como pilares do agronegócio no estado.

Já na parte superior direita, a mandala exalta o cerrado, destacando suas paisagens típicas. O sol poente imprime um tom de contemplação e eternidade, simbolizando o ritmo natural que rege esse ecossistema. O lobo-guará, espécie emblemática da fauna local, surge como um guardião do bioma, reforçando a importância da preservação ambiental diante do avanço das atividades humanas.

No quadrante inferior esquerdo, a cultura e a tradição religiosa ganham vida com a Procissão do Fogaréu. Os farricocos, com suas vestes multicoloridas, caminham pelas ruas da Cidade de Goiás, cenário histórico marcado pela arquitetura colonial e pelas ruas de pedra. Esse cortejo secular, carregado de simbolismo e devoção de identidade, representa a fusão entre fé e cultura, mantendo viva a herança histórica da região.

Por fim, na parte inferior direita, uma mandala se volta para os símbolos naturais e culinários de Goiás. Dois ipês amarelos, árvores icônicas do cerrado, florescem ao lado da Cruz do Anhanguera, remetendo a monumentos históricos presentes na antiga capital. A culinária goiana é exaltada com uma rica diversidade de alimentos e frutos, como caju, pequi, pamonha, empadão goiano, buriti, jatobá e cagaita, expressando o vínculo profundo entre a terra e a identidade alimentar do povo goiano.

Cada elemento disposto nessa mandala dialoga entre si, compondo uma estrutura artística visual que sintetiza o espírito de Goiás. A agricultura, o cerrado, a tradição e a culinária não apenas coexistem, mas se complementam, reafirmando a riqueza e a diversidade que moldam a cultura e a história desse território.

O pequi, desenhado em seu formato peculiar, se apresenta como símbolo da identidade culinária goiana. No desenho de Bento, o pequi é quase um manifesto: um chamado para considerar e valorizar a riqueza do cerrado, a importância de preservar o bioma e manter vivas as tradições que fazem desse fruto um patrimônio imaterial do estado.

Um farricoco se destaca como figura emblemática da Procissão do Fogaréu, que figura no palco cultural como uma manifestação singular da fé e da tradição, mesclando tradição e teatralidade.

Ao lado do pequi, a pamonha ganha espaço na composição, com suas linhas suaves que evocam o alimento envolto em palha. A pamonha representa bem mais que um prato típico; é um ritual, uma celebração da colheita e do compartilhamento. Segundo depoimentos dos estudantes, percebe-se que, ao ser feita em família, em rodas de conversa e encontros festivos, ela representa o acolhimento, a hospitalidade e a essência do povo goiano. É um alimento que aquece, que envolve, que carrega em seu sabor a simplicidade e a riqueza das raízes locais.

Analisando o olhar da estudante, percebe-se o que ela considera patrimônio, sendo que cada traço, cada cor, cada escolha feita em sua composição é um convite para reflexão sobre a riqueza do patrimônio goiano e a importância de manter viva a memória que o sustenta.

O desenho da estudante Maria Rita emerge com riqueza sintetizadora do que ela considera patrimônio cultural e natural de Goiás. Dividida em quatro partes, sua composição reflete um olhar atento às raízes culturais, mas também um profundo respeito pela identidade do cerrado e suas múltiplas manifestações.

Figura 14: Desenho da aluna Maria Rita



Fonte: Acervo Fotográfico da Autora.

Na parte superior esquerda, Maria Rita inicia sua obra retratando Cora Coralina, figura central na literatura brasileira e um dos maiores ícones da cultura goiana. A escolha da poetiza representa que, ao olhar da estudante, a conexão entre Cora e a cidade onde nasceu é indissociável, e sua presença no desenho evidencia como sua obra continua influenciando as novas gerações. Mais do que uma imagem, a figura de Cora representa a permanência da memória e da poesia como um patrimônio vivo, que pulsa entre as ruas de Vila Boa e na identidade goiana.

Ao lado de Cora Coralina, Maria Rita desenha um farricoco, vestido com sua túnica vermelha e segurando uma tocha, assim como seus colegas também representaram. Essa repetição na escolha da figura evidencia a força simbólica do personagem dentro do imaginário cultural e patrimonial de Goiás. Sua presença em todos os desenhos é mais do que um elemento isolado, é um traço comum que permite a percepção dos estudantes sobre a identidade goiana.

A parte inferior esquerda do desenho de Maria Rita é dedicada ao patrimônio natural, em que a jovem aluna retrata um cenário exuberante: um rio de águas abundantes, repleto de peixes, cercado por morros e uma paisagem habitada por animais típicos do cerrado. A presença de onça-pintada, lobo-guará, tamanduá-bandeira e jiboia demonstram a riqueza da fauna local e ressalta a importância da preservação desse bioma único.

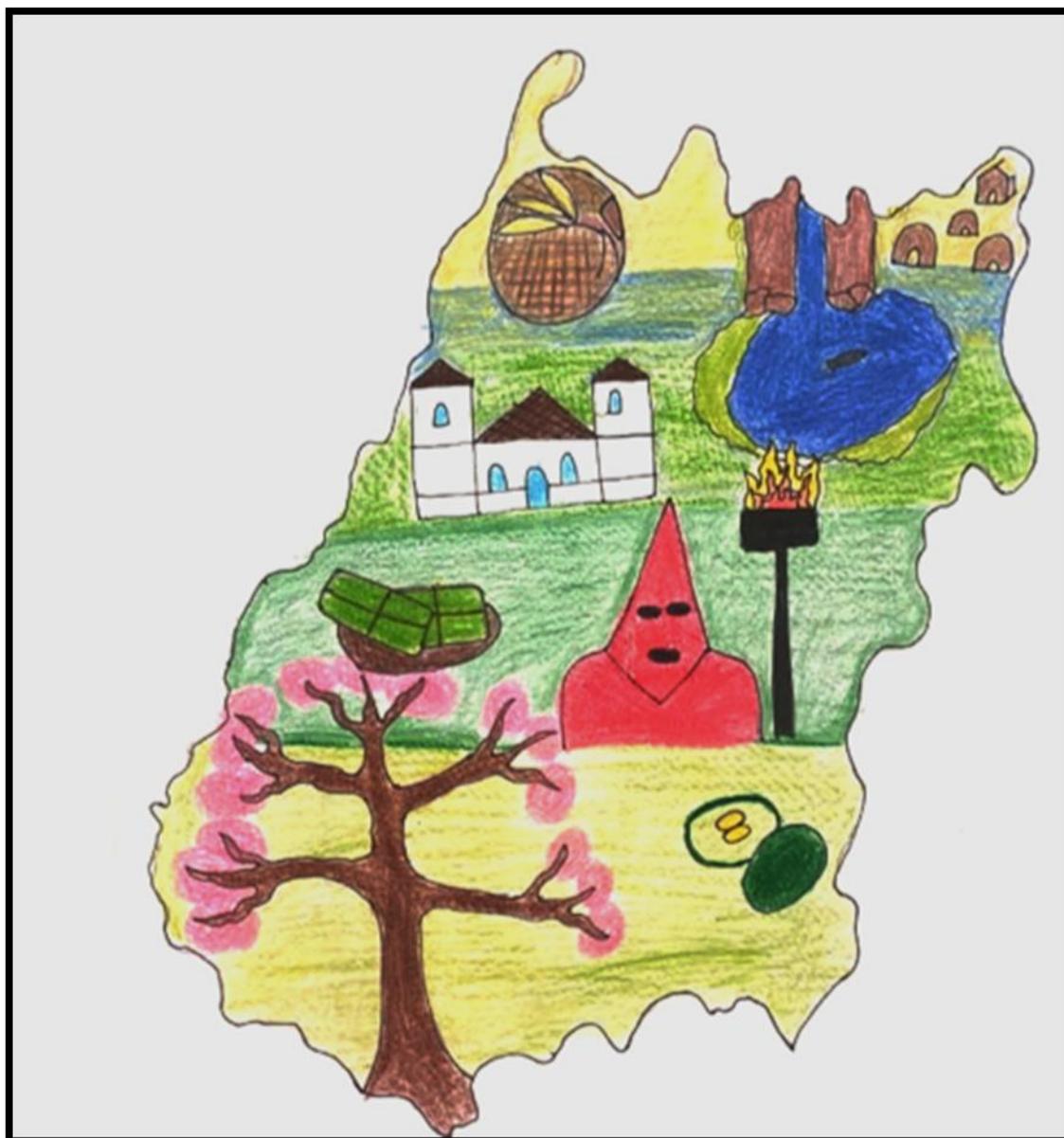
Nos dois quadrantes à direita, na parte superior e inferior, a aluna mergulha na culinária goiana, representando dois dos elementos mais icônicos da cultura regional: a pamonha e o pequi. O desenho da pamonha, envolta em sua palha e também aberta, revela sua textura e convida o observador a pensar nas coincidências dos alunos utilizarem os mesmos aspectos que representam. Abaixo a estudante desenha o pequi, representado tanto em sua forma externa, com a casca esverdeada, quanto aberto, revelando sua polpa amarela.

O estudante Bento também traz em seu desenho uma opinião sobre o que considera ser patrimônio de Goiás. Seu olhar percorre os caminhos da terra e da cultura, retratando símbolos enraizados no cotidiano goiano e transpondo-os para o papel com sensibilidade e significado. Seu desenho exprime o espaço geográfico recriado segundo aspectos no qual os elementos culturais e naturais se entrelaçam compondo o patrimônio do estado ao exprimir a riqueza da terra e os frutos que dela brotam, destacando a soja dentro da agricultura, uma das bases da economia goiana. Ao lado dela, a cachoeira deságua em seu desenho como um lembrete da abundância hídrica de Goiás, das veias cristalinas que percorrem o solo e sustentam tanto a vida natural quanto a atividade humana. As ocas indígenas, esboçadas refletem um contato que o estudante vivencia dentro do espaço escolar em respeito aos colegas indígenas que compõem a identidade lembrando que o patrimônio é também história, resistência e identidade dos povos indígenas. Entre os elementos que marcam o patrimônio material, optou por retratar a igreja de Pirenópolis representando a arquitetura colonial bem como aspectos voltados à fé que atravessa gerações.

O Ipê rosa, com sua exuberância, fecha essa composição como um toque de poesia, como um ciclo natural que se renova a cada estação. Suas flores são lembranças vivas da paisagem goiana, uma paleta de cores que pinta os campos e as cidades, reafirmando que o

patrimônio não está apenas nas construções ou nos objetos, mas também naquilo que floresce, cresce e se transforma junto ao povo.

Figura 15: Desenho do estudante Bento



Fonte: Acervo Fotográfico da Autora.

Os desenhos dos alunos, mais do que meras representações visuais, se revelam como fragmentos de uma narrativa afetiva e identitária, na qual cada traço reflete aspectos profundos do patrimônio cultural e natural de Goiás. Através das composições, percebe-se que a culinária ocupa um lugar importante na memória coletiva, sendo representada de maneira recorrente em

todas as produções. Essa influência reflete a forma como o alimento se entrelaça à identidade goiana, tornando-se um marcador de pertencimento, de história e de continuidade.

Entre os produtos retratados, o pequi e a pamonha surgem como símbolos incontestáveis da tradição alimentar do estado. A presença quase unânime do pequi nos desenhos dos alunos reafirma seu status de patrimônio imaterial:

O pequi é o símbolo, carro-chefe da culinária goiana. Em qualquer lugar do Brasil, quando se fala em pequi, lembra-se de Goiás. Aqui o pequi é usado em todo prato culinário: refogado em caldo grosso, no arroz, na carne, na galinhada, na pamonha, no pastel, no frango, em conservas, na farofa, como óleo e pó para condimentos, em licores, em sabão e até doce de pequi. Portanto, o pequi é uma comida regional, que reflete a imagem da goianidade, ou seja, da identidade social goiana (Signoreli, 2010, p. 72).

Esse fruto, que encapsula a alma do Cerrado, vai muito além de um ingrediente simples: ele é um verdadeiro símbolo da identidade goiana, atravessando gerações e mantendo viva a conexão entre passado, presente e futuro. Nos desenhos, sua representação extrapola a mera forma – ele surge em diferentes estágios: inteiro, aberto, em semente –, e cada um desses estados carrega um significado próprio.

Já a pamonha, outro elemento recorrente nessas composições, não se limita a ser apenas um prato típico; ela incorpora o espírito do convívio, do compartilhamento e do trabalho em comunidade, fato que fora mencionado de forma recorrente nos depoimentos dos entrevistados. O ritual que envolve a colheita e preparo transforma-se em um elo com a memória e o afeto. Tradicionalmente preparada em família e servida em reuniões festivas, a pamonha traduz o calor das relações humanas, o aconchego da comida caseira e a hospitalidade goiana:

Os homens incumbidos de ir à roça quebrar e trazer o milho, cortar as pontas das espigas, as mulheres, senhoras e mocinhas, também, crianças, descascarem, outras tantas ralando, escolhendo as mais adequadas palhas, picando os queijos frescos e mais pedaços fritos de lingüiças de porco, tudo produção própria; moças cuidadosas, paciosas, retirando os cabelos (do milho) encrostados nas espigas, um grande tacho onde a massa temperada cozinhava com a banha de porco, mexida por enorme colher-de-pau. Depois o enchimento com a massa e os ingredientes nas palhas dobradas, amarradas com embiras das próprias palhas, com um nó para as de-sal e dois nós para as de-doce. “Ali conversavam, ali negociavam, ali namoravam, ficavam noivos e se casavam” (Signoreli *apud* Ortêncio, 2010, p. 55).

Ao observar os desenhos dos estudantes, percebemos um alinhamento impressionante entre as representações, como se cada traço e cor fossem fios de uma mesma compreensão coletiva. O pequi, a pamonha, os elementos do Cerrado e os ícones culturais surgem repetidamente, carregando significados que atravessam gerações. Cada estudante, ao compor sua arte, traduz suas próprias vivências e percepções, conferindo às imagens uma dimensão pessoal e sensorial.

