

**UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI  
FRANKSLEY GOMES DOS SANTOS**

**DA CRIAÇÃO DO ESTADO DE TOCANTINS  
À INVENÇÃO DE SUA GASTRONOMIA**

São Paulo  
2014

**FRANKSLEY GOMES DOS SANTOS**

**DA CRIAÇÃO DO ESTADO DE TOCANTINS  
À INVENÇÃO DE SUA GASTRONOMIA**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora como exigência parcial para obtenção do título de Mestre em Hospitalidade na área de concentração em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Profa. Dra. Sênia Bastos

São Paulo  
2014

**BANCA EXAMINADORA**

Sênia Regina Bastos

Airton José Cavenaghi

Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes Minasse

## **DEDICATÓRIA**

**Aos meus pais Valdeni Aires dos Santos e Maria da Conceição Gomes dos Santos que fizeram parte de um sonho realizado e pelos seus ensinamentos que, ao longo do curso, teve grande importância no desenvolvimento deste projeto.**

## AGRADECIMENTOS

Aos meus pais Valdeni Aires dos Santos e Maria da Conceição Gomes dos Santos, pelo incentivo dado para concretizar meus sonhos.

À minha orientadora Dra. Sênia Regina Bastos, por sua paciência e orientação.

À minha prima Daniele Aires de Macedo, pela ajuda na realização da pesquisa de campo.

A todos que disponibilizaram seu tempo durante a pesquisa e que me atenderam com muita hospitalidade, em especial à Dona Zoé Aires Pereira, de Porto Nacional (Tocantins), que faz parte da minha família e que me acolheu em sua residência durante minha estadia na cidade.

Aos meus colegas mestrados, que de alguma forma contribuíram para o desenvolvimento da dissertação.

E por fim aos professores do Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi.

## ORAÇÃO DO MILHO

Sou a planta humilde dos quintais pequenos e das lavouras pobres.  
 Meu grão, perdido por acaso, nasce e cresce na terra descuidada. Ponho folhas e haste  
 e se me ajudares Senhor, mesmo planta de acaso, solitária, dou espigas e devolvo em muitos  
 grãos, o grão perdido inicial, salvo por milagre, que a terra fecundou.  
 Sou a planta primária da lavoura.  
 Não me pertence à hierarquia tradicional do trigo. E de mim, não se faz o pão alvo,  
 universal.  
 O Justo não me consagrou Pão da Vida, nem lugar me foi dado nos altares.  
 Sou apenas o alimento forte e substancial dos que trabalham a terra, onde não vingam o  
 trigo nobre.  
 Sou de origem obscura e de ascendência pobre. Alimento de rústicos e animais do  
 jugo.  
 Fui o angu pesado e constante do escravo na exaustão do eito.  
 Sou a broa grosseira e modesta do pequeno sitiante. Sou a farinha econômica do  
 proletário.  
 Sou a polenta do imigrante e a miga dos que começam a vida em terra estranha.  
 Sou apenas a fartura generosa e despreocupada dos paióis.  
 Sou o cocho abastecido donde ruminam o gado  
 Sou o canto festivo dos galos na glória do dia que amanhece.  
 Sou o cacarejo alegre das poedeiras à volta dos seus ninhos.  
 Sou a pobreza vegetal, agradecida a Vós, Senhor, que me fizeste necessária e humilde.  
 Sou o milho.

**Cora Coralina**

## RESUMO

O processo de afirmação da gastronomia tocantinense relaciona-se às pessoas que ali se encontram, seus antepassados e receitas transmitidas pela oralidade, repetidas e atualizadas à medida que se instaura a redução da diversidade botânica e se estabelece a padronização alimentar bem como os padrões urbanos de consumo. A presente dissertação objetiva caracterizar a cozinha de Tocantins por meio da pesquisa de campo realizada nos municípios de Natividade, Palmas, Paraíso do Tocantins e Porto Nacional. A identificação das receitas tradicionais praticada na cozinha do dia a dia e a cozinha do festival gastronômico de Taquaruçu constituem os seus objetivos específicos. Classificada como uma pesquisa não participante e observação não estruturada, este estudo apoia-se em diferentes técnicas. A pesquisa de campo comporta o registro de imagens, a seleção de documentos e a realização de entrevistas com pessoas de reconhecido saber sobre a cozinha do Tocantins. Resulta da análise a constatação de que a cozinha tocantinense possui particularidades em cada região e embora incorporem nas preparações os produtos regionais, o Festival Gastronômico de Taquaruçu não contempla a cozinha tradicional cotidiana. A invenção da gastronomia de Tocantins encontra-se em construção e, nesse processo, não se pode desconsiderar o papel dos empreendedores do ramo da alimentação que há mais de uma década realizam receitas tradicionais nesses empreendimentos ou em suas residências e reforçam em seus relatos a prática do receber e a comensalidade como estratégia de aproximação com os familiares e amigos.

**PALAVRAS-CHAVE:** Hospitalidade. Comensalidade. Cozinha. Gastronomia. Tocantins/TO.

## ABSTRACT

The process of affirming a Tocantins cuisine is related to the people found there, their lineages, and the recipes handed down through oral tradition, repeated and updated in accord with reduced botanical diversity, the establishment of eating standards, and urban consumer patterns. This dissertation characterizes Tocantins cooking through field research conducted in the municipalities of Natividade, Palmas, Paraíso do Tocantins, and Porto Nacional. The specific objective is to identify the traditional recipes used in everyday cooking and those seen at the Taquaruçu Food Festival. Classified as a non-participant and unstructured observation study, this analysis relies on different techniques. The field research involved recording images, selecting documents, and conducting interviews with people well known for their knowledge of Tocantins cuisine. The results indicate that the characteristics of Tocantins cuisine vary by region, and Taquaruçu Food Festival, despite incorporating regional products in food preparations, does not include the traditional daily cuisine. The invention of a Tocantins cuisine is still in development, and in the process, one cannot ignore the role of entrepreneurs in the food industry that for more than a decade have used traditional recipes in these enterprises, or at home, and have reinforced in their reports the practice of hosting and commensality as a strategy for being closer to family and friends.

**KEYWORDS:** Hospitality. Commensality. Cuisine. Gastronomy. Tocantins/TO.

## LISTA DE FIGURAS

|  |    |
|--|----|
| Figura 1 - Mapa do Estado de Tocantins .....   | 18 |
| Figura 2- Bandeira do Estado de Tocantins .....  | 20 |
| Figuras 3, 4, 5, 6, 7 e 8 - Imagens panorâmicas da construção de Palmas (1989-2002). .....   | 22 |
| Figura 9 - Entrada principal da Agrotins. ....   | 25 |
| Figura 10 - Detalhe da Rodovia Belém-Brasília (BR-153) no Estado de Tocantins. ....  | 26 |
| Figura 11 - Municípios pesquisados. ....   | 29 |
| Figura 12 - Fachada da Catedral Nossa Senhora Das Mercês em Porto Nacional (TO). ....  | 31 |
| Figura 13 – Capa do livro de receitas <i>Sabores do Tocantins – coletânea de receitas regionais</i> (s.n., 2012). ....   | 49 |
| Figura 14 – “Dicas” do livro <i>Sabores do Tocantins – coletânea de receitas regionais</i> . ....  | 50 |
| Figura 15 – Arroz cirigado ou Maria Isabel. ....   | 52 |
| Figura 16 – Fluxograma da fabricação do polvilho doce e azedo .....  | 55 |
| Figura 17 – Palmeira do coco babaçu com o cacho de frutos, fruto cortado ao meio com amêndoas ao centro. ....  | 57 |
| Figura 18 - Principais ingredientes usados no Estado de Tocantins por região de acordo com Parrião (2012). ....  | 59 |
| Figuras 19 e 20 – Caramelizado de mandioca ao leite de babaçu e pavê de macaúba. ....  | 61 |
| Figuras 21 e 22 – Pudim de cupuaçu com farinha de tapioca e tucunaré empanado com molho de açaí e chips de cará. ....  | 61 |
| Figura 23 – Bolo Mangulão preparado por Maria Valdez. ....   | 69 |
| Figuras 24 e 25 – Vista da fachada principal do casarão e da fábrica dos biscoitos caseiros de Dona Naninha. ....  | 70 |
| Figura 26 – Paçoca de carne de sol (à esquerda feita com farinha de puba e à direita com farinha branca) comercializada em uma feira popular no bairro Aurenny em Palmas. .... | 75 |

### **LISTA DE TABELAS**

|  |    |
|--|----|
| Tabela 1 - População de Tocantins distribuída por município segundo o IBGE – 2010.....     | 28 |
| Tabela 2 - População urbana e rural do Estado do Tocantins (1991-2010).....                | 32 |
| Tabela 3 - População residente no Estado do Tocantins por lugar de nascimento (2010). .... | 33 |

### **LISTA DE GRÁFICOS**

|  |    |
|--|----|
| Gráfico 1- População urbana e rural do Estado do Tocantins (1991-2010). ....         | 32 |
| Gráfico 2 - População residente no Estado do Tocantins por local de nascimento. .... | 34 |

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

- Agrotins – Secretaria da Agricultura, da Pecuária e do desenvolvimento Agrário de Tocantins
- Apaes – Associação dos Pais e Amigos dos Excepcionais
- Cadastur – Sistema de cadastro de pessoas físicas e jurídicas que atuam na cadeia produtiva do turismo
- CANG – Colônia Agrícola Nacional de Goiás
- Conorte – Comissão de Estudos dos Problemas do Norte Goiano
- FAO – Organização das Nações Unidas para Alimentação e agricultura
- Ibama – Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis
- IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
- IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
- MTur – Ministério do Turismo
- Naturatins – Instituto Natureza do Tocantins
- Novatins – Comissão de Implantação da Nova Capital
- Provida – Secretaria do Trabalho e Assistência Social
- Ruraltins – Instituto do desenvolvimento rural do Estado do Tocantins
- Sebrae – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
- Secom – Secretaria Estadual de Comunicação do Estado de Tocantins
- Setas – Secretaria do Trabalho e da Assistência Social

## SUMÁRIO

|  |    |
|--|----|
| INTRODUÇÃO .....   | 13 |
| CAPÍTULO 1 - A CRIAÇÃO DO ESTADO DO TOCANTINS E A FUNDAÇÃO DE PALMAS ..... | 17 |
| 1.1 A criação do Estado de Tocantins .....                                 | 17 |
| 1.2 Território, economia e população .....                                 | 23 |
| CAPÍTULO 2 - COMENSALIDADE COMO DIMENSÃO DA HOSPITALIDADE .....            | 35 |
| 2.1 Da cozinha à gastronomia.....  | 35 |
| 2.2 Alimentação e comensalidade .....                                      | 38 |
| CAPÍTULO 3 - A INVENÇÃO DA GASTRONOMIA DE TOCANTINS .....                  | 45 |
| 3.1 A invenção de uma tradição .....                                       | 45 |
| 3.2 Sabores do Tocantins: o livro de receitas como fonte de pesquisa.....  | 47 |
| 3.3 Festival Gastronômico de Taquaruçu .....                               | 60 |
| CAPÍTULO 4 - ALIMENTAÇÃO E COMENSALIDADE EM TOCANTINS .....                | 65 |
| 4.1 Cozinha do Tocantins: um espaço popular .....                          | 65 |
| 4.2 Comensalidade nas casas de família de Tocantins .....                  | 79 |
| GLOSSÁRIO .....  | 92 |
| APÊNDICE – AUTORIZAÇÃO DAS ENTREVISTAS .....                               | 95 |

## INTRODUÇÃO

[...] Na medida em que há referência a um passado histórico, as tradições “inventadas” caracterizam-se por estabelecer com ele uma continuidade bastante artificial. Em poucas palavras, elas são reações a situações novas que ou assumem a forma de referência a situações anteriores, ou estabelecem seu próprio passado através da repetição quase que obrigatória. A “tradição” nesse sentido deve ser nitidamente diferenciada do costume, vigente nas sociedades ditas “tradicionalistas” (HOBSBAWM, 2002, p. 10).

A identidade do Estado de Tocantins, criado em 1988, encontra-se em construção e sua gastronomia, ainda indefinida, constitui o tema da presente dissertação. Refletir sobre a gastronomia implica conceituá-la: área de conhecimento e de ensino superior, engloba cozinha e artes culinárias, integra o conhecimento e as técnicas de preparo dos alimentos, compreende os hábitos e tradições alimentares transmitidos de geração a geração, reúne as realizações de *chefs* estrelados<sup>1</sup> entre outros.

Na pesquisa realizada por meio dos bancos de dados digitais (IBICT e Portal da CAPES) e das revistas eletrônicas (Portal de periódicos da Capes, Scielo e Google acadêmico), constatou-se que o processo de emancipação política do Estado de Tocantins constitui a tônica das publicações sob o formato de livro e de artigos de periódicos (GIRALDIN, 2004; CAVALCANTE, 2003; SILVA, 1997; RODRIGUES, 2010; MOTTER, 2011; TEIXEIRA, 2009; SOUZA, 1995; AQUINO, 2011), bem como de teses e dissertações (GOMES, 2007; AQUINO, 1996; BRUNI, 2007; ARBUÉS, 1996; SOUZA, 1997; FIRMINO, 2003; MOTTER, 2010). Tais resultados evidenciaram, no entanto, a ausência de estudos relativos à cozinha do Tocantins, justificando-se o seu estudo.

Revel (1996) conceitua cozinha no livro *Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica*. Ele relata que os “tratos culinários são o reflexo inconsciente da vida cotidiana e o lugar de encontro dos costumes através dos séculos” (REVEL, 1996, p. 10), ou seja, a cozinha valoriza elementos que, em certas ocasiões ou locais, não são vistos com clareza. Nela também ocorrem mudanças: a “terminologia da cozinha e do serviço de mesa

---

<sup>1</sup> É notória a distinção conferida aos *chefs* cujos restaurantes premiados passam a integrar determinadas listas, de repercussão mundial, como, por exemplo, no caso brasileiro, o Restaurante D.O.M, do *chef* Alex Atala.

modifica-se constantemente: os próprios produtos mudaram, com a evolução da pecuária, da agricultura, da horticultura, e nem sempre para pior” (REVEL, 1996, p. 11).

A cozinha se desloca tanto no espaço quanto no tempo, o que faz com que as informações permaneçam mesmo com a modernidade estabelecida em certas culturas gastronômicas, havendo, assim, certas manifestações da nova cozinha com a antiga, que certas populações ditas como “conservadoras” as chamam de “os pecados mortais na culinária”, que podem ser descritos como “uma virada na história do gosto”. Com base no que a cozinha demonstra para sua “plateia”, ele afirma que “não há história da cozinha que não seja uma história do apetite, dos hábitos e do gosto” (REVEL, 1996, p. 25), hábitos e gostos que predominam diferenciando a cultura de várias civilizações.

De acordo com Revel (1996, p. 26-27) a cozinha popular evolui lentamente, em silêncio:

A culinária sempre avançou, como Descartes, mascarada por uma terminologia pletórica e ornamental, cuja falta de rigor na denominação e na composição e preparo dos pratos é uma das principais causas do espesso mistério que sempre envolve a gastronomia do passado e fomenta frequentemente as decepções do presente. [...] as revoluções gastronômicas provocam revoluções da terminologia.

A gastronomia engloba a cozinha e os cursos de nível superior, todavia, ao passo que aos profissionais formados nesse setor confere-se um reconhecimento diferenciado as cozinheiras “são alvo dos sarcasmos dos chefes conceituados. Por mais dotadas que elas sejam, nega-se lhes a capacidade de invenção” (ARON, 1989, p. 294). O profissional desse setor reveste-se dos atributos de inovação e qualificação:

[...] o gastrônomo não é nem prisioneiro da tradição, nem impressionado pela novidade. Com a gastronomia, a cozinha deixa ser coletiva. Cada um se vangloria de exercer seu julgamento original e de propor eventualmente uma criação pessoal (REVEL, 1996, p. 177).

A cozinha comporta tanto as técnicas e os produtos resultantes de seu emprego, quanto os “hábitos e comportamentos relativos à alimentação”, e, nesse sentido, compreende a culinária (MACIEL, 2004, p. 26).

Para caracterizar a cozinha do Tocantins realizou-se uma pesquisa de campo fundamentada no método etnográfico (NIKODIMOV, 2011), valorizando-se a técnica da observação e a descrição (LANPLATINE, 2004). A investigação foi realizada nos municípios de Natividade, Palmas, Paraíso do Tocantins e Porto Nacional e apresenta como objetivos

específicos: identificar as receitas tradicionais praticada na cozinha do dia a dia e conhecer a cozinha presente no festival gastronômico de Taquaruçu.

Classificada como uma pesquisa não participante e observação não estruturada, este estudo apoia-se em diferentes técnicas. A pesquisa de campo comporta o registro de imagens, a 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. Visando diferenciar as transcrições dos textos das entrevistas, adotou-se o recurso itálico.

[...] a pesquisa se caracteriza como um esforço cuidadoso para a descoberta de novas informações ou relações e para a verificação e ampliação do conhecimento existente, o caminho seguido nesta busca pode possuir contornos diferentes (GODOY, 1995, p. 58).

O *corpus* da pesquisa é composto por onze entrevistas realizadas com o organizador do Festival Gastronômico de Taquaruçu e colaborador da Agência Municipal do Turismo (Secom), Hugo Maciel da Silva, a autora do livro *Sabores do Tocantins* (PARRIÃO, 2012), funcionária da Secretaria do Trabalho e Assistência Social Tomásia Parrião, e os empreendedores da área de alimentação: Zoé Aires Pereira (boleira), Adailde Aires da Silva (dona de um restaurante na feira coberta), Ana Benedita de Cerqueira e Silva (proprietária da fábrica do Biscoito Amor Perfeito), Nair Nonato Pinto de Cerqueira (produtora artesanal de biscoitos de polvilho caseiro), Adário Martins de Almeida (vendedor de pescados em Palmas), Wilton Mendonça Martins e Mirian Adriane de Oliveira Martins, (proprietários da Pamonharia Paraíso) e Maria Valderez Gomes Aires (coordenadora dos alimentos no Colégio Militar de Palmas).

Evidencia-se como importante fonte de estudo o livro *Sabores do Tocantins – coletânea de receitas regionais* (PARRIÃO, 2012), que cataloga as receitas típicas das diversas regiões do Estado. Os termos específicos da cozinha do Tocantins estão reunidos no Glossário<sup>2</sup> elaborado para sistematizá-los.

O instrumento da pesquisa foi construído de forma a identificar a alimentação diária – o que se consome no café da manhã, no almoço, no lanche da tarde – e a ofertada aos convidados – pratos típicos –, como prepará-los e a transmissão de receitas e utensílios utilizados.

---

<sup>2</sup> As palavras que integram o glossário estão destacadas no texto com o recurso \*.

