

A GASTRONOMIA GOIANA COMO INCENTIVADORA DO TURISMO NA CIDADE DE GOIÁS

LA GASTRONOMÍA GOIANA COMO INCENTIVADORA DEL TURISMO EN LA CIUDAD DE GOIÁS / GO

APOENI RIBEIRO

Graduando do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo da Universidade Estadual de Goiás (UEG)
otaviabarbosa@gmail.com

OTÁVIA XAVIER BARBOSA

Professora do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo da Universidade Estadual de Goiás (UEG)
otaviabarbosa@gmail.com

LORRANNE GOMES DA SILVA

Doutora em Geografia e Docente do Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Estadual de Goiás (UEG)
lorrannegomes@gmail.com

Resumo: O presente artigo busca compreender o grau de importância econômica da gastronomia para com o turismo na cidade de Goiás. Analisa-se o turismo gastronômico pode ser uma alternativa eficaz para o desenvolvimento turístico da cidade de Goiás. Sabendo que o município é conhecido, principalmente, por seu turismo histórico marcado por visitas aos museus, igrejas e arquitetura colonial, Contudo, nota-se que a gastronomia goiana também ganha espaço nesse ambiente. Porém, de que forma a gastronomia goiana pode incentivar o turismo na cidade de Goiás? Para responder essa pergunta, a metodologia utilizada foi por meio de entrevistas, revisão bibliográfica, com base em Cascudo (1983), que nos conta o passado histórico da gastronomia goiana, Borges (2003) e Castro e Santos (2012) que analisam as vertentes turísticas e a relação com a gastronomia. Percebe-se que a culinária não só faz parte do turismo cultural de uma localidade, qualquer seja, como também serve de marketing para o seu benefício quais sejam: mais empregos, preservação, valorização do patrimônio histórico. Nessa perspectiva, conclui-se que a cidade de Goiás é um cenário excelente para o incentivo do turismo gastronômico, já que sua história está atrelada a poetisa, doceira e um histórico de comidas que conciliam indígenas, escravos, bandeirantes, portugueses e o Cerrado em diversidades de sabores únicos, prontos para agradar os mais curiosos e exigentes paladares dos turistas.

Palavras-Chave: Gastronomia Goiana; Turismo; Cultura; Comunidade; Desenvolvimento.

Resumen: El presente artículo busca comprender la relación de la gastronomía con el turismo y descubrir si el turismo gastronómico puede ser una alternativa eficaz para el desarrollo turístico de la ciudad de Goiás, ubicada en el Estado de Goiás. Sabiendo que el municipio es conocido, principalmente, por su turismo histórico marcado por museos, iglesias y arquitectura colonial, la gastronomía goiana también gana espacio en ese ambiente. Pero, ¿de qué forma la gastronomía goiana puede incentivar el turismo en la Ciudad de Goiás? Para responder a esta pregunta, la metodología utilizada fue una entrevista. Y por medio de una revisión bibliográfica, con base en Cascudo (1983) que nos cuenta el pasado histórico de la gastronomía goiana, Borges (2003) y Castro y Santos (2012) que analizan las vertientes turísticas y la relación con la gastronomía, se dice que la culinaria no sólo forma parte del turismo cultural de una localidad, sino que también sirve de marketing para su progreso. Desde esta perspectiva, se concluye que la ciudad de Goiás es un excelente escenario para el fomento del turismo gastronómico, como su historia está ligada a poetisas, pasteleros y antecedentes de los alimentos que se combinan los indios, esclavos, pioneros, portugués y cerrado explosiones de sabores únicos, listos para complacer a los más exigentes paladares de los turistas.

Palabras-claves: Gastronomía Goiana; Turismo; Cultura; Comunidad; Desarrollo.

Introdução

A gastronomia goiana é um atrativo turístico relevante por ser constituída de sabores típicos do Cerrado, combinando ingredientes que podem ser encontrados nessa região, algo que provoca a curiosidade dos turistas. A cidade de Goiás, por manter vivas as tradições goianas e a cultura popular, é bastante procurada por quem deseja provar pratos como arroz com pequi, empadão goiano, pastel com guariroba, entre outros.

Neste artigo descobriu-se que a gastronomia goiana é, sem dúvida, incentivadora do Turismo na cidade de Goiás, que além de apresentar outros ramos turísticos, também tem um grande potencial na confecção de pratos típicos da comida goiana.

