

A definição de uma gastronomia para um Estado em consolidação: Tocantins

Franksley Gomes dos Santos¹
Sênia Bastos²

Resumo: Para entender um povo faz-se necessário estudar suas heranças, o que foi deixado pelos antepassados, buscar as suas relações sociais de convivialidade e de comensalidade, presente nas casas e nos pontos comerciais. O presente artigo integra a dissertação de mestrado em desenvolvimento sobre a gastronomia do Tocantins, com pesquisa de campo realizada nos municípios de Paraíso do Tocantins, Palmas (capital), Porto Nacional e Natividade. A metodologia apoia-se no método exploratório e descritivo, de natureza qualitativa, na realização de entrevistas com empreendedores do ramo de alimentação, pessoas de reconhecido saber sobre a cozinha do Tocantins. Para sua efetivação foram percorridos 2 mil quilômetros para caracterizar a cozinha desse Estado em consolidação. Constata-se que a consolidação da gastronomia de Tocantins ainda está em andamento, definindo-se por meio da publicação de livros de receita e realização do Festival Gastronômico de Taquaruçu.

Palavras-chave: Cozinha. Gastronomia. Consolidação. Tocantins.

¹ Graduado em Gastronomia pela Universidade Anhembi Morumbi e mestrando em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi. Email: fran35sp@hotmail.com

² Professora da Universidade Anhembi Morumbi. Doutora em História pela PUC/SP. Email: senia@anhembimorumbi.edu.br

X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

Introdução

Criado em 1988, o Estado de Tocantins, situado ao Norte do país, tem se pautado pela definição oficial de uma história, no que se inscreve a criação de uma cozinha que o diferencie do restante do país, ou seja, de uma identidade gastronômica.

O presente artigo integra a dissertação de mestrado em desenvolvimento sobre a gastronomia do Tocantins, com pesquisa de campo realizada nos municípios de Paraíso do Tocantins, Palmas (capital), Porto Nacional e Natividade.

A gastronomia de Tocantins expressa uma cozinha com uma diversidade de alimentos que caracterizam a região na qual se integra. Tal fato dificulta a precisão da identificação dos produtos de sua formação. Para entender um povo faz-se necessário estudar suas heranças, o que foi deixado pelos antepassados, buscar as suas relações sociais de convivialidade e de comensalidade, presente nas casas e nos pontos comerciais. Nesse contexto, salienta-se que sua gastronomia é detentora de uma cozinha com forte relação com a população indígena e com os seus colonizadores, provenientes do Sudeste, Sul e Nordeste do país.

Caracterizada como uma pesquisa exploratória e descritiva, o estudo em questão trata da cozinha tocantinense e as pessoas envolvidas da definição da culinária nos municípios estudados. Pesquisa de caráter qualitativo apoia-se na pesquisa documental e bibliográfica através da utilização de artigos, livros e sites relacionados ao tema em estudo.

O referencial teórico sobre a história do Tocantins baseia-se em Silva (1997), Cavalcante (2003) e Giralдин (2004), ao passo que o referencial sobre alimentação, cozinha, culinária e gastronomia apoia-se em Aron (1989), Revel (1996), Flandrin e Montanari (1998), Franco (2001), Cascudo (2004), Maciel (2004), Carneiro (2005) e Santos (2005).

O conjunto de entrevistados reúne empresários do ramo de alimentação, culinharistas, m representante do poder público e uma importante personagem nessa luta pela invenção da gastronomia de Tocantins, Tomasia Parrião (2012), autora do livro “Sabores do Tocantins”, que cataloga as receitas típicas da região tocantinense.