Essa atividade revelou-se um espaço de expressão, no qual os alunos, por meio do desenho, externalizaram suas conexões afetivas com o patrimônio material e imaterial de Goiás. Mais do que representar objetos e cenários, eles projetaram emoções, lembranças e aprendizados, transformando suas composições em verdadeiros mapas afetivos. A recorrência de certos elementos nos trabalhos não indica mera reprodução, mas sim um reconhecimento partilhado daquilo que constitui a identidade cultural vilaboense.

CAPÍTULO IV

4. PROPOSTA DO PRODUTO/ PÚBLICO ALVO

A proposta de produto a ser desenvolvido durante a pesquisa se materializa na criação de um livro de receitas. O processo de desenvolvimento do produto transcende a simples compilação de receitas culinárias; ele busca capturar as histórias, tradições e memórias que acompanham cada receita ao passo em que preserva e valoriza a culinária vilaboense enquanto patrimônio imaterial. O produto nasce do compromisso de preservar e transmitir detalhes inerentes à culinária, partindo de contribuições dos jovens e dos detentores de saber indicados por eles, ao reunir receitas descritas segundo vivências comunitárias. Trata-se de uma iniciativa de preservação da memória coletiva, essencial para a continuidade e valorização do patrimônio imaterial que servirá como uma lembrança tangível da participação dos estudantes no projeto, além de ser um recurso valioso para a preservação e transmissão da rica tradição culinária da Cidade de Goiás.

[...] a salvaguarda das técnicas culinárias, dos cadernos de receitas, do saber fazer pode evocar a memória de pertença do povo. No entanto, este conhecimento não registrado, não guardado pode se perder e gerações futuras não terão oportunidade de conhecer este passado. É importante a preservação do saber fazer, a manutenção e transmissão continuada do conhecimento adquirido pelas sociedades (Nardin, 2015, p. 66).

O público-alvo da proposta, embora dentro de um recorte que se limita aos estudantes da 2ª Série do Ensino Médio do CEPI “Professor Alcide Jubé” e a detentores de saber indicados por eles, acaba abrangendo, mesmo que indiretamente, a comunidade vilaboense que compõe o núcleo familiar e de contato com os alunos. Para os estudantes envolvidos no projeto, esta é uma oportunidade singular de mergulhar profundamente na cultura culinária de sua região, enriquecendo sua apreciação pela herança cultural e contribuindo para a valorização do patrimônio imaterial local. Cabe ressaltar que o grupo de estudantes reflete bem o aspecto multicultural étnico que espelha as raízes da sociedade vilaboense e, conforme já fora abordado, essa fusão implica numa constante reelaboração e negociação das identidades particulares, exigindo um esforço contínuo de produção cultural no cotidiano. Nesse contexto, a alimentação emerge como um elemento central e simbólico, funcionando como um dos principais veículos

através dos quais essas identidades são afirmadas, renegociadas e transformadas. No caso de culturas que foram subjugadas ou marginalizadas, como as comunidades negras e indígenas, a culinária pode ser um dos poucos testemunhos restantes de sua rica herança histórica e cultural. Por muito tempo, esses saberes foram transmitidos oralmente, o que os coloca em risco de desaparecimento à medida que as gerações passam e as dinâmicas sociais se alteram.

Historicamente, durante o período de colonização e mesmo em tempos mais recentes, aspectos colonialistas frequentemente suprimiram ou ignoraram as contribuições das comunidades subalternizadas. Ao documentar e promover suas práticas culinárias, reconhecemos a pluralidade e a riqueza cultural que esses grupos oferecem. Isso não apenas fortalece a identidade cultural local, mas também enriquece o tecido cultural mais amplo.

A comida do dia a dia, com suas práticas aparentemente simples e rotineiras, revela-se um campo fértil para a observação das identidades que se reafirmam nas comunidades. Através das escolhas alimentares, das adaptações de receitas e uniões de saberes culinários, podemos identificar como as identidades coletivas são moldadas pela incorporação de influências culturais, ao mesmo tempo em que preservam traços de tradições antigas. Essas práticas alimentares cotidianas, além de refletirem a adaptação a um novo contexto cultural, também servem como uma expressão tangível das tensões e negociações que permeiam a construção de identidades em sociedades multiculturais.

O espaço da cozinha é, também, o lugar das receitas. Cozinhas de muitas formas, que se alteram ao longo da extensão territorial do país, que se metamorfoseiam, seja por expressar a cultura dos lugares, seja pela desigualdade socioeconômica, marca da violência capitalista. O lugar das receitas é, pois, esse emaranhado de sabores, conflitos, opressões, ingredientes, cheiros, histórias, apagamentos, fogo e saberes (Moreira; Palhares, 2021, p. 217).

As receitas contam histórias que revelam a memória coletiva de uma comunidade, sendo uma das formas mais poderosas de expressão cultural. Cada receita registrada carrega consigo um trecho de experiência de quem a descreve, funcionando como uma narrativa que conecta o passado ao presente e transforma a cozinha em um espaço de construção de memória e identidade:

As narrativas unem acontecimentos numa história coerente e os relacionam à identidade social de uma comunidade. Estão entrelaçadas com a construção e continuidade das comunidades, com a produção dos saberes do senso comum compartilhados pelas pessoas de um grupo. Elas possibilitam a reflexão, o questionamento e a crítica sobre vida comunitária e a herança histórica. O contar histórias é uma das formas pelas quais as comunidades compreendem seu passado, presente e futuro. Nessa discussão da narrativa como constitutiva de uma comunidade, e não expressão dela, uma das perspectivas que esse artigo deixa entrever é a de como a narrativa da comida constrói a comunidade (Amon; Menasche, 2008, ps. 19 e 20).

Os registros de receitas são bem mais que simples guias culinários; eles carregam histórias e representam laços de confiança e afeto entre os membros de uma comunidade. Compartilhar essas receitas é, portanto, um gesto que simboliza a troca de conhecimentos e a criação conjunta do paladar. Por isso, o livro de receitas dentro do desenho desta pesquisa será um repositório de histórias e memórias que expressam a identidade cultural da comunidade vilaboense.

Ao envolver os estudantes no processo de pesquisa e registro das “receitas patrimônio” de suas famílias, oferta-se uma oportunidade para que mergulhem profundamente na cultura culinária regional, permitindo-lhes o compartilhamento de saberes e a apreciação mais profunda pela herança cultural que os cerca. A alimentação envolve sabores e aromas que evocam memórias e sentimentos profundos. Ao se registrarem as receitas, não apenas preservam a memória culinária, mas também servem como um meio de conectar o passado ao presente, assegurando que as tradições continuem vivas nas gerações futuras:

A alimentação é uma das expressões mais sensíveis da cultura, com seus sabores e aromas, pois toca nas sensibilidades e nos estranhamentos das pessoas perante culinárias específicas. Assim, as receitas evocam memórias, estimulando a imaginação e desencadeando sentimentos profundos, que se materializam em vínculos entre o passado e o presente. A capacidade de percebê-los e valorizá-los dependem dos padrões culturais e da memória. Com a alimentação vista como um aspecto importante na história e na cultura de um povo, torna-se visível a discussão de guardar e proteger esses bens como patrimônio imaterial, tornando assim, a gastronomia umas das principais representações culturais de um povo (Nardin, 2015, p. 19).

A importância da preservação dessas receitas também está ligada à educação patrimonial promovida dentro das ações planejadas na pesquisa. Ao refletirem criticamente sobre o significado e a importância do patrimônio cultural, os estudantes são incentivados a desenvolver um pensamento crítico e reflexivo sobre as tradições e a história local. Esta reflexão crítica é essencial para o fortalecimento do senso de pertencimento e para a valorização da diversidade cultural, aspectos fundamentais para a construção de identidades pessoais e coletivas dentro do contexto cultural da comunidade.

A previsão do livro de receitas como produto final deste projeto, embora ainda em fase de desenvolvimento, já aponta para um resultado que pretende bem mais do que registrar receitas. Trata-se de um esforço coletivo para preservar e transmitir a riqueza cultural de uma comunidade, garantindo que as futuras gerações tenham acesso a essa herança imaterial.

De outra maneira, há receitas que constituem e fazem parte das tradições dos lugares, e por meio delas, os rituais e as relações com a comida e com o ato de comer permanecem, através das memórias que constroem os lugares. A feitura das receitas carrega consigo a possibilidade de continuidade de histórias e saberes presentes nas comidas, assim como das tradições e práticas nas quais as comidas estão inseridas. Isso ocorre de tal maneira que não basta apenas guardar as receitas em cadernos e livros, mas sim, fazê-las, tornarem-nas presentes nas mesas (Moreira; Palhares, 2021, p. 223).

A cozinha pode ser vista como um santuário de rituais ancestrais e regras que guiam as mãos que ali operam. Para os não iniciados, essas práticas podem parecer enigmáticas, mas para aqueles que conhecem seus segredos, a cozinha é um palco de misturas e reações químicas que se realizam a cada instante. Nesse espaço encantado, os alimentos são mais do que meros ingredientes; eles são matéria em transformação, passando por processos alquímicos que os transmutam de sua forma bruta para algo novo, pleno de significado e história:

Cozinhar, assim como a alquimia, é um universo ordenado. Um sistema esotérico fechado, dotado de rituais e regras estranhos e incompreensíveis para os não iniciados. A cozinha é o lugar mágico das transformações que corresponde, no corpo, ao estômago. A análise semiótica da culinária como símbolo permite-nos estudar o entrelaçamento de representações, crenças e práticas sociais associadas à culinária e a forma como os indivíduos a partilham dentro de uma cultura (López, 2011, p. 59).

É nesse caldeirão de técnicas, onde o conhecimento empírico se entrelaça com a observação cuidadosa e a intuição, que a culinária revela seu verdadeiro papel: o de guardiã e transmissora de saberes culturais. Cada prato, cada receita, é uma narrativa silenciosa que carrega consigo o legado de gerações, uma expressão tangível da cultura que se perpetua através do ato de cozinhar. Aqui, a transformação dos alimentos é também a transformação da memória, da identidade, um ritual diário que mantém vivo o fio invisível que nos conecta ao nosso passado.

Em última análise, o projeto não apenas contribui para a preservação da tradição culinária vilaboense, mas também promove uma maior compreensão e valorização do patrimônio imaterial da região. A participação dos detentores de saberes e dos estudantes na criação deste livro de receitas é um testemunho do compromisso com a preservação da cultura e da memória coletiva. O livro servirá como um recurso valioso para a comunidade, garantindo que as tradições culinárias continuem a ser transmitidas e apreciadas pelas gerações futuras.

Este esforço coletivo para compilar um livro de receitas não apenas preserva as tradições culinárias, mas também contribui para a continuidade das práticas culturais que definem a identidade da comunidade vilaboense. O livro de receitas, ao incorporar essas narrativas, servirá como um meio de fortalecer o sentido de pertencimento e de promover a valorização da diversidade cultural.

Em suma, o livro de receitas que resultará deste projeto será um testemunho duradouro da riqueza cultural da região vilaboense. Ele não apenas preservará as receitas e técnicas culinárias tradicionais, mas também capturará as histórias e memórias que elas representam. Este livro será um recurso valioso para a comunidade, servindo tanto como uma recordação tangível da participação dos estudantes quanto como um meio de preservar e transmitir a tradição culinária para as futuras gerações.

Portanto, a criação deste livro de receitas, ainda em desenvolvimento, reflete um esforço conjunto para valorizar e preservar o patrimônio imaterial da região vilaboense. Ao envolver estudantes e detentores de saberes na compilação e análise das receitas, o projeto não apenas contribui para a preservação das tradições culinárias, mas também promove uma maior compreensão e valorização da cultura local. Este livro de receitas será, sem dúvida, um legado duradouro que garantirá que as tradições culinárias da região continuem a ser apreciadas e transmitidas pelas gerações futuras.

A preservação das receitas permite que futuras gerações tenham acesso ao conhecimento e práticas ancestrais, funcionando como uma ferramenta educacional valiosa. Ensina sobre ingredientes locais, métodos de conservação de alimentos e o papel dos alimentos na saúde e na sociedade. Serve ainda como uma ponte para o diálogo intercultural e para a compreensão mútua. A documentação de receitas não só combate práticas de assimilação como também as legitima como parte integrante da história humana global. Portanto, incentivar e apoiar esses esforços de registro é crucial para uma verdadeira compreensão e apreciação da diversidade cultural e histórica mundial.

4.1 O livro de receitas como relicário de saberes e tradições

O aroma do café recém-coado preenche o ar com seu perfume encorpado, quente e familiar, como um convite para despertar memórias e aconchegos ao redor da mesa. Pouco antes, ainda quando o sol mal expressa seus primeiros raios, o tilintar das colheres batendo contra as panelas marca o compasso das manhãs na Cidade de Goiás, enquanto as mãos habilidosas preparam a massa do bolo de arroz que será servido junto ao café. O tempo avança; é hora do almoço: o cheiro de alho refogado reina junto ao do pequi enquanto penetram na carne e no caldo do frango caipira, preparando os sentidos para seu sabor untuoso, que se entranha na alma e na memória de quem o saboreia. Ao lado, repousam os doces... são sabores

singulares, como o do pastelinho de doce de leite, de casquinha fina e crocante, que se rompe delicadamente ao primeiro contato com os lábios, deixando escorrer o recheio caramelado que se mistura à doçura do açúcar polvilhado e ao perfume sutil de canela. E os sucos preparados para acompanhar lanches e refeições? O preparo líquido carrega o tom e sabor adstringente e cítrico, extraído de frutos multicoloridos como pequenos sóis dourados e avermelhados: cajuzinho e o cajazinho. Entre aromas, texturas e sons, a cozinha se transforma em brisa de lembranças que atravessa corredores invisíveis, impregnando as frestas do tempo com o carinho de aprender brincando a mexer a colher de pau.