Sabe-se que a cidade de Goiás, no âmbito nacional, é vista como turística pela arquitetura colonial, suas paisagens naturais e suas tradições, como as serestas e as festas religiosas, por exemplo, a Procissão do Fogaréu no período da Semana Santa. Mas também há a gastronomia que atrai muitos visitantes, sendo assim, de que forma a gastronomia goiana incentiva o turismo na cidade de Goiás? Quais as comidas típicas da gastronomia goiana? Qual o seu histórico e influências? Como atrair mais turistas através da gastronomia da cidade de Goiás?

Para isso serão consultados diversos autores que abordam o tema como Cascudo (1983), que nos conta o passado histórico da gastronomia goiana, como Borges (2003) e Castro e Santos (2012).

Para uma análise mais específica do caso da Cidade de Goiás foi feita uma pesquisa documental para visualizar a real situação de alguns restaurantes do município e o seu atendimento aos clientes. Também foram realizadas entrevistas com os moradores locais envolvidos na gastronomia, para uma melhor compreensão sobre o tema.

O trabalho está estruturado em quatro capítulos: Na primeira parte desenvolve-se o histórico da gastronomia goiana, suas influências, práticas do como fazer e os insumos principais de seu cardápio, com foco na cidade de Goiás; O segundo capítulo situa o turismo na cidade de Goiás, no que pese o perfil dos turistas que mais visitam, os principais focos turísticos no Município. Cita-se como exemplo, a própria gastronomia. No terceiro capítulo, “A gastronomia goiana como incentivadora do turismo na cidade de Goiás” realiza-se a união dos dois assuntos desenvolvidos anteriormente para

descobrir de que maneira a gastronomia goiana incentiva ou mesmo promove o turismo na cidade de Goiás. Por último, no quarto capítulo, apresenta-se, com base nas entrevistas, a visão dos moradores sobre a influência da gastronomia na economia Cidade.

O histórico da gastronomia goiana

O Brasil é conhecido por sua miscigenação e não é apenas em sua população que ela se destaca. Conforme Cascudo (1983), a formação dos hábitos alimentares brasileiros iniciou-se pela miscigenação da culinária indígena, portuguesa e africana e, com o decorrer da história, englobou outras características por influência de diversos povos que para aqui migraram. Não há uma cultura alimentar brasileira única, pois em cada região do país desenvolveu-se uma cultura popular rica e diversificada, devido à influência de correntes migratórias e adaptações ao clima e a disponibilidade de alimentos.

No que tange à culinária goiana, temos a presença de alimentos típicos do Cerrado, como o pequi, a guariroba e o caju, além de preparações como pamonha, galinhada, empadão, arroz com pequi e o alfenim. Vários desses pratos típicos tiveram sua origem na cultura caipira. Todavia, de acordo com Arrais (2004), a transferência da capital de Goiás para a cidade de Goiânia, em 1933, alterou as práticas alimentares locais como consequência da modernização do Estado (figura 1).

Figura 1. Arroz com pequi: prato típico goiano



Fonte: www.arquitetandoestilos.com

Nessa perspectiva, como explicado por Naves (2002), a formação da comida

goiana tradicional ocorreu nos séculos XVIII e XIX a partir da fusão das técnicas culinárias dos índios que aqui viviam, dos bandeirantes e tropeiros que chegaram em busca de ouro e dos escravos trazidos por estes.

Em Goiás, no século XVIII, havia cerca de 30.000 índios descendentes do tronco do Macro-Jê, da Família Jê e da Família Tupi-Guarani. Esses índios plantavam mandioca, milho, cará, banana, amendoim, batata doce, abacaxi, abóbora, fumo e feijão; além disso, coletavam pequi, bacaba, castanha, buriti, macaúba, mangaba, inajá, murici, pinhão, guariroba, pupunha, mel e açai; caçavam porco, catitu, macaco, anta, tatu, veado, cutia, paca, tamanduá, jabuti e onça, além da pesca de peixes e tartarugas (ROCHA, 1998, P.22).

Desta forma, pode-se compreender a origem da implantação dos alimentos do Cerrado na gastronomia goiana, através dos ensinamentos da cultura indígena e também da plantação de verduras complementares e a coleta de frutos, como o pequi. Por meio da caça obtinham a carne de animais que também são típicos do cerrado, por exemplo, o tatu e o catitu.

Durante as Bandeiras, a alimentação dos tropeiros baseava-se na sua conservação e incluía farinhas, carnes salgadas, brotos e cachaça complementada com as caças e alguns alimentos colhidos de pequenas plantações. Conforme Cascudo (1983), com os bandeirantes vieram os escravos negros, a maioria provenientes de Angola, Congo, Moçambique, Guiné e a alimentação desses escravos era composta de angu de milho, toucinho e carne uma vez por semana, além de alguns produtos da pesca e caça que sobravam.