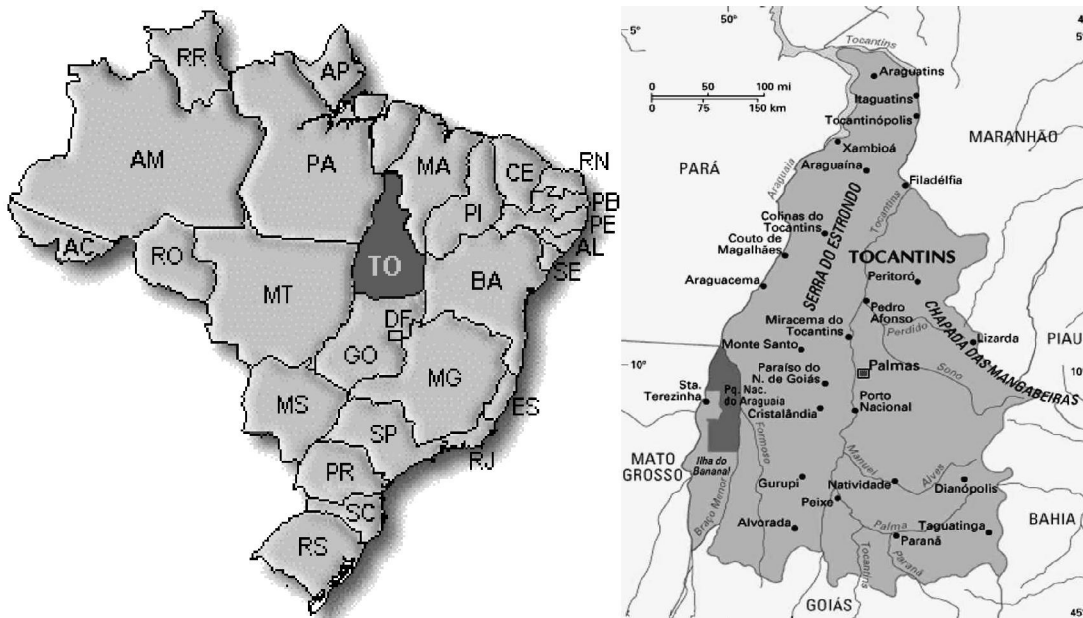
A criação do Estado de Tocantins

A criação do Estado de Tocantins (figuras 1 e 2) constituiu um longo processo até que chegasse a ser um estado independente da federação, com autonomia política. Cavalcante (2003) relata a luta de 179 anos até ser publicada a criação dessa nova Federação do Brasil que, no artigo

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

13 do ato das Disposições Constitucionais Transitórias, da Constituição da República Federativa do Brasil em 1988.



Figuras 1 e 2 – Mapa do Brasil, com ênfase ao Estado de Tocantins, e Mapa do Estado do Tocantins.
Fonte: to.gov.br

O ponto de partida histórico desse projeto foi iniciado no ano de 1809, com a publicação, no dia 18 de março, de um alvará que dividia a Capitania de Goiás em duas comarcas, a do Sul e a do Norte. O desembargador Joaquim Theotônio Segurado foi nomeado como ouvidor da Comarca do Norte do Estado e o capitão general Sampaio ficou responsável pela Comarca do Sul³. A Comarca do Norte foi batizada como Comarca de São João das Duas Barras, cuja vila receberia o mesmo nome da sede.

Cavalcante (2003, p. 14) pontua três temporalidades relativas ao processo emancipacionista. No primeiro momento (1821-1822) se instala o Governo Provisório no Norte de Goiás, tendo como presidente Joaquim Theotônio Segurado⁴, na capital provisória instalada em Cavalcante, concretizando a ruptura política com o sul de Goiás, mantida até 1823.

³ Mas, segundo relatos bibliográficos, antes mesmo de 1809 poderiam ter ocorrido algumas ações a favor da separação (CAVALCANTE, 2003).

⁴ Atribui-se ao desembargador português Joaquim Theotônio Segurado a idealização da emancipação sócio política da atual região de Tocantins.

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

O movimento separatista do norte goiano passa a ser articulado na cidade de Porto Nacional por lideranças políticas e pessoas engajadas, resultando em expressiva mobilização popular, durante os anos de 1956 a 1960, considerado como segundo momento. O dia 13 de maio de 1956 é considerado como o marco histórico da criação do Movimento de Pró-Criação do Estado de Tocantins, registrado pela Câmara Municipal de Porto Nacional em uma carta (CAVALCANTE, 2003, p. 64).

O terceiro momento refere-se à reafirmação do movimento separatista feito pela Comissão de Estudos dos Problemas do Norte Goiano (CONORTE) nos anos oitenta. Apoiado nos fatos históricos do século XIX retoma o movimento separatista e culmina com a emancipação do Estado de Tocantins⁵ em 1988. E, em 7 de dezembro, reconhece Miracema do Norte como sua capital provisória até a fundação da capital definitiva, Palmas.

Localizado no centro geográfico do país, o Estado de Tocantins integra a região Amazônica, faz divisa ao Norte, com Maranhão, ao Sul com Goiás, a leste com Piauí, Maranhão e Bahia e a Oeste, com Pará e Mato Grosso os estados do Nordeste. Com área de 277.720,520 km², constituída por planaltos e chapadões, predomínio do cerrado⁶ (IBGE, 2010).