O presente trabalho está estruturado em quatro capítulos. Fundamentado na pesquisa bibliográfica, o primeiro descreve a emancipação política do norte de Goiás e a criação da nova federação do país; trata os seus aspectos socioeconômicos e populacionais. O segundo contempla o referencial teórico que fundamenta o estudo. O terceiro centra-se na análise do livro *Sabores do Tocantins* (PARRIÃO, 2012) e do Festival Gastronômico de Taquaruçu. O quarto apresenta a análise dos depoimentos coletados sobre a cozinha cotidiana e a comensalidade.

## **CAPÍTULO 1 - A CRIAÇÃO DO ESTADO DO TOCANTINS E A FUNDAÇÃO DE PALMAS**

Fundamentado na pesquisa bibliográfica, este capítulo trata da criação do Estado de Tocantins, desde a luta por sua fundação até o seu desligamento do Sul goiano em 1988, e discorre sobre suas principais características socioeconômicas e culturais. Para tanto, apoia-se na dissertação de mestrado “O movimento separatista do Norte de Goiás”, de Maria do Espírito Santo Rosa Cavalcante (1990), publicada em livro *O discurso autonomista do Tocantins* (Editora UCG, 2003), na obra coletiva organizada por Giraldin (2004) e na dissertação de mestrado “Formação da Cidade de Palmas de Tocantins”, de Silva (2003). Tais estudos enfatizam a história e destacam os aspectos econômicos e políticos, contribuindo para a sistematização da presente reflexão.

### **1.1 A criação do Estado de Tocantins**

O Estado do Tocantins [...] resulta de uma luta secular, embora descontínua. E quando efetiva-se, faz-se forte e densamente. Na época da separação, Araguaína tinha a quarta arrecadação de Goiás. Criado o Tocantins, já alcançava com grande dinamismo a capital econômica do Estado, fortalecendo também outras cidades e regiões e fortalecendo um sólido suporte para o desenvolvimento da nova unidade da Federação. Rico em recursos de solo, subsolo e água, o Tocantins, hoje, como unidade federativa, há de preencher seus vazios e conquistar o seu merecido espaço demográfico, e se integrar e contribuir com a riqueza nacional, mediante a competitividade de correntes migratórias que se estão alojando nos sertões do novo Estado (SILVA, 1997, p. 18-19).

A população do Estado de Tocantins, situado na região Norte do país (figura 1), vivenciou um lento processo até chegar a ser um estado independente, dotado de autonomia política. Inicialmente o processo de emancipação sociopolítica foi liderado pelo português e desembargador Joaquim Theotônio Segurado.

## Tocantins

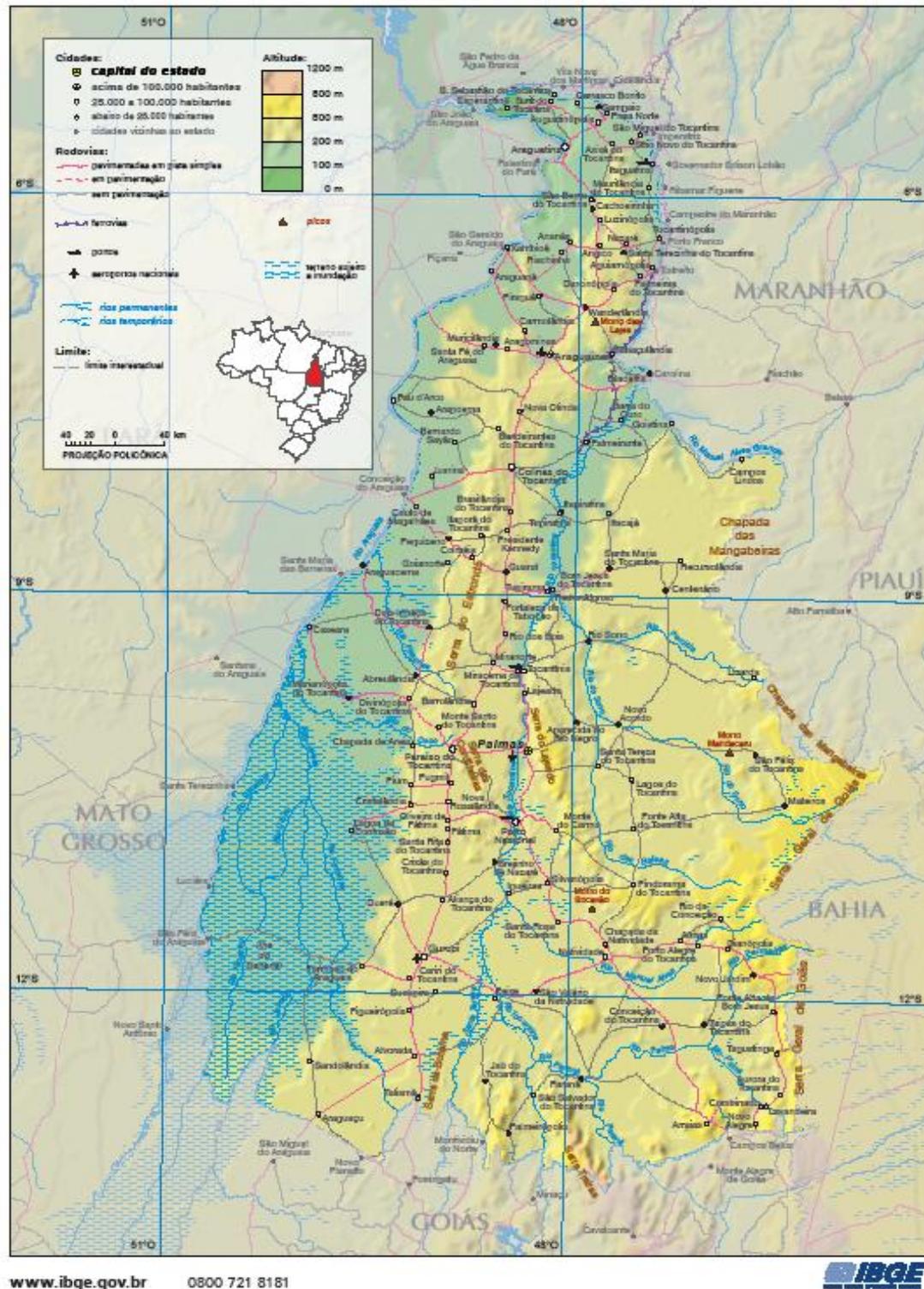


Figura 1 - Mapa do Estado de Tocantins

Fonte: Disponível em: < <http://mapas.ibge.gov.br/escolares/ensino-medio/mapas-estaduais>> Acesso em: 20/03/2014.

De acordo com Cavalcante (2003), o processo de emancipação se desenvolveu ao longo de 179 anos, até ser publicada a criação dessa nova federação do Brasil, em 1988. Embora ações anteriores a 1809 sejam apontadas a favor de sua separação do Estado de Goiás, esse ano constitui o ponto de partida oficial, em virtude da publicação de um alvará, dividindo a Capitania de Goiás em duas comarcas, a do Sul e a do Norte. O desembargador Joaquim Theotônio Segurado foi nomeado ouvidor da comarca do Norte e o capitão-general Sampaio responsável pelo Sul. Em seguida à criação da Comarca do Norte, batizada como Comarca de São João das Duas Barras, constituiu-se uma vila, cuja denominação era a mesma da sede e, em 14 de setembro de 1821, instalou-se o governo provisório, tendo como presidente Joaquim Theotônio Segurado, com a capital provisória estabelecida em Cavalcante, concretizando a ruptura política com o Sul de Goiás, mantida até 1823.

O movimento de autonomia do Norte de Goiás foi articulado por lideranças políticas e contou com a expressiva mobilização popular, inicialmente na cidade de Porto Nacional, durante os anos de 1956 a 1960, resultando na criação do Movimento de Pró-Criação do Estado de Tocantins, no dia 13 de maio de 1956, considerado o dia histórico do Estado.<sup>3</sup>

Como símbolo do movimento, criou-se a bandeira do Tocantins (em julho de 1956) e, como instrumento de propaganda e mobilização foi lançado o “Jornal do Tocantins” (O ESTADO DE TOCANTINS, 30 de outubro de 1956 apud CAVALCANTE, 2003). Nessa época, foram publicados artigos sobre a possível criação de uma nova federação para o Brasil: “[...] enfatizava-se a relação entre a importância de Brasília e a do novo Estado para a interiorização do Brasil. Como divulgação dessa ideia lançou o *slogan*: entre Brasília e Belém, a Capital do Estado de Tocantins” (CAVALCANTE, 2003, p. 88).

---

<sup>3</sup> Esse movimento foi registrado pela Câmara Municipal de Porto Nacional em uma carta (Cavalcante, 2003, p. 64).



Figura 2- Bandeira do Estado de Tocantins<sup>4</sup>

Fonte: <http://portal.to.gov.br/tocantins/bandeira/742>.

A tônica do discurso centrava-se, sobretudo, no questionamento das desigualdades culturais e socioeconômicas entre a região Sul e a do Norte de Goiás. Enquanto o Sul goiano mantinha um forte mercado de grãos e carne bovina com a região do Sudeste brasileiro, a região Norte caracterizava-se pelo esquecimento quase que total.

Em 1981, na cidade de Brasília, intelectuais ali radicados, com o apoio dos fazendeiros, criaram a Comissão de Estudos dos Problemas do Norte Goiano (Conorte) para organizar a luta pela autonomia e a criação do Estado do Tocantins (OLIVEIRA, 2004, p. 43).

O movimento retomava as ações do século XIX: “Estabelecia-se assim uma identificação artificial e uma legitimação histórica entre a reivindicação divisionista defendida pelo primeiro movimento ocorrido nas duas primeiras décadas do século XIX e o último em 1988” (OLIVEIRA, 2004, p. 17).

Esse discurso autonomista e separatista do Estado de Goiás fundamentava a criação de um novo Estado. Apoiava-o as especificidades territoriais (recursos minerais) e o potencial hídrico (rios Araguaia e Tocantins) e rodoviário (Belém-Brasília e Transamazônica), além dos aspectos econômicos (agropecuária). Demonstrava o escasso desenvolvimento econômico daquela região por parte do governo federal e pelo Estado de Goiás e reclamava autonomia para autogerir a região e atender o seu povo bem como as outras regiões do país, com a exportação de produtos agropecuários e a exploração das riquezas inexploradas da região (OLIVEIRA, 2004, p. 37).

---

<sup>4</sup> A Bandeira do Estado foi instituída pela Lei n. 094/89, de 17 de novembro de 1989 ([portal.to.gov.br/Tocantins/bandeira/742](http://portal.to.gov.br/Tocantins/bandeira/742)).

O governo federal, todavia, apresentava como justificativa a ausência de recursos públicos para sua criação. Com o apoio e incentivo da Conorte, as regiões de Araguaína, Porto Nacional, Gurupi e Paraíso começaram a ter um crescimento significativo, resultante do auxílio recebido dos empresários locais, o que fortalecia a argumentação sobre a necessidade da criação do Estado (OLIVEIRA, 2004). Seguiu-se a mobilização de uma ementa popular, com cerca de 80 mil assinaturas, para a criação da federação, apresentada à Assembleia Constituinte e, em consequência desse movimento, surgiu o Comitê Pró-Criação do Estado de Tocantins, reforçando a demanda pela autonomia política e econômica (CAVALCANTE, 2003).

Redigida pelo deputado José Wilson Siqueira Campos, a ementa pela criação do Estado de Tocantins foi votada e aprovada no dia 5 de outubro de 1988 e, a 7 de dezembro desse ano, Miracema do Tocantins torna-se sua capital provisória até sua fundação definitiva no ano seguinte.

Depois de se eleger governador do Estado, José Wilson Siqueira Campos empreende estudo da região para definir o local apropriado para a nova capital. Ponto estratégico para escoamento de produtos, entre o município de Porto Nacional e Taquaruçu, entre o rio Tocantins e a Serra do Carmo, a área definida localiza-se na região central do Estado. Teixeira (2009, p. 93) descreve o processo de constituição territorial da nova capital:

A Constituição Estadual, promulgada em 5 de outubro de 1989, definiu Palmas como a capital do Estado, estabelecendo a data de 1<sup>o</sup> de janeiro de 1990 para a transferência da capital de Miracema do Tocantins para Palmas. Antes, em 29 de dezembro de 1989, o município de Taquaruçu do Porto teve sua sede transferida para o local onde estava sendo construída a capital e seu nome mudado para Palmas. A pedra fundamental de construção da cidade foi lançada em 20 de maio de 1989. Uma lei de 13 de fevereiro de 1990 anexou o Distrito de Canela ao novo município de Palmas. Outra lei, de 19 de dezembro de 1995, anexou também o Distrito de Taquaralto. O Taquaralto, portanto, faz hoje parte da cidade de Palmas, constituindo-se em bairro. A divisão distrital do Município de Palmas hoje inclui, além da sede, os Distritos de Taquaruçu e Buritirana.

Uma Comissão de Implantação da Nova Capital (Novatins) foi instituída para implantá-la. Criada por iniciativa do poder público, a cidade localiza-se estrategicamente na região central do Estado de Tocantins. O plano urbanístico de Palmas<sup>5</sup> contou com a

---

<sup>5</sup> A denominação Palmas decorre da grande quantidade de palmeiras existente no local bem como da Comarca São João da Palma, onde se desenvolveu o movimento separatista do Norte goiano.

participação do arquiteto Luís Fernando Cruvinel Teixeira e a capital definitiva foi para lá transferida no dia 1º de janeiro de 1990 (figuras 3 a 8).



Figuras 3, 4, 5, 6, 7 e 8 - Imagens panorâmicas da construção de Palmas (1989-2002).

Fonte: Imagens cedidas pela Secom (2013).

Embora Fenelon Barbosa Sales (1990-1992) tenha sido o primeiro prefeito do município, o primeiro eleito foi Eduardo Siqueira Campos (1997-2000), o filho de José Wilson Siqueira Campos.

## 1.2 Território, economia e população

O Estado de Tocantins localiza-se no centro geográfico do país, faz divisa ao Norte com Maranhão e Pará, ao Sul com Goiás, ao Leste com Piauí, Maranhão e Bahia, e a Oeste com Pará e Mato Grosso. Segundo o IBGE (2010) sua área é de 277.720,520 km<sup>2</sup>, constituída por planaltos e chapadões (cujo ponto mais elevado, com cerca de 1.340 m de altitude, localiza-se na Serra das Traíras, Município de Paranã), com predomínio de cerrado (87%) e clima tropical semiúmido.<sup>6</sup> Metade do seu território (50,25%) está classificada como área de preservação, como as bacias hídricas dos rios Tocantins e Araguaia, bem como a Ilha do Bananal e os parques estaduais do Cantão e do Jalapão, entre outros (TOCANTINS, 2012).

Em termos de vegetação, o Estado do Tocantins faz parte dos nove estados que compõem a região Amazônica (TOCANTINS, 2012). As matas comportam árvores frutíferas nativas do cerrado, que enriquecem a culinária local com frutos típicos tais como o buriti\*, murici\*, bacaba\*, caju\*, mangaba\* e pequi\*.

Silva (1997, p. 26) analisa os ciclos econômicos de Tocantins desde a criação de gado, iniciada no século XVII, até o desenvolvimento da agroindústria, a partir de 1988. Em um primeiro momento, a introdução do gado é vinculada à expansão das fazendas baianas, pernambucanas e piauienses, ou seja, a pecuária<sup>7</sup> e a agricultura são as responsáveis iniciais pela penetração nordestina no Estado.

A partir da década de 1730 descobriram-se minas de ouro em Natividade, Arraias, Almas, entre outras localidades, cuja atividade de extração se estendeu até o final do século XVIII. De acordo com Silva (1997, p. 43) as minas de ouro “resultaram em uma composição urbana de brancos, negros, escravos, libertos, índios, mulatos, mamelucos”. Declinada à atividade mineradora, foram estimuladas as lavouras de fumo e algodão. A produção de algodão contava com o incentivo da coroa portuguesa, em virtude das fragilidades momentâneas do mercado têxtil inglês na época.

---

6 O período de seca ocorre nos meses de maio a setembro, e o período chuvoso nos meses de outubro a abril.

7 Desde esse período, mantém-se a pecuária, e o Estado consolida-se hoje como um dos maiores exportadores de carne bovina do país, para mais de 20 países, principalmente para Europa e Ásia, com um rebanho de 8.082.336 cabeças (IBGE, 2012), ocupa o sétimo lugar no cenário nacional.

[...] [nas últimas décadas do século XVIII e começo do século XIX] é que a região do Tocantins recebe os primeiros incentivos da Coroa para os negócios da pecuária e lavoura, através da Companhia do Comércio do Grão-Pará e Maranhão, nomeada empresa da importação e exportação responsável pela colonização e produção do extenso território que se alongava do Baixo Tocantins ao Amazonas. A primeira medida dessa companhia foi atrair o colono para gerar riquezas nos barrancos do Baixo Tocantins. Para tanto, os currais de Pastos Bons, Piau e Médio São Francisco mandam as primeiras boiadas para reorganizar os currais do Tocantins, então abandonados no período da mineração. As lavouras de algodão e fumo eram prestigiadas (SILVA, 1997, p. 51).

Observam-se ainda os ciclos da borracha e o de cristal da rocha, que não alcançaram grande importância econômica. A construção da rodovia Belém-Brasília, iniciada em 1941 e inaugurada em novembro de 1957, constitui um marco na alteração do quadro de relativa estagnação econômica (AQUINO, 2004), ao que se acrescenta a criação do Estado (1988) e a ênfase a seu desenvolvimento econômico, inserindo-o no circuito de competitividade nacional e internacional.

O desenvolvimento econômico resultou na eliminação de boa parte da vegetação nativa, que deu lugar às plantações e aos vastos pastos para a criação de gado, acarretando em mudanças climáticas.<sup>8</sup>

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 (AGROTINS, 2012).

Segundo a Secretaria da Agricultura, da Pecuária e do Desenvolvimento Agrário de Tocantins (AGROTINS, 2012) a economia desse Estado está em expansão no que diz respeito à produção de carne bovina,<sup>9</sup> em razão dos investimentos em tecnologia,<sup>10</sup> erradicação da

---

8 Observou-se durante a pesquisa de campo, realizada no mês de fevereiro de 2013, as grandes plantações de soja e milho e a criação de gado de corte nos municípios de Natividade, Porto Nacional, Palmas e Paraíso do Tocantins. Constatou-se o incremento do número de leilões de gado, que resulta em divisas para o Estado e para o país.

9 Parte do rebanho vive solta nas pastagens, mas, em época de seca, observou-se a utilização de um produto feito de farelo de milho com silagem, ou seja, durante a colheita do milho, as sobras dos “pés de milho” são trituradas e misturadas com farelo e alguns nutrientes comprados em casa de produtos agropecuários da região. Mas, para os pequenos produtores rurais, dotados de pequena criação de

febre aftosa e de outras doenças. A estabilidade desse quadro nos últimos 15 anos coloca o Estado entre os dez maiores produtores de carne bovina do país, com rebanho estimado em oito milhões de cabeças.<sup>11</sup> Com isso, o Tocantins tornou-se um grande exportador internacional de carne (China e Egito), além de abastecer o mercado interno. Para suprir essa cadeia de negócios, conta com uma rede de frigoríficos e laticínios,<sup>12</sup> que obedecem às normas de higiene, assegurando qualidade e segurança alimentar (AGROTINS, 2012).