A alimentação dos escravos e dos bandeirantes era complementada com a coleta de frutos, segundo Baiocchi (1983), principalmente o caju. Entre as preparações mais comuns, estavam os doces com frutas e melaço de cana, mané pelado, cuscuz, mingau, curau, canjica e outras preparações com farinhas, preferencialmente de milho e que eram servidas para os bandeirantes.

Desta forma, pode-se notar que a alimentação goiana no período da mineração era bastante simples, composta de preparações cozidas e uma pequena diversidade de alimentos. Conforme Péclat (2003), o angu, frango com quiabo, feijão cozido e tutu de feijão eram as comidas cotidianas, e que pratos assados, como lombo, leitão e frango eram comidas festivas, assim como empadão goiano. Ressalta também que na cozinha goiana o jantar era considerado a principal refeição, por finalizar as tarefas diárias, com exceção dos finais de semana, em que o almoço era a refeição mais valorizada.

Todavia, de acordo com Callefi (2003), no século XIX, a partir do estabelecimento da corte no Rio de Janeiro e da abertura dos portos às demais nações,

principalmente as amigas de Portugal, iniciou-se a importação de produtos europeus, como azeitonas, queijos, farinha de trigo, vinho, entre outros, que possibilitaram a produção de pratos mais elaborados, como bolos, pães, pastéis e empadas, típicos da culinária portuguesa.

Pela colonização ter sido bem parecida e também pela vegetação ser a mesma, em sua grande maioria, alguns destes pratos também estão presentes na culinária de outros estados, principalmente Minas Gerais e Mato Grosso, como a carne de lata, a pamonha, o arroz Maria-Izabel, conhecido pelos goianos como arroz com carne seca, e a galinhada, que são preparações típicas da cultura caipira, comuns a estas regiões e que tiveram, inicialmente, as mesmas influências (FISBERG; WEHBA; COZZOLINO, 2002).

Mesmo assim, é possível perceber pelos relatos históricos que existe uma culinária goiana que se desenvolveu com a integração de alimentos característicos do Cerrado e um modo de fazer peculiar, podendo assim se diferenciar da culinária de outros locais.

Temos como exemplo o alfenim, como elucidada Naves (2002), um doce típico e exclusivo da cidade de Goiás, preparado com açúcar e polvilho e modelado na forma de flores, animais e símbolos religiosos. De origem portuguesa, o alfenim teve seu preparo modificado, com incorporação do polvilho e a exclusão do mel à receita tradicional, dando ao doce uma característica diferenciada do original de Portugal.

Outra característica peculiar destacável na culinária goiana é a vasta utilização de pequi, guariroba, araticum, caju, baru, jatobá, cagaita, murici e buriti, que são alimentos de espécies vegetais típicas do cerrado amplamente difundidas na preparação de pratos típicos, sucos, licores e doces, sendo que o pequi e a guariroba são tidos como alimentos símbolos da culinária goiana (NAVES et al., 2002, P. 27).

Nessa perspectiva, a culinária goiana é extremamente variada e de uma composição ímpar, mesmo com alguns pratos comuns com outros estados. Contudo, os pratos típicos com a modernização e a globalização social se tornaram ainda mais modificados e receberam influências de outros países e, assim, novas versões.

A modernização da alimentação dos goianos, por meio das inovações tecnológicas agrícolas, permitiu que a sazonalidade de alimentos como o milho não seja mais um fator determinante de padrões do seu consumo, uma vez que sua produção ocorre durante o ano todo. Antigamente, segundo Borges (2003), a época de colheita do milho era festejada com as pamonhadas, reunião festiva para celebrar a colheita,

indicando um período de fartura.

Outro fator relevante foi a inserção da mulher no mercado de trabalho, o que acelerou o processo de modernização da culinária, já que em Goiás, geralmente, as mulheres são as mantenedoras da tradição, com a transmissão dos saberes culinários de geração em geração e dos circuitos de reciprocidade feminina com a troca de receitas em demonstração de cordialidade. Conforme Ortêncio (2004) cabia às mulheres além da escolha do cardápio, o preparo dos alimentos, servir o marido e a família, organizar a disposição dos pratos e utensílios a mesa e garantir a presença de todos nos horários da refeição.