Embora a mineração tenha correspondido ao primeiro ciclo econômico, a agropecuária destaca-se como principal atividade econômica e, atualmente, o plantio da soja e a pecuária⁷ atraem a atenção de investidores:

A pecuária representa a maior cadeia produtiva do agronegócio tocantinense e é a segunda maior pauta de exportação do Estado – sendo a soja a principal. Mas foi a criação de gado, sobretudo de corte, responsável por projetar o agronegócio do Tocantins em nível nacional e atrair investidores de diversas regiões. A pecuária de leite também está em franco desenvolvimento, principalmente na agricultura familiar, com incentivos do Governo do Estado através de programas como Melhoramento Genético e outros projetos em parceria com o Governo Federal e outras instituições ligadas ao setor (<http://agrotins.to.gov.br/tema/>).

O festival gastronômico de Taquaruçu e a definição de uma identidade gastronômica

⁵ “Foi votada e aprovada, pelo artigo 13 encontrada nas Disposições Constitucionais Transitórias da Nova Constituição, em 5 de outubro de 1988, a criação do Estado de Tocantins (CAVALCANTE, 2003, p. 169)”.

⁶ “Cerca de 87% do seu território, que tem como destaque o ponto mais elevado do Estado com cerca de 1340 metros de altitude, na Serra das Traíras, localizado no município de Paranã. Com isso, mais da metade do seu território, cerca de 50,25%, são áreas de preservação, como as bacias hídricas do rio Tocantins e Araguaia, bem como a Ilha do Bananal e os parques estaduais do Cantão e do Jalapão, dentre outros (portal.to.gov.br/tocantins/2)”.

⁷ Durante a pesquisa de campo realizada no mês de fevereiro de 2013, constatou-se o incremento do número de leilões de gado na região percorrida.

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

O Festival Gastronômico de Taquaruçu foi criado em 2007 no intuito de valorizar a culinária regional, incentivar o empreendedorismo na área gastronômica, trazer divisas para Taquaruçu e região e divulgar os produtos típicos da culinária tocaninense.

De acordo com os organizadores⁸, o objetivo central do festival⁹ é definir uma identidade gastronômica para o Estado, que ainda se encontra em formação. Trata-se de um produto de divulgação de Palmas no cenário regional e nacional, constituindo um atrativo turístico. Apoiado nessa iniciativa encontra-se a problemática da presente pesquisa: O festival gastronômico evidencia a cozinha do Tocantins?

Fundamentado na análise da documentação da Secretaria da Comunicação Social (SECOM) observa-se no Festival Gastronômico de Taquaruçu, todavia, pratos contemporâneos embora objetive valorizar a culinária regional por meio da utilização de ingredientes ali presentes.¹⁰ Nas edições relativas aos anos 2007, 2009 e 2011, a documentação fotográfica realizada por iniciativa da SECOM revela a presença de ingredientes regionais, como por exemplo, mandioca, carne seca, peixes de água doce, frutos do cerrado, bem como a introdução de novas composições (desses ingredientes) e distintas formas de apresentação, ou seja, inaugura tendências, muitas vezes, simultaneamente aos restaurantes em funcionamento na cidade. Em certo sentido, ao refirmar a cozinha do Tocantins o Evento cria a gastronomia desse Estado em consolidação.

Alimentação, culinária, cozinha e gastronomia: conceitos interligados

A alimentação é uma necessidade básica da humanidade em termos biológicos e fisiológicos, importante, entre outros, por seu aspecto nutricional e cultural (ABREU; VIANA; MORENO; TORRES, 2001, p. 3).

No que se refere à pesquisa sobre a alimentação e às práticas culinárias, durante séculos, segundo Santos (2008), esse enfoque foi relegado por antropólogos e historiadores. O caminho começou a se expandir com relação à historiografia com a publicação de duas obras: *A filosofia do gosto*, de Brillat-Savarin, no ano de 1825, e *Historia da Alimentação vegetal da pré-história aos nossos dias*, de Adam Maurizio, publicado no de 1932, em Paris, na França. Só a partir dessas publicações que as referidas temáticas adquiriram relevância, buscando compreender as relações sociais relacionadas à alimentação. Relação muitas vezes não contemplada na análise do simples ato de comer algo, dado que comporta “atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro” (SANTOS, 2005, p.12).

⁸ A assertiva encontra-se fundamentada em entrevista realizada com os organizadores do evento, durante a pesquisa de campo em 2013.