A cozinha não se impõe, ela insinua. Em suas panelas, a história se mistura aos ingredientes. Nas páginas de um caderno de receitas, a memória ganha forma escrita, transforma-se em registro, em saber compartilhado. Os livros de receitas carregam bem mais do que listas de medidas e procedimentos; eles são relicários relacionados a fragmentos da vida. No simples ato de cozinhar, uma comunidade se vê refletida, reafirmando sua existência através dos sabores que carrega.

Os cadernos de receitas, escritos à mão, muitas vezes impregnados de marcas do tempo, são muito mais que compilações de pratos e medidas. Eles são testemunhos da cultura de um povo, registros de identidade e pertencimento. Cada anotação carrega bem mais do que meras instruções do preparo, mas o sotaque, a história e o contexto em que aquela receita se tornou parte da memória coletiva:

Alguns receituários são consagrados, não que se refiram à sua contemplação no salão oficial da cozinha tradicional goiana, de modo que a descrição e o levantamento de receitas dos pratos típicos de Goiás – como o realizado por Bariani Ortêncio (2004) – se mostram de grande importância e contribuição para um possível inventário dos ingredientes, instrumentos, práticas, saberes e técnicas que tiveram trajetória no território, devendo assim ser aprofundados em outras ações e pesquisas" (Barbosa *et al.*, 2021, pág. 142).

A escola é um espaço fecundo para que esses saberes sejam reconhecidos e perpetuados. A educação patrimonial, ao aproximar os estudantes de sua cultura alimentar, oferece-lhes a possibilidade de se verem refletidos em sua própria história. O livro de receitas, dentro desse contexto, torna-se um instrumento educativo poderoso, permitindo que novas gerações reconheçam laços entre a tradição e a contemporaneidade. A valorização da cultura alimentar no ambiente escolar não apenas fortalece a identidade dos estudantes, como promove um aprendizado significativo, em que a experiência sensorial se alia ao conhecimento histórico.

A comida, antes de servir à mesa, percorre um longo trajeto perfazendo uma trajetória social, segundo um pertencimento geográfico, dentro de um conjunto de narrativas que o transformam em muito mais do que pratos:

Sendo a cozinha um microcosmo da sociedade e uma fonte inesgotável de história, é importante que algumas de suas produções sejam incluídas como patrimônio gustativo da sociedade. Por tudo que os cadernos de receitas vêm a representar do ponto de vista do original e de criativo, que permitem destacar as identidades locais e regionais, podem ser considerados como bens culturais. Tais preceitos estão presentes revelando conotações simbólicas, sociais, políticas e culturais que se integram num sistema de representação (Santos, 2011, pág. 111).

Registrar receitas, portanto, é também um ato de resistência. É garantir que saberes não se percam, que gestos continuem sendo reproduzidos, que as futuras gerações compreendam a profundidade do que um simples prato pode representar.

Na sequência de gestos que representam o saber-fazer um doce estão os saberes femininos não verbalizados: memória de sabores, odores, núcleos, consistências. Ao longo das entrevistas ouvimos muitos 'truques', receitas de um jeitinho especial de fazer determinado doce que não se traduz em nenhuma receita, pois representa a experiência da artesã tal como foi construída no cotidiano (Delgado, 1999, p. 319).

Há que se ressaltar a importância das falas dos entrevistados e dos detentores de saberes locais na construção de um patrimônio cultural imaterial, especialmente no contexto das práticas culinárias. No universo da culinária, as receitas trazem consigo histórias, emoções e experiências que atravessam gerações. López (2011) nos ajuda a entender esse fenômeno ao apresentar o conceito de transubstanciação, que nos mostra como os alimentos, ao serem preparados e compartilhados, transcendem sua materialidade e se transformam em símbolos de identidade e cultura. Cada prato carrega camadas de história, transmitindo não só sabores, mas também valores, crenças e laços afetivos. Assim, as falas daqueles que vivenciam essas tradições são essenciais para compreender que a culinária como um espaço de conexão profunda entre pessoas, territórios e memórias:

Hoje eu sou aposentada, gosto muito de fazer doces. Eu estou fazendo aqui de laranja da terra e vou fazer de figo. Assim, graças a Deus, eu vendo bem meus produtos, não ficam no canto, mas a minha produção é pequena porque eu não dou conta de fazer muita coisa.

Você me perguntou se eu lembrava de alguma coisa da minha infância. Eu lembro de coisas assim: que infância tem cheiro, tem sabor, né? Tem presença. A minha mãe fazia doce de bom, delicioso, e fazia também doce de jaca. Na nossa casa tinha vários pés de jaca, e tinha jaca mole e jaca dura. Ela pegava jaca dura e fazia o doce e punha no vidro, nas comotinhas de vidro. Eu lembro também que o quintal era muito grande, tinha sessenta metros de comprimento, tinha jaca, manga, jabuticaba e caju (Josefina, 69 anos).

A cozinha guarda um conhecimento ancestral que muitas vezes escapa às narrativas oficiais. São as mulheres, majoritariamente, que perpetuam esses saberes, que ensinam os filhos e netos a cortar os alimentos do jeito certo, a preparar um bolo no ponto ideal, a transformar ingredientes comuns em pratos carregados de simbolismo. Certeau (1997, p. 212) observa que “com seu alto grau de ritualização e seu considerável investimento afetivo, as atividades culinárias são, para grande parte das mulheres de todas as idades, um lugar de felicidade, de prazer e de invenção”. Esse aspecto se reflete fortemente na cultura alimentar goiana, em que o ato de cozinhar está repleto de significados e afetividade.

Num primeiro momento, as entrevistas narram a construção de identidades individuais, pois as representações sobre o trabalho estão ligadas à família e há um esforço para particularizar suas trajetórias. Porém, outras passagens demonstram que a experiência individual revela memórias compartilhadas com outras mulheres, constituindo-se também memória coletiva. Cozinhar foi aprendido e vivido enquanto trabalho feminino, momento importante na construção do gênero para as mulheres entrevistadas, identificando-as com os papéis sociais historicamente reservados ao gênero feminino (Delgado, 1999, p. 321).

A transmissão oral sempre foi o principal meio de perpetuação dos saberes culinários em Goiás. No entanto, essa forma de registro carrega desafios, como a perda de detalhes, alterações no preparo e até o esquecimento de determinadas receitas. Nardin (2015, p. 66) alerta que a ausência de registros escritos pode comprometer a continuidade dessas tradições, ressaltando que “a salvaguarda das técnicas culinárias, dos cadernos de receitas, do saber-fazer pode evocar a memória de pertença do povo. No entanto, este conhecimento não registrado, não guardado, pode se perder e gerações futuras não terão oportunidade de conhecer este passado”.

Se há um fio invisível que entrelaça memórias, sabores e histórias, esse fio passa pela cozinha vilaboense. Como um alquimista de letras e temperos, Bariani Ortêncio registrou inúmeras receitas e, com um dom fantástico, também capturou o espírito das tradições goianas em seus registros. Suas obras não são meros compêndios de ingredientes e modos de preparo; são documentos etnográficos que rememoram uma terra com profundas marcas tradicionais, onde cada refeição carrega consigo um significado social, cultural e afetivo. Sua obra continua sendo uma referência essencial para pesquisadores, cozinheiros e amantes da culinária regional, garantindo que os saberes culinários goianos sejam preservados e apreciados pelas futuras gerações.

Entre as receitas levantadas, uma das mais emblemáticas é o arroz com pequi, prato profundamente ligado à identidade goiana. Ortêncio (1967, p. 199) detalha seu preparo,

destacando o pequi como um dos ingredientes mais simbólicos da culinária regional: “Refoga-se o pequi com sal, alho, cebola e pimenta-do-reino. Pôr água e deixá-lo cozinhar até secar. Adicionar o arroz e refogá-lo bem. Colocar água e deixar cozinham, juntos”. Quase sessenta anos se passaram e o estudante Carlos Eduardo apresentou a mesma receita, mais detalhada, com o diferencial bem costumeiro que agrada o paladar, que é o acréscimo de temperos:

Arroz com pequi:

Ingredientes

- 1/4 de xícara de chá de óleo
- 1/2 litro de pequi lavado
- 2 dentes de alho amassados e refogados
- 1 cebola grande picadinha
- 2 xícaras de arroz
- 4 xícaras de água de água quente
- Sal a gosto
- Salsinha, cebolinha picada a gosto
- Pimenta e pimenta do reino (a gosto)

Modo de fazer: Refogue alho amassado junto da cebola (picadinha) em fogo baixo, mexendo sempre até dourar. Junte o pequi e o arroz e deixe fritar um pouco, mais um pouco, tomando cuidado para não queimar o alho e a cebola. Quando refogarem, acrescente a água e junte o sal. Deixe ferver em fogo baixo até secar. Quando o arroz estiver quase pronto, coloque os temperos a gosto.

Figura 16: Arroz com pequi



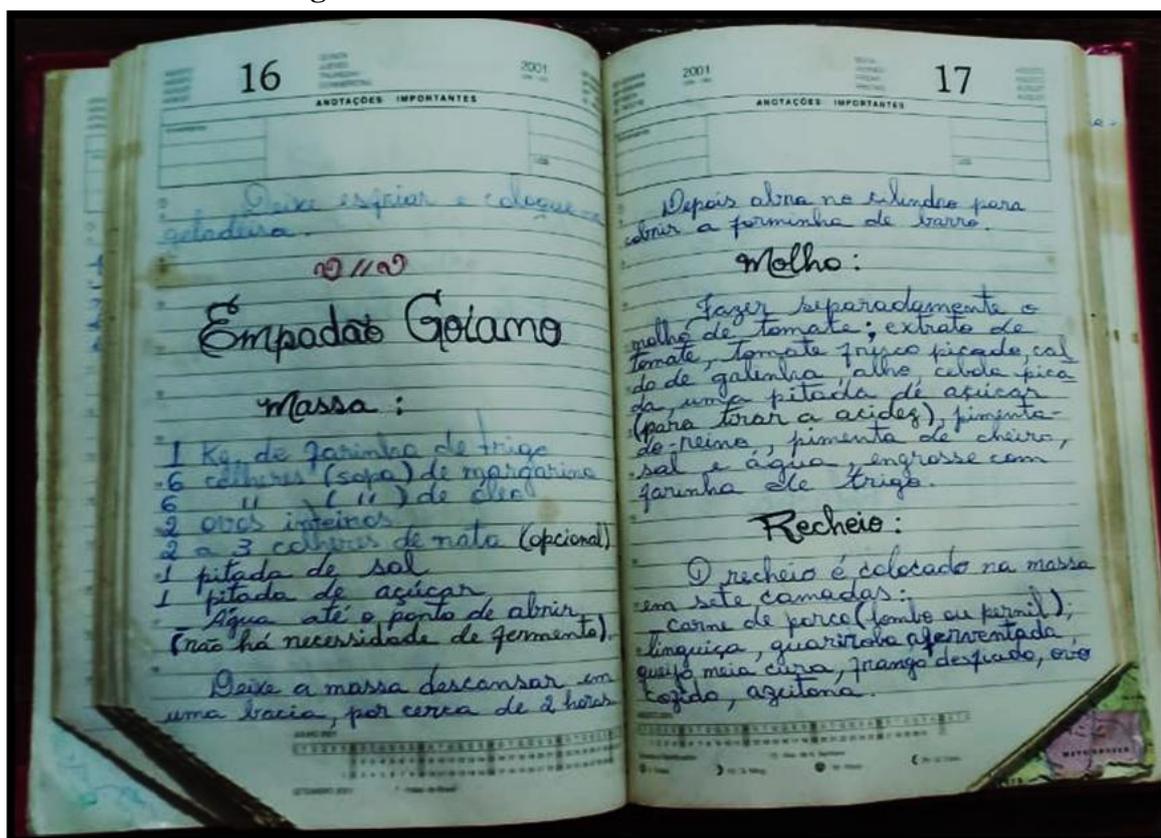
Fonte: Foto de Carlos Eduardo – 2025.

Essa receita ilustra como a culinária goiana reflete costumes da herança cultural transmitida entre gerações. Além do arroz com pequi, Ortêncio documentou pratos fundamentais, como a galinhada, a pamonha e o empadão goiano, pratos mencionados pelos entrevistados.

Inspirada nessa perspectiva, a proposta de registro de um livro de receitas que parte das vivências dos estudantes e de detentores de saber da Cidade de Goiás refletiu uma busca em reconhecer e valorizar os legados patrimoniais presentes nas famílias dos estudantes, aproximando-os de sua própria história. As rodas de memória desempenharam um papel fundamental nesse processo, pois permitiu que os jovens percebessem que sua identidade cultural não está restrita aos livros ou às ruas da cidade, mas pulsa dentro de suas próprias casas, nas lembranças de seus avós, nos hábitos transmitidos à mesa e nos aromas que perfumam suas cozinhas.

Ao registrar suas receitas tradicionais, os estudantes se tornaram ativos na preservação do patrimônio imaterial; o mesmo ocorreu com as entrevistadas, detentoras de saber. O exercício de escuta e registro, além de fortalecer laços intergeracionais, também desperta a consciência sobre a riqueza cultural que muitas vezes passa despercebida no cotidiano, promovendo um encontro entre memória e identidade, transformando a cozinha em um espaço de conexão entre diferentes tempos e histórias.