Apesar das mudanças ocorridas nas últimas três décadas, que foram resultado da urbanização e da adoção do estilo de vida moderno, como a incorporação dos hábitos de beber refrigerante, comer fora de casa e consumir refeições prontas, em detrimento de alimentos regionais. A modernidade alimentar está presente nos hábitos alimentares dos goianos, mas ao mesmo tempo convivem com práticas tradicionais.

O turismo na cidade Goiás: principais vertentes

A cidade de Goiás é considerada como um ponto turístico atraindo diversos turistas por seu acervo cultural, sua história, arquitetura colonial e belezas naturais que são exploradas de diversas formas.

Em 2001 a cidade de Goiás recebeu o título de Patrimônio Mundial, concedido pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco). Goiás conserva também mais de 90% de sua arquitetura barroco-colonial original, permitindo uma ótima perspectiva do Brasil do século XVIII. E ainda se encontra em meio a um vale envolvido pelos morros verdes e ao sopé da lendária Serra Dourada.

De acordo com Alves (2016), o calçamento de pedra, construído com o suor e o sangue de escravos, e a arquitetura são testemunhas dos tempos iniciados com o bandeirante Bartolomeu Bueno da Silva, mais conhecido como Anhanguera. Ele liderou um grupo de bandeirantes do Brasil Central que capturavam índios e buscavam ouro para enriquecer os colonizadores portugueses. Assim, Goiás cresceu às margens do Rio Vermelho, se tornando um dos primeiros municípios fundados no Brasil colonial. A cidade foi a capital do estado de Goiás por mais de 200 anos. Perdeu o posto somente com a inauguração de Goiânia, em 1933.

Alves (2006) afirma que a cidade de Goiás, originalmente chamada Vila Boa, oferece ao turista riquíssima arte sacra nas seculares igrejas e nos museus. Dentre todos os museus, o mais visitado é o Museu Casa de Cora Coralina, conhecido como Casa Velha da Ponte. Ele fica à margem do Rio Vermelho e é a antiga casa da poetisa Cora Coralina.

Famosa pelos inúmeros versos sobre a cidade de Goiás, após a morte da poetisa Cora Coralina, amigos e parentes se reuniram e criaram, em 1989, o museu em sua homenagem. A família doou o acervo: objetos pessoais, fotos, utensílios domésticos, livros e imóveis. Mas, além de poetisa, Cora Coralina também era doceira e fazia doces típicos da região, chamados de doces cristalizados.

No que tange às Igrejas, grande atrativo turístico da Cidade, são quase todas do século XVIII e revelam simplicidade de estilo. A Igreja da Boa Morte (1779) é a única que apresenta elementos típicos do barroco na fachada e abriga o Museu de Arte Sacra, destacando as imagens de Veiga Valle, escultor local, que viveu no século XIX.

O prédio construído em 1761, onde funcionaram a cadeia, a câmara e a justiça, atualmente fica o Museu das Bandeiras, que expõe objetos usados na exploração do ouro. O Palácio Conde dos Arcos (1755), onde há um museu, foi construído para acomodar o governador da capitania e todos os anos, no aniversário da cidade, abriga a sede do governo, que se transfere de Goiânia para Goiás por alguns dias. Ainda segundo Alves (2016), outras construções significativas são o Quartel do XX (1747), a Casa do Bispo e o Chafariz e o Largo da Carioca. Além do turismo cultural, outra vertente que vem se expandindo na cidade de Goiás é o ecoturismo¹, uma vez que concilia turismo e preservação ambiental, ajudando a tutelar as belezas naturais da região, como a Cachoeira das Andorinhas, a Serra Dourada, os rios e seus afluentes, como o Parque da Carioca.

Todavia, a cidade de Goiás ainda está se adaptando a essa nova modalidade de turismo que para sua real implementação necessita da conscientização da população e dos turistas.

Na cidade de Goiás as opções para comprar, almoçar e jantar não são muitas. Algumas casas se transformaram em lojinhas e vendem quitutes e artesanatos. Outras abrigam restaurantes, lanchonetes e cafés. As mesas são colocadas nos cômodos, na calçada e no quintal.

¹ É o segmento da atividade turística que utiliza, de forma sustentável, o patrimônio natural e cultural, incentiva sua conservação e busca a formação de uma consciência ambientalista por meio da interpretação do ambiente, promovendo o bem-estar das populações. (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2012, p. 9).

Nesses restaurantes o turista pode experimentar as comidas regionais, como o empadão goiano, a pamonha ou o bolo de arroz, encontrados na maioria dos estabelecimentos. O Mercado Municipal é outra opção onde se pode encontrar comida típica e lojinhas de artesanatos.