⁹ A divulgação e organização do festival gastronômico é responsabilidade da Agência Municipal de Turismo.

¹⁰ O uso de ingredientes da região nas iguarias ali divulgadas constitui um dos critérios para a participação no referido Festival.

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

Pode-se dizer que cozinha e culinária se referem a um “conjunto de utensílios, ingredientes e pratos característicos de um país ou de determinada região, arte de preparar os alimentos e as práticas e técnicas usadas para esse fim” (CHAVES; FREIXA, 2008, p. 20). Portanto, se por um lado a história da cultura alimentar e os produtos regionais tem um forte valor no que refere à identidade local, à cultura de um povo, sua história e até mesmo a geografia do seu território, por outro lado, resgata suas origens e influências, que no decorrer dos anos são influenciadas por fatores sociais e econômicos de cada região.

Segundo Maciel (2004, p. 26), a cozinha comporta a relação entre a natureza e a cultura de um povo, tanto o fator biológico quanto o fator nutricional, no qual o:

[...] processo que vai da ingestão de alimentos até sua absorção pelas células, garantindo a sobrevivência, o sustento físico do indivíduo. Mas a alimentação refere-se a um conjunto de substâncias que uma pessoa ou um grupo costuma ingerir, implicando a produção e o consumo, técnicas e formas de provisão, de transformação e de ingestão de alimentos. Deste modo, a alimentação vai além do biológico, relacionando-se com o social e o cultural.

Essa relação da comida com a cozinha comporta a abordagem da sociabilidade, entre quem prepara e quem consome, mas também envolve o espaço físico no qual “esse canto pode ser constituído, na maioria das vezes, por uma simples prateleira e um tabique ou até mesmo a imagem da elaboração da alimentação, evocada por personagens no momento que estão trabalhando” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 692).

A alimentação engloba fatores relacionados à culinária, envolve o modo de preparo, as técnicas de cocção: a “imagem da alimentação está associada a uma temporalidade, quer ela se refira à conservação, maturação e maceração das carnes ou, simplesmente, descreva um modo de preparação dos alimentos” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 692). A alimentação varia no tempo, bem como os seus fatores simbólicos e as relações sociais de um determinado povo:

As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais. Hoje, os estudos sobre a comida e a alimentação invadem as Ciências Humanas a partir da premissa de que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações (SANTOS, 2005, p. 12).

O alimento encontra-se associado à comensalidade, expressa a interação das pessoas e se relaciona com a cultura e a identidade de um grupo. Essa relação do alimento com o ser humano constitui importante aspecto cultural: “a identidade alimentar não apenas fixa a continuidade

X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

cultural, mas a contiguidade do grupo na extensão do social” (CASCUDO, 2004, p. 384), fazendo com que a “maneira de viver, de conquistar os viveres, de transformar o ato de nutrição numa cerimônia indispensável de convívio humano” (CASCUDO, 2004, p. 378).

Esse convívio humano está diretamente ligado aos costumes alimentares de um povo no que se diz respeito à preservação de ideias e ações, transmitidas de geração a geração.

O costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares (CARNEIRO, 2005, p. 72).

Como destacado, os hábitos comuns de um grupo social também estão associados à sua alimentação, ao consumo de certos ingredientes, que pode ser local ou não, em particular, no caso brasileiro destaca-se a mandioca que “está presente na mesa do brasileiro de norte a sul, perpassando as mais diversas clivagens sociais, tais como classe ou etnia” (MACIEL, 2004, p.31). O que é consumido por um grupo de pessoas em seu território, associa-se a sua cultura, ao aspecto socioeconômico, a sua identidade, dentre outros.

Para Maciel (2004, p. 26), a alimentação engloba a culinária que consiste de “técnicas que transformam os ingredientes em comida”, requer normas submetidas e impostas por cada região. Por sua vez, a refeição é compartilhada em um espaço, tradicionalmente, a mesa, que é um “lugar de gratificantes alianças” (ARON, 1989, p. 298), onde se fundem culturas, crenças e religiões, lugar onde tudo pode e ao mesmo tempo, requer normas dadas pelo anfitrião.

A cozinha permite o estreitamento de laços entre convivas, o qual, muitas vezes, retoma questões sociais de um povo, como “regredir” ao passado em busca da sua própria identidade, com isso a:

[...] cozinha faz parte de um sistema alimentar - ou seja, de um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação, o qual inclui a culinária [...] (MACIEL, 2004, p.26).