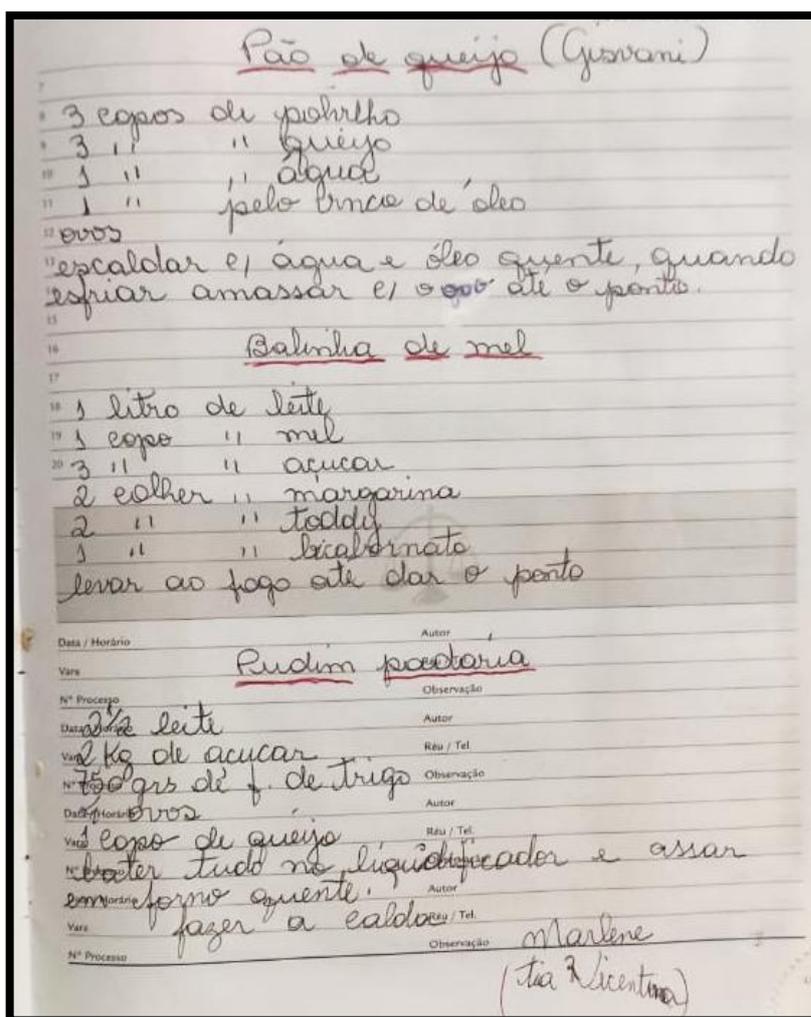
Figura 17: Caderno de receitas analisado em sala de aula



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora/ 2025.

Nos cadernos de receitas, histórias aparecem de forma sutil. São páginas amareladas, manchadas pelo decurso dos dias e uso, denunciando que as receitas foram registradas há muito tempo. Letras grifadas e bordadas, caprichosamente seguidas de receitas detalhadas em alguns cadernos, enquanto em outros, as informações são bem curtas, fazendo sentido apenas para quem redigiu. Nomes registrados ao lado de títulos de pratos – Gisvani, tia Vicentina – que indicam a origem de cada ensinamento. São medidas pouco precisas que só fazem sentido para quem compartilha um mesmo repertório. Nesse contexto, às vezes, pode-se encontrar um caderno de receitas escrito à mão, com referências que somente são passíveis de serem compreendidas por aqueles que detêm o conhecimento tradicional e têm acesso à linguagem gastronômica regional" (Barbosa *et al.*, 2021, p. 130).

Figura 18: Caderno de receitas domiciliar de Célia Aparecida Peixoto (detentora de saber)



O livro de receitas, ao ser inserido no espaço escolar, torna-se uma ferramenta para que os estudantes reconheçam e valorizem sua própria cultura alimentar. O registro de receitas familiares, de entrevistar os detentores desses saberes, de fotografar os pratos e ouvir histórias que os acompanham, amplia a noção de patrimônio.

Uma receita culinária traz muito mais do que simples instruções de proteína, possibilita a descoberta histórica e cultural de uma sociedade ou parte dela. De sua observação e leitura, podem-se decifrar seus códigos implícitos, como emoções, lembranças e tradições familiares” (Oliveira; Sales, 2019, p. 217).

Quando a escola se abre para esse tipo de experiência, o ensino torna-se mais vivo, mais concreto. Os estudantes perceberam que seu aprendizado não está restrito às páginas dos livros didáticos, mas também se manifesta nas práticas de sua própria casa, nos cheiros que lhes são familiares, nos gestos repetidos por suas mães e avós:

Essa dimensão simbólica das receitas é explorada em diferentes estudos que destacam a cozinha como um espaço de transformação, tanto física quanto simbólica. (...). A cozinha é vista como um lugar mágico de transformações, onde os alimentos passam por processos de transmutação, perdendo suas formas originais e adquirindo novos significados através das técnicas e tecnologias desenvolvidas ao longo do tempo. Esse processo, que envolve a combinação de conhecimento empírico e observação metódica, reflete o papel da culinária na construção e na transmissão de saberes culturais (López, 2011, p. 59-61).

No contexto da cultura alimentar, a transubstanciação acontece quando um alimento ganha novos sentidos a partir das experiências e narrativas daqueles que o preparam e consomem. Receitas passadas entre gerações constituem um conjunto de histórias vivas, carregadas de afetividade e pertencimento. O conceito de transubstanciação, conforme descrito por López, ajuda a compreender esse processo. Os alimentos, ao passarem por transformações e trocas dentro de um contexto social, adquirem camadas de significado que ultrapassam seu aspecto material. Eles se tornam veículos de histórias individuais e coletivas, reforçando a identidade cultural e a continuidade das tradições. Nesse sentido, os relatos dos entrevistados são fundamentais para contextualizar não apenas os modos de preparo, mas também os valores e crenças que envolvem cada receita.

4.2 Proposta de aplicação do produto

Um livro de receitas é um instrumento prático feito para ser vivido. Ele não é um objeto a ser guardado intacto em uma estante, mas um companheiro de cozinha, pronto para ser aberto sobre a mesa, folheado com mãos curiosas, preenchido com observações e alterações a fim de adequar-se às histórias de seus usuários. Cada mancha, cada anotação à margem, cada dobra discreta em uma página favorita são vestígios de sua jornada nas cozinhas da comunidade. E é justamente esse uso cotidiano que o torna tão valioso, pois ele jamais é um testemunho da cultura alimentar e das memórias compartilhadas ao redor do fogão.

Além de seu caráter prático, um livro de receitas é um registro cultural e afetivo. Como apontam Oliveira e Sales (2019), esses manuscritos culinários familiares representam mais do que simples instruções para preparar pratos:

As receitas contidas nos cadernos representam uma construção identitária familiar, pois seu contexto traz a aplicação de um conhecimento que é transmitido de geração em geração, que atribui um sentido de pertencimento e gira entre as mulheres da mesma família como um elo que as une e se materializa em fotografias mentais, em vários capítulos de interações sociais, momentos culturais, simplesmente, do cotidiano de nossa própria realidade (Oliveira e Sales, 2019, p. 216).

Ainda assim, alguns cuidados podem garantir que ele continue a atravessar gerações, levando consigo os sabores e memórias que cada leitor lhe acrescentar. Sempre que possível, é recomendável manuseá-lo com as mãos limpas, protegê-lo da umidade e mantê-lo longe de fontes diretas de calor. Se necessário, folhas plásticas podem ser usadas para cobrir as páginas enquanto se cozinha, ajudando a preservar sua integridade. Pequenos apoios podem mantê-lo aberto sem forçar a encadernação, permitindo que ele permaneça acessível sem sofrer desgastes excessivos. Essas precauções contribuem para sua longevidade, garantindo que futuras gerações possam desfrutar do mesmo legado de receitas e histórias que foram cuidadosamente reunidas.

Mas a verdade é que, por mais que se cuide, um livro de receitas não sai ileso da cozinha, e talvez essa seja sua maior beleza. Uma página levemente marcada por respingos de molho pode trazer à lembrança uma refeição especial, preparada com carinho em uma noite fria. Um rabisco feito apressadamente ao lado da receita original pode revelar a mão de quem ousou experimentar algo novo, adaptar um tempero, acrescentar um toque pessoal a um prato tradicional. Um grãozinho de açúcar esquecido entre as páginas pode ser a lembrança de um

bolo feito às pressas para um café com amigos, ou de uma tarde em que crianças riram ao misturar os ingredientes sem pressa, sem medo de errar.

Os cadernos de receitas são testemunhos de uma época, tratam de uma forma de vida centrada na vida familiar, na medida em que pretende sistematizar a vivência alimentar deste grupo. Como patrimônio familiar, guardam a configuração de uma sensibilidade partilhada, da educação do gosto (Dutra, 2014, p. 8).

Essas marcas, longe de serem imperfeições, são registros de histórias vividas, testemunhos silenciosos de encontros ao redor do fogão, de tentativas bem-sucedidas (e até das que deram errado, mas renderam lembranças). Elas fazem parte da identidade do livro tanto quanto as receitas que ele contém. Em suas páginas anotadas, ele carrega fragmentos das pessoas que o tocaram, das experiências que possibilitou, dos momentos que ajudou a construir. Um livro de receitas limpo e intacto pode ser bonito, mas um livro que carrega sinais de uso é um livro amado, transformado por aqueles que fizeram dele um companheiro de jornada.

Essa característica dos cadernos de receitas também revela um aspecto mais profundo da cultura alimentar, que se relaciona com o patrimônio imaterial e a memória coletiva. Conforme destacado por Dias, Souza e Teixeira, há um reconhecimento crescente da importância dos saberes tradicionais:

Ao reconhecer bens intangíveis que permeiam práticas e hábitos alimentares, há um estímulo à cadeia de produção, de socialização e transmissão deste saber e, neste sentido, o registro apresenta a importância que o patrimônio imaterial alimentar possui no cenário nacional e internacional. No cenário brasileiro, este reconhecimento dos saberes gastronômicos se deu pelo 'Programa Nacional do Patrimônio Imaterial' que estimula a valorização e transmissão da gastronomia como um bem imaterial de seu povo (Dias *et al.*, 2023, p. 770).

Com o tempo, ele se tornará ainda mais do que um guia culinário; será um diário afetivo, um relicário de sabores e lembranças que atravessam gerações, pois esse livro também abre espaço para os registros de novas receitas. Filhos encontrarão, entre suas páginas, os registros escritos à mão por seus pais e avós. Netos reconhecerão, nas dobras sutis das folhas, as receitas que marcaram suas infâncias. O livro se transformará em um objeto de pertencimento, um símbolo de continuidade, um laço invisível que une tempos, pessoas e histórias.

Nesse sentido, os saberes culinários extrapolam o simples ato de cozinhar e tornam-se um reflexo da cultura e identidade de um povo:

(...) os conhecimentos gastronômicos participam ativamente na construção da identidade cultural e alimentar de um povo. É premente, ainda, que haja um registro e compartilhamento de tais conhecimentos em vistas de preservar as memórias que ali se constroem. É fundamental, à ótica do autor, capturar, sistematizar e disseminar os conhecimentos gastronômicos de uma comunidade (Dias *et al.*, *apud* Ronchetti 2023, p. 774).

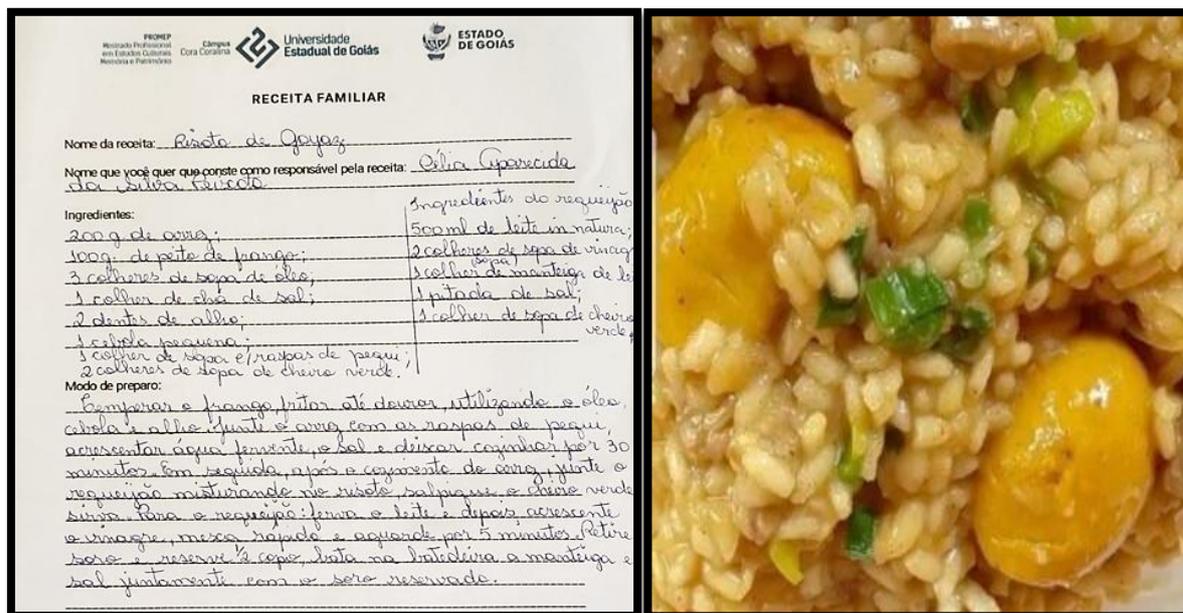
Por isso, que suas páginas sejam viradas com respeito, mas sem medo. Que carreguem não só palavras, mas também os vestígios de momentos que merecem ser lembrados. Que ele permaneça firme sobre bancadas de cozinha, ao lado de panelas fumegantes e ingredientes espalhados, cumprindo seu propósito de guiar, inspirar e reunir. Afinal, um livro de receitas não é apenas um conjunto de instruções culinárias; é um guardião da memória, uma ponte entre gerações e um testemunho vivo da forma mais sincera de amor: o alimento preparado e compartilhado.