Figura 9 - Entrada principal da Agrotins.

Fonte: Silva (2012).

Acrescenta-se também o projeto de desenvolvimento do agronegócio, por meio do incentivo ao plantio e à criação de animais de corte, da transferência de tecnologia aos produtores rurais da região e da criação da Feira de Tecnologia Agropecuária<sup>13</sup> (figura 9), cuja

---

gado, a sua renda concentra-se na criação de vacas para a comercialização de bezerros. Com isso, fica garantida a renda familiar e a contratação de mão de obra para a atividade de criação dos bezerros.

<sup>10</sup> Tanto ao que se refere à criação de gado em menores pastos (qualidade do capim em maior escala em uma área menor), quanto aos investimentos genéticos que resultam na melhoria da qualidade da carne.

<sup>11</sup> De acordo com a Secretaria da Agricultura de Tocantins (Seagro, 2013), a pecuária é a maior cadeia produtiva do agronegócio no Estado.

<sup>12</sup> “Essa rede conta com sete frigoríficos para o abate bovino, e com 33 laticínios para a produção de derivados do leite, como queijo, na qual são envolvidas mais de 90 mil famílias nesse setor” (AGROTINS, 2012).

<sup>13</sup> Realizada na capital, a Agrotins objetiva qualificar pequenos e grandes produtores, da agricultura e da pecuária, e incentivar a produção de alimentos por meio de linhas créditos especiais. Oferece palestras para melhoria do agronegócio, trata as novas tecnologias para o plantio do milho, soja, algodão, mandioca, produção de silagem para o pequeno produtor, entre outros, visando ao desenvolvimento econômico local.

primeira edição ocorreu entre os dias 5 e 7 de abril de 2001 (AGROTINS, 2012). Salienta-se, também a importância da rodovia Belém-Brasília (BR-153) para o escoamento da produção de soja, milho e carne bovina.

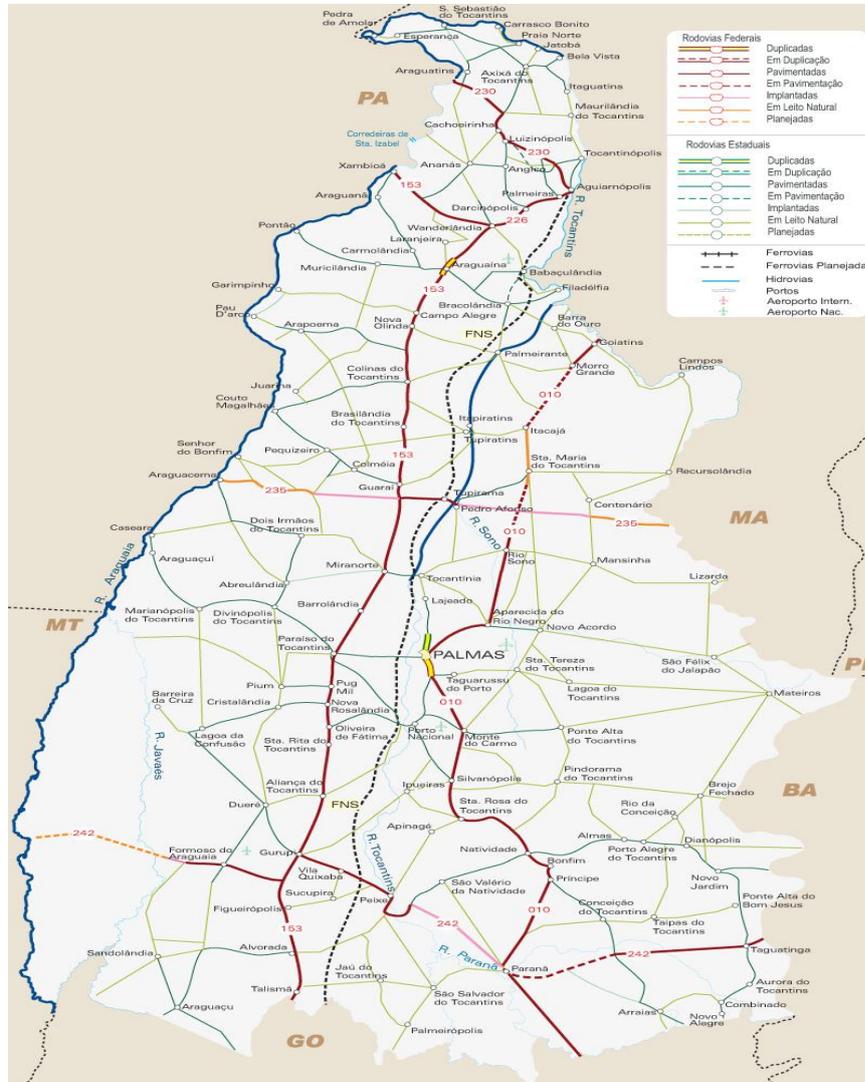


Figura 10 - Detalhe da Rodovia Belém-Brasília (BR-153)<sup>14</sup> no Estado de Tocantins.

Fonte: Disponível em: < <http://mapasdomundo.tk/mapa-do-estado-do-tocantins/mapa-do-tocantins-4/> >

Acesso em: 22/03/2014.

<sup>14</sup> “Esta rodovia recebeu vários nomes. Chamou-se Rodovia Transbrasiliana, logo no início de sua construção, quando foi fundada a Cang (1941). Depois Anápolis-Belém, Rodovia Bernardo Sayão (em homenagem ao fundador) e Rodovia BR-14. Finalmente BR-153 ou Belém-Brasília, como é conhecida hoje. A rodovia também foi chamada de “Estrada das Onças”, por seus opositores” (AQUINO, 2004, p. 347). Trata-se da principal ligação do Centro-Oeste e do Meio-Norte do Brasil (Pará, Amapá, Tocantins e Maranhão), liga a cidade de Marabá (Pará) ao município de Aceguá (Rio Grande do Sul), totalizando 4.355 quilômetros de extensão.

Ao que se refere ao povoamento, destacam-se os conflitos entre as populações indígenas e não indígenas durante o século XVIII e final do XIX. Os povos indígenas sobreviventes pertencem às etnias Xerente, Krahô-kanela, Apinajé, Karajá, Javaé, Xambioá e Pankararu. Distribuídos em 82 aldeias, eles ocupam dois milhões de hectares de reservas protegidas, com população estimada de 10 mil.

A construção da Rodovia Belém-Brasília (BR-153 – figura 10) e o processo de urbanização atraíram migrantes das regiões Sul e Nordeste do país (sobretudo do Maranhão, Piauí e Bahia). Para Aquino (2004, p. 339-340), trata-se de um processo ainda em construção:

Percebe-se que o norte de Goiás, ao longo dos anos, foi constituindo uma identidade própria, contando com uma composição étnico-cultural de larga influência de estados nordestinos, notadamente Maranhão, Piauí e Bahia. Assim, a região formou um quadro sociocultural peculiar, ainda que heterogêneo. [...] Além disso, é preciso atentar para o fato de que outras regiões que foram ocupadas em épocas bem anteriores à do Tocantins ainda buscam afirmar sua verdadeira identidade, o que contribui para reforçar mais esta ideia de que o antigo norte de Goiás, hoje Estado de Tocantins, ainda se encontra em pleno processo de construção de sua identidade cultural.

Arbués (2004, p. 341) também enfatiza a diversidade existente: “[...] passou por interessantes processos socioculturais, com misturas étnicas provenientes de intensos movimentos migratórios, o que possibilitou ao aspecto da construção da identidade regional adquirir diferentes tonalidades”. A região recebeu migrantes de todas as regiões do país, em especial do Nordeste, Arbués (2004, p. 401), todavia, enfatiza a presença dos gaúchos do Sul:

A presença dos gaúchos, no início dos anos 1980 é bastante significativa, acentuando-se nos anos posteriores com o esgotamento da fronteira agrícola do Sul. Atraídos pelas várzeas e pelos baixos preços das terras no norte de Goiás, imigraram para a região em busca de melhores investimentos e condições de vida [...].

Tendo em vista a imprecisão do aspecto populacional, recorreu-se aos dados censitários, relativos aos municípios pesquisados: Palmas (capital), Paraíso do Tocantins, Porto Nacional e Natividade (tabela 1).

Tabela 1 - População de Tocantins distribuída por município segundo o IBGE – 2010

| <b>Município</b>                    | <b>População</b> |
|-------------------------------------|------------------|
| Palmas                              | 228.332          |
| Paraíso do Tocantins                | 44.417           |
| Porto Nacional                      | 49.146           |
| Natividade                          | 9.000            |
| <b>Total da população do Estado</b> | <b>1.383.445</b> |

Fonte: IBGE (2010).

Com população de 228.332 (IBGE, 2010) e maior crescimento demográfico desde sua fundação, Palmas é considerada a capital do país que tem o maior crescimento. Planejada, foi construída com avenidas largas, com preservação ambiental eficiente e quadras bem estruturadas para melhor localização. Dotada de infraestrutura básica, possui hospitais, colégios, postos de saúde, abastecimento de água e energia elétrica. A periferia, todavia, apresenta problemas como toda cidade: pavimentação precária, carência de moradia e áreas invadidas. Relata Teixeira (2009, p. 99):

Na Vila União, área de invasão ao norte da cidade, a iniciativa de consolidação do assentamento pôde atingir bons resultados com o emprego de tecnologias apropriadas e a participação dos moradores na construção das casas. Os outros assentamentos ao norte tornaram-se áreas onde os níveis de pobreza, desemprego e dependência dos serviços e equipamentos públicos são altos. O Taquaralto, que já era um povoado antes mesmo da fundação de Palmas, já apresentava um comércio próprio que atendia as necessidades locais. A região chamada Aurenys foi implantada em etapas, com participação de alguns poucos financiamentos federais.

Na região, desenvolve-se a agricultura, com vastas planícies plantadas, e a criação de gado. As proximidades do rio Tocantins facilita a distribuição da produção local. Salienta-se que o discurso da fundação de Palmas, uma nova capital no país, lugar para novas oportunidades, de crescimento, atraiu pessoas de várias regiões no país em busca de uma nova vida e oportunidades de um futuro melhor. Tendo em vista tratar-se de um processo recente, faz-se necessário o acompanhamento desse quadro para a compreensão de seu impacto.

A leste de Palmas, localiza-se o município de Paraíso do Tocantins (figura 11), cuja origem se associa à construção da Rodovia Belém Brasília:

Em 1958, Adjúlio Baltazar, vindo de Alvorada do Norte, com alguns “candangos”, chegou ao pé da serra local, na fazenda de Luís Coelho, planejando a fundação da Cidade. Com a construção da Belém-Brasília (BR-153), cujo desmatamento vinha se processando na região, entre os córregos Coco do Meio e Pernarda, nasceu o povoado, que recebeu o nome de Paraíso do Norte, pela beleza da paisagem. No final de 1958, José Ribeiro Torres instalou uma pensão, próxima ao acampamento da Companhia Nacional, empreiteira da rodovia, atraindo grande número de moradores. José Pereira Rêgo, de Pium, com a primeira casa comercial, Francisco José de Moraes e Jovelino Bezerra, de Cristalândia, Hercílio Bezerra de Castro e Saturnino Gomes, de Miracema, Antônio Castanheira e José Aguiar, de Porto Nacional, estão entre os pioneiros da localidade. O povoado de Paraíso do Norte passou a Distrito, em 1963; e dado ao seu progresso, obteve a emancipação político-administrativa, no mesmo ano, com o topônimo alterado para Paraíso do Norte de Goiás (BIBLIOTECA IBGE, 2013).



Figura 11 - Municípios pesquisados.

Fonte: Alterado pelo autor a partir do eletrônico <[www.portalamazonia.com.br/secao/amazoniadeaz/interna.php?id=157](http://www.portalamazonia.com.br/secao/amazoniadeaz/interna.php?id=157)>.

A economia de Paraíso do Tocantins se assemelha à dos demais municípios: criação de gado e vastas plantações de grãos, como milho, soja e arroz. A maioria da população é urbana, mas com inserção rural, uma vez a principal fonte renda se relaciona à agricultura ou à pecuária.

Com cerca de 49 mil habitantes (IBGE, 2010), Porto Nacional dista 60 km ao sul de Palmas, tem sua origem associada à atividade mineradora, o que a transformou, à época, na cidade mais importante do então norte de Goiás.

Situada às margens do rio Tocantins, a região era primitivamente habitada pelos índios xerentes, quando, na última década do século XVIII, chegaram o bandeirante lusitano Félix Camôa e outros desbravadores, atraídos pelo ouro abundante. [...] Com o impulso recebido em 1831, o arraial de Porto Real elevou-se à categoria de Vila, denominada Porto Imperial, cuja instalação se deu em 1833. Em 1861, alcançou foros de Cidade. Sede da Paróquia Nossa Senhora das Mercês, sua Padroeira, o Município, com a Proclamação da República, passou a denominar-se Porto Nacional [...] (IBGE, 2013).

Uma de suas riquezas arquitetônicas é a Catedral Nossa Senhora das Mercês (figura 12), associada ao ciclo da mineração. Localizada às margens do rio Tocantins, Porto Nacional privilegiou-se da navegação até a chegada da BR-153, quando a cidade entrou em decadência. Sua vitalidade econômica foi retomada com a construção de Palmas e a implantação da Faculdade de Medicina e Odontologia na cidade.



Figura 12 - Fachada da Catedral Nossa Senhora Das Mercês em Porto Nacional (TO).

Fonte: O autor (2013).

Parte de suas ruas ainda mantém a pavimentação de paralelepípedo e preserva casarões e igrejas da época colonial, tombados pelo patrimônio histórico. Uma cidade com história a contar, como relata umas de suas moradoras: *“A casa onde eu moro era de um dos netos dos fundadores da cidade, ele também fazia parte do movimento de divisão do Estado de Tocantins (Zoé Aires Pereira, 2013)”*.

Associada ao final do ciclo da mineração, fundada em 1770, Natividade<sup>15</sup> preserva cerca de 300 construções tombadas pelo Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) e tem cerca de 10 mil habitantes. Tradições como a Romaria do Bonfim e a Festa do Divino Espírito Santo atraem milhares de pessoas e integram o seu concorrido calendário festivo.

Obras arquitetônicas foram edificadas, como a Igreja de Nossa Senhora de Natividade, Igreja de São Benedito, Igreja de Nossa Senhora do Rosário dos Pretos (Igreja de Pedra) e diversas residências, feitas de blocos de barro e pedras, que hoje compõem o Centro Histórico de Natividade. E em 26 de agosto de 1833 foi concedido o título de vila. Rodeada por belas serras, composta por deslumbrantes obras arquitetônicas, banhada pelo Rio Manoel Alves e por diversas piscinas naturais encontradas em pontos variados das serras, Natividade passa a ser cidade em 01 de junho de 1891. Tendo como maior riqueza, o povo, com muita simplicidade, donos de uma culinária única, que contam suas histórias, causos e lendas nas portas das casas, grandes artesãos que produzem relíquias em ouro e prata, os nativitanos estão sempre prontos para receber todas as pessoas que se interessam em conhecer a mais antiga e bela cidade do estado do Tocantins (IBGE, 2013).

A maior parte dos estudos relativos à criação do Estado analisa as questões políticas, como *“Breve história do Tocantins e de sua gente: uma luta secular”*, de Silva (1997), *“O discurso autonomista do Tocantins”*, de Cavalcante (2003), *“Tocantins: memória da autonomia (1989-2002)”*, de Motter (2001), ou o *“Estado do Tocantins: 20 anos de representação entre o político e o religioso”*, de Rodrigues (2009), bem como o livro *A (trans)formação histórica do Tocantins*, organizado por Giraldin (Editora UFG, 2004), entre outros.

Outros autores destacam a criação de Palmas, como Gomes (2007), em sua dissertação de mestrado *“Ideias separatistas e autonomia política: depoimentos sobre a criação do Estado do Tocantins”*, Teixeira (2009), em seu artigo sobre *“A formação de Palmas”*, Aquino (2011),

---

<sup>15</sup> O nome deriva da devoção dos primeiros moradores à Nossa Senhora de Natividade.

em “Cidades, migrações e memórias no Tocantins: (re)visitando escritas e falas na década de 1990”, Oliveira (2012), em sua tese de doutorado “Estratégias separatistas e ordenamento territorial: a criação de Palmas na consolidação do estado do Tocantins”, entre outros.

Arbués (2004, p. 398) salienta:

A região que hoje se constitui o Estado do Tocantins, consagrado até 1988 como Norte Goiano, tem sido ao longo de sua história marcada por processo de ocupação lento e traumático, servindo apenas de aporte para a exploração de colonos e aventureiros que para lá têm se dirigido em busca de enriquecimento rápido.

Tabela 2 - População urbana e rural do Estado do Tocantins (1991-2010).

|               | <b>1991</b> | <b>%</b> | <b>2010</b> | <b>%</b> |
|---------------|-------------|----------|-------------|----------|
| <b>Urbana</b> | 530.795     | 57,69%   | 1.090.106   | 78,80%   |
| <b>Rural</b>  | 389.321     | 42,31%   | 293.339     | 21,20%   |
| <b>Total</b>  | 920.116     |          | 1.383.445   |          |

Fonte: IBGE (1991; 2010).

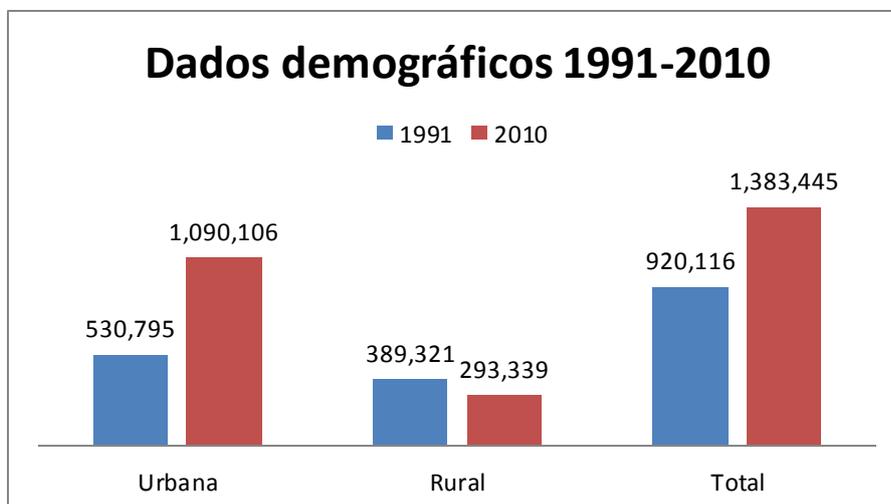


Gráfico 1- População urbana e rural do Estado do Tocantins (1991-2010).