Com isso, a cozinha se relaciona com a preparação dos alimentos e a escolha adequada dos ingredientes, “a originalidade das várias cozinhas depende da diversidade e engenho das transformações” (ARON, 1989, p. 282), ou seja, a criação de um prato seja ele elaborado ou não, ao manter sua originalidade, obedece às formas simples de seu preparo com o emprego, às vezes, de uma nova “roupagem”. Essa preparação depende de elementos como condimentos, da composição dos alimentos, da organização dos ingredientes, o tempo de cocção e, por último, de como o serviço será feito, ou seja, “a única maneira de diversificar os alimentos é reparti-los, mas para garantir a integração do repasto é necessário impor a esta dispersão uma norma rigorosa”

X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

(ARON, 1989, p.291). Depois do alimento preparado, o ato de sentar-se à mesa para compartilhá-lo antes valorizado vem se perdendo, em virtude da redução do tempo compartilhado durante a refeição, ou seja:

A evolução contemporânea dos costumes reflete paralelamente a desagregação da vida doméstica e a progressiva desvalorização do almoço: nos aglomerados mais importantes, as condições da vida profissional impedem e comprometem o culto do almoço [...] (ARON, 1989, p. 290).

Em consequência dessa transformação dos hábitos alimentares a refeição em família, principalmente nos grandes centros urbanos, tem se restringido ao jantar e aos finais de semana.

A origem da palavra gastronomia vem do grego *gaster* (ventre, estômago), *nomos* (lei) e do sufixo *ia*, ou seja, estudo ou observância das leis do estômago, mas também chamada de gastrologia (FRANCO, 2001, p. 35). No final do século XVIII Brillat-Savarin (1995, p. 57) a define como:

Gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível. Assim é ela, a bem dizer, que move os lavradores, os vinheteiros, os pescadores, os caçadores e a numerosa família dos cozinheiros, seja qual for o título ou a qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos.

A gastronomia, termo utilizado recentemente para definir a cozinha contemporânea, também é adotada para salientar as modificações das formas de preparo, formatação de novas tendências de apresentação, apesar da utilização de técnicas antigas, ou seja, preservação de sua originalidade. Requer a presença de um gastrônomo: “o gastrônomo é simultaneamente curioso e desconfiado, investigador e medroso, ele explora com pusilanimidade. Busca as sensações novas e ao mesmo tempo as teme” (REVEL, 1996, p. 177).

Atualmente a gastronomia refere-se às novas técnicas empregues para a criação de certos pratos, utilização de produtos regionais, adoção de novas técnicas ou novos conceitos, como por exemplo, a *nouvelle cuisine*¹¹, que se utiliza de ingredientes frescos embora, de acordo com Franco (2001, p. 257), “algumas técnicas e preparações da *nouvelle cuisine*, que passam por inéditas, são na verdade resgatadas de outros tempos ou de outras culturas”.

A cozinha popular é resgatada e seu passado é valorizado com o intuito de consolidar uma determinada gastronomia. Esse resgate, por vezes, é documentado em livros, em festivais gastronômicos promovidos por autoridades locais ou até mesmo propalados por chefs de cozinha. A gastronomia se desenvolve ao buscar novas formas e técnicas de preparação dos alimentos, sem

¹¹ Surgiu na década de 1960 na França. “Expressão do conforto entre o tradicionalismo e a inventividade (FRANCO, 2001, p. 257)”.

X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

perder as sutilezas de suas preparações para não comprometer suas raízes, como descreve Revel (1996, p. 180): “prescreve a sutileza do tempero, a escolha requintada das carnes em vez de sua qualidade, desaconselha as misturas bárbaras”.

O autor destaca a perda da simplicidade na preparação dos alimentos, em virtude da introdução da inovação gastronômica, “quando a complicação e amontoamento levam a confundir os sabores, a mascarar as propriedades naturais” (REVEL, 1996, p. 181) dos alimentos.

Para resgatar uma determinada cozinha, de acordo com Revel (1996, p. 181) “o único remédio está no retorno à simplicidade e à qualidade” e salienta, “esse retorno à simplicidade ou permanece puramente teórico, ou não é acompanhado de nenhuma nova invenção gastronômica”.

Difícil de realizar, essa nova culinária, ou seja, a gastronomia resulta do debate entre a complexidade do saber fazer e o aspecto natural das preparações. Prescreve a preservação das receitas antigas, utilização dos recursos naturais de uma determinada região e “permanecer fiel a certo estilo de cozinha sem tentar introduzir elementos estranhos” (REVEL, 1996, p. 183) requer uma delicadeza refinada.