4.3 Proposta de aplicação na comunidade participante

O patrimônio de um povo vive naquilo que pulsa, naquilo que resiste ao tempo sem precisar de alicerces de pedra ou molduras douradas. Ele está na farinha espalhada sobre a mesa de madeira antiga, no estalar do fogo que aquece a panela herdada da avó, no toque habilidoso das mãos que transformam ingredientes em memória. Cada receita preservada é uma história contada sem palavras, um testemunho de identidade que se escreve no paladar e na alma. A educação patrimonial, nesse contexto, emerge como a chama que mantém vivas essas tradições, garantindo que os saberes culturais sejam transmitidos, reinventados e perpetuados ao longo do tempo.

Na esfera da culinária, o registro de receitas tradicionais trata-se bem mais do que a catalogação de pratos típicos; é um ato de resistência cultural, um gesto que inscreve na história os modos de fazer, sentir e compartilhar que compõem a identidade de uma comunidade. O livro de receitas, concebido a partir dos saberes de jovens estudantes e detentores de saberes, materializa essa valorização, tornando-se um testemunho impresso de vivências e afetos. Sua distribuição e acesso na escola expressam o reconhecimento dos conhecimentos transmitidos e também a consciência de que preservar a culinária local é zelar pela memória coletiva.

Figura 19: Receita Risoto de Goyaz (de Célia Aparecida)



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora/ 2025.

Ao folhear suas páginas, o que se recebe é um livro composto a partir de receitas familiares que são tesouros dos estudantes e dos detentores de saber; mais do que uma coleção de instruções culinárias, -constitui-se- como um relicário de memórias, uma trama de histórias entrelaçadas ao fogo brando de cozinhas que nunca silenciaram. A cozinha é um espaço simbólico onde a identidade se firma e se fortalece, onde o simples ato de preparar uma refeição ecoa como uma narrativa de pertencimento: “Uma receita culinária traz muito mais do que simples instruções de preparações, possibilita a descoberta histórica e cultural de uma sociedade ou parte dela. De sua observação e leitura, podem-se decifrar seus códigos implícitos, como emoções, lembranças e tradições familiares” (Oliveira; Sales, 2019, p. 217).

Se um livro nasce para ser lido, um livro de receitas nasce para ser vivido. Reunir as pessoas em torno das histórias e dos sabores registrados em suas páginas reafirma a importância da cultura como um patrimônio compartilhado. Assim, ao integrar a biblioteca da Unidade Escolar CEPI Prof. “Alcide Jubé”, esse livro se torna um recurso pedagógico, um elo entre a teoria e a prática, entre a história e o presente. Seu conteúdo dialoga com diferentes áreas do conhecimento, incentivando debates sobre geografia, história, nutrição e até mesmo sustentabilidade. Ao aproximar os estudantes das tradições culinárias e dos saberes ancestrais, a obra estimula a reflexão sobre identidade cultural, pertencimento e diversidade. Além disso, ao relacionar práticas alimentares com questões históricas e sociais, promove um aprendizado significativo que se conecta com a realidade vivida pelos alunos.

O receituário culinário é um importante patrimônio cultural, que depende daqueles, cujo conhecimento das tradições, aptidões e costumes, os possam transmitir ao resto da coletividade, às gerações futuras, ou a outras comunidades. Este patrimônio cultural intangível é um fator de diferenciação, fazendo contraponto à crescente tendência de globalização. Por outro lado, a compreensão do patrimônio cultural intangível ajuda no diálogo intercultural e incentiva ao respeito mútuo por outros modos/estilos de vida (Ferreira, *et al.*, 2018, p. 81).

O vínculo entre práticas alimentares e questões históricas e sociais enriquece o processo de aprendizagem, tornando-o mais significativo e alinhado à vivência dos alunos. Nesse sentido, Florêncio destaca que a educação deve ultrapassar os limites físicos da escola e se expandir para os diversos espaços da vida cotidiana. Segundo a autora, é essencial considerar os “[...] processos educativos que imbricam os saberes escolares aos saberes que circulam nas praças, nos parques, nos museus, nos teatros, nos encontros e manifestações culturais de um modo geral” (Florêncio, 2015, p. 26). Entendida essa acepção, ao ser utilizado como ferramenta de ensino, o livro de receitas produzido a partir da comunidade participante fortalece essa perspectiva, promovendo um aprendizado que vai além da sala de aula e se conecta com o mundo ao redor dos estudantes. Ele assume o papel de guardião das receitas familiares, incentivando a continuidade das práticas culinárias e a valorização dos ingredientes locais. No compasso apressado da globalização, na qual sabores se homogeneízam e tradições se diluem, preservar uma receita é preservar um modo de existir.

Ao longo do tempo, as receitas registradas no livro ganharão novas versões, pois a cozinha é um espaço de reinvenção e criatividade. A execução de um prato envolve mais do que o conhecimento escrito de uma receita; há saberes implícitos que são mobilizados a cada preparo:

Os cadernos de receitas, mesmo que possuindo dicas em suas notas de rodapé – por exemplo – apresentam apenas a variante explícita do conhecimento, explanam apenas aquilo que – assim como enunciam Nonaka e Takeuchi (1997) – o autor consegue escrever. Ao longo da execução do preparo, o cozinheiro resgata em si diversos outros conhecimentos gastronômicos que foram vivenciados e significados em determinados momentos anteriores e lançam mão deste recurso (Koerich & Müller, 2022). O fato de o contato previsto por Davenport e Prusak (2003) entre os sujeitos dos dois grupos – donos dos cadernos e discentes – não acontecer, permitiu aos avaliadores, mesmo que de forma não intencional, notar diferenças que estas bagagens de conhecimentos implícitos e tácitos dos cozinheiros se faziam presentes ali. Mesmo com a presença de um protocolo apresentado na receita e seguido pelos cozinheiros, as formas de manipulação dos insumos, os tempos de realização das etapas, os movimentos empreendidos e outros pontos foram, mesmo que minimamente, influenciados por quem estava executando os preparos (Dias *et al.*, 2023, p. 781).

A produção coletiva de um livro de receitas representa um encontro entre gerações, um abraço entre passado e futuro, um elo entre aqueles que cozinham e aqueles que degustam, aprendem e compartilham. Cada receita ali registrada carrega ingredientes, modos de preparo,

os saberes acumulados ao longo do tempo, os segredos passados de avós para netos, os tesouros familiares cuidadosamente preservados.

No compasso apressado da globalização, em que sabores se homogeneízam e tradições se diluem, preservar uma receita é preservar um modo de existir:

As receitas contidas nos cadernos representam uma construção identitária familiar, pois seu contexto traz a aplicação de um conhecimento que é transmitido de geração em geração, que atribui um sentido de pertencimento e gira entre as mulheres da mesma família como um elo que as une e se materializa em fotografias mentais, em vários capítulos de interações sociais, momentos culturais, simplesmente, do cotidiano de nossa própria realidade (Oliveira e Sales, 2019, p. 216).

Os leitores, ao se debruçarem sobre as receitas, encontrarão ingredientes e modos de preparo, e fragmentos de uma cultura que se mantém viva na mesa, nos gestos e conhecimentos herdados. A comunidade será incentivada a utilizar o livro como referência cotidiana, transformando-o em um guia para a transmissão de saberes e práticas. E assim se inscreve sua essência, pois ele também é um convite para que cada pessoa deixe seu próprio toque, acrescentando nas páginas em branco novas receitas, e nos espaços destinados a observações, pequenas anotações e segredos de cozinha que só o tempo ensina. Aqui, tradição e descoberta se encontram, afinal, os que cozinham há anos dividiram conhecimento com aqueles que agora se aventuram entre panelas e temperos. As receitas ganham vida ao serem reinventadas, adaptadas e personalizadas, tornando este livro um registro sempre em construção.

Ao trazer a culinária para o âmbito educacional, amplia-se a compreensão de que o aprendizado se dá para além dos conteúdos formais, incorporando vivências e saberes ancestrais como parte essencial da formação dos indivíduos. No contexto dessa pesquisa, a produção e o lançamento de um livro de receitas se inserem como uma estratégia concreta de mobilização social, conectando a memória alimentar à valorização dos saberes populares e comunitários. A pesquisa científica promovida no âmbito do curso de mestrado da Universidade Estadual de Goiás (UEG), no Programa de Pós-Graduação em Estudos Culturais, Memória e Patrimônio, se configura como uma ferramenta de emancipação ao incentivar a participação ativa da comunidade na construção, valorização e reconhecimento de seus saberes tradicionais. Através do envolvimento direto de detentores de saber e estudantes na coleta, registro e divulgação das receitas, saberes locais são colocados em pé de igualdade com os conhecimentos acadêmicos. Essa interação entre o saber tradicional e o científico potencializa o reconhecimento dos sujeitos envolvidos, promovendo sua autonomia e estimulando uma percepção mais ampla sobre o papel do patrimônio alimentar na identidade cultural. Neste sentido, a disseminação do conhecimento também se traduz em impactos sociais significativos. Ao transformar o livro de receitas em um

produto acessível e participativo, a pesquisa documenta e preserva as tradições culinárias, estimula o diálogo intergeracional, fortalece o senso de pertencimento e promove práticas educativas inovadoras. A universidade deixa de ser um espaço fechado e distante da realidade cotidiana para se tornar um agente ativo na valorização e preservação da cultura local.

Durante a roda de conversa, os alunos tiveram a oportunidade de analisar cadernos de receitas, transformando esse momento em uma experiência de troca e valorização dos saberes familiares. Nesse processo, eles assumem um papel ativo na construção do próprio aprendizado, ressignificando o ato de cozinhar como parte de sua identidade cultural. O que antes era apenas um caderno com anotações sobre ingredientes e métodos de preparo agora se transforma em um livro vivo, repleto de histórias, memórias e encontros. Cada receita registrada demonstra laços, preserva tradições e reforça a ideia de que a cultura alimentar é um patrimônio que se perpetua no tempo, presente em cada prato compartilhado à mesa.

A escolha do nome do livro pelos estudantes foi um momento simbólico e significativo no processo de valorização da culinária vilaboense. A votação foi conduzida de forma democrática, com quatro sugestões apresentadas: "Sabores bordados à mão", "Letras com gosto de casa", "Guardo gostos no papel" e "No papel, o gosto de casa". O título mais votado, "*Letras com gosto de casa*", foi escolhido por expressar com delicadeza e profundidade a união entre palavra e afeto, entre memória e pertencimento. O nome traduz a ideia de que cada receita registrada carrega muito mais do que medidas e ingredientes — carrega histórias, sentimentos e lembranças que ressoam no cotidiano das famílias e, por isso, representa de forma legítima as vivências dos estudantes durante a pesquisa.

Como extensão desse gesto de valorização, cada exemplar do livro contará com folhas em branco para o registro contínuo de novas receitas e vivências, estimulando que a obra se mantenha viva e em constante crescimento. Para acompanhar essa proposta, cada livro será entregue com uma caneta personalizada, gravada com o nome escolhido, reafirmando a relação entre escrita e afeto e convidando seus usuários a serem coautores do próprio patrimônio.

Figura 20: Caneta gravada para acompanhar o Livro de Receitas



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora /2025.

A produção das capas dos livros também foi pensada como um exercício de autoria e identidade. Optou-se pela confecção artesanal de cada exemplar, valorizando o fazer manual como expressão da diversidade cultural e estética presente no grupo. Os próprios estudantes ficaram responsáveis por produzir suas capas utilizando tecidos variados, rendas, papel cartão e capa adesiva transparente. Cada capa será, portanto, única — fruto das escolhas materiais e criativas de seus autores — e refletirá a multiplicidade de histórias, gostos e experiências envolvidas no processo. Essa decisão dialoga com a proposta metodológica da pesquisa, que compreende o patrimônio não como algo fixo ou padronizado, mas como um conjunto de práticas vivas, afetivas e mutáveis, moldadas pelas mãos e pelos sentidos de quem o vive cotidianamente.

Figura 21: Estudantes produzindo a capa do Livro de Receitas artesanalmente



Fonte: Arquivo pessoal da Pesquisadora/ 2025.

A valorização das narrativas culinárias ao serem registradas e difundidas reforça a ideia de que a memória e o patrimônio cultural são construções coletivas, que devem ser preservadas e compartilhadas como parte essencial da identidade de um povo. Como Cora Coralina poetizou: “Mais do que um livro, uma volta ao tempo. Mais do que palavras, um recomeço” (Coralina, 1983, p. 112). Assim, o livro de receitas e o contexto no qual ele foi criado será um marco na trajetória de uma comunidade que se reconhece e se fortalece por meio daquilo que cozinha, prova e compartilha.

Figura 22: Algumas das capas produzidas artesanalmente



Fonte: Arquivo pessoal da Pesquisadora/ 2025.

4.4 Devolutiva à comunidade

A memória tem sentidos. Tem cheiro. Tem gosto. Tem textura. Tem cores e sensações. Desperta-se no vapor que escapa de uma panela destampada, no aroma do bolo dourado recém-saído do forno, na colher mergulhada em uma panela borbulhante. A cozinha como um território de encontros é um lugar onde o tempo se dobra sobre si mesmo e as histórias se repetem, sem jamais serem idênticas. E é exatamente nesse rodameio de lembranças, afeto e conhecimento que nasce este livro de receitas, reunindo saberes ancestrais e cotidianos, agora transformados em palavras impressas e páginas manuseadas. O livro que retorna às mãos de sua comunidade nasce desse mesmo gesto de entrega: uma oferta de lembranças, um relicário de saberes que se recusam a ser esquecidos.

O retorno desse material àqueles que o inspiraram não é um fechamento de ciclo, pois seu propósito não é o de um fim, mas o de um recomeço constante. Esse livro não se encerra ao ser publicado; ao contrário, inaugura novas possibilidades de apropriação e continuidade, transformando-se em um território onde cada leitor-cozinheiro pode escrever e deixar suas marcas, dando continuidade ao seu propósito de registrar saberes.