Além disso, a cidade de Goiás é conhecida por oferecer o legítimo empadão goiano, posto que, segundo Alves (2016), foi criado na cidade, onde tem a receita original seguida à risca. Os doces são outro tipo de tradição do Município, como os alfenins e os doces de frutas cristalizadas que permitem que os visitantes acompanhem seu feitiço pelas doceiras. A figura 2 mostra o famoso empadão goiano e a figura 3 são os doces de frutas cristalizadas.

Figura 2. Empadão goiano da cidade de Goiás



Fonte: www.tvuol.uol.com.br

Figura 3. Doces Cristalizados da Cidade de Goiás



Fonte: www.opopular.com.br

Nessa perspectiva, os doces, as manifestações religiosas, como a Procissão do Fogaréu da Semana Santa, os museus ou rios na Vila Boa permanecem as raízes culturais do passado. A gastronomia goiana como incentivadora do turismo na cidade de Goiás

Como vimos nos tópicos anteriores, a gastronomia goiana é muito rica e diversificada contando com elementos próprios da região do Cerrado, como o pequi e o

caju. Percebemos também que a cidade de Goiás possui distintos atrativos turísticos e arcabouço histórico de comidas típicas goianas que devem ser mais valorizadas como um possível potencializador turístico.

De acordo com o Ministério do Turismo (2012) a gastronomia brasileira é considerada muito boa para 89% dos turistas brasileiros e 97% dos estrangeiros. A gastronomia é uma das bases da estrutura do turismo para o lazer, para o negócio e consta ainda que a vocação gastronômica de boa parte das cidades só agora começa a ser incorporada aos destinos como um fator turístico.

A gastronomia é geralmente transformada em atrativo turístico, aproveitando sua história e tradição para realizar roteiros gastronômicos, mostrando através da alimentação a identidade do local. Ela é considerada um patrimônio cultural intangível e pode contribuir para movimentar a cadeia produtiva do turismo das cidades. “Como fora colocado” [...].

A gastronomia é um meio de socialização. Como fora colocado, o alimento remete às lembranças, experiências e emoções vividas, possuindo um valor simbólico, intangível, pois cada um possui diferentes experiências. Nesse contexto, pode-se perceber que a gastronomia tem grande relação com o turismo cultural, que é motivado pela busca de novos conhecimentos, de interação com as pessoas, comunidades, dos costumes, da tradição, da identidade cultural, pela busca das expressões reveladoras do ser e fazer da comunidade, mostrando que a alimentação é um importante aspecto cultural de um povo (CASTRO; SANTOS, 2012, P. 158).

Nota-se que a cultura gastronômica é uma forma de se valorizar a identidade local e das pessoas se reconhecerem, posto que levem a lembranças ou mesmo a vivência mais interligada com a região em que se visita. Uma das formas de interpretação da vida social dos alimentos se dá através da cozinha e do fazer culinário, já que, de acordo com Bessis (apud MACIEL, 2004, p. 2), “a leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade”. Dentro dessa perspectiva, apresenta-se o conceito:

As práticas culinárias são consideradas “artes de nutrir”, que revelam a engenhosidade, criatividade e inventividade humana. São modos de fazer que remetem a um diverso repertório de técnicas e métodos associados, que traduzem uma gramática alimentar repleta de aromas, ingredientes, técnicas de preparação, bem como maneiras de servir e comer (CASTRO; SANTOS, 2012, P. 165).

Destarte, a cultura gastronômica também se delineia como meio universal de hospitalidade e sociabilidade, tornando-se importante fator de atratividade turística. Isso

se deve, em grande parte, a seu potencial de traduzir hábitos, códigos sociais, crenças, rituais e modos de vida, bem como fatores históricos, étnicos e identitários.

Pensando assim, a cidade de Goiás pode encontrar em suas tradições culinárias uma forma de incorporar o turismo. Uma vez que, segundo Castro e Santos (2012), para o turismo as práticas culinárias e gastronômicas cooperam essencialmente para o entendimento das características inerentes a cada localidade visitada, apresentando referências históricas e étnicas, além das formas de preparação, temperos, receitas modernas e tradicionais, saberes culinários, espaços de alimentação, entre outros aspectos.

A culinária torna-se como mais um produto a ser vendido pelo turismo cultural, como um marketing turístico, mas que vem ganhando a sua importância por ser considerada um patrimônio e nesse âmbito vem se desenvolvendo, como podemos notar através dos festivais gastronômicos cada vez mais recorrentes nas cidades e que costumam destacar um prato típico regional ou mesmo um ingrediente produzido pela ou na comunidade visitada.