No ramo da gastronomia nos dias atuais, ocorre uma mutação, que inevitavelmente provoca polêmicas na transformação e criação de certos pratos, incrementando as pesquisas. Segundo Revel (1996, p. 186) essa polêmica vem crescendo entre a vanguarda e a modernidade: “quando não há polêmica, não há pesquisa, porque a polêmica nunca surge se não houver tensão entre tradição e a invenção ou, ao contrário, entre a tradição e o academismo”.

Os resultados dessas pesquisas revelam que os pesquisadores estavam andando em círculos, logo, “certas receitas, que pareciam horrivelmente primitivas aos que estavam, na época, na linha de frente do progresso, parecem-nos hoje mais interessantes” (REVEL, 1996, p. 189). À tentativa de resgate resulta a constatação das particularidades da culinária antiga e a necessidade de adequá-la.

Metodologia da pesquisa

Classificada como uma pesquisa não participante e observação não estruturada, a presente análise apoia-se em diferentes técnicas. A pesquisa de campo contempla o registro de imagens, seleção de documentos e a realização de entrevistas com empreendedores do ramo de alimentação, pessoas de reconhecido saber sobre a cozinha do Tocantins nos municípios Paraíso do Tocantins, Palmas, Porto Nacional e Natividade. Para sua efetivação foram percorridos 2 mil quilômetros para definir a cozinha desse Estado em consolidação, perceber as influências ali existentes, identificar os ingredientes das receitas tradicionais e as iguarias que demandam a organização de mutirão para sua realização, bem como identificar o principal prato que integra a cozinha local.

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

A entrevista inicial foi realizada com o responsável pelo Festival Gastronômico de Taquaruçu que indicou um empreendedor do ramo de alimentação do Estado de Tocantins, sucedendo-se as demais indicações, ou seja, a seleção dos entrevistados seguiu a técnica da “bola de neve¹²”. Desse conjunto ressalta-se Tomasia Parrião (2012), autora do livro “Sabores do Tocantins”, que cataloga as receitas típicas da região tocantinense, e Pereira, por seu conhecimento da cozinha de Porto Nacional.

Resultados da pesquisa

O *corpus* da pesquisa é composto por pessoas de reconhecido saber sobre a culinária local que ajudaram na obtenção de dados sobre os principais ingredientes e pratos para identificar a gastronomia de Tocantins.

Os dados obtidos sobre a cozinha de Tocantins referem-se à alimentação diária e a ofertada aos convidados (o que se consome no café da manhã, no almoço, no lanche da tarde), pratos típicos, preparação, transmissão de receitas e utensílios utilizados.

Ao que se refere às tradições, os pratos mais consumidos na região de estudo, são: Maria Isabel ou Arroz Cirigado (preparado com carne seca, arroz e sua variação leva pequi em sua composição), Chambari (cozido feito à perna de boi cortado com o osso, mandioca, temperado com alho e cobola) e Paçoca de Carne Seca (carne seca frita, “socada” no pilão de madeira com farinha de mandioca e cebola)¹³.

Ressalta-se o Biscoito Amor Perfeito, típico da região, realizado com polvilho doce, leite, leite de coco, manteiga e açúcar, registrado como produto da região do Tocantins pelo Sistema de Cadastro de Pessoas Físicas e Jurídicas que Atuam no Setor do Turismo (Cadastur).

A pamonha se revelou uma importante iguaria consumida na região, realizada com milho ralado, água, açúcar, manteiga de garrafa e óleo, como descreve Cascudo (2004, p. 137): “a pamonha (*pomong*, pegajoso, grudento, viçoso) de milho ou arroz, bolo gelatinoso, adoçado, envolto em folha de bananeira [...]”. Em razão do tempo necessário para prepará-la, necessita de muitas pessoas, ou seja, de um “mutirão”. Na observação feita na área rural notou-se que a sua preparação requer ingredientes ali mesmo produzidos: o milho e o leite (empregue na preparação dos queijos e da manteiga que são usados no seu interior, espécie de recheio).

Constatou-se a predominância da empresa familiar no ramo de alimentação, tanto na preparação quanto na comercialização: envolve o pai, a mãe, filhos, sobrinhos, noras, genros e outros integrantes.

¹² Uma pessoa indica outra sucessivamente.