Fonte: Arbués (2004); IBGE (2010).

Atualmente, esse quadro vem se modificando em virtude da aceleração da ocupação do território, bem como da definição de políticas públicas destinadas ao desenvolvimento

local. A população, predominantemente urbana, saltou de 920.116 habitantes em 1991 (IBGE, 1991) para 1.383.445 em 2010 (IBGE, 2010).

De acordo com a tabela 2, nota-se expressivo aumento da população urbana em relação à rural. A urbana aumentou de 57,69% para 78,80% enquanto a rural teve uma expressiva diminuição, de 42,31% para 21,20%. Atribui-se às cidades situadas às margens da rodovia Belém-Brasília (BR-153) o incremento da urbanização regional, principalmente de nordestinos: “Percebe-se que o norte de Goiás, ao longo dos anos, foi constituindo uma identidade própria, contando com uma composição étnico-cultural de larga influência de estados nordestinos, notadamente Maranhão, Piauí e Bahia” (AQUINO, 2004, p. 339).

Seguramente, pode-se afirmar que a identidade do Tocantins levará algum tempo para ser consolidada, visto que outras regiões do Brasil anteriores à criação do Tocantins ainda buscam formatar suas características regionais. O Estado “passou por interessantes processos socioculturais, com misturas étnicas provenientes de intensos movimentos migratórios, o que possibilitou ao aspecto da construção da identidade regional adquirir diferentes tonalidades” (AQUINO, 2004, p. 341).

Tabela 3 - População residente no Estado do Tocantins por lugar de nascimento (2010).

| <b>População residente por lugar de nascimento</b> | <b>Número de pessoas</b> | <b>%</b> |
|--|--------------------------|----------|
| Região Norte                                       | 987.548                  | 71,4%    |
| Região Nordeste                                    | 228.941                  | 16,5%    |
| Região Centro-Oeste                                | 102.430                  | 7,4%     |
| Região Sudeste                                     | 43.592                   | 3,2%     |
| Região Sul   | 13.492                   | 1,0%     |
| Brasil sem especificação                           | 6.674                    | 0,5%     |
| País estrangeiro                                   | 768                      | 0,1%     |

Fonte: IBGE (2010).

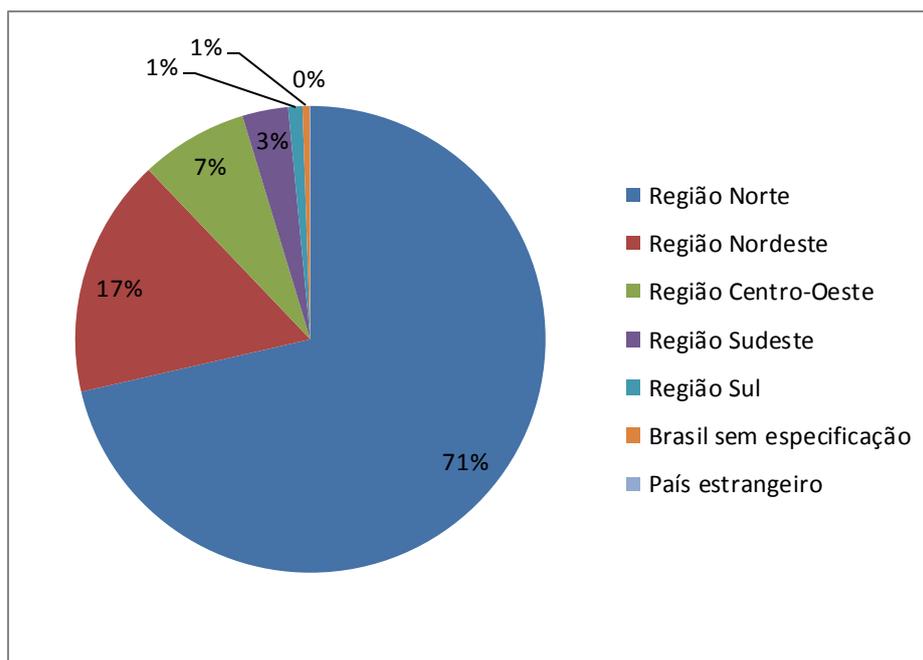


Gráfico 2 - População residente no Estado do Tocantins por local de nascimento.

Fonte: IBGE (2010).

Predominantemente jovem e natural da própria região Norte (71,4%), a população de Tocantins apresenta expressivo percentual de habitantes da região Nordeste (228.941 habitantes – 6,5%) e de outras regiões do país (5,07%), principalmente a do Sul, como os gaúchos, expulsos de seu território em virtude do esgotamento da fronteira agrícola e atraídos pelos baixos preços das terras e grande potencial econômico do Norte (tabela 3).

No norte Goiano, a população gaúcha se instalou de forma expressiva na microrregião do Médio Tocantins-Araguaia, em fins dos anos 1970 e início dos anos 1980. Os primeiros grupos vieram da fronteira do Rio Grande do Sul, a grande maioria do município de São Borja e da região das Missões, como Santo Ângelo e Palmeiras das Missões, com o objetivo de tomar posse do Projeto Rio Formoso ou de adquirir glebas em áreas próximas, dentre outros (ARBUÉS, 2004, p. 417).

Cidade em formação, Palmas atrai grande número de migrantes em virtude das oportunidades de emprego e do desenvolvimento econômico, destacando-se como centro gastronômico em virtude das feiras gastronômicas e restaurantes com comida típica da região.

## CAPÍTULO 2 - COMENSALIDADE COMO DIMENSÃO DA HOSPITALIDADE

### 2.1 Da cozinha à gastronomia

Necessidade básica da humanidade em termos biológicos e fisiológicos, a alimentação apresenta importante aspecto cultural (ABREU; VIANA; MORENO; TORRES, 2001). Sob esse ângulo, durante um longo período, segundo Santos (2008), a pesquisa constituiu domínio dos antropólogos, tendo se expandido quanto à historiografia com a publicação de duas obras: *A filosofia do gosto* (1825), de Brillat-Savarin, e a *História da Alimentação vegetal da pré-história aos nossos dias* (1932), de Adam Maurizio, em Paris (França). Esses textos iniciam a busca da compreensão das relações sociais associadas à alimentação, às “atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro” (SANTOS, 2005, p. 12).

De acordo com Maciel (2001), tratar a alimentação implica refletir sobre a relação da cultura com a natureza e compreender as técnicas desenvolvidas para o cultivo, a conservação e o preparo dos alimentos:

[...] 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 provisionamento, de transformação e de ingestão de alimentos. Deste modo, a alimentação vai além do biológico, relacionando-se com o social e o cultural (MACIEL, 2004, p. 26).

De acordo com Maciel (2001, p. 149) o universo cultural condiciona o que pode (prescrito) ou não ser ingerido (proibido) por determinado grupo:

A escolha do que será considerado “comida” e do como, quando e por que comer tal alimento é relacionada com o arbitrário cultural e com uma classificação estabelecida culturalmente. A cultura não apenas indica o que é e o que não é comida, estabelecendo prescrições (o que deve ser ingerido e quando) e proibições (fortes interdições como os tabus), como estabelece distinções entre o que é considerado “bom” e o que é considerado “ruim”, “forte”, “fraco”, *ying* e *yang*, conforme classificações e hierarquias culturalmente definidas.

A seleção do que e como comer e da técnica a ser adotada na elaboração ou conservação do alimento também é permeada por aspectos simbólicos, variam no tempo e no espaço, de acordo com a cultura e a identidade<sup>16</sup> do grupo:

[...] [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).

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).

Todas essas formas da alimentação estão associadas a um determinado território ou local, de acordo com o que é consumido, ou seja, a comida é um sinal marcador de identidade, como salienta Contreras (2005, p. 140): “uma cultura alimentar é o resultado de um longo processo de aprendizado que se inicia no momento do nascimento e se consolida no contexto familiar e social”.

Nesse caso a alimentação e tudo aquilo que está relacionado a ela são percebidos como indicador de um povo: “a alimentação foi um dos elementos que contribuíram para ‘gerar identidade’, mediante a constatação da diferença” (CONTRERAS, 2005, p. 140). Essa identidade diferencia uma cozinha nacional ou regional.

Tudo o que se come e com quem se come implica em um acontecimento social, transforma o ato alimentar e o associa ao:

[...] sistema alimentar – também conhecidos como “cozinhas” – práticas alimentares diversificadas que compreendem não apenas certos itens alimentares consumidos mais frequentemente, mas sim um conjunto de alimentos que se relacionam às representações coletivas, ao imaginário social, às crenças do grupo enfim, às suas práticas culturais (MACIEL, 2001, p. 150).

---

<sup>16</sup> O aspecto identitário implícito na alimentação é destacado por Cascudo (2004, p. 384): “a identidade alimentar não apenas fixa a continuidade cultural, mas a contiguidade do grupo na extensão do social”.

Para Maciel (2004, p. 26), a culinária compreende as “técnicas que transformam os ingredientes em comida”. Tanto a cozinha quanto a culinária integram o sistema alimentar de um povo sendo incorreto considerá-las sinônimo, isto é, “cozinha pode se definir como um conjunto de técnicas dirigidas à preparação dos alimentos” (MONTANARI, 2013, p. 59) ou até mesmo “pode ser esse espaço no qual trabalham os profissionais” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, 691). A esse sistema também se inserem os produtos e os “hábitos e comportamentos relativos à alimentação” (MACIEL, 2004, p. 26). Tanto a cozinha quanto a culinária encontram-se inseridas no conceito de gastronomia adotado no presente estudo.

Na cena contemporânea, convencionou-se a denominação gastronomia,<sup>17</sup> termo de origem grega que se refere ao estudo ou observância das leis do estômago (FRANCO, 2001, p. 35) e designa o universo da alimentação. Ainda no final do século XVIII, Brillat-Savarin (1995, p. 57) a definiu:

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.

Atualmente, refere-se às novas técnicas empregadas para a criação de certos pratos, utilização de produtos regionais e adoção de novas técnicas ou novos conceitos, como, por exemplo, a *nouvelle cuisine*,<sup>18</sup> 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”.

Nesse contexto, aponta-se a valorização da cozinha popular, resgatada com o intuito de consolidá-la. Por vezes, esse resgate é documentado em livros, nos festivais gastronômicos, promovidos por autoridades locais, ou até mesmo propalado por *chefs* de cozinha. A gastronomia se desenvolve ao buscar novas formas e técnicas de preparação dos alimentos, sem perder as sutilezas da preparação para não comprometer suas raízes, como

---

<sup>17</sup> O termo reúne a junção de *gaster* (ventre, estômago), *nomos* (lei) e do sufixo *ia*, também denominado por gastrologia.

<sup>18</sup> Surgiu na década de 1960 na França. “Expressão do conforto entre o tradicionalismo e a inventividade (FRANCO, 2001, p. 257)”.

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, 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 “permanece fiel a certo estilo de cozinha sem tentar introduzir elementos estranhos” (REVEL, 1996, p. 183). Isso 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 sobre gastronomia revelam que os pesquisadores andam 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-las.

## **2.2 Alimentação e comensalidade**

Comer junto é típico (ainda que não exclusivo) da espécie humana: “Nós”, diz um personagem de Plutarco em *Dispute conviviali* [Debates conviviais], “não nos convidamos uns aos outros para comer e beber simplesmente, mas

para comer e beber juntos”. E uma vez que os gestos feitos junto de outros tendem a sair da dimensão simplesmente funcional para assumir um valor comunicativo, a vocação convivial dos homens se traduz imediatamente na atribuição de um sentido para os gestos que fazem ao comer. Também desse modo a comida se define como uma realidade deliciosamente cultural, não apenas em relação à própria substância nutricional, mas também às modalidades de sua assunção e de tudo aquilo que gira em torno dela (MONTANARI, 2013, p. 157-158).

A hospitalidade envolve a oferta de alimento, bebida e acomodação para Lashley e Morrison (2004), independentemente do domínio onde se inscreve: social, comercial ou doméstico. Montandon (2004, p. 31) a fundamenta como uma “maneira de viver em conjunto, regida por regras, ritos e leis” e também ressalta a regra existente da oferta de bebida e comida. A partilha da mesa concretiza laços de amizade, aproxima os convivas, vincula-os:

Acredita-se, geralmente, que o comportamento alimentar do homem distingue-se do dos animais não apenas pela cozinha – ligada, em maior ou menor grau, a uma dietética e a prescrições religiosas –, mas também pela comensalidade e pela função social das refeições. [...] Comer e beber juntos já servia para fortalecer a amizade entre iguais, para reforçar as relações [...] (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 32-33).

A sociabilidade comporta várias definições, trata-se de uma construção social que envolve o convívio entre pares, ou não. Simmel (apud ALCÂNTARA JÚNIOR, 2005, p. 33) a conceitua como:

A sociabilidade, dada pelos conteúdos dos arranjos sociais, se viabilizaria em razão da multiplicidade dos jogos sociais, aqui entendidos como os artifícios socialmente construídos por meio das interações (inter  $\Leftrightarrow$  ações) sociais projetadas em indeterminadas formas de associações, e, produtoras do meio social e, pela estruturação de vital importância para a formação da própria sociedade, a qual se expressaria em infundáveis quadros sociais, e por que não dizer, nas inumeráveis formas da existência social. Elas são fruto de uma coalescência derivada das matérias do seu conteúdo, resultante das inumeráveis formas sociais, cujos exemplos poderiam ser verificados, tanto nas artes e no direito como nos próprios jogos sociais.

Segundo Mascarenhas (2012, p. 7) essa sociabilidade se inicia com um convite formal ou informal, de maneira direta ou indireta, quer para uma visita à residência, quer para um encontro na rua ou no comércio local:

Começando pela dimensão espaço-situacional, podemos distinguir duas categorias: 1. Sociabilidade em casa; 2. As sociabilidades fora de casa. A dimensão qualitativa remete para a divisão entre as sociabilidades

alimentares nos dias laborais e nos dias de descanso, incluindo nestas últimas, as sociabilidades nas refeições festivas especiais (Natal, Ano-Novo, Carnaval, Páscoa, S. Martinho, aniversários e outros eventos). Por último, a dimensão quantitativa corresponde ao número de convidados presentes. Veremos como nestas situações de partilha o tipo de convites e os convidados podem condicionar a organização das refeições, os lugares, as temporalidades, as figurações e os conteúdos alimentares (MASCARENHAS, 2012, p. 7).

Analisar o que se come durante essa sociabilidade no dia a dia ou no dia festivo e como se processa o convite (situação) são fundamentais para o entendimento da comensalidade compreendida como uma dimensão da hospitalidade (BOUTAUD, 2012).

Uma das primeiríssimas coisas que marcam a atitude do hospedeiro é o gesto de oferecer bebida e comida. Sabe-se o quanto o copo d'água ou xícara de café, nos países mediterrâneos, é o gesto da hospitalidade mais espontâneo e mais imediato, e o quanto a mesa e o banquete são o centro, o foco principal em torno do qual se organiza a hospitalidade. Mas a hospitalidade não se reduz ao simples oferecimento de um repasto e de um abrigo livremente consentidos: a relação interpessoal instaurada implica uma relação, um vínculo social, valores de solidariedade e de sociabilidade (MONTANDON, 2011, p. 32).

Segundo Gotman (1997, p. 3) essa convivência mútua “entre pares, parentes, amigos ou aliados, pode ser totalmente voltada para a sociabilidade e ser festiva, ou se revestir de aspectos mais instrumentais, ela pode ser mais ou menos codificada, ritualizada, rotineira ou espontânea [...]”.

Telfer (2004) relata que a hospitalidade que existe é vista pela observação da não frequência dos convidados, uma vez que eles apenas estão ali de passagem, seja ela por ato festivo ou porque foram convidados para dividir a mesa.

A “hospitabilidade” é o nome que se dá à característica das pessoas hospitaleiras. [...] pode-se definir o termo hospitalidade do seguinte modo: é a oferta de alimentos e bebidas e, ocasionalmente, acomodação para pessoas que não são membros regulares da casa. [...] aqueles que concedem hospitalidade, os anfitriões, oferecem tais coisas em suas próprias casas, partilhando seu próprio sustento com seus hóspedes. [...] a ideia central do conceito envolve a partilha da própria casa e a provisão de terceiros (TELFER, 2004, p. 54).

A partilha do alimento inclui o outro no âmbito da hospitalidade. Segundo Camargo (2003, p. 23):

O momento de receber em casa para uma refeição altera a rotina desta e coloca em relevo a necessidade de estudo dos rituais de asseio e higiene, bem como das diferentes culinárias.

A culinária pode ser entendida como a tonalidade local de um movimento homogêneo de todos os povos que é o da conciliação de exigências e expectativas prévias do olhar, do paladar e do olfato com as matérias-primas e o *Know-how* de transformações disponíveis. [...] Todas as variações que conciliem essa premissa com alterações capazes de satisfazer ao hóspede são parte da culinária local.

Moreira (2010, p. 23) destaca a importância da alimentação nas relações sociais:

Comensalidade deriva do latim *mensa* que significa conviver à mesa e isto envolve não somente o padrão alimentar ou o quê se come, mas, principalmente, como se come. Assim, a comensalidade deixou de ser considerada como uma consequência de fenômenos biológicos ou ecológicos para tornar-se um dos fatores estruturantes da organização social. A alimentação revela a estrutura da vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo e mais compartilhado. A sociabilidade manifesta-se sempre na comida compartilhada. [...] na agregação familiar tratava-se da mesa, cujo registro ocorreu entre os pobres, a partir de 1674, geralmente talhado em bom material. A presença da mesa e o modo como às famílias lidavam com ela indicava a importância para com o ritual das refeições cotidianas e a estabilidade do grupo familiar que as tomava em comum. No século XIX, o comer representava um dos grandes momentos da vida familiar, e o ritual da refeição implicava na reunião de toda a família na sala de jantar à volta da mesa” (MOREIRA, 2010, p. 23).

Com a comensalidade estabelecem-se laços, segundo Boutaud (2004, p. 1215):

A prática da convivência no sentido próprio, a própria imagem da vida em comum (*cum vivere*), fortalece, desde sempre, a ideia de que comer e beber com o outro favorece a empatia, a compreensão mútua, a comunhão de sentimentos. [...] Se a relação em torno da mesa cria laço, com maior frequência ainda ela fortalece o laço já existente.

Os comensais compartilham uma simbologia nos diálogos estabelecidos durante a refeição, que envolve desde a preparação ao consumo, como destaca Armestro (2010, p. 24):

O ato de cozinhar merece seu lugar como uma das grandes novidades revolucionárias da história não pela maneira como transforma a comida – há muitas maneiras de fazê-lo –, mas sim pelo modo como transformou a sociedade. [...] O ato de cozinhar não é apenas uma forma de preparar o alimento, mas também uma maneira de organizar a sociedade. [...] É mais criativo e constrói laços sociais do que o mero comer junto.