A gastronomia está assumindo cada vez mais importância como mais um produto para o turismo cultural. A busca pelas raízes culinárias e a forma de entender a cultura de um lugar por meio da gastronomia está adquirindo importância cada vez maior, visto que a cozinha tradicional está sendo vista como um elemento essencial do patrimônio intangível dos povos (CASTRO; SANTOS, 2012, p. 166).

Assim, percebe-se que a gastronomia faz parte da nova demanda por parte dos turistas no que se refere a elementos culturais. Como patrimônio local, incorpora-se aos novos produtos turísticos, possibilitando que pessoas da própria comunidade sejam envolvidas na produção desses elementos, participando, desta forma, do desenvolvimento da atividade e da economia de sua região.

O sabor da opinião

Para melhor compreensão a respeito do tema, foram realizadas algumas entrevistas com moradores envolvidos diretamente e indiretamente com o turismo local são eles: chefe de cozinha, cozinheira profissional, doceira, atendente em restaurante, turismólogos, comerciantes e feirantes.

Tendo em conta que a cultura gastronômica tem a capacidade de retomar as

lembranças, foi feita uma pergunta questionando a respeito da paixão e inspiração destas pessoas para trabalhar com esta área. Alguns dizem serem apaixonados em atender os outros, conversar e conhecer gente nova. Mas a maioria afirma que a paixão vem da família e que a inspiração é a própria comida.

Desde criança ajudava minha vó fazer e aí me casei, com dificuldade, comecei a fazer os doces, depois consegui abrir minha loja de doces. Eu gosto de fazer, gosto demais de trabalhar com doce (Doceira, 2017).

Outros ressaltam a tradição da cidade de Goiás:

A gastronomia além do que a gente conhece, a gente passa a conhecer mais as comidas típicas, não só de Goiás, como vatapá, strogonoff, que a gente sempre aprende na gastronomia. Minha paixão vem da tradição da cidade de Goiás. Pois em Goiás tem empadão, pastéis, arroz com pequi, guariroba, carne seca. (Morador local, 2017).

Conforme visto anteriormente, Cascudo (1983) afirma que no passado a alimentação dos escravos na cidade de Goiás era composta de angu de milho, toucinho e carne uma vez por semana. Foi indagado para um descendente de escravo a respeito dessa afirmação, ele confirmou a veracidade:

É verdade. Meu avó pegou uma parte da escravidão aqui em Goiás e eles comiam muito rabada de vaca, costelada de vaca, milho cozido, feijão cozido. Cozinham as vezes o milho junto com o feijão com a rabada e costelada. Outra hora fazia mingau, com farinha de milho para se alimentar. Por isso eu acho que o pessoal mais antigo viveu mais. Hoje o povo tá voltando a comer toucinho, mas antigamente o povo só comia com gordura de porco, vejo tanta gente pegando certos tipos de doença e moléstias, eu acho que vem através dos óleos de girassol, desses óleos atuais. Isso não faz bem para o organismo da pessoa. (Morador local, 2017).

Questionou-se a respeito dos serviços mais requisitados nessa área da gastronomia, sobre os frutos, sucos, doces, cachaças, comidas que mais atraem os turistas. O escondidinho de mandioca, bolinho de arroz e pamonha foram citados. A figura 4 mostra o estabelecimento que vende o famoso bolo de arroz.

Figura 4. Estabelecimento de venda do bolo de arroz



Fonte: Amanda Alves Borges, 2017.

Quanto aos sucos e comidas procurados pelos turistas, uma atendente de restaurante explicou:

O suco de cupuaçu, graviola, tamarindo: as pessoas gostam muito. É uma coisa que se for mais bem explorado, atrairia pessoas de outros estados. Temos três anos abertos, e percebemos isso, e então nesse ano na época do pequi, compramos muito para fazer principalmente no final de semana para o turista pois eles procuram. Frango caipira fazemos também, muita gente vem a procura. Pamonha não fazemos pois é trabalhoso. Empadão temos e vende muito bem. Outra coisa que atrai as pessoas é porque colocamos todas as comidas em panela de barro. Não cozinhamos nelas, mas colocamos depois nas panelas de barro para colocar na mesa (Atendente de restaurante, 2017).

O alfenim é um dos doces exclusivos da cidade, mas existem outros doces que recebem grande destaque nos paladares, como por exemplo os doces cristalizados. A doceira afirma que o doce de leite, pé de moleque, doce de laranja e pastelinho são os mais procurados pelos turistas em sua loja. A figura 5 mostra os doces pastelinho e limãozinho (com recheio de doce de leite).