¹³ Tomásia Parrião (2013) afirma que a Paçoca de Arrais, realizada no município de Arrais, é considerada a melhor do Tocantins.

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

Em campo notou-se que as pessoas pesquisadas encontram-se envolvidas no ramo da alimentação há mais de 15 anos, com restaurantes, comida de rua, feiras e até mesmo em suas residências.

Nos municípios pesquisados constatou-se que a alimentação diária é composta por arroz, verduras e carnes – bovina, suína e frango. A carne está presente no dia a dia em decorrência da grande área de criação de gado.

A indagação sobre o prato a ser servido aos convidados, no almoço ou jantar, durante a semana ou no final de semana, obteve por resultado: lasanha, frango caipira, Arroz Maria Isabel, carnes bovina e suína. Ao que se refere ao prato que expressa a identidade alimentar da região, ou seja, o prato típico, prevaleceu o Arroz Maria Isabel ou Arroz Cirigado; o Chambari e a Paçoca de Carne de Sol vieram em segundo lugar. Esse consumo de carne de sol decorre da proximidade e influência da região Nordeste do país, e a técnica de preparação remonta ao período colonial.

A paçoca, de *paçoc*, esmigalhar, desfiar, esfarinhar, é o alimento preparado com carne assada e farinha de mandioca, piladas conjuntamente, constituindo uma espécie de conserva mui própria para viagens do sertão, define Teodoro Sampaio, concluindo: *Era o farnel dos bandeirantes*. No Nordeste, acompanha bananas. Café, na Bahia. Em Minas Gerais a farinha é de milho (CASCUDO, 2004, p. 149).

A farinha de mandioca tem valor e importância para o povo tocantinense, é uma fonte de energia barata para a maioria da população e para o povo brasileiro, como descreve Cascudo (2004, p. 93): “A farinha é a camada primitiva, o basalto fundamental na alimentação brasileira”.

Com relação ao café da manhã, predomina na composição das iguarias o polvilho e resultam em biscoitos caseiros, tais como: “biscoito frito” cuja composição leva polvilho doce, ovos, água e sal; o bolo de arroz¹⁴, composto por fubá de arroz, óleo, açúcar, erva doce e canela, sal e fermento, dentre outros.

O almoço é composto por arroz, feijão e carne. Segundo o relato de uma senhora, dona de um restaurante na feira coberta de Porto Nacional há mais de 15 anos, esse consumo de carne bovina fica evidente: “A carne aqui é bem consumida, o povo come muita carne em Tocantins, tanto que no meu restaurante sobra arroz e as carnes não sobram nada”. Além desses produtos, o consumo de farinha de mandioca no almoço é de extrema importância para obtenção de energia para os dias laborais: “É comida de volume, comida que enche, sacia, faz bucha, satisfaz” (CASCUDO, 2004, p. 92).

O lanche da tarde, tal como o café da manhã, é composto por biscoitos à base de polvilho, Mangulão (bolo de roda), beiju e pamonha. O Mangulão, bolo típico da região de Tocantins, é preparado com polvilho, ovos, leite, óleo, sal e queijo (opcional).

¹⁴ O bolo de arroz é consumido principalmente no município de Porto Nacional, segundo umas das entrevistas.

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

Observou-se que na área em estudo o jantar não apresenta relevância, logo o que é consumido no almoço servirá também para o jantar.

A forma de preparação dos alimentos também foi questionada: o que faziam em mutirão, o que a família preparava em conjunto, o que realizava individualmente e o que era relegado aos empregados. Na forma de mutirão, como já foi relatada, a pamonha é a única iguaria nessa região que precisa de varias pessoas em sua preparação e envolve toda a família. Já as preparações individuais são as do almoço, ao passo que os empregados preparam os biscoitos para o café da tarde.

Com respeito à transmissão de receitas, principalmente as de família, observou-se que a oralidade e a observação predominam. A maioria dos entrevistados relatou que as receitas de família, em sua maioria, são obtidas pelos ensinamentos dos seus pais ou avós, por observação da preparação das iguarias.

Outro ponto importante, os utensílios utilizados nas preparações de seus produtos, nota-se a permanência da gamela, que é uma vasilha com a forma de uma tigela ou bacia, esculpida em madeira retirada de árvores, e o pilão, feito a partir de um tronco de arvore que serve para “pilar”.

Considerações finais

De acordo com os municípios pesquisados, Paraíso do Tocantins, Palmas, Porto Nacional e Natividade, constata-se que a consolidação da gastronomia de Tocantins ainda está em andamento, definindo-se por meio da publicação de livros de receita (PARRIÃO, 2013) e da realização do Festival Gastronômico de Taquaruçu.