Figura 23: Empadão Goiano – imagem associada à receita do aluno Miguel e que compõe o Livro de Receitas



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora/ 2024.

A cozinha, como espaço de narrativas, sempre foi lugar de troca e perpetuação cultural, e o livro se alinha a essa tradição, sendo simultaneamente documento e testemunho de uma coletividade. A devolutiva à comunidade objetiva bem mais que o simples ato de entrega, porque restitui algo que já pertencia àqueles que o construíram.

A proposta é que o evento de lançamento e os momentos de partilha que o acompanham sejam, acima de tudo, oportunidades de reafirmação da cultura alimentar como patrimônio imaterial. O processo de patrimonialização tem sido uma das estratégias centrais para reconhecer o valor cultural eivados de originalidade e autenticidade:

A eleição de formas de vida emblemáticas da originalidade e autenticidade faz parte do processo de patrimonialização que vem ocorrendo nas sociedades modernas ocidentais ao longo do último século. O reconhecimento da cultura material teve grande contribuição para a valorização dos objetos como forma de resgate da memória de uma coletividade, expressando seu patrimônio e herança cultural (Dutra, 2014, p. 9).

Devolver os registros à sua comunidade de origem é, portanto, um ato político de resistência contra o apagamento das tradições. É a valorização do que pertence ao campo dos ensinamentos transmitidos culturalmente, dando forma e palavra àquilo que, por tanto tempo, foi transmitido também por gestos e pelo olhar atento de quem aprende observando. Essa materialidade das receitas, agora registradas, não as torna rígidas ou estáticas, pois a cozinha é, por excelência, um espaço de improviso e reinvenção.

A entrega dos exemplares aos participantes reafirma a importância dos sujeitos que doaram suas histórias e sabores. O livro retorna como um espelho, refletindo os traços culturais daqueles que contribuíram para sua construção. As receitas nele contidas são fragmentos de histórias familiares, fios de uma teia social que se sustenta na oralidade, na prática e no pertencimento.

O evento de lançamento, por sua vez, materializa o sentido maior da pesquisa desenvolvida. Ao reunir alunos, professores, familiares e detentores de saberes, abre-se um espaço de diálogo em que cada um encontra sua voz na construção de um patrimônio que é coletivo. Esse momento reitera que a cultura alimentar, antes de ser um objeto de estudo, é um organismo pulsante, que se manifesta nos encontros, nas conversas que se desenrolam entre uma colherada e outra, nos gestos silenciosos que orientam o tempero, a textura, o ponto exato da receita. A cozinha, na qual se ancoram tantas dessas memórias, carrega em si uma dimensão temporal única.

O ato de preparar um prato revela um tempo subjetivo, afetivo, no qual a tradição e a experimentação coexistem. Essa experiência da cozinha como algo que transcende o tempo linear vem descrita da seguinte forma:

No espaço revelado pelas cozinhas, através dos cadernos e dos livros de receitas, desvenda-se uma dimensão do tempo não exclusivamente cronológica na produção de um prato, mas é um tempo lento ou rápido no ato de misturar ingredientes, que constitui algo próprio e pessoal, de intimidade familiar, de investimentos afetivos, simbólicos e estéticos (Oliveira e Sales, apud Santos, 2019, p. 216).

Essa intimidade culinária, que envolve práticas sensoriais e afetivas, reforça a ideia de que o livro ultrapassa sua função pedagógica. Ele é um convite à redescoberta da comida como

experiência emocional, como veículo de lembranças que se alojam nos sentidos. A comida que atravessa gerações carrega consigo a assinatura daqueles que a preparam:

A comida envolve emoção e relaciona-se com a memória e com sentimentos. As expressões ‘comida de mãe’ e ‘comida caseira’ evocam infância, aconchego, segurança e falta de sofisticação e remetem ao familiar. O toque ‘da mãe’ é uma assinatura que implica o que e como é feito, que marca a comida com lembranças pessoais (Oliveira e Sales, *apud* Maciel, 2019, p. 217).

Ao reunir aqueles que cozinham, degustam, aprendem e compartilham, essa obra se torna um elo vivo entre histórias, afetos e tradições. Seu lançamento marcará um momento de valorização das práticas alimentares e da sabedoria popular, reconhecendo a importância de cada colaborador como guardião desse patrimônio imaterial. A sessão de autógrafos será conduzida pelos próprios participantes que contribuíram com suas receitas, protagonistas desse legado e detentores de um conhecimento que transcende o tempo. Cada assinatura será um gesto de reconhecimento, um testemunho da riqueza cultural contida em cada prato, transformando o livro em um símbolo de identidade e pertencimento. Em suas páginas reverberam nomes, rostos e lembranças guardadas no tempo. O evento de entrega é um instante no qual esses registros encontram seus protagonistas, exaltando histórias que talvez nunca tivessem sido escritas, mas que sempre existiram na troca silenciosa entre gerações.

A devolutiva, além de ser uma restituição simbólica, fortalece a ideia de que a tradição se mantém viva à medida que se reinscreve e se atualiza. A própria dinâmica da cozinha desafia a rigidez do escrito. O que se passa de geração em geração não é a fórmula exata de um prato, mas a habilidade de interpretar, sentir e transformar ingredientes. A tradição culinária, ao contrário do que se poderia imaginar, não reside na repetição fiel, mas na capacidade de adaptação e ressignificação.

Como apontam os estudos sobre os cadernos de receitas, essas anotações raramente são apenas transcrições exatas de preparos. São, acima de tudo, registros em movimento, lugares de experimentação e troca. Dutra destaca essa característica dos manuscritos culinários, que revelam uma forma de escrita permeável, em constante diálogo com a prática:

Os manuscritos culinários femininos trazem consigo a natureza multimodal, contendo uma variedade de meios comunicativos para expressão. Daí a flexibilidade na forma da escrita, como na leitura: a escrita é passível de alterações, e sua leitura, praticada sem uma ordem estabelecida (Dutra, 2014, p. 5).

Esse livro, portanto, carrega em sua essência essa mesma flexibilidade. Seus espaços em branco não são lacunas, mas convites à continuidade. Cada anotação feita à margem, cada observação sobre um ingrediente substituído ou um tempo ajustado de cozimento, amplia sua

função original, transformando-o em uma obra viva. Ele é, ao mesmo tempo, um arquivo e um projeto inacabado, um espelho das múltiplas formas de se viver e experienciar a cozinha.

Ao devolver esse material àqueles que o inspiraram, reconhece-se a importância dos saberes cotidianos, aqueles que resistem ao tempo, que se inscrevem nas dobras da rotina sem alarde, mas que sustentam a identidade de um povo. Este livro retorna como um testemunho do que sempre existiu, mas que agora se materializa, reafirmando o direito de cada comunidade de se reconhecer em sua própria história. Porque comida nunca foi apenas sustento. Ela é linguagem, pertencimento e, acima de tudo, memória. Assim, a cerimônia de entrega dos livros visa a semeadura de novas colheitas, permitindo que cada leitor-cozinheiro imprima ali sua vivência, sua memória e sua marca, perpetuando uma tradição que jamais se cristaliza, mas que se reinventa a cada história contada, a cada receita refeita e a cada sabor relembrado.

Figura 24: Pamonhas



Fonte: Foto encaminhada pela estudante Gabriela para composição do livro de receitas/ 2025.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A culinária vilaboense, como expressão cultural e elemento constitutivo da identidade local, se reafirma como um espaço de memória, pertencimento e resistência. Os saberes, técnicas e significados que atravessam os pratos típicos dessa tradição culinária refletem um passado enraizado na história da Cidade de Goiás, perpetuando saberes ativos na construção das identidades individuais e coletivas dos sujeitos que vivenciam essa cultura. O presente estudo, ao se voltar sobre a relação dos jovens estudantes da 2ª Série do Ensino Médio com a culinária tradicional vilaboense, revelou a potência dos saberes herdados e evidenciou os desafios que permeiam sua transmissão e permanência.

A memória, como espaço de reconstrução da história e do pertencimento, desempenha papel crucial na forma como os estudantes percebem a culinária vilaboense. O contato com os alimentos, o ato de cozinhar e as narrativas em torno dos pratos típicos constituem dispositivos de mediação entre o passado e o presente, promovendo uma educação patrimonial que se sustenta no envolvimento sensorial, afetivo e social. Dessa forma, a valorização da cultura alimentar local não se limita à mera catalogação de receitas ou à reprodução de tradições, mas implica uma compreensão crítica dos processos históricos, sociais e políticos que moldaram essas práticas culinárias ao longo do tempo.

Ao investigar a percepção dos alunos sobre a culinária local, ficou evidente que muitos deles carregam memórias afetivas relacionadas à cozinha de suas famílias, especialmente por meio da presença dos avós como guardiões e transmissores desses saberes. Esse dado reforça a relevância da intergeracionalidade no processo de preservação do patrimônio imaterial, destacando que a cultura alimentar não é estática, mas se transforma a partir das experiências e ressignificações de cada geração. No entanto, essa transmissão de saberes enfrenta desafios contemporâneos, como a globalização e a crescente industrialização alimentar, que muitas vezes afastam os jovens das práticas culinárias tradicionais e dos ingredientes nativos da região.

A pesquisa também apontou para uma relação ambivalente dos estudantes com a culinária vilaboense: ao mesmo tempo em que reconhecem sua importância cultural e histórica, muitos vivem os impactos causados pela intrusão progressiva de alimentos ultraprocessados no mercado brasileiro que influenciam nos padrões alimentares. Assim, torna-se imprescindível o desenvolvimento de ações dentro de escolas e demais instituições no intuito de valorizarmos e resguardarmos a cultura alimentar local, inserindo práticas pedagógicas que incentivem o contato direto dos alunos com os saberes culinários de sua comunidade.

A educação patrimonial se revela, portanto, como um caminho potente para o fortalecimento das identidades culturais e para a ressignificação da relação dos jovens com o patrimônio imaterial. A implementação de projetos que envolvam o aprendizado sobre os pratos típicos, a interação com detentores de saberes locais e a experimentação prática da culinária tradicional são estratégias que contribuem não apenas para a preservação do patrimônio cultural e natural – observando que se ligam diretamente -, mas também para a formação de cidadãos mais críticos e conscientes de sua história e de seu papel na sociedade. Além disso, tais práticas promovem um ensino mais dinâmico e experiencial, no qual o aprendizado se dá por meio da vivência, do fazer e do sentir, tornando-se, assim, mais significativo para os alunos.

Os desafios enfrentados na preservação da culinária vilaboense estão diretamente ligados às dinâmicas sociais e econômicas que permeiam a Cidade de Goiás e sua população. A patrimonialização da cidade, reconhecida como Patrimônio Mundial pela UNESCO, trouxe visibilidade e valorização para determinados aspectos de sua história e cultura, mas também impôs desafios à comunidade local. A consagração de Goiás como patrimônio mundial, muitas vezes conduzida por órgãos externos e por uma elite intelectual, por vezes deixou a comunidade alheia ao que foi levantado como bens culturais patrimoniais, reduzindo seu protagonismo e limitando sua participação no que foi reconhecido oficialmente e a vivência cotidiana da população local.

A pesquisa trouxe reflexões importantes sobre as relações entre patrimônio, memória e identidade no contexto da Cidade de Goiás. A culinária vilaboense figura num cenário de significação e disputa, no qual diferentes narrativas e perspectivas se encontram. A própria noção de patrimônio cultural está em constante transformação, refletindo as dinâmicas sociais e as mudanças nas formas de percepção e valorização da cultura. A preservação do patrimônio alimentar da Cidade de Goiás não deve ser vista como um esforço de congelamento das tradições, mas como um processo de contínua construção e adaptação às novas realidades e, nesse aspecto, o livro de receitas, proposto como produto, possibilita o encontro de receitas de diversas pessoas com o registro de novas, a partir das experiências a serem vividas pelos seus usuários.

Nesse aspecto, a pesquisa demonstrou que a culinária vilaboense, apesar de ser um elemento essencial da identidade local, ainda carece de iniciativas mais amplas de salvaguarda que contemplem a participação ativa da comunidade na construção das políticas patrimoniais. A valorização dos saberes e práticas alimentares deve ir além do reconhecimento oficial e se efetivar na vida cotidiana da população, sendo incorporada aos espaços de ensino, aos programas culturais e às políticas públicas de incentivo à culinária tradicional. Trata-se de um

processo que vai muito além do limiar institucionalizado, mas que seja capaz de compreender o patrimônio culinário como um movimento vivo, dinâmico e constantemente reinventado por aqueles que o vivenciam.

A participação social se configura, assim, como um eixo fundamental para a preservação e valorização do patrimônio alimentar. A inclusão da comunidade escolar nesse processo, como evidenciado nesta pesquisa, demonstra o potencial da educação na promoção do sentimento de pertencimento e no fortalecimento das identidades locais. Ao reconhecer e valorizar os saberes culinários da comunidade, os estudantes tornam-se agentes ativos na manutenção e disseminação desse patrimônio, contribuindo para sua continuidade e renovação. Conforme destaca José Reginaldo Santos Gonçalves:

Nos recentes debates públicos e acadêmicos sobre os patrimônios culturais (materiais ou imateriais), é recorrente que estes sejam concebidos como ‘representações’ ou ‘expressões’ da identidade e da memória de grupos e segmentos sociais. [...] Defender, preservar e lutar pelo reconhecimento público de tais patrimônios significa lutar pela própria existência e pela visibilidade social e cultural desses grupos e segmentos (Gonçalves, 2019, p. 29).

Assim, garantir a preservação e a valorização da culinária vilaboense é compromisso com a identidade e a continuidade cultural comunitária. A culinária, enquanto expressão de saberes, afetos e resistências, continua a desempenhar um papel fundamental na construção da identidade da Cidade de Goiás. Através da pesquisa e da educação, é possível preservar essas tradições adaptando-as aos novos tempos sem perder sua essência. A incitação que se coloca é equilibrar tradição e inovação, garantindo que os saberes ancestrais continuem vivos e relevantes, fortalecendo os laços entre passado, presente e futuro.