Figura 5. Doces da Cidade de Goiás



Fonte: Amanda Alves Borges, 2017.

A respeito das cachaças, a tradicional da cidade e mais procurada é a mutamba. licor de jabuticaba, licor de jenipapo e murici também são requisitados. Na figura 6 visualiza-se algumas cachaças vendidas no Mercado Municipal.

A variedade do bioma Cerrado é extensa, os frutos, frutas e raízes são diversas e isso acaba influenciando na gastronomia. Açafrão, pimenta, jurubeba e pequi sempre são requisitados nos pratos, sendo assim, os comerciantes fazem conservas. Na figura 7 mostra algumas conservas.

Figura 6. Cachaças de frutos típicos do Cerrado



Fonte: Amanda Alves Borges, 2017.

Figura 7. Conservas



Fonte: Amanda Alves Borges, 2017.

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.

As pessoas procuram pequi, guariroba, frango caipira. Verduras, frutas. Principalmente frutos de Goiás sem agrotóxicos. Das raízes vendemos muitas qualidades, como a canela de velho, remédio depurativo para o sangue, para reumatismo. Trabalhamos com quase 600 qualidades de medicamentos nativos. Graças a Deus, faço garrafada, preparo remédio para sinusite, preparo

xarope, preparo vários outros remédios caseiros que você encontra aqui no Mercado (Comerciante do Mercado Municipal)

Foi indagado sobre a relação da gastronomia goiana com o turismo, se as pessoas consideram que pode ser algo incentivador um para o outro. Alguns entrevistados consideram que a comida goiana é mais picante, com tempero bom, atraindo as pessoas. Todos entrevistados opinaram que a gastronomia goiana é uma ótima incentivadora e influenciadora para o turismo, e vice-versa:

Influencia e muito. Normalmente o turista acha que o pequi tem o ano inteiro, eles querem conhecer, ouvem falar e vem a procura. Tudo que é na base do milho, as pessoas procuram muito, desde a pamonha, curau. Frango caipira é muito procurado. Empadão é marca registrada do Goiás. Acho que é algo que devemos olhar com mais carinho, porque se formos explorar essa parte para termos publicidade, conseguiríamos atrair mais gente, porque as pessoas procuram, elas chegam e querem comer coisas tradicionais. Ninguém vem para esse restaurante comer strogonoff, as pessoas vêm comer o que não come em casa, é o frango caipira, o arroz com pequi (Atendente de restaurante, 2017).

Foi possível constatar que as pessoas consideram que o turismo traz renda para a cidade. Um entrevistado demonstra preocupação a respeito da continuação dessas tradições, já que ele identifica que o jovem não tem tanto interesse:

A gastronomia depende muito de o jovem participar, pois eles pouco interessam. Tem que participar para conhecer melhor as coisas típicas. O povo anda me cobrando isso, os guias de turismo e turistas me procuram se o jovem vem praticando as coisas típicas de Goiás, mas eles são poucos, o jovem precisava interessar mais pela gastronomia. (Comerciante, 2017).

Após todas as entrevistas, confirma-se o quanto a gastronomia está ligada ao fator da hospitalidade e criatividade humana. A gastronomia diz também sobre o bem-estar emocional das pessoas, algo que confirma sua complexidade, pois envolve diversos fatores históricos, étnicos e sociais.

Carrega um sabor, e os moradores da cidade de Goiás mostram, subjetivamente, que Goiás tem um sabor doce, uma mescla de paixão, família, tradição, amor. Para eles, a gastronomia é arte, é ritual, modo de vida, crença e hábitos. Mostram, através de exemplos e além das palavras, que uma comida ou bebida não estão isoladas por si só, mas carregam códigos sociais, lembranças e carinho.

Considerações Finais

De acordo com o exposto, a gastronomia possui uma relevante atuação na consolidação da identidade e na cultura de uma localidade. Em particular, a gastronomia goiana apresenta uma origem do sincretismo juntando aspectos da culinária escrava, indígena, com a portuguesa, a mineira e sempre valorizando os alimentos produzidos pelo Cerrado, por isso se torna tão particular e ao mesmo tempo simples.

O turismo cultural, o mais praticado na cidade de Goiás, pode ter na valorização da gastronomia goiana uma grande aliada para a propagação da cultura vilaboense² podendo conquistar mais turistas interessados em visitar o local e provar suas delícias típicas, trazendo mais empregos para a região e movimento da economia local.