A identidade de um povo ou até mesmo de uma cozinha se apresenta nas relações sociais, seja ela no âmbito da sociabilização ou da comensalidade. Entende-se que esse processo de formação da gastronomia tocantinense se relaciona às pessoas que ali se encontram, com seus antepassados, com suas receitas transmitidas por observação e oralidade.

Por meio da pesquisa realizada com pessoas de reconhecido saber sobre a cozinha desse Estado, constatou-se uma culinária que valoriza os produtos relacionados com a mandioca e a carne bovina, mas fica evidente que esse estudo não se encontra finalizado, logo é um campo a ser estudado em profundidade.

Com relação ao papel do Festival Gastronômico de Taquaruçu na divulgação da cozinha de Tocantins, nota-se que o festival não contempla a cozinha tradicional cotidiana do Estado, segue tendências presentes na área comercial e festiva, sem valorizar a sua culinária, apesar da afirmação do organizador do evento¹⁵:

¹⁵ Afirmação colhida durante a realização da pesquisa de campo (2013).

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

O festival gastronômico de Taquaruçu foi criado com o intuito de valorizar a culinária regional, utilizando o que o cerrado pode oferecer e um dos critérios para a participação do festival é que o prato seja feito com ingredientes da culinária regional, além de incentivar o empreendedorismo na área de gastronomia.

Nota-se que o festival não consolida a gastronomia tocantinense, visto que os trabalhos pautam-se pela preocupação com a apresentação dos pratos e adequação de certas receitas originais. Contudo, a definição da gastronomia tocantinense depende da valorização da sua cozinha popular, que carece de estudos, para a obtenção de dados para se chegar a uma Gastronomia própria.

Referencias bibliográficas

ABREU, Edeli Simioni de; VIANA, Isabel Cristina; MORENO, Rosymaura Baena; TORRES, Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva. (2001). Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história. *Saude soc.* [online]., vol.10, n.2, pp. 3-14. ISSN 0104-1290.

AGROTINS. (2012). Disponível em: <<http://agrotins.to.gov.br/tema>>, acessado em dez. 2012.

BATISTA FILHO, Malaquias. (2010) Direito à alimentação. *Rev. Bras. Saúde Mat. Infant.*, . Recife, v. 10. Disponível em:<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S151938292010000200002&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 1 Abr. 2013. <http://dx.doi.org/10.1590/S1519-38292010000200002>.

CAVALCANTE, Maria do Espírito Santo Rosa. (2003). *O discurso autonomista do Tocantins*. Goiânia: Ed. Da UCG.

CARNEIRO, H.S. (2005) Comida e Sociedade: significados sociais na historia da alimentação. *Historia: Questões e Debates*, Curitiba: Editora UFPR, n.42, p.71-80.

CASCUDO, L. da C. (2004). *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. (1998). *História da alimentação*. 4ª ed. São Paulo: Estação Liberdade.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. (2008). *Gastronomia no Brasil e no mundo*. Rio de Janeiro: Senac.

GIRALDIN, Odair (org.). (2004). *A (trans)formação histórica do Tocantins*. Goiânia: Editora UFG, 2ª ed.

MACIEL, M.E. (2004). Uma cozinha à brasileira. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, nº 33, p.25-39, janeiro-junho.

MACIEL, Rodrigo Araújo. (2012). Alimentação, sociedade e cultura. *Horiz. antropol.* [online]. vol.18, n.38, pp. 403-406. ISSN 0104-7183.

PARRIÃO, Tomásia. (2012). *Sabores do Tocantins: coletânea de receitas regionais*. Palmas: s.e, 2ª ed.

REVEL, Jean-François. (1996). *Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica*. Tradução Paulo Neves. São Paulo: Companhia das letras.

X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

SANTOS, C.R.A. (2005). A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *Historia: Questões e Debates*, Curitiba, n.42, p. 11-31. Editora UFPR.

SILVA, Otávio B. (1997). *Breve História do Tocantins e sua gente: uma luta secular*. Brasília: Solo Editoras.

Sites consultados

<http://portal.to.gov.br/> acesso em: 02/12/2012.

<http://www.ibge.gov.br/estadosat/perfil.php?sigla=to> acesso em: 12/12/2012.

<http://agrotins.to.gov.br/tema/> acesso em: acesso em: 20/12/2012.