A pesquisa, ao documentar, analisar e interpretar as práticas e percepções dos estudantes sobre a culinária vilaboense, contribui para a ampliação do conhecimento sobre esse patrimônio e para a formulação de estratégias mais eficazes de preservação. A aproximação entre universidade e comunidade escolar é um caminho promissor para a consolidação de políticas patrimoniais que sejam realmente inclusivas e representativas das experiências e vivências locais. Percebe-se que um aspecto essencial dessa conexão entre universidade e comunidade é a possibilidade de transformar pesquisas em ações concretas. A Universidade Estadual de Goiás, ao formar pesquisadores, além de ampliar o alcance de suas investigações, tornando os resultados acessíveis e aplicáveis ao cotidiano da população, implementa ações práticas em que o conhecimento acadêmico pode ser traduzido em experiências que fortaleçam o pertencimento e a identidade cultural. Cumpre-se, assim, seu papel social como instituição que não apenas produz conhecimento, mas que também o devolve à sociedade em forma de benefício coletivo.

Considerando a riqueza dos dados obtidos e a relevância dos temas abordados, destaca-se que continuidade da pesquisa, em aliança às ações desenvolvidas no âmbito da Universidade Estadual de Goiás, ampliando sua abrangência para além da 2ª série do Ensino Médio, é uma proposta que tende a enriquecer e estender o alcance dentro da comunidade vilaboense, incluindo escolas urbanas e rurais da Cidade de Goiás e de municípios vizinhos. Tal ampliação da amostragem permitirá captar uma maior diversidade de experiências, memórias e vínculos com a culinária tradicional, aprofundando a compreensão sobre as múltiplas formas de relação dos jovens com esse patrimônio imaterial.

Adicionalmente, torna-se fundamental pautar de forma mais incisiva a discussão sobre os critérios e mecanismos utilizados para a definição do patrimônio cultural da cidade. É necessário reivindicar meios alternativos e mais democráticos de reconhecimento do que é patrimônio — ultrapassando a lógica centrada em validações institucionais e, muitas vezes, excludentes. Definir o que é patrimônio não pode ser um exercício exclusivo das elites políticas e intelectuais; trata-se de um processo que precisa considerar as vozes e práticas cotidianas das comunidades que vivenciam e mantêm vivas essas tradições. O reconhecimento do patrimônio da comunidade deve partir dela mesma — de seus afetos, suas memórias, seus modos de fazer e resistir.

Esses encaminhamentos aprofundam a relevância acadêmica da pesquisa, como também reforçam sua potência social e transformadora. Ao ampliar o escopo da investigação e tensionar os modelos de patrimonialização vigentes, abre-se caminho para práticas mais inclusivas, horizontais e participativas de salvaguarda cultural. Assim, a culinária vilaboense, como tantas outras expressões culturais, pode ser respeitada e celebrada como um bem comum, vivo, dinâmico e em constante reinvenção pelas mãos, vozes e histórias daqueles que dela fazem parte.

Por fim, a culinária, enquanto expressão de saberes, afetos e resistências, continua a desempenhar um papel fundamental na construção da identidade da Cidade de Goiás. Através da pesquisa e da educação, é possível preservar essas tradições adaptando-as aos novos tempos sem perder sua essência. O desafio não está na escolha entre passado e futuro, mas na arte de costurá-los, como quem molda uma massa delicada, respeitando suas raízes, mas permitindo novas texturas e formas. Enquanto houver quem cozinhe, quem conte, quem compartilhe e quem saboreie, a culinária vilaboense seguirá sendo mais do que um patrimônio: será um gesto de continuidade, uma resistência que se serve à mesa e um convite para que cada geração adicione seu próprio tempero à história.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

A. CID, Beatriz; C FERNÁNDEZ, Sandra; H. CARRASCO, Noelia. Culinaria y territorio: entre la comoditización y patrimônio. **Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**. 17 N° 2. Abril-Junio 2019. Vol. 17 N.o 2. Págs. 373-388. Abril-Junio 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2019.17.026>

ABREU, Martha Campos; MONTEIRO, Lívia Nascimento. In CARVALHO, A.; MENEGUELLO, C. (org.). Patrimônio Afrodescendente. In: **Dicionário temático de patrimônio: Debates contemporâneos**. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2020, p. 241-244.

ADAMS, Cristina; CUNHA, Manuela Carneiro da; MAGALHÃES, Sônia Barbosa. **Povos tradicionais e biodiversidade no Brasil: contribuições dos povos indígenas, quilombolas e comunidades tradicionais para a biodiversidade, políticas e ameaças** – São Paulo: SBPC, 2021. Disponível em: <http://portal.sbpcnet.org.br/livro/povostradicionais7.pdf>. Acesso em 28/12/2023.

AGUIAR, Viviane Soares. Identidades culinárias: os livros de receitas e a “folclorização” das cozinhas regionais no Brasil (1928-1967). **ANPUH-Brasil - 30º SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA** - Recife, 2019.

ALGRANTI, Leila Mezan Algranti; ASFORA, Wanessa Asfora. Luis da Câmara Cascudo e a ementa portuguesa: a contribuição de Portugal na construção do pensamento sobre a cozinha brasileira, in **Ensaio sobre patrimônio Alimentar Luso-brasileiro**. Orgs. Carmen Soares e Irene Coutinho de Maced. Annablume Editora * São Paulo, Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata Menasche. Comida como Narrativa da Memória Social. In: **Sociedade e Cultura**, v.11, n.1, jan/jun. 2008. pg 13 a 21. Disponível em: https://www.academia.edu/7013211/Comida_como_narrativa_da_mem%C3%B3ria_social?email_work_card=reading-history. Acesso em: 30/07/2024.

AMORIM, Bárbara Michele. **Um resgate histórico sobre a importância do Estado no Mercado: o caso do conhecimento nutricional no Brasil**. In: Revista Eletrônica dos PósGraduandos em Sociologia Política da UFSC. 8 – n. 1 – janeiro-julho/ 2011 – ISS: 1806-5023. Disponível em: https://www.academia.edu/13062275/Um_resgate_hist%C3%B3rico_sobre_a_import%C3%A2ncia_do_estado_no_mercado_o_caso_do_conhecimento_nutricional_no_Brasil?email_work_card=title. Acesso em 27/11/2024.

ANDRADE, Tamyris Carvalho. O Patrimônio alimentar dos povos tradicionais do cerrado: Ensaio sobre instrumentos, insumos, sabores e saberes da cozinha cerratense. Cenário: Revista Inter-disciplinar Em Turismo E Território, 10(2), 172–190. In: **Processos sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios** [recurso eletrônico] / Organizadores: Maria Amália Silva Alves de Oliveira, Elídio Vanzella, Adriana Brambilla. - João Pessoa: Editora do CCTA, 2019. - (Série Alimentação & Cultura). Disponível em: https://www.academia.edu/38927195/ALIMENTA%C3%87%C3%83O_and_CULTURA_PR

PROCESSOS SOCIAIS sistemas culinários em contexto de deslocamentos construídos de identidades memórias e patrimônios?auto=download&email_work_card=download-paper. Acesso em 30/07/2024.

BARBOSA, Otávia Xavier; RIBEIRO, Apoeni; SILVA, Lorrane Gomes. A gastronomia goiana como incentivadora do turismo na Cidade de Goiás. **Revista Mirante**, Anápolis (GO), v. 12, n. 2, dez. 2019.

BERNARDETE, Montesano. Apresentação. In: **Mulheres e soberania alimentar: sementes de mundos possíveis**. – Rio de Janeiro: Instituto Políticas Alternativas para o Cone Sul (PACS), 2019. 136 p. Disponível em: [https://www.google.com/search?q=BERNARDETE%2C+Montesano.+Mulheres+e+soberania+alimentar%3A+sementes+de+mundos+poss%C3%ADveis.+%E2%80%93+Rio+de+Janeiro%3A+Instituto+Pol%C3%ADticas+Alternativas+para+o+Cone+Sul+\(PACS\)%2C+2019.+136+p.+Dispon%C3%ADvel+em%3A&oq=BERNARDETE%2C+Montesano.+Mulheres+e+soberania+alimentar%3A+sementes+de+mundos+poss%C3%ADveis.+%E2%80%93+Rio+de+Janeiro%3A+Instituto+Pol%C3%ADticas+Alternativas+para+o+Cone+Sul+\(PACS\)%2C+2019.+136+p.+Dispon%C3%ADvel+em%3A&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOdIBBzozOGowajeoAgiwAgE&sourceid=chrome&ie=UTF-8](https://www.google.com/search?q=BERNARDETE%2C+Montesano.+Mulheres+e+soberania+alimentar%3A+sementes+de+mundos+poss%C3%ADveis.+%E2%80%93+Rio+de+Janeiro%3A+Instituto+Pol%C3%ADticas+Alternativas+para+o+Cone+Sul+(PACS)%2C+2019.+136+p.+Dispon%C3%ADvel+em%3A&oq=BERNARDETE%2C+Montesano.+Mulheres+e+soberania+alimentar%3A+sementes+de+mundos+poss%C3%ADveis.+%E2%80%93+Rio+de+Janeiro%3A+Instituto+Pol%C3%ADticas+Alternativas+para+o+Cone+Sul+(PACS)%2C+2019.+136+p.+Dispon%C3%ADvel+em%3A&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOdIBBzozOGowajeoAgiwAgE&sourceid=chrome&ie=UTF-8). Acesso em 17/01/2025.

BERTOLDI, Márcia Rodrigues. Los saberes tradicionales como patrimonio cultural Inmaterial dinamizador del desarrollo sostenible. **Revista Novos Estudos Jurídicos**, Vol. 19, N. 2, Mai-Ago. 2014.

BERTOLINI, Ana Maria; BONFIM, Samantha Marques Vasconcelos; MACHADO, Letícia. **Biodiversidade e Alimentação in Biodiversidade e sistemas alimentares: a contribuição (in)visível das abelhas sem ferrão** / Organizadoras: Ana Maria Bertolini... [et al.]. - São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da USP, 2023.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Ana Maria. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

CARNEIRO, Keley Cristina. **Cartografia de Goiás, festa e memórias**. Coordenado por Yossef Daibert Salomão de Campos. Belo Horizonte: Letramento 2023.

CASCUDO, Luis da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos. 1ª edição digital, São Paulo, 2014, Ed. Disponível em: <https://bdor.sibi.ufrj.br/bitstream/doc/370/1/323%20PDF%20-%20OCR%20-%20RED.pdf>. Acesso em 02/01/2024.

CASCUDO, Luiz da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. COMPANHIA EDITORA NACIONAL, 1967, Rua dos Gusmões, 639 - São Paulo 2, SP.

CASTRO, Helisa Canfield de; MACIEL, Maria Eunice; MACIEL, Rodrigo Araújo. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora, Santa Cruz do Sul**, v. 18, n. 1, p. 18-27, jan./jun. 2016. Disponível em: <https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzQVzFXtCBXZBbXLBhtDfrvMIQSJ>. Acesso em 20/08/2024.

CAVIGNAC, Julie; OLIVEIRA, Luiz Antonio Oliveira. Na cozinha com Câmara Cascudo: história, etnografia e folclore nos estudos da alimentação no Brasil. **Cultura Popular, Patrimônio e Performance** (Dossiê). ACENO, Vol. 4, N. 7, p. 225-236. Jan. a Jul. de 2017.

CHAVEIRO, Eguimar Felício; VILELA, Benjamim Pereira Vilela. Produção de alimentos no cerrado goiano. In: Menezes, Sônia de Souza Mendonça *et al.* **Geografia dos Alimentos: territorialidades, identidades e valorização dos saberes e fazeres** / Sônia de Souza Mendonça Menezes, José Antônio Souza de Deus, Marcelo Cervo Chelotti e Alcides dos Santos Caldas; Prefácio de Geisa Flores Mendes. -- 1. ed. – Aracaju, SE: Criação Editora, 2021. (p. 211 - 228).

CHOAY, Françoise - 1925. **O Patrimônio em Questão: Antologia para um combate**. Tradução: João Gabriel Alves Domingos. Belo Horizonte – MG. Fino Traço, 2011.

CHUVA, Marcia. Preservação do Patrimônio Cultural no Brasil: Uma Perspectiva Histórica, Ética e Política. In: CHUVA, Márcia; NOGUEIRA, Antônio Gilberto Ramos (Org). **Patrimônio cultural: Políticas e perspectivas de preservação no Brasil**. Rio de Janeiro: Mauad X: FAPERJ, 2012, p.67-78.

CLARO, Rafael Moreira. COSTA, Bruna Vieira de Lima; DINIZ, Danielle Pereira; MAIA, Emanuella Gomes. **Preço dos alimentos no Brasil: prefira preparações culinárias a alimentos ultraprocessados**. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 32(8): e00104715, ago, 2016. Disponível em: https://www.academia.edu/96043097/Pre%C3%A7o_dos_alimentos_no_Brasil_prefira_prepara%C3%A7%C3%B5es_culin%C3%A1rias_a_alimentos_ultraprocessados. Acesso em novembro de 2024.

COELHO, Ewerton Reubens; SANTOS, Maria Socorro Figueiredo dos. Considerações sobre cozinha patrimonial e turismo. Resgate - **Rev. Interdisciplinar. Cultural**, Campinas, v.23, n.30, p. 5-15, jul./dez. 2015.

CORALINA, Cora. 1984. **Vintém de Cobre: meias confissões de Aninha**. Goiânia: Ed. da Universidade Federal de Goiás.

CRAVO, Veraluz Zicarelli Cravo; DANIEL, Jungla Maria Pimentel. Valor Social. In CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 57 a 68 p. Disponível em: <http://books.scielo.org>. Acesso em: 26 de janeiro de 2024.