Nessa perspectiva, a busca por uma atuação mais incisiva e eficiente no campo da gastronomia da cidade de Goiás pode ser um fator essencial para melhorar o turismo, já que há sempre uma reclamação por parte dos visitantes sobre uma variedade de ambientes para provar a comida típica.

A cidade de Goiás deve valorizar e investir em suas tradições, mas também é muito importante que os trabalhadores da gastronomia não fiquem no comodismo e encarem as necessidades de infraestrutura. O equilíbrio na área da gastronomia e turismo é um , que requer conhecimento de causa pesquisa saber unir: o velho com o novo, as raízes com as tendências, tradição e inovação.

Sabe-se que os doces cristalizados, o alfenim e os pratos típicos, como o arroz com pequi e o empadão goiano são atrativos por si só. Todavia, investir em sua produção e comercialização é uma forma de aproveitar a cultura e a natureza local na transformação de uma atividade econômica altamente rentável e que conseqüentemente levará a preservação dos ambientes que produzem sua matéria-prima e ao mesmo tempo a fortificação da cultura goiana e de sua história.

Por fim, nota-se que a gastronomia é uma das maneiras interessantes e marcantes de se vivenciar uma cultura e levá-la consigo. É extremamente enriquecedora a experiência e em muitos casos única, fazendo com que o turista sempre volte ao local para comer certo prato ou indique para seus amigos e familiares essa experiência.

² Vilaboense é o gentílico de quem nasce na Cidade de Goiás originário do segundo nome da Cidade ' Vila Boa de Goiás'

Referências

ALVES, Renato. **Passeios em Goiás Velho proporcionam uma viagem ao Brasil Colônia.** Disponível em: <

http://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/turismo/2016/07/06/interna_turismo,539225/passeios-em-goias-velho-proporcionam-uma-viagem-ao-brasil-colonia.shtml>

Acesso em: 04. Set. 2017.

ARRAIS, Tadeu Alencar. **Geografia contemporânea de Goiás.** Goiânia: Vieira, 2004.

BAIOCCHI, Mari de Nazaré. **Negros e Cedro: estudo antropológico de um bairro rural de negros em Goiás.** São Paulo: Ática, 1983.

BORGES, Rogério Souza. **Goiás: identidades e comida, um estudo acerca da goianidade.** Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Sociais) - Faculdade de Ciências Humanas e Filosofia, Universidade Federal de Goiás. Goiânia, 2003.

CALLEFI, Gislaine Valério de Lima. **Preferências e possibilidades de consumo de Goiás nos séculos XVIII e XIX.** 2000. 143 f. Dissertação (Mestrado em História) - Faculdade de Ciências Humanas e Letras, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2003.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** 1a ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

CASTRO, Fernanda Meneses de Miranda; SANTOS, Juliana Gomes Marinho dos. **A cultura gastronômica como atrativo turístico:** relato de uma experiência de pesquisa nos Restaurantes de Aracaju/SE. Revista Hospitalidade. São Paulo, v. 9, n. 2, p. 155 - 174, jul.- dez. 2012.

FISBERG, Mauro; WEHBA, Jamal; COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. **Um, dois, feijão com arroz:** alimentação no Brasil de norte a sul. 1a ed. São Paulo: Atheneu, 2002. **MINISTÉRIO DO TURISMO. Marcos conceituais.** Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, 2012. Disponível em:

<http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Marcos_Conceituais.pdf> Acesso em: 14 dez. 2017.

NAVES, Maria Margareth Veloso.; COSTA, Nilce Maria da Silva Campos; CORREIA, Márcia Helena Sacchi; GONZAGA, Ana Laura Berberian; GIL, Maria de Fátima. Goiás. In: FISBERG, Mauro; WEHBA, Jamal; COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. **Um, dois, feijão com arroz:** Alimentação no Brasil de norte a sul. 1a ed. São Paulo: Atheneu, cap 2, 2002.

ORTENCIO, Bariance. **Cozinha goiana:** histórico e receituário. 4ª Ed., Goiânia: Kelps, 2004.

PÉCLAT, Gláucia Tahis da Silva Campos. **O empadão goiano:** expressão de valores e práticas tradicionais. 132f. Dissertação (Mestrado Profissionalizante em Gestão do Patrimônio Cultural) – Instituto Goiano de Pré-história e Antropologia, Universidade Católica de Goiás, Goiânia, 2003.

ROCHA, Leandro Mendes. **Os indígenas da província.** In: O estado e os índios: Goiás 1850- 1889. Goiânia: UFG, 1998.