A importância da comensalidade suscita reflexões como, por exemplo, o papel de aproximação que a comida produz entre povos de diferentes culturas que partilham a mesma

mesa. Outra questão refere-se ao distanciamento decorrente da condição social ou financeira: “Há também as diferenças alimentares existentes dentro da própria sociedade, as relacionadas à estrutura social onde o consumo de determinados alimentos está relacionado à renda da população” (MACIEL, 2001, p. 152).

A despeito do aparato conceitual, a comensalidade concretiza traços da hospitalidade, onde “não se trata só de comer, mas de saber comer em comum, de ser visto comendo, sob o olhar dos outros” (BOUTAUD, 2012, p. 1213). As regras impostas pelo anfitrião sejam por proibições, normas ou prescrições, afetam a comensalidade. Esse risco à mesa confere-lhe um aspecto menos acolhedor durante a refeição:

[...] em razão das implicações sociais e identitárias da comensalidade, canaliza o fluxo, comanda a ordem e a regularidade. Isso pode referir-se às proibições puras e simples que regulamentam a mesa. Mas outras modulações, menos radicais, intervêm. Elas se apresentam sob diferentes formas: o controle e a moderação, com a dietética, que é também uma ética da comensalidade; a preocupação de ordem e prudência; o respeito do bom costume a mesa. Mas antes mesmo de evocar o conjunto de prescrições, de normas ou de proibições que afeta a comensalidade, é a noção de risco (Sobal) que parece útil considerar. Ela encobre diferentes aspectos da comensalidade, dando-lhe um aspecto menos acolhedor para qualquer hóspede que arrisca à mesa [...] (BOUTAUD, 2012, p. 1213).

Por outro lado, a partilha do alimento tem um significado importante na comensalidade, ela proporciona aos convivas a criação de laços antes inexistentes: “Lugar de partilha, em épocas ordinárias, a mesa é também o lugar de festa e de celebração, do vínculo social e de sobrevivência, mas também dos grandes momentos da vida” (BOUTAUD, 2012, p. 1213).

A mesa simbolicamente representa o ritual da convivialidade e do compartilhamento de momentos únicos e possibilita experiências inesquecíveis. O ato de dividir o alimento expressa amizade: “Os alimentos têm sua importância, se considerarmos o que comemos, comer conjuntamente é ainda mais considerado” (BOUTAUD, 2012, p. 1215).

A comensalidade reveste-se de prazer, não apenas pela companhia compartilhada, mas também pela estética da mesa, que, mesmo antes de saciada a fome e estimulado os outros sentidos, surpreende os comensais, cujo conjunto resulta em espécie de espetáculo. A mesa “libera o excesso e o exagero, sem complexo e até mesmo com deleite” (BOUTAUD, 2012, p. 1220), proporciona a sensação de satisfação, autonomia das palavras resultante de uma fonte inesgotável de conversas, mobilizando o vocábulo dos convivas.

O peso simbólico da comensalidade como construção de laço social e identitário nos levou a reconhecer todo o seu poder de encantamento, de fascinação, de arrebatamento: pela magia do ambiente, pela embriaguez do reencontro, pela catarse da linguagem ou do discurso. Tudo o que confere à comensalidade, seu ritmo, sua energia, dentro de um contexto de improvisação em que o comer e o beber juntos devem ser vistos como uma experiência autêntica e inédita (BOUTAUD, 2012, p. 1221).

Outro aspecto importante da comensalidade é a identidade da comunidade ou do local. Ao que se refere a Tocantins, nota-se a presença de uma cozinha popular, com traços oriundos de seus antepassados e mesa abundante, que se destaca pela valorização dos produtos naturais da região.

A ativação da memória de uma cozinha pregressa objetiva um reencontro do “gosto das profundezas aparentemente esquecidos, mas nunca perdido em nossa memória” (BOUTAUD, 2012, p. 1227).

O interesse pelas cozinhas regionais, os produtos regionais, os certificados de origem não significam a concentração sobre a tradição ou uma visão saudosista da cultura gastronômica, mas uma descoberta de sensações “verdadeiras”, “autênticas”, por meio do contato com produtos naturais que revivem em nós e que temos a preocupação de conhecer, de partilhar, de fazer amar (BOUTAUD, 2012, p. 1227).

Essa valorização cria novas formas de sociabilidade, configurando-se uma comensalidade fundamentada no compartilhamento dos produtos regionais, em que se observa a atualização das receitas que são transmitidas oralmente de geração em geração. Tal aspecto tem sido foco da ação estatal ao fomentar o festival gastronômico, o que também pode ser analisado como tentativa de definição da gastronomia desse novo Estado.

O partilhar à mesa é uma das mais importantes formas da hospitalidade em nosso mundo, uma vez que confere sentido à nossa existência e torna visível a dependência do outro para a vida em conjunto.

Visitas e recepções são momentos de hospitalidade importantes dentro da vida social. Suas formas e maneiras variam segundo as épocas e as culturas, mas o sentido geral desses momentos de encontros permanece fundamentalmente idêntico. Elas desempenhavam antigamente um papel importante na trama de relações da sociedade e eram o sinal de uma hospitalidade mínima, reduzida e simbólica (MONTANDON, 2004, p. 1303).

Mesmo o sentido tradicional do “visitar” contempla regras que fundamentam o encontro, como a definição do momento conveniente para não importunar o anfitrião e as normas de comportamento a serem seguidas tanto pelo anfitrião quanto pelo visitante.

Como já destacado, a comensalidade constitui momento privilegiado da hospitalidade, e a preparação conjunta de determinados alimentos reveste-se de importância tanto quanto a sua degustação coletiva. Sob esse aspecto, alguns alimentos tradicionais requerem a mobilização de várias pessoas para sua elaboração como, por exemplo, o realizado sob a forma de mutirão, que configura estratégia de sociabilidade e artifício para a visitação.

No caso do Estado em estudo, a pamonha é uma preparação que demanda esse tipo de estratégia, uma vez que participam de sua elaboração amigos ou familiares. Após a preparação, segue-se o ato de comer em conjunto, valorizado no âmbito familiar ou até mesmo entre amigos. Tendo a mesa como fator motivador do encontro, ele pode resultar em momentos agradáveis ou não. Como destaca Montandon (2004, p. 1304), “compreendemos que essas visitas têm uma função fática, ela demonstra que a relação social existe e continua a existir. Nem sempre essas relações são vistas como algo agradável”. Em torno da mesa, a ordem a ser obedecida encontra-se previamente estabelecida pelo anfitrião para que tudo ocorra como o previsto:

A centralidade da mesa na sala de jantar, o brilho da prataria e dos cristais faz com que o espaço onde fica o alimento seja alvo de todos os olhares. A ordem à mesa e as precedências devem ser particularmente respeitadas. Para um grande jantar, o dono e a dona de casa ficam no centro, face a face (MONTANDON, 2004, p. 1305).

O papel social da anfitriã reside na sua capacidade de oferecer a imagem de uma ordem tranquilizadora, em que as surpresas más e inesperadas estão excluídas, confirmando assim um bom funcionamento social geral (MONTANDON, 2004, p. 1308).

As refeições preparadas de forma coletiva destacadas neste estudo não seguem a formalidade destacada por Montandon (2004), embora sigam uma estética e hierarquia próprias a serem relatadas oportunamente.

## **CAPÍTULO 3 - A INVENÇÃO DA GASTRONOMIA DE TOCANTINS**

O objetivo e a característica das “tradições”, inclusive das inventadas, é a invariabilidade. O passado real ou forjado a que elas se referem impõe práticas fixas (normalmente formalizadas), tais como a repetição. O “costume”, nas sociedades tradicionais, tem dupla função de motor e volante. Não impede as inovações e pode mudar até certo ponto, embora evidentemente seja tolhido pela exigência de que deve parecer compatível ou idêntico ao precedente. Sua função é dar a qualquer mudança desejada (ou resistência à inovação) a sanção do precedente, continuidade histórica e direitos naturais conforme o exposto na história (HOBSBAWN; RANGER, 2002, p. 10).

Confundida com o costume, a tradição estabelece a repetição do passado e é dada como imutável. Essa característica acaba por promover o surgimento de “novas” tradições em virtude da “incapacidade de utilizar ou adaptar as tradições velhas” (HOBSBAWN; RANGER, 2002, p. 12).

Essas “novas” tradições surgem para conservar velhos costumes que às vezes não estão sujeitos a novas mudanças, no caso da cozinha de Tocantins é perceptível que essa mudança, até o momento, não foi significativa.

### **3.1 A invenção de uma tradição**

As variadas cozinhas presentes no Tocantins resultam da diversidade de ingredientes e da culinária popular anteriores à criação do Estado. A definição de uma determinada gastronomia implica um processo de “invenção”, cujo protagonista é o próprio Estado, quer por ter importante papel nessa ação, quer por omitir-se a esse processo, compactuando com o resultado ao criar festivais gastronômicos no intuito de conceber uma gastronomia própria.

A repetição de certos ingredientes na cozinha tocantinense constitui um recurso de afirmação, estratégia mobilizada no processo de “invenção” de uma gastronomia, sem perda da “essência” da cultura local, como se fosse única e não plural.

Nesse caso, a “invenção” da gastronomia de Tocantins é descrita como “tradição”, logo ela é imutável no que se refere aos ingredientes típicos da região e variável, em decorrência da modernidade, com elaborações (técnicas) que são exigidas por nossa sociedade em transformação contínua, mesmo havendo certo receio às inovações. Inovações essas que facilitam essa “invenção”:

[...] e podem ser prontamente modificadas ou abandonadas de acordo com as transformações das necessidades práticas, permitindo sempre que existam a inércia, que qualquer costume adquire com o tempo, e a resistência às inovações por parte das pessoas que adotam esse costume (HOBSBAWN; RANGER, 2002, p. 11).

Mas, por outro lado, salientam-se as contribuições dos principais fluxos migratórios na formação dessa cozinha como, por exemplo, por meio da introdução de certos ingredientes e técnicas de preparo.

Na cozinha do dia a dia, nota-se a valorização dos produtos regionais. Destaca-se, no entanto, que são produtos comuns à região Norte, no caso, o Estado do Pará. Todavia, o processo de invenção compreende o domínio desses produtos, identificados como naturais do Tocantins, aos quais se estabelece uma relação identitária.

Nesse processo de “invenção” da cozinha, nota-se também a influência dos autóctones e dos colonizadores bandeirantes e portugueses, bem como dos escravos e também dos fluxos migratórios mais recentes, ou seja, “[...] invenção de tradições é essencialmente um processo de formalização e ritualização, caracterizado por referir-se ao passado, mesmo que apenas pela imposição da repetição” (HOBSBAWN; RANGER, 2002, p. 12).

Mesmo no campo da gastronomia, inventar tradições requer adequações para que essa nova identidade seja reconhecida, apreendida e codificada pela comunidade local: “Inventam-se novas tradições quando ocorrem transformações suficientemente amplas e rápidas tanto do lado da demanda quanto do da oferta” (HOBSBAWN; RANGER, 2002, p. 12-13).

Essa demanda é resultante da criação do Estado e da necessidade de afirmação de sua identidade, em cujo processo também se inscreve a definição de sua gastronomia, seja patrocinando festivais gastronômicos, seja estimulando a pesquisa e publicação de livros de receitas. De acordo com Hobsbawn e Ranger (2002, p. 13), a “inovação não se torna menos nova por ser capaz de revestir-se facilmente de um caráter de antiguidade”.

Em relação à invenção da gastronomia de Tocantins, tal “inovação” apresenta forte ligação com o passado, expresso na cozinha do dia a dia, ou seja, “a força e adaptabilidade

das tradições genuínas não deve ser confundida com a “invenção de tradições”. Não é necessário recuperar nem inventar tradições quando os velhos usos ainda se conservam” (HOSBSBAWN; RANGER, 2002, p. 16). Salienta-se, todavia, que a invenção consiste em valorizar e tornar pública essa cozinha, apropriando-se de um saber que se apresenta em outros estados.

### **3.2 Sabores do Tocantins: o livro de receitas como fonte de pesquisa**

O livro de receitas é uma fonte de pesquisa na tentativa de resgatar a memória de sabores e vivências do passado, ou seja:

[...] a comida é uma voz que expressa significados, como a fala, ela pode contar histórias (AMON; MENASCHE, 2008, p. 17).

[...] com a construção de uma memória escrita da cozinha, que torna possível o desenvolvimento acumulativo dos conhecimentos, se concretiza um verdadeiro saber constituído, o que não se verifica, pelo menos em forma material e tangível, nas sociedades de tradição oral. A cozinha escrita permite codificar, em um repertório estabelecido e reconhecido, as práticas e as técnicas elaboradas em determinada sociedade. A cozinha oral teoricamente está destinada, em longo prazo, a não deixar traços de si (MONTANARI, 2013, p. 61-62).

Nesse caso, o livro de receitas revela traços para restaurar a cultura oral e popular, constitui um testemunho da tradição local de um determinado povo.

Para melhor entender o que é um livro de receitas, primeiramente será indispensável a diferenciação entre “caderno” e “livro” de receitas: o caderno de receitas é de uso privado, realizado pelas senhoras de determinada região enquanto o livro de receitas requer uma editora ou não para sua publicação, destina-se ao grande público e apresenta função comercial.

Importante fonte de estudo para a história da alimentação, os cadernos de receitas revelam aspectos culturais, religiosos, sociais e econômicos (REVEL, 1996), expressam histórias, aportam preferências e escolhas:

A análise das receitas permite ingressar no universo criativo da culinária, bem como sentir o gosto e o sentimento que daí emanam. Nesse sentido, o conjunto de informações aportadas por esta fonte revela a seleção, o preparo,

o consumo de determinados alimentos, e a criação e estrutura de certos pratos, que são produtos das escolhas e preferências (SANTOS, 2011, p. 113).

As receitas são testemunhos de como e do que se alimenta o grupo que as produziu, compreende ingredientes e saberes que direcionam a sua preparação. Os cadernos de receitas “permitem destacar as identidades locais e regionais, podem ser considerados como bens culturais” (SANTOS, 2011, p. 111). Além de destacar a importância dessa fonte de pesquisa, ou seja, o caderno de receitas para o registro da história da alimentação, Revel (1996) ressalta a potencialidade da transmissão oral e a dinâmica das alterações das composições até converter-se em texto escrito.

Os livros de receitas são verdadeiros testemunhos de práticas alimentares de uma região ou de um grupo, expressam as identidades gustativas por meio das receitas, de seus modos de preparação (saber culinário) e dos alimentos utilizados.

Santos (2011, p. 112) salienta as especificidades, o conhecimento milenar contido em cada receita: “[...] o tempo não exclusivamente cronológico da produção de um prato, mas o tempo lento ou rápido do gesto para misturar ingredientes, que constitui algo próprio e pessoal, de identidade familiar”.

Segundo Gomes e Barbosa (2004, p. 5-6), o livro de receitas pode ser analisado sob diferentes dimensões:

[...] primeiro como objeto da cultura material de um povo, em segundo como “moeda” da gastronomia para analisar seu conteúdo, bem como a análise das receitas em diversas épocas de acordo com as hierarquias e, por último, serve para medir os estilos na comunicação e nas relações sociais através da escrita e da oralidade.



Figura 13 – Capa do livro de receitas *Sabores do Tocantins – coletânea de receitas regionais* (s.n., 2012).

Fonte: Parrião (2012).

Ciente da importância dessa fonte de estudo, durante a pesquisa de campo identificou-se o livro *Sabores do Tocantins – coletânea de receitas regionais*, de Tomásia Parrião (2012). Funcionária pública da Secretaria do Trabalho e Assistência Social (Provida), Parrião integra o Programa de Educação Alimentar para Populações de Baixa Renda e percorreu o Estado do Tocantins para coletar as receitas posteriormente reunidas na referida obra.

As receitas reunidas por Parrião são transmitidas oralmente e preparadas, sobretudo, por mulheres, que as preservam ao longo dos anos. Tal indício advém dos resultados da pesquisa de campo, como poderá ser atestado nos relatos coletados, analisados no capítulo 4. Ao debruçar-se sobre a produção dos cadernos de culinária, Santos (2011, p. 114) destaca a importância feminina: “No Brasil, os cadernos de culinárias, ao longo da segunda metade do século XIX até os anos 70 do século XX, foram dirigidos especialmente para as mulheres, consideradas as rainhas do lar”.

O título enuncia o seu conteúdo: *Sabores do Tocantins – coletânea de receitas regionais* (PARRIÃO, 2012). Compreende 200 receitas, 45 delas à base de carnes bovina, suína e frango, 77 empregam como ingrediente a mandioca e seus derivados como polvilhos e farinhas e 18 pratos adotam o arroz. É subdividido em cereais, carnes e aves (55 receitas); peixes (10 receitas); molhos, óleos e paçocas (14 receitas); bolos e lanches (61 receitas); sucos e chás (18 receitas); doces (12 receitas) e comidas indígenas (30 receitas). Reúne receitas tidas como tradicionais, cujas “autoras” são senhoras oriundas de famílias tradicionais da região.

“Com base nos livros regionais, podem-se fixar alguns pontos fortes” (WÄTZOLD, 2012, p. 202).

O livro inicia-se com dicas sobre “medidas sem balança” (figura 14), em seguida traz as receitas de cereais, carnes e aves; peixes; molhos, óleos e paçocas; bolos e lanches; sucos e chás; doces e, por último, comidas indígenas.

### MEDIDAS SEM BALANÇA

*Agora você vai saber que 100 gramas de manteiga equivalem a duas colheres de sopa, quatro copos de água ou leite formam um litro. Assim, quando for fazer um bolo ou torta, você nem precisa de balança para pesar os ingredientes.*

#### CONFIRA OUTRAS MEDIDAS:

*1 litro corresponde a 1 kg ou 4 copos ou 6 xícaras de chá;  
1 prato fundo corresponde a 200 g;  
1 copo de qualquer líquido corresponde a 250 gramas;  
1 xícara de chá de farinha de trigo corresponde a 115 gramas;  
1 xícara de chá de maisena corresponde a 100 gramas;  
1 xícara de açúcar corresponde a 150 gramas;  
1 xícara de chá rasa de banha ou manteiga corresponde a 160 gramas;  
1 colher de sopa de açúcar corresponde a 25 gramas;  
1 colher de sopa de maisena corresponde a 15 gramas;  
1 colher de sopa de farinha de trigo corresponde a 20 gramas;  
1 colher de chá rasa de sal corresponde a 5 gramas;*

### SEGREDOS DA COZINHA

- Para tirar a baba do quiabo, cortá-la da forma desejada e pôr de molho em água com vinagre (duas colheres por litro);
- Pode-se usar suco de limão no lugar de vinagre;
- Usar pouco sal no começo do cozimento de um molho e acertar o tempero no final, depois que estiver grosso.
- Para limpar a calda dos doces, colocar 1 xícara de leite, ou colocar uma clara de ovo em neve; deixar ferver bastante e coar.
- Separar os ingredientes necessários e deixá-las ao alcance das mãos;
- Peneirar todos os ingredientes secos (farinha e açúcar);
- Aquecer o forno durante dez minutos antes de colocar massas de bolo para assar;
- Desenformar bolos e tortas quando estiverem frios.