DELGADO, Andréa Ferreira. Cora Coralina: a Poética do Sabor. In: ILHA - Florianópolis, v.4, n.1, julho de 2002, p. 59-83. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/ilha/article/view/15031/15651>. Acesso em 15/02/2025

DELGADO, Andréa Ferreira. **Memória, trabalho e identidade: as doces da Cidade de Goiás**, in pesquisa: “A relação homem x cerrado: os recursos naturais como fonte de reprodução social”, Sub-projeto I do Programa Regional Integrado de Pesquisa e Extensão (PRIPE) – programa institucional da Universidade Federal de Goiás, financiado com recursos do FINEP. Cadernos pagu (13) 1999: pp.293-325. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/cadpagu/article/download/8635330/3132/4593>. Acesso em 03/01/2024.

DELPHIM, Carlos Fernando de Moura. **O Patrimônio Natural no Brasil**. Rio de Janeiro, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN, 2004.

DIAS, Frederico Divino. SOUZA, Larissa L. G. Fernandes de; TEIXEIRA, Natália de Carvalho; Cadernos de receitas: uma tradição familiar explícita do compartilhamento do conhecimento. **Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, v. 15, n. 3, p. 768-786, 2023. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v15i3p768>. Acesso em: 23/02/2025.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Registro, memória e transmissão cultural: os textos culinários e o caderno de receitas. In: **Reunião brasileira de antropologia**, 2014, Natal. Anais [...]. Natal: Associação Brasileira de Antropologia, 2014. Disponível em: https://www.29rba.abant.org.br/resources/anais/1/1401849117_ARQUIVO_Registro%2Cme.pdf?. Acesso em 23/02/2025.

EVANGELISTA, Natasha Cecchi; GHESTI, Graça Ferreira; PARACHIN, Nádía Skorupa. **Prospecção Tecnológica e Patentes de Leveduras Nutricionais**. *Cadernos de Prospecção*, Salvador, v. 2, pág. 399-412, jun. 2019. Disponível em: https://www.academia.edu/75453463/Prospec%C3%A7%C3%A3o_Tecnol%C3%B3gica_e_Patentes_de_Leveduras_Nutricionais?nav_from=d048e33e-0722-454c-a1f8-9c4bf2cf6010. Acesso em: 20 de dezembro de 2024.

FERREIRA, Ana Maria; MARUJO, Noemi; SALVADO, Josefina; SERRA, Jaime. Gastronomia de Taberna & Storytelling: Saberes e Sabores Que Reforçam a Identidade Cultural do Território1. **Revista Portuguesa de Estudos Regionais**, nº 50, 2018. Disponível em: <http://www.apdr.pt/siteRPER/numeros/RPER50/RPER50.pdf>. Acesso em 15/02/2025.

FERREIRA, Jamile Wayne; WAYNE, Lara Steigleder. A cozinha das mulheres: de espaço de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários. **Revista Espacialidades**, v. 13, n. 1, 2018. ISSN 1984-817X. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/espacialidades/article/view/17598/12682>. Acesso em: 15/01/2025.

FLORENCIO, Sônia R. Rampim *et al.* **Educação Patrimonial: histórico, conceitos e processos**. Brasília: Iphan, 2014.

FLORÊNCIO, Sônia Regina Rampim. Educação patrimonial: algumas diretrizes conceituais. In: PINHEIRO, Adson Rodrigo S. (org.). **Cadernos do patrimônio cultural: educação patrimonial**. v. 1. Fortaleza: Seculfor: IPHAN, 2015. p. 21-30.

FREIRE, Paulo. Ação cultural para a liberdade. 5ª ed., Rio de Janeiro, **Paz e Terra**. 1981. 149 p. 21cm (O Mundo, Hoje, v. 10). Disponível em: <https://cpers.com.br/wp-content/uploads/2019/09/3.-A%C3%A7%C3%A3o-Cultural-para-a-Liberdade.pdf>. Acesso em 23/05/2024.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. Patrimônio, espaço público e cultura subjetiva. In: **A antropologia na esfera pública: patrimônios culturais e museus** [e-book] / Organização Izabela Tamasso, Renata de Sá Gonçalves, Simone Vassallo. Goiânia: Editora da Imprensa Universitária, 2019. Disponível em: <https://www.abant.org.br/files/CAP-146091781.pdf>. Acesso em 14/02/2025.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. Sistemas Culinários como Patrimônios Culturais; A fome e o paladar. In: **Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios** / José Reginaldo. (p. 159 a 194), Rio de Janeiro, 2002. Editora Garamond Ltda.

GONÇALVES, Leonardo Giovane Moreira; THOMAZ, Rosângela Custodio Cortez. **Alimento como cultura, patrimônio, identidade e resistência: os resquícios da memória no futuro Museu do Assentado**. Artigo científico vinculado ao Grupo de Estudos e Pesquisas em Turismo no Espaço Rural-GEPTER e ao projeto “O Museu do Assentado” financiado por meio de Iniciações Científicas pelo CNPq (2015-2016) e FAPESP (2017-2018). 13º Fórum Internacional de Turismo do Iguazu; junho de 2019. Foz do Iguazu – Paraná – Brasil.

LEONEL, Amália; MENASCHE, Renata. Comida, ato alimentar e outras reflexões consumidas. Contextos da Alimentação – **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, São Paulo: Centro Universitário Senac, v. 5, n. 2, p. 3-13, jul. 2017. Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>. Acesso em: 26/11/2024.

LÓPEZ, Zuly Norbelia Usme. DIÁLOGO ACADÉMICO: CAMPOS DE ESTUDIO Y ACCIÓN DE LA COMUNICACIÓN: **El alimento como símbolo**. Apuntes para una alquimia culinária. Centro de Producción de Artes Gráficas -CPAGFundación Universitaria INPAHU. Bogotá D.C., 2011. Disponível em: https://www.academia.edu/6917772/El_alimento_como_s%C3%ADmbolo_Apuntes_para_una_alquimia_culinaria. Acesso em 10/04/2024.

MACEDO, Irene Coutinho de. Aspectos culturais na prática do aleitamento materno decorrentes da herança histórica do Brasil colônia, in **Ensaio sobre patrimônio Alimentar Luso-brasileiro**. Orgs. Carmen Soares e Irene Coutinho de Maced. Annablume Editora * São Paulo, Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de. Os “usos culturais” da cultura. Contribuição para uma abordagem crítica das práticas e políticas culturais. In: YAGIZI, E. *et al.* (org). **Turismo, paisagem e cultura**. São Paulo: ed. Hucitec, 1996. p.88-99.

MORAIS, L. P. Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 227-254, jan./jun. 2011. Disponível em: https://www.academia.edu/117940485/Comida_Identidade_e_Patrim%C3%B4nio_Articula%C3%A7%C3%B5es_Poss%C3%ADveis?auto=download&email_work_card=download-paper. Acesso em 20/08/2024.

MOREIRA, Cássia; PALHARES, Maria. Geografias nas receitas de comida: entre o afeto e a racionalidade capitalista. In: **Anais do Encontro Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Geografia (ENANPEGE)**, 2021. p. 211. Disponível em: https://editorarealize.com.br/editora/anais/enanpege/2021/TRABALHO_COMPLETO_EV15_4_MD1_SA144_ID357216112021211954.pdf. Acesso em: 16/12/2025.

MOREIRA, Matheus Rodrigues; PALHARES, Virgínia de Lima. Geografias nas receitas de comida: linguagem, lugares e memória. In: MENEZES, Sônia de Souza Mendonça *et al.* **Geografia dos Alimentos: territorialidades, identidades e valorização dos saberes e fazeres**. Prefácio de Geisa Flores Mendes. 1. ed. Aracaju, SE: Criação Editora, 2021. p. 211-228.

NARDIN, Caroline Rigo. *Gostos, aromas e sabores: a gastronomia como patrimônio cultural imaterial*. 2015. 130 f. Dissertação (Mestrado em Turismo) – Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2015. Disponível em: <https://repositorio.ucs.br/xmlui/bitstream/handle/11338/1101/Dissertacao%20Caroline%20Rigo%20Nardin.pdf>. Acesso em: 09/01/2025.

OLIVEIRA, Bernardina M. F. Freire; SALES, Alexandre Daher Ferreira. 10 DIÁRIOS CULINÁRIOS: rastros da recordação alimentar. In: **Memórias: lugar onde as lembranças não envelhecem** / Organizadoras: Bernardina M. J. Freire de Oliveira... [et al.]. – João Pessoa: Editora UFPB, 2019. Disponível em: https://repositorio.ufpb.br/jspui/bitstream/123456789/25530/1/DI%C3%81RIOS%20CULIN%C3%81RIOS%20rastros%20da%20recorda%C3%A7%C3%A3o%20alimentar.pdf?utm_source=chatgpt.com. Acesso em: 20/01/2025.

OLIVEIRA, Marcelo Iury de. **Os patrimônios e turismo processados pelos moradores das áreas periféricas na cidade de Goiás**. Trabalho apresentado na 29ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 03 e 06 de agosto de 2014, Natal/RN. Disponível em: https://www.29rba.abant.org.br/resources/anais/1/1401998059_ARQUIVO_OSPATRIMONIOSETURISMOPROCESSADOSPELOSMORADORESDASAREASPERIFERICASNACIDADEDEGOIAS.pdf. Acesso em 03/01/2024.

PACHECO, Maria Emilia. Soberania alimentar dos povos contra cercamentos. In: *Atlas dos sistemas alimentares do Cone Sul* / organizado por Patricia Lizarraga, Jorge Pereira Filho. – São Paulo: Expressão Popular: Fundação Rosa Luxemburgo, 2024.

PAIVA, Lílian Pacheco Ferreira; TRICÁRIO, Luciano Torres; TOMELIN, Carlos Alberto. A culinária enquanto patrimônio local e recurso turístico. LAVANDOSKI, J.; BRAMBILLA, A.; VANZELLA, E. ALIMENTAÇÃO E CULTURA: **Alimentação e Turismo: criatividade, experiência e patrimônio cultural**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019.

PÉCLAT, Gláucia Thais da Silva Campos. **O Empadão Goiano: expressão de valores e práticas tradicionais**. Dissertação de Mestrado – Instituto Goiano de Pré-história e Antropologia, UCG, 2003.

PONS, Sílvia Carrasco. Pontos de Partida Teórico-metodológicos para o Estudo Sociocultural da Alimentação em um Contexto de Transformação. In CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 57 a 68 p. Disponível em: <http://books.scielo.org>. Acesso em: 06/02/2025.

PRADO, Paulo Brito. Cantilenas de Goiás: Memória, gênero e patrimônios das culturas negras na obra de Regina Lacerda. **Revista Mosaico**, v. 9, n. 2, p. 235-250, jul./dez. 2016. 237.

QUINTELA, Antón Corbacho. Os Índios “Goyá”, os Fantasmas e Nós. **Revista UFG**, Ano VIII, nº 1, p. 44-47, jun. 2006. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/revistaufg/article/view/48083/23458>. Acesso em 08 de maio de 2024.

RIAL, Carmem Sílvia. Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade, in CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Ana Maria. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro: evolução e o sentido do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

RIBEIRO, Núbia Braga. **Os Povos Indígenas e os Sertões das Minas do Ouro no Século XVIII**. 2008. 405 f. Tese (Doutorado em História Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008. Disponível em: https://teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8138/tde-24112009-160156/publico/NUBIA_BRAGA_RIBEIRO.pdf. Acesso em 07/07/2024.

RIBEIRO, Sofia Regina Paiva. Cora Coralina, mulher-mãe-doceira-poeta, e a relação de gênero e espaço na construção de sentidos e de identidade: contribuições no currículo da Educação de Jovens e de Adultos (EJA). *Revista Docentes*, v. 5, n. 2, p. 1-13, 2017. Disponível em: <https://revistadocentes.seduc.ce.gov.br/index.php/revistadocentes/article/download/61/64/>. Acesso em: 17/01/2025.

SALES, Alexandre Daher Ferreira; OLIVEIRA, Bernardina M. J. Freire. 10 DIÁRIOS CULINÁRIOS: rastros da recordação alimentar. In: **Memórias: lugar onde as lembranças não envelhecem** / Organizadoras: Bernardina M. J. Freire de Oliveira... [et al.]. – João Pessoa: Editora UFPB, 2019.

SANTILI, Juliana. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. *Revista DE-MTERA*, Volume 10, N. 3, 2015.

SANTOS, Anderson Amaro Silva dos. Apostar em um sistema alimentar sustentável. In: *Atlas dos sistemas alimentares do Cone Sul*/ Organizado por Patrícia Lizarragga, Jorge Pereira Filho. – São Paulo: Expressão Popular: Fundação Rosa Luxemburgo, 2024.

SCIFONI, Simone. **A Construção do Patrimônio Natural**. Inclui bibliografia 1.Patrimônio Natural 2.Políticas de Preservação da Natureza 3. Turismo. São Paulo: FFLCH, 2008.

SCIFONI, Simone. A natureza na preservação do patrimônio cultural paulista: a contribuição de Aziz Nacib Ab'Saber, *ANAIS DO MUSEU PAULISTA*, São Paulo, Nova Série, vol. 28, 2020.

SCIFONI, Simone. Desafios para uma nova Educação Patrimonial. *Revista Teias*. Rio de Janeiro, vol. 18, n. 48, jan./mar., 2017.

SCIFONI, Simone. Os diferentes significados do Patrimônio Natural. *Diálogos*, DHI/PPH/UEM, v. 10, n. 3, p. 55-78, 2006.

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

TOLENTINO, Atila. Educação patrimonial na escola, com a escola e para além da escola: uma conversa com professoras e professores em diálogo com Paulo Freire. *Cadernos de Sociomuseologia*, Nº 19-2022 (vol. 63), p. 107 – 116.