Figura 14 – “Dicas” do livro *Sabores do Tocantins – coletânea de receitas regionais*.

Fonte: Parrião (2012).

O modo de preparo, em sua maioria, é descrito de forma simples e com particularidades locais, tais como termos, procedimentos – como, por exemplo, escorrer – ou medidas adotadas: copos, litros, xícaras, entre outras. Com relação ao cozimento de determinados alimentos, nota-se um termo particular: “água até cobrir”. Em relação aos utensílios domésticos, adotam a utilização de bacias, vasilhas e gamelas\*.

Na estrutura da orientação não se observa a preocupação com o rendimento de cada receita, característica de uma cozinha simples que tem suas raízes nas práticas antepassadas. Por reproduzir a cozinha popular, algumas receitas comportam gordura em suas produções como, por exemplo, no biscoito realizado com “banha de porco”.

Parrião (2012) disponibiliza “dicas” (figura 14) sobre a medida correspondente ao copo, à colher e xícara e acrescenta alguns segredos da culinária regional tocantinense como, por exemplo: um prato fundo corresponde a 200g, uma xícara de açúcar a 150 g, para limpar a calda de doces, acrescenta-se uma xícara de leite ou clara de ovo em neve, entre outras.

Em cada receita há a identificação da pessoa (nome) e da região do Estado onde foi coletada, como exemplo destaca-se o arroz cirigado ou Maria Isabel, feito por Maria Pereira, no município de Peixes (PARRIÃO, 2012, p. 25). Conforme relatou Parrião na entrevista, os critérios utilizados para a seleção tanto da receita quanto da pessoa foi a ancestralidade: a receita mais antiga da região e da família que ali prevaleceu por mais tempo.

Para a realização desse projeto, a autora viajou por conta própria, ministrando cursos, como o de preparação e aproveitamento do óleo (produção de sabão caseiro) e de alimentos (como cascas) para custear as despesas. Tampouco formalizou um projeto para a elaboração do livro de receitas, o que a motivou foi o fato de ser “filha do Estado” e a realização profissional.

Na entrevista, ela descreve as características regionais da alimentação do Estado, detalhando, por vezes, a forma de preparar a iguaria:

*O Estado de Tocantins é uma mistura de povos da região Norte, Centro-Oeste, Nordeste e Sul. Cada região do Estado tem uma maneira própria de fazer os pratos, como na região Norte, no bico do papagaio, eles utilizam muito o leite de coco de babaçu no frango e no peixe, logo é uma região onde tem muito babaçu. Já mais no Centro-Sul tem o chambari, os bolos típicos com polvilho, pois aqui no centro de Tocantins tem mais festejos (Natividade, Porto Nacional, Monte do Carmo) paçoca de carne seca, amor perfeito, bolo trovão, bolo de mãe [...] Temos também o arroz cirigado ou Maria Isabel na região Sudeste do Estado utiliza muito nas regiões de Araias, Indianópolis utiliza muito carne de sol, tem também o arroz saia velha do município de Paranã (Parrião, 2013).*

Embora Parrião enfatize a influência africana na cozinha do Estado, não fornece exemplos que fundamentem essa afirmação: “Nossa culinária tem influência dos escravos”.

Uma análise pormenorizada das receitas reunidas na publicação indica a presença da carne em 27,5%, cuja justificativa encontra respaldo no rebanho presente no Estado, como destacado no capítulo 1. Trata-se principalmente do preparo de carne bovina *in natura* ou resultante do processo de “salga”, adotado para melhor conservação por um período de tempo prolongado (carne de sol). A técnica de preparação da carne de sol 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).

Arroz cirigado ou Maria Isabel (figura 15), arroz de tropeiro, arroz com fava e azeite de coco babaçu e quibebe de mandioca, outras também se encontram presentes na cozinha de Tocantins.



Figura 15 – Arroz cirigado ou Maria Isabel.

Fonte: Prytoluk (2013).

[...] rainha desde os tempos do cardápio indígena, a mandioca, conhecida no Norte como macaxeira, continua a ser a base para a feitura da maioria das receitas típicas da terra. As farinhas elaboradas com essa raiz acompanham todos os pratos de carne, os peixes e muitas vezes as frutas (GRANATO, 2011, p. 24).

Os bolos e lanches compreendem 30,5% das receitas. Cabe destacar a valorização dos derivados da mandioca nos ingredientes incorporados às receitas: o polvilho doce ou azedo.

Na entrevista concedida, Parrião aponta a participação popular na preparação de doces para as festas religiosas, como a *Festa de São Lázaro*. Algumas receitas transmitidas por sua mãe foram inseridas no seu livro:

*Já os doces da região têm a minha mãe que faz a Festa de São Lázaro, ela tem 84 anos, natural de Tocantins, faz um doce de leite que se chama doce de massa, coloca massa de mandioca ralada, tem o doce de banana em corte, doce de abóbora, geleia de mocotó e tem a receita típica no meu livro, esse doce é muito famoso aqui na região. Minha mãe inclusive faz essa geleia de mocotó, bolo de puba, doce de leite (Parrião, 2013).*

Como destacado anteriormente, o costume alimentar apoia-se no consumo de certos ingredientes, em particular, 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). Segundo Parrião (2013) “A mandioca é boa para fazer tudo, ela combina em tudo, como fazer ela frita, para fazer doces, para fazer bolos”. Ao reunir as receitas dos bolos para o livro, notou o baixo consumo de farinha de trigo, cerca de 5%, salienta, no entanto, a importância do uso da mandioca:

*Um alimento imprescindível aqui no Tocantins é a mandioca, porque todos os pratos aqui vão a mandioca, se faz o polvilho que se faz vários tipos de bolos, onde tem o grolado, farinha seca, pirão de parida, escaldado (farinha seca no prato com leite e assa uma carne no espeto e come com esse pirão, isso antigamente). Os produtos fabricados a partir da mandioca é a farinha, polvilho é o que mais fabrica na região, com o polvilho se faz tudo, mandioca nos pratos. Aqui se consome muito o polvilho doce, mas no interior eles utilizam mais o polvilho azedo (fabricado a partir da mandioca azeda para fazer a farinha de puba). O povo gosta muito da farinha de puba, onde se encontra muito nas feiras. E acontece mutirão para fazer a farinhada (Parrião, 2013).*

Destaca o apoio estadual e federal ao programa Compre Direto para a produção e distribuição da mandioca no Estado:

*Aqui no estado tem um programa do Estado, do governo federal que se chama “Compre direto”, onde o Ruraltins (Instituto do Desenvolvimento Rural do Estado do Tocantins), junto com a Cetas (Secretaria do Trabalho e da Assistência Social), tem uma parceira para incentivo, onde tem um cadastramento dos produtores rurais, onde eles produzem individualmente a mandioca, fazem a farinha e vendem a mandioca, a farinha. Reúnem os produtores, cadastram, ensinam como plantar. O Ruraltins tem escritórios em cada município, vem o recurso federal e eles passam para cada produtor e os produtores passam os alimentos para as entidades para fazer as merendas das escolas, para as APAEs (Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais), creches. Com isso fortalece os municípios, pois o produtor tem o dinheiro para plantar, a merenda do município melhora tendo uma merenda de qualidade, isso tudo é incentivo do governo federal (Parrião, 2013).*

Entre as variedades, destaca: “Os tipos de mandioca são: cacau, macaxeira, e tem a braba que não se utiliza na culinária, utiliza mais para alimentação de animais, como o porco” (Parrião, 2013).

No seu relato, aponta o caráter conservador dessa cozinha que pouco se renova, com predomínio de composições realizadas com a mandioca, tanto nos doces quanto nos salgados: “Os pratos que utilizam a mandioca é a costela, o chambari, a paçoca, carne-seca com

mandioca que se chama de picadinho, bolsos principalmente que utiliza o polvilho”. As preparações com mandioca ocorrem até nos restaurantes da capital do Estado:

*A mandioca é utilizada com frequência na culinária local, basta observar que a maioria dos restaurantes em Palmas faz o chambari com mandioca, e até no Carnaval um rapaz disse assim: “Come o chambari que dá sustância”. No Tocantins, nos postos, onde forem, tem o chambari como prato principal ou a costela, então a mandioca é imprescindível aqui no Tocantins. A mandioca e a abóbora aqui é muito consumida, é o alimento principal da região, todo lugar tem. Não costumamos elaborar pratos diferentes com a mandioca que não seja os típicos da região. Mas aqui fizemos um doce de abóbora com abacaxi e foi muito aceito pela população. [...] Tem uma receita de família que vai a mandioca, famosa na região, é o doce de leite com a mandioca (Parrião, 2013).*

Alimento de baixo custo utilizado na alimentação humana e animal, a mandioca constituía a base da alimentação indígena antes da chegada dos portugueses:

[...] sua importância alimentar se dá pelo fato de ser a principal fonte de carboidratos para mais de 600 milhões de pessoas no mundo (FUKUDA, 2005).

A mandioca possui uma combinação de nutrientes na raiz e na parte aérea, [...] Destaca-se ainda pela resistência à seca, por se adaptar a solos de baixa fertilidade, requer moderadamente, ou dispensa, o uso de agroquímicos em seu cultivo e possui incomparável versatilidade de usos no campo alimentar e industrial (MOTTA, 2013, p. 17).

Entre os produtos resultantes de sua massa, estão a fécula, o amido de mandioca, o polvilho (doce e azedo), a goma e a farinha (seca, d’água e mista). A farinha é classificada de acordo com sua granulação. Na região Norte do país e em especial no Tocantins, ela é subdividida em farinha branca e farinha de puba (grossa). A seguir, o fluxograma exemplifica a produção artesanal de duas modalidades de polvilho, doce e azedo, importante ingrediente das iguarias usuais do cotidiano.

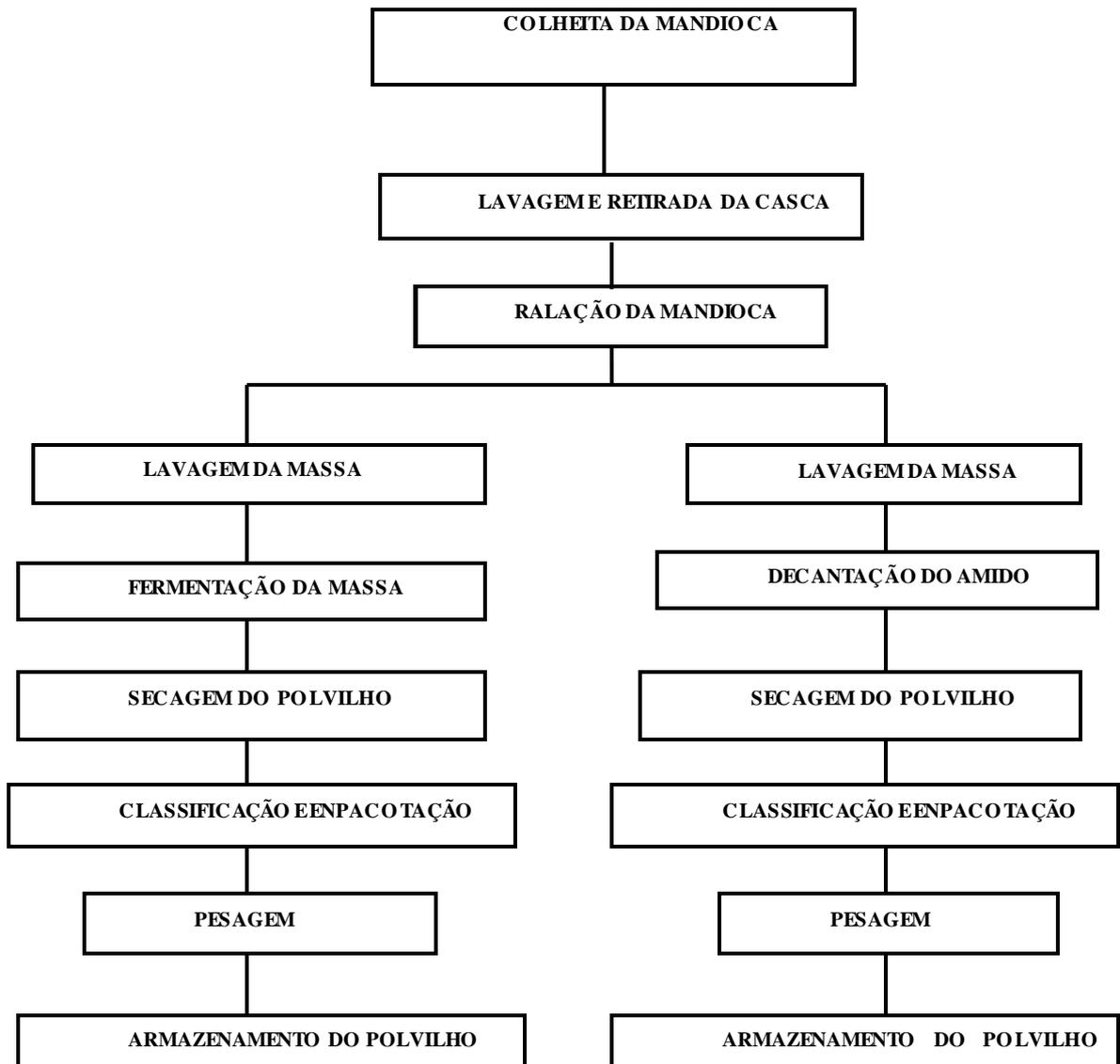


Figura 16 – Fluxograma da fabricação do polvilho doce e azedo

Fonte: Elaborado pelo autor (2013).

Segundo dados do IBGE (2011), o Brasil detém 9,9% da produção mundial da mandioca e a de Tocantins se aproxima a 350 mil toneladas por ano, o que coloca o Estado na 21ª colocação no *ranking* da produção nacional.<sup>19</sup> Os municípios com maior produção no

<sup>19</sup> O Brasil detém 9,9% da produção mundial da mandioca, ficando em segundo lugar, a Nigéria está em primeiro. O Nordeste brasileiro é o maior produtor de derivados da mandioca e o Norte, que integra o Estado de Tocantins, fica na segunda colocação: “[...] o Nordeste continua como 1º produtor (mais de 8 milhões de toneladas e área colhida de 815 mil ha); em 2º lugar está a região Norte (6,8

Estado de Tocantins são: Porto Nacional, Filadélfia, Araguatins, Araguaína, Arraias, Taguatinga, Caseara e Pium.

Segundo o Sebrae (2010), há três tipos de unidades produtivas no Brasil: a doméstica, com predomínio de pequenos produtores com pouca tecnologia e quase nenhum tipo de agrotóxico; a familiar, estabelecida em pequenas ou grandes áreas, com tecnologias empregadas, e a empresarial, que se diferencia pela contratação de mão de obra qualificada.

O consumo *per capita* de farinha de mandioca no Brasil revela disparidade entre as regiões do país. De acordo com dados do IBGE (2010), há maior consumo nas regiões Norte e Nordeste: “[...] a região Norte com a maior média do país (23,45 kg/*per capita*/ano), seguida pela região Nordeste (9,67 kg/*per capita*/ano)”. Tais dados apontam a importância da mandioca como fonte de carboidrato para a população e, segundo Parrião (2013), o governo do Estado tem incentivado pequenos produtores na plantação da mandioca, com empréstimos a juros baixos.

A influência indígena no consumo de peixes se preserva nas cidades ribeirinhas, e Parrião (2013) descreve as práticas culinárias legadas:

*Nas cidades ribeirinhas onde tem os rios, influência dos indígenas, tem os pratos com peixes, peixe no trisca de origem indígena, onde é assado com todas as vísceras e escamas na folha de bananeira. Depois de assado tiram a folha de banana, as escamas e as vísceras e fazem um molho à parte no balde com limão, sal, vinagre, pimenta e vai pegando o peixe assado e vai “triscando” o peixe assado no molho, por isso chama “peixe no trisca”. Esse é um peixe típico que se faz muito em Caseara, Araguacema, uma receita de origem indígena. Eles fazem também o peixe moqueado, vai para praia à noite e na areia coloca a brasa para a areia ficar bem quente e moqueia o peixe na folha de bananeira e coloca na areia quente para cozinhar, origem indígena das populações ribeirinhas (Parrião, 2013).*

Ela também reuniu receitas indígenas no livro, que equivalem a 15% do conjunto. Prevalcem composições que empregam derivados da mandioca, como ãtehõsò be kuru (suco de buriti), Ákwrytre kagô (bebida de caju), Gwràràre kagô (bebida de buritirana), Itxóre (pirão de peixe), Ijata wabó wósi (banana verde assada no borralho\*) e kynyde wana (piabanha com farinha de mandioca).

---

milhões de toneladas e área colhida de 468 mil ha). Em seguida estão às regiões Sul (5,9 milhões de toneladas e área colhida de 283 mil ha), Sudeste (2,4 milhões de toneladas e área colhida de 135 mil ha) e Centro-Oeste (1,4 milhões de toneladas e área colhida de 84 mil ha). Há grandes diferenças de produtividade por estado: por exemplo, o Pará (maior produtor nacional com 18,7 do total) tem rendimento de 15,1 t/ha, quase 34% menor do que o Paraná (23,3 t/ha, o maior do País)” (SEBRAE, 2010, p. 9).

Parrião (2012) coletou receitas das diversas regiões do Estado de Tocantins, inclusive dos municípios pesquisados neste estudo. No Município de Palmas, destacam-se mangusa (mangaba\*), frango caipira com pequi, sarapatel\*, peixe assado na folha de bananeira, pinicado\* de peixe, beiju e mingau de caroço, feito com a puba; em Paraíso do Tocantins, grolado, uma espécie de mingau feito de puba\*, bolo de roda, conhecido como mangulão (figura 15), e mangulão doidão, que difere do primeiro por levar queijo em sua composição. No Município de Porto Nacional, destacam-se arroz de tropeiro\*, pirão de leite com carne-seca, bolo de macaxeira\* (Mané Pelado), licor de banana roxa, licor de jenipapo e evidencia o doce de massa (mandioca), que, segundo depoimento da autora, corresponde ao doce mais consumido em Tocantins.

Os preparos de bolos e biscoitos à base de polvilho são ressaltados em Natividade. Tal ênfase resulta do cadastro da receita do Biscoito Amor-perfeito, de Ana Benedita de Cerqueira e Silva, mais conhecida como “Dona Naninha”, no Sistema de Cadastro de Pessoas Físicas e Jurídicas do Turismo (Cadastur). Com formato de teta de vaca, a receita familiar foi legada por sua mãe, Dona Corina Cantoaria Cerqueira, que preparava esse biscoito para a Festa do Divino. Em defluência desse cadastro, Dona Naninha possui uma fábrica artesanal de biscoitos típicos de Tocantins na Praça da Matriz, onde também reside. Parrião (2012) reproduz algumas receitas dos gêneros ali produzidos e comercializados: o famoso biscoito amor-perfeito, a bolacha de crueira\*, biscoito fermentado\*, biscoito do céu\*, pipoca (peta)\* e o vento levou\*, bolo de mãe\* e o bolo de arroz\*.

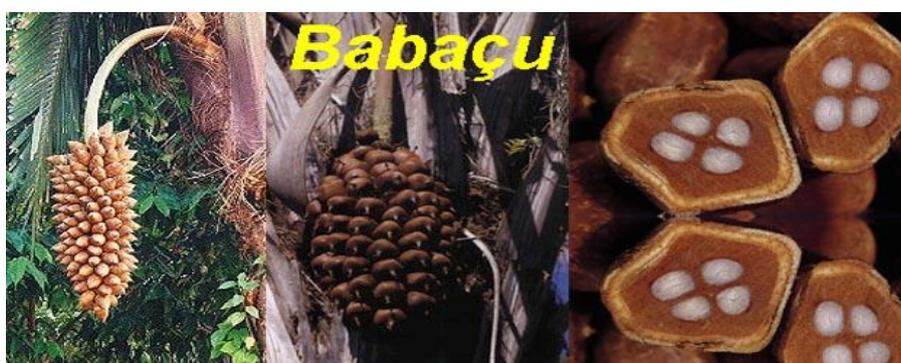


Figura 17 – Palmeira do coco babaçu com o cacho de frutos, fruto cortado ao meio com amêndoas ao centro.

Fonte: NexoLOCAL (2013).

A região do Bico do Papagaio, localizada no extremo norte do Estado de Tocantins, é rica em palmeiras do coco de babaçu (figura 17). Parrião (2012) reúne diversas receitas coletadas nessa região que apresentam esse ingrediente na sua composição: leite de coco de babaçu, molho de pimenta no leite de coco de babaçu, bolo de milho com leite de babaçu, bró\* de coco de babaçu, cuscuz de bró de coco de babaçu, peixe no leite de coco de babaçu, tijolo de coco de babaçu, entre outras.

Nas receitas, destacam-se frutas nativas do cerrado brasileiro como pequi, coco babaçu, bacaba, buriti, murici, araçá, caju, mangaba, buritirana e bacaba. Esses ingredientes são utilizados na preparação de arroz cirigado com pequi, arroz com fava e azeite de coco babaçu, arroz com pequi, carne-seca desfiada com azeite de coco babaçu, fava com leite de coco babaçu, frango caipira com pequi, frango caipira com leite de coco babaçu, galinhada com pequi, pirão de bacaba com carne-seca, peixe com leite de coco babaçu, molho de pimenta no leite de coco babaçu, paçoca de coco babaçu, bolo de milho com leite de coco babaçu, semerebas (buriti, murici, cajá e bacaba), licor de caju; licor de araçá; licor de murici e paçoca de castanha de pequi. Entre as receitas tidas como tradicionais de Tocantins, destacam-se pequi e coco de babaçu, bem como buriti, murici, mangaba, caju, araçá e bacaba.

A influência africana está presente tanto na culinária brasileira quanto na Tocantinense e pode ser identificada na forma de fazer certos pratos e nas técnicas de conservação alimentar, como carnes e peixes que secam ao ar livre em cima de palhas de babaçu com uma porção generosa de sal para sua conservação. No livro de Parrião, essa influência fica diluída juntamente com a das demais etnias presentes no Estado. Destacam-se o angu de frango caipira, buchada, carne-seca desfiada com mandioca, cortado de mandioca, cozidão, chambari com mandioca, escaldado, fava com corredor, cozidão.

Outro ponto que foi analisado foram os pratos emblemáticos de cada região do Estado de Tocantins.

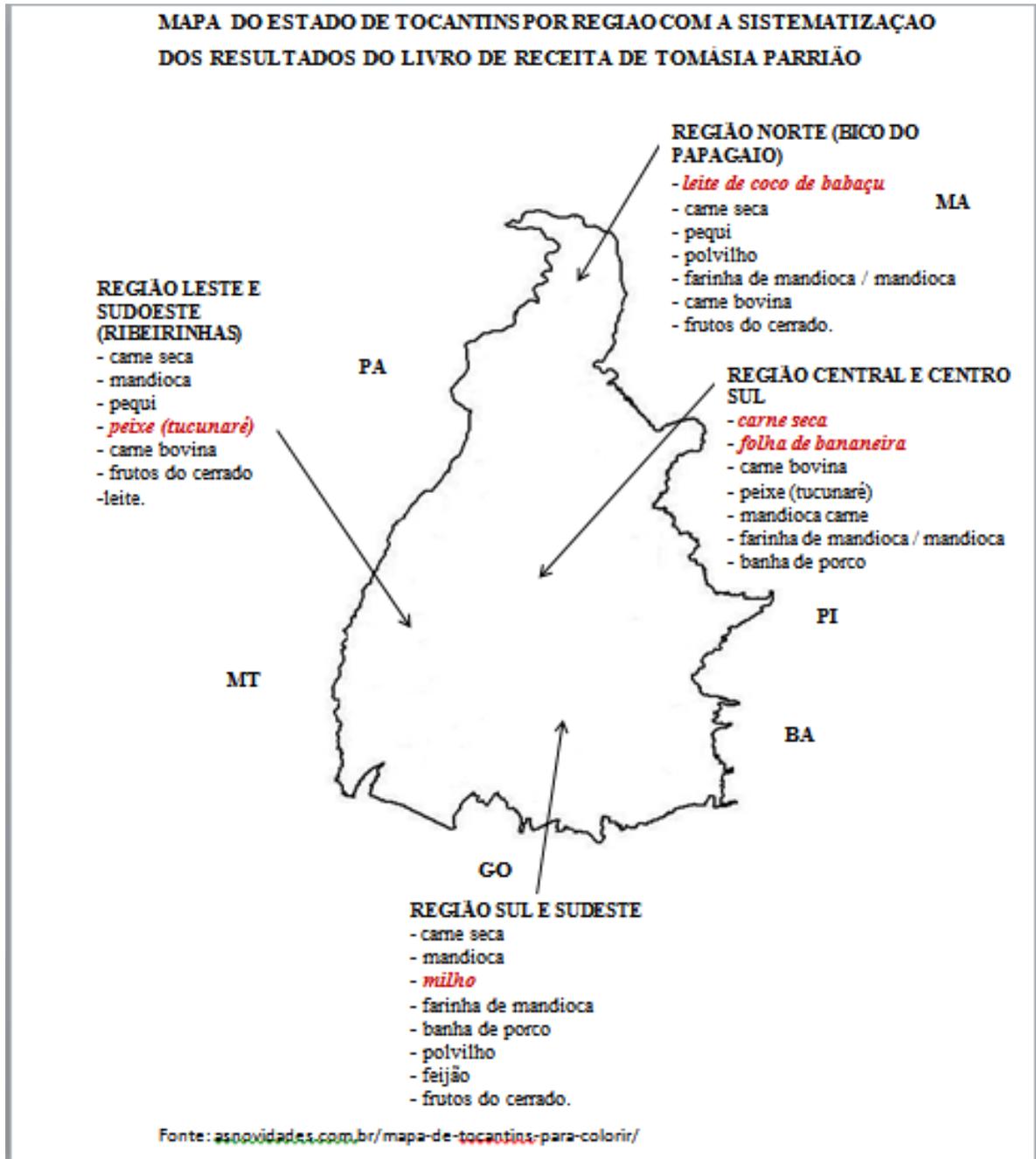


Figura 18 - Principais ingredientes usados no Estado de Tocantins por região de acordo com Parrião (2012).

Fonte: Adaptado pelo autor (PARRIÃO, 2012; asnovidades.com.br)

O livro de receitas de Parrião (2012) permite a aproximação com a cozinha do Estado de Tocantins e nos leva a observar as influências e a repetição dos ingredientes ali produzidos nas diferentes composições cotidianas. Como evidenciam Gomes e Barbosa (2004, p. 8) a “cozinha é tecnicamente definida como um conjunto de pratos característicos de uma região

ou país”, esse conjunto, todavia, não se restringe às fronteiras do Estado, mas espriam-se em outras regiões ou delas são originárias e, juntamente com os migrantes, ingressaram em Tocantins e hoje figuram no livro de receitas de Parrião (2012). Conhecê-la pelo filtro dessa autora não constitui garantia de que é praticada no cotidiano, para tanto recorreu-se à pesquisa de campo reunida no capítulo 4.

### **3.3 Festival Gastronômico de Taquaruçu**

Assim como os produtos, os pratos também se mostram, talvez desde sempre, vinculados ao território, aos recursos, às tradições. Mas também nesse caso se delineia historicamente um objetivo impróprio: não mais distinguir as especialidades e utilizá-las como sinal identificador de culturas diversas, mas ajuntá-las, confundi-las, misturá-las (MONTANARI, 2013, p. 137).

O Festival Gastronômico de Taquaruçu foi criado em 2007 com o 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.

Organizado e divulgado pela Agência Municipal de Turismo, objetiva definir uma identidade gastronômica para o Estado, que ainda está em formação. Trata-se de um produto de divulgação de Palmas no cenário regional e nacional, constituindo-se em um atrativo turístico.

A presente análise fundamenta-se nos registros fotográficos da Secretaria da Comunicação Social (Secom) das edições do festival relativas a 2007 (34 fotografias), 2009 (66 fotografias) e 2011 (14 fotografias), materiais disponibilizados no site da edição de 2013, bem como na entrevista realizada com o organizador do Festival. Segundo o organizador e entrevistado Hugo Maciel da Silva, colaborador da Agência Municipal do Turismo, a Secom não dispõe de dados escritos sobre as edições já realizadas do Festival Gastronômico de Taquaruçu, preservando-se apenas parte dos registros fotográficos de algumas edições.

O uso de ingredientes regionais na preparação das iguarias constitui um dos critérios para a participação no referido festival. Nas fotografias, passíveis de identificação dos ingredientes predominantes, constatam-se carne de sol (2007 e 2009) e carne bovina (2011), mandioca e seus derivados (2007, 2009 e 2011), coco de babaçu (2007), banana-da-terra ou pacova (2007 e 2009), macaúba (2007) e pequi (2009). A documentação fotográfica realizada

por iniciativa da Secom revela a introdução de novas composições (desses ingredientes) e distintas formas de apresentação, ou seja, inaugura tendências. Em certo sentido, ao afirmar a cozinha do Tocantins, o evento cria a gastronomia desse Estado em via de consolidação.



Figuras 19 e 20 – Caramelizado de mandioca ao leite de babaçu e pavê de macaúba.

Fonte: Secom (2007).

Na edição de 2007, por exemplo, havia pratos com produtos típicos da região, como picadinho ao molho picante, caramelizado de mandioca ao leite de babaçu (figura 18), cuscuz de carne de sol, pavê de macaúba (figura 19), cocada assada, carne de sol com pirão de queijo, Maria Isabel no azeite de coco com queijo e fios de cana-de-açúcar, galinhada e caldo de chambari.



Figuras 21 e 22 – Pudim de cupuaçu com farinha de tapioca e tucunaré empanado com molho de açai e chips de cará.

Fonte: Secom (2009).

Em 2009, foram elaborados pratos pelos participantes do festival como polenta com carne-seca, bobó de camarão, pudim de cupuaçu com farinha de tapioca (figura 20), baião de três (carne, feijão e queijo), canjica de leite de coco, fava à moda tropeira, linguiça de tucunaré<sup>20</sup> ao molho de açaí, rícoxi da serra, galinhada caipira ao molho pardo, tapiocas (carne de sol, mel com banana e canela), panqueca sabor do Tocantins, escondidinho de couve e abacaxi, arroz de lentilha com carne de sol desfiada, lasanha de milho da serra,<sup>21</sup> cozido de vitelo com vinho tinto, frango à jardineira, frango ao creme de pequi e tucunaré empanado com molho de açaí e chips de cará (figura 21).

De acordo com os dados fotográficos, em 2011, os pratos que concorreram foram beiju, panquecas, pavê de coco, pudim de jabuticaba, tapioca e pão de queijo recheado, entre outros.

A sétima Edição do Festival Gastronômico de Taquaruçu realizou-se entre os dias 15 e 18 de agosto de 2013. As inscrições aprovadas passaram a ser divulgadas, bem como os critérios para a avaliação dos jurados, além do resultado do concurso, estipulando-se premiação do primeiro ao terceiro colocado. Entre os quesitos reunidos na Portaria<sup>22</sup> para a eleição das iguarias, destacam-se apresentação, criatividade e originalidade bem como avaliação do atendimento, higiene, decoração interna e organização do estande, como se segue:

Os jurados seguiram dois critérios, o do prato, avaliando degustação, originalidade e criatividade e a apresentação; e do requisito estande, no qual avaliaram a organização, a decoração, o atendimento, a higiene e a limpeza. Tanto os estandes, como as mesas e cadeiras foram cedidos pela Prefeitura de Palmas, competindo aos inscritos à decoração interna. A Agtur (Agência de Turismo) optou pela padronização das mesas, todas brancas e forradas, e da fachada externa dos estandes identificados com o nome do prato e do *Chef* responsável pela receita visando a uma identidade visual harmônica e prezando a higiene, que credibiliza o Festival (<http://conexaoto.com.br>).

---

<sup>20</sup> “O tucunaré é uma espécie de peixe pertencente ao gênero *Cichla sp.* (*Teleostei, Actinopterygii, Cichlidae*), incluída entre as espécies nativas de grande importância para a pesca esportiva. Originário da bacia amazônica, o tucunaré é uma espécie de hábito alimentar carnívoro e tem demonstrado considerável eficiência no controle de peixes invasores em represas. Estas características, aliadas à excelência da qualidade da sua carne, tornam o tucunaré uma espécie potencialmente utilizável em piscicultura intensiva” (FONTENELE, 1948 apud SILVA et al., 1980).

<sup>21</sup> Segundo relato de uma das entrevistadas, esse tipo de lasanha é muito consumida no território de Tocantins.

<sup>22</sup> PORTARIA/GAB/AGTUR N. 05/2013, de 31 de julho de 2013.

Nessa edição, constata-se o acréscimo do número de participantes, de 40 pratos foram para 56, dos quais 35 salgados<sup>23</sup> e 21 doces.<sup>24</sup> Embora parte dos nomes desses pratos ostente o de pelo menos um dos ingredientes, isso não se aplica a todos, inviabilizando o mesmo tipo de análise realizada com as fotografias das edições 2007, 2009 e 2011. Das informações existentes, constatam-se pratos elaborados com carne-seca, mandioca, cupuaçu e babaçu.

Segundo os dados obtidos no site do portal do estado de Tocantins, os pratos vencedores foram: salgados – Torta de carne de sol com creme de abóbora, Pastel de filé de tucunaré e Bem bolado da Dalila –, e doces – Churros gelados com chocolate e recheio de cupuaçu e sorvete, Pizza de pamonha doce e Surpresa de bananas. Esse resultado revela a perspectiva que fundamenta a realização do concurso, ou seja, a valorização dos ingredientes regionais e a criatividade na elaboração dos pratos. Nítida é a influência dos ingredientes da Região, com o tucunaré e o cupuaçu, bem como a da carne-seca e o milho.

A 7ª Edição do Festival Gastronômico de Taquaruçu tem como tema principal a valorização dos ingredientes culinários regionais e a criatividade na elaboração dos pratos, os quais obrigatoriamente devem ser típicos da culinária tocantinense. O objetivo do festival é o fortalecimento da identidade gastronômica local e o turismo (<http://conexaoto.com.br>).

---

<sup>23</sup> Os pratos salgados participantes de acordo com o site de Tocantins ([conexaoto.com.br](http://conexaoto.com.br)) são: Rocambole de mandioca e carne de sol; Baião de dois Sabor da Serra; Feijoada desconstruída com farofa de buriti; Taquarepuba; Arroz especial com carne-seca e uvas passas; Aperriê com óleo de coco Babaçu; Caipirão de Linguiça e Bacon com creme babaçu; Macarrão à bolonhesa com creme de abóbora, requeijão e cebolinha; Peixe frito ao óleo de coco babaçu; Torta de carne de sol com creme de abóbora; Mucuza; Macarronada tocantinense; Pastel de frango caipira com pequi e queijo; Galinha caipira com pirão de milho; Escondidinho de camarão ao leite de coco babaçu; Pirão de queijo com carne de sol; Acarajé com pequi; Macarrão na chapa com creme de gergelim; Beiju com coco babaçu; Chica doida; Panelinha de taquaruçu; Pastel de filé de tucunaré; Pato no pequi e tucupi; Creme de cocoricó; Torta da serra com carne de sol desfiada; Escondidinho de carne de sol com macaxeira; Frango ao molho verde; Lagarto de sol com salada de bifum; Picadinho de carne ao molho branco picante; Caldeirada de peixe tucunaré; Feijão tropeiro a moda da serra; Salpicão de galinha caipira; Galinha caipira ao molho de leite de coco; Torta de carne-seca com massa de iogurte; Bife ao molho de coco; Torta escondida com arroz de castanha.

<sup>24</sup> Os pratos doces participantes da edição 2013 de acordo com site de Tocantins ([conexaoto.com.br](http://conexaoto.com.br)) são: Flocos de tapioca com creme de cajá; Veia fogosa; Musse de abóbora; Churros gelados com Chocolate e recheio de cupuaçu e sorvete; Chocolate quente ao chantilly; Torta de cupuaçu; Musse de murici; Delícia de abacaxi com creme; Musse de buriti; Tapioca com recheio de doce de buriti com creme de ricota; Beiju tocantinense; Brigadeiro de amor-perfeito; Pizza de pamonha doce; Torta de banana caramelizada com chocolate; Bolo de leite em pó e coco babaçu; Pavê tocantinense ao molho de babaçu; Pudim de milho; Surpresa de bananas; Torta light de manga; Gelatina de abacaxi ao leite de coco babaçu.

Nos pratos salgados, predominam ingredientes tidos como tradicionais da cozinha de Tocantins, como buriti, coco babaçu, pequi, tucunaré, carne de sol, milho, macaxeira e castanha de caju. Já nos pratos doces, os ingredientes que são passíveis de serem identificados: tapioca, cajá, cupuaçu, murici, buriti, milho e coco babaçu. Nota-se que alguns ingredientes são comuns na elaboração dos pratos doces e dos salgados, como coco de babaçu, tapioca e milho. Outra questão importante é a valorização da carne bovina, dos 36 pratos salgados inscritos, 20 utilizaram a carne como ingrediente principal e quatro valem-se da mandioca.

Como indicado pelos pratos presentes no festival, há a predominância da utilização da carne bovina, aspecto generalizado no território nacional:

A carne tem um valor especial dentro das nossas cozinhas regionais. É uma comida considerada nobre; uma comida que retoma formas ancestrais das caças imemoriais dos provedores, dos caçadores, daqueles que dão de comer, e, junto com tudo isso, há também o sentimento do bem comer. Pois comer bem é comer com carne (LODY, 2013, p. 11).

Segundo Hugo Maciel da Silva (2013), a valorização da culinária regional no festival objetiva utilizar ingredientes do cerrado, nas categorias doce e salgado:

*Os participantes têm a oportunidade de ter uma renda extra, o que é extremamente importante para o pessoal que mora lá. Salientou o aspecto cultural que permeia o evento: A culinária está totalmente vinculada à cultura, desenvolvimento de um prato, caracterização, apresentação do prato utilizando ingredientes da culinária regional, isso de certa forma valoriza a nossa culinária.*

Ao ser indagado sobre a iguaria representativa do Estado destacou, sobretudo, os salgados: “A paçoca de Arrais, o chambari de Paraíso, amor-perfeito, peixe (Tucunaré), buchada e a galinha caipira (Hugo Maciel da Silva, 2013)”.

Gomes e Barbosa (2004, p. 9) salientam esse predomínio do salgado na alimentação brasileira: “A observação atenta da distribuição entre os sabores demonstra cabalmente a predominância do salgado sobre o doce em todas as circunstâncias da vida alimentar brasileira”.

## CAPÍTULO 4 - ALIMENTAÇÃO E COMENSALIDADE EM TOCANTINS

[...] a vida de um etnógrafo parece improvável. Contudo, ela tem mérito de apontar com toda clareza o desafio que representa para ele a hospitalidade dos pesquisados, suas modalidades, seu sentido e seus limites. Ela convida, de fato, a efetuar um duplo trabalho: acabar com a ignorância dos costumes e as crenças do outro, a fim de saber se comportar de maneira apropriada no momento do encontro. Trata-se, então, de recensear as mil e uma práticas da hospitalidade no mundo, de catalogá-las e, eventualmente, de se interrogar sobre a existência de um sentido comum a tais práticas, dissimulado por trás de uma aparente variedade. Por outro lado ela mostra a importância da acolhida feita pelos pesquisados ao etnógrafo: esta é a primeira condição da pesquisa (NIKODIMOV, 2004, p. 84).

### 4.1 Cozinha do Tocantins: um espaço popular

As cozinhas típicas e regionais são processos de lentas fusões e mestiçagens, desencadeadas nas áreas fronteiriças e, depois, arraigadas nos territórios como emblemas de autenticidade local, mas cuja natureza é sempre híbrida e múltipla [...] (MONTANARI, 2013, p. 11).

A cozinha do Tocantins revela a importância da mandioca, da carne vermelha e dos ingredientes produzidos na região. Nas casas rurais e urbanas do Estado de Tocantins, havia e ainda há, como objeto decorativo, o pilão de madeira\* para socar\* a carne de sol com a farinha ou até mesmo para socar o arroz para descascá-lo. Atualmente, no entanto, o pilão e outros utensílios antes usados com maior frequência na preparação dos alimentos perdem lugar para os aparelhos eletrônicos. Parte das tradições ainda sobrevive e a culinária expressa essa continuidade, como a permanência do uso cotidiano da farinha de mandioca, como aponta Tomásia Parrião (2013):

*A mandioca é tudo aqui no Tocantins, como diz na música do Genésio Tocantins, “com a mandioca se faz tudo aqui em Tocantins” com a mandioca se faz o beiju, doce, o bobo, o bolo, o quibebe que é a carne-seca com mandioca, farinha, o povo come muita farinha aqui no Estado.*

A população ribeirinha mantém o costume da pesca de forma artesanal, importante prática para a complementação de sua alimentação. Peixe na brasa em folha de bananeira,

caldos de peixe, pirão\* realizado com farinha de mandioca\*, constituem tradições notáveis relatadas por Tomásia Parrião (2013) e já destacadas no capítulo 3.

A venda de pescado é a principal atividade econômica de Adário Martins de Almeida, morador de Palmas há mais de 15 anos. Ele denomina os principais peixes comercializados e a presença de importantes frigoríficos no Estado:

*O peixe que mais vende aqui no Tocantins é a Caranha e o Tambaqui, são peixes de criatório, que tem criatórios muitos grandes, hoje no Tocantins a nível nacional é um dos maiores produtores de peixe do país. Haja visto tem frigoríficos grandes de criatórios de peixe: frigorífico Tamborá, frigorífico Piracema no município de Almas e o frigorífico Barra Mansa no município de Porto Nacional, eles tem uma produção ao todo de 600 toneladas/mês, onde a maior parte dos peixes produzidos nesses criatórios são da variedade de peixe redondo que é Caranha ou Tambaqui, mas tem-se colônia de pescadores no Estado ao longo do Rio Araguaia e ao longo do Rio Tocantins, onde todas cidades as margens dos rios tem pescadores que pescam mais para consumo regional de cada cidade. Mas no município de Caseara (divisa com o Pará) tem maior quantidade de peixes que são vendidos para fora, são mais ou menos de 10 mil kg/semana, a coleta de peixe nessa região é semanal. E esses peixes dessa região são peixes comuns, peixes de rio, tais como: piau, pescada branca, piranha, pacu, que são os peixes do Rio Araguaia (Adário Martins de Almeida, 2013).*

De acordo com Adário Martins de Almeida (2013), a pesca de algumas espécies tais como Surubim, Jaú e Filhote, está proibida pelo Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama) no Estado, sendo necessário comprá-los em outros estados da região Norte. Apesar disso, Tocantins tem uma importante produção, chegando a comercializá-la em outros estados:

*A caça dos peixes grandes do Rio Tocantins do Rio Araguaia, no momento, está proibida por questão de extinção, como é o caso do Surubim, Jaú, Filhote, esses peixes pelo Ibama e pela Naturatins estão proibidos de pescar. Para ter esses peixes aqui no Tocantins, têm que trazer de fora, como do Pará, de regiões que não está em extinção, com isso a Naturatins que é o órgão proteção ambiental do Estado de Tocantins, só pode proibir o peixe pescado da região de Tocantins, com isso peixes que vem de fora não tem esse tipo de proibição. Então trazemos o Surubim, Dourada, Pescada Amarela, Filhote, Jaú, Tucunaré onde são trazidos de Santarém (PA), Manaus, Belém. [...] Em Palmas se leva muito peixe para o Pará, porque nessa região o peixe tem mais valor, devido eles viverem praticamente do comércio de peixes, onde se leva o peixe de criatório como a Caranha, Tambaqui para obter um melhor preço, devido à produção de peixe de o Estado ser muito grande em consequência dos criatórios. [...] O Pirarucu, quando era permitido ele fechava a pesca um mês antes de 31 de outubro, mas agora está totalmente proibida a pesca desse peixe no Estado e temos que trazer do Pará ou de região que é permitida.*

Adário Martins de Almeida (2013) dimensiona o volume de peixes comercializado no Estado e identifica os municípios consumidores bem como as variedades:

*[...] o consumo de peixe no Tocantins é grande, uma vez que só em Palmas (TO) consomem cerca de 20 toneladas de peixe por semana, porque tem vários compradores que abastecem os feirantes e supermercados. As regiões que mais consomem peixe são a de Paraíso do Tocantins, Araguaína, Porto Nacional, Gurupi. [...] Na região central do Estado se vende um peixe mais nobre, e já a população mais pobre consome o piau, trairá, pacu, devido ser um peixe mais barato, mesmo aqui no centro para economizar. [...] Vendemos mais peixe nobre aqui na minha banca, como o Surubim, Dourada, Filhote, Pirarucu, pois eu atendo a clientela, mais seleta, mas na periferia, na Feira do Aurení, se vende mais Caranha (peixe de criatório), pois estamos na época da Piracema. Quando passar a época de proibição, irão ser vendidos os peixes como o piau, traíra.*

Segundo Adário Martins de Almeida (2013), comparado à carne, o peixe apresenta custo mais baixo, apesar disso, segundo ele, prevalece o consumo da carne:

*E a região onde o peixe é mais barato é a de Palmas, haja visto que a Caranha, peixe de maior produção, em Palmas custa em torno 8 reais/kg, Araguaína e Gurupi custam em torno de 10 reais/kg e em Paraíso do Tocantins em torno de 9 e 10 reais/kg. Palmas, em função de ter um grande número de vendedor de peixe, é o melhor preço de toda região. [...] Mas aqui no Estado de Tocantins o consumo de carne bovina é maior que a de peixes, visto que o peão (trabalhador braçal) ele não considera que peixe e frango são carnes. É tradicional ter a carne bovina com sustento maior na alimentação do povo Tocantinense. Visto que peixe, carne bovina, frango são fonte de proteínas, mas a grande população consome mais a carne de gado. [...] Por exemplo, Caranha a 9 reais/kg e bofe de gado 8 reais/kg, então o peixe está mais barato que a carne, então a carne bovina está mais cara que a de peixe.*

Apesar dessa cultura da importância do pescado, predomina o consumo de carne bovina, tendo em vista os inúmeros rebanhos espalhados por seu território. Esse aspecto também é relatado pela dona de um restaurante na feira coberta em Porto Nacional há mais de 15 anos:

*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. Aqui se come muito farinha de mandioca, bolos feitos com o polvilho, pamonha (Adailde Aires da Silva, 2013).*

Sendo um povo que cultiva sua cultura local, depois de várias transformações no seu território, o tocaninense mantém alguns festejos importantes como a Festa do Divino, que é “o principal festejo em todo território tocaninense, tradição religiosa originária de Portugal,

cujo ritual é uma homenagem simbólica ao antigo imperador e imperatriz do Brasil” (SILVA, 1997, p. 110), a Folia de Reis – as pessoas passam em cada casa levando a benção dos céus – e a Festa Junina, tradicional nas cidades ribeiras do Estado. Nas festas religiosas as senhoras comercializam quitutes, a maioria à base de polvilho: bolo cacete\*, beiju\*, mangulão\*, entre outros.

Na entrevista, Maria Valderez Gomes Aires (2013) relata tanto a importância econômica quanto a cultural da mandioca e destaca a produção e tipologia dos subprodutos extraídos, bem como as principais iguarias presentes no Estado. O caráter conservador desse legado inibe a criação de novas receitas:

*A mandioca tem seu valor econômico devido trazer divisas para nosso Estado, como garantir uma fonte de renda para a população mais pobre. Cultural devido nos grandes festejos eles fazem pratos típicos feitos a partir da mandioca com o polvilho, mas os mais utilizados em festejos são o bolo de mandioca e a paçoca de carne de sol que é feita com farinha de mandioca (puba ou branca). Os produtos fabricados a partir da mandioca é o polvilho, farinha, bolos, beiju. Para a fabricação dos produtos a base da mandioca é feita em mutirão, como a farinha de mandioca, que leva vários processos até o preparo final. Começa já no plantio e vai até sua preparação, porque precisa descascar a mandioca, triturar, por isso precisa de mão de obra para seu preparo. Os pratos que utiliza a mandioca é a paçoca de carne de sol, costela com mandioca, beiju, mangulão, peta, bolo cacete. [...] Nunca elaborei prato diferente com a mandioca, só mesmo os típicos da nossa região. Temos alguns tipos de mandioca: cacau (amarela), macaxeira (branca) e a preta (casca escura) (Maria Valderez Gomes Aires, 2013).*

O bolo Mangulão (figura 22), realizado com mandioca é muito consumido na região do Tocantins, tanto no café da manhã ou até mesmo no café da tarde para receber os amigos ou parentes em suas residências. Bolo de preparação simples, leva em sua receita polvilho azedo, ovos, leite e sal, facultativo a adição de queijo ralado.



Figura 23 – Bolo Mangulão preparado por Maria Valderez.

Fonte: O autor (2013).

A farinha de mandioca tem valor e importância para o povo tocantinense, pois é uma fonte de energia acessível para a maioria da população. A dimensão de sua importância é atestada por Cascudo (2004, p. 93): “[...] é a camada primitiva, o basalto fundamental na alimentação brasileira”.

*A mandioca é muito utilizada na culinária do dia a dia, logo comemos sempre com farinha de mandioca, para fazer um biscoito para o café da manhã e da tarde. A mandioca é importante na nossa culinária porque ela é nutritiva e traz fonte de renda para nossa população (Maria Valderez Gomes Aires, 2013).*

Legado familiar, as iguarias realizadas com produtos oriundos da mandioca são preparadas cotidianamente e integram tanto os momentos de comensalidade e convivialidade doméstica, quanto os de recepção de amigos e familiares:

*[...] gosto de oferecer alguma coisa, como os biscoitos de polvilho, bolo de arroz, mangulão. Eles retribuem o convite convidando para um café da tarde e é muito servido o bolo frito, mangulão, beiju, iguarias a base do polvilho. Utilizamos pouca farinha de trigo (Adailde Aires da Silva, 2013).*

*Tenho o hábito sim de convidar para o café da tarde para comer uns biscoitos feitos à base de polvilho, pão caseiro, café (Dona Naninha, 2013).*

*No café da tarde costumo servir beiju de polvilho, biscoitos de polvilho (Nair Nonato Pinto de Cerqueira, 2013).*

*No lanche sirvo bolos, biscoito de queijo, mangulão, bolos feitos com polvilho são os mais usados [...] (Maria Valderez Gomes Aires, 2013).*

*Receita de família utilizada muito em nossa região com a mandioca é a paçoca de carne de sol (Maria Valderez Gomes Aires, 2013).*



Figuras 24 e 25 – Vista da fachada principal do casarão e da fábrica dos biscoitos caseiros de Dona Naninha.

Fonte: O autor (2013).

A demanda por essas iguarias motiva a produção artesanal e a comercialização de acordo com algumas entrevistadas: a boleira, de Porto Nacional, Zoé Aires Pereira; a proprietária da fábrica de biscoitos Amor-Perfeito, de Natividade, Ana Benedita de Cerqueira e Silva, mais conhecida como Dona Naninha; a pequena empreendedora que há mais de 40 anos faz biscoitos de polvilho caseiros para vender em sua residência utilizando um forno à lenha no fundo do quintal, Nair Nonato Pinto de Cerqueira:

*Meus biscoitos são feitos na gamela, artesanal, onde sova a massa. Não tenho cadernos de receitas, tenho tudo na cabeça, ainda no tempo de minha mãe, que eu via minha mãe fazer, e o povo ainda fala assim: mas você ainda*

*grava tudo? Sim claro, eu via minha mãe fazer e gravava tudo que minha mãe fazia (Zoé Aires Pereira, 2013).*

*Sobre a [origem da] fábrica do amor-perfeito, na época da minha mãe ela não comercializava, os meus pais criavam nos ajudando, então eu aprendi como fazer, minha mãe morreu e eu não vendia no começo. Minha mãe se chamava Corina Cantoaria Cerqueira, natural de Porto Nacional. Não sei como surgiu a receita do amor-perfeito, e não sei por que o formato de “teta de vaca”, ela fazia para a festa do divino, para amigas, para casa. Mudou um pouco porque a matéria-prima é inferior ao da época, material industrializado, e perdeu a qualidade, e é feita com polvilho doce. Gastam 1000 kg de polvilho por mês (Dona Naninha, 2013).*

*Comecei a fazer por encomenda, mas agora já faço e o povo vem comprar. Faço biscoito do céu, amor-perfeito, peta, bolo de mãe, bolo de arroz, bolacha (polvilho com trigo). Minha filha ajuda nos preparos dos biscoitos e bolos que vendo. No preparo dos biscoitos preciso de alguém para enrolar, pois se não tem precisa de mais tempo para o preparo (Nair Nonato Pinto de Cerqueira, 2013).*

A comida cotidiana foi tema da entrevista. Relataram o que consideram usual na cozinha de Tocantins e a alteração do cardápio, em virtude da introdução de saladas.

*No dia a dia se come sempre verdura, arroz e carne e quando convida faz uma macarronada e um frango assado. [...] (Zoé Aires Pereira, 2013).*

*No meu dia a dia como muito peixe, frango, carne, arroz, mandioca, salada, essa é minha comida. Gosto também de suco de acerola, laranja, maracujá. [...] No café da tarde gosto de pão com queijo, biscoito de polvilho e almoço faço arroz, feijão, carne e jantar faço um arroz com carne de sol [arroz cirigado ou Maria Isabel], pinicado de carne moída com mandioca ou chuchu, batata. [...] O povo de Tocantins está ficando experiente com a alimentação, comendo mais saladas, as pessoas mais antigas não comem saladas (Adalde Aires da Silva, 2013).*

*No meu dia a dia costume comer carne (porco e vaca), arroz, verdura, macarrão. [...] Os principais produtos da região de Tocantins são o arroz, carne, farinha de mandioca, macarrão, abóbora, maxixe e quiabo (Dona Naninha, 2013).*

*Como no meu dia a dia arroz, feijão, verdura, carne. Quando convido alguém costume preparar a comida do cotidiano, como arroz, carne, feijão, biscoitos de polvilho. [...] (Maria Ferreira da Silva, 2013).*

*Eu como no meu dia a dia arroz, feijão, carne de vaca e porco, picadinho de verdura, salada de verdura. [...] Sirvo no almoço a mesma coisa, arroz, feijão, um picadinho de verdura, picadinho de mandioca, picadinho de abóbora, carne cozida, salada de verdura. No café da tarde costume servir beiju de polvilho, biscoitos de polvilho. No jantar costume comer a mesma coisa do almoço. Compro os produtos em feiras e supermercados e quem compra é eu mesma, e os preparos costumamos lavar bem as verduras e as carnes têm que ser de boa procedência, escolhe os produtos de boa*

*qualidade, produtos frescos. [...] Os principais alimentos são o arroz, feijão, carne de sol, carne de vaca, amor-perfeito só feito com o polvilho da região, mandioca, abóbora, maxixi, peixes de criatório (Nair Nonato Pinto de Cerqueira, 2013).*

*No café da manha comemos bolo de fubá, pão de queijo, rosas. No almoço, saladas, arroz, feijão, milho refogada, frango, carne de porco e vaca. No lanche pamonha, bolos de polvilho, biscoito frito (Wilton Mendonça Martins e Mirian Adriane de Oliveira Martins, 2013).*

*No meu dia a dia comemos comida caseira, típica da região, arroz, feijão, carne de vaca, salada, frutas, sucos. Fazemos carne de panela, galinhada, frango ao molho, lasanha, macarronada. No lanche servimos bolo, biscoito de polvilho e de queijo, manguão, broa, cuscuzeiro de arroz e milho, creme de polpa de fruta da região como maracujá, goiaba, caju, abacaxi, manga, frutos do cerrado só na época certa. [...] Os principais alimentos são arroz com carne de sol. Paçoca de carne de sol, bolo de mandioca, requieijão, canjica, arroz doce, manguão, bolo de arroz, beta, frutos do cerrado (murici, buriti, bacaba, cajá), beiju, cuscuzeiro de arroz, carne com mandioca, costela com mandioca, frango caipira, carne com mandioca, carne de porco, arroz, feijão, farinha de puba e branca (Maria Valderez Gomes Aires, 2013).*

Nos empreendimentos sob sua responsabilidade, relatam os alimentos presentes e a atuação direta na sua preparação:

*Café da manha serve biscoito caseiro, pipoca, manguão, amor-perfeito, quebrador, bolo de mãe que eles gostam mais. No almoço sempre gosto de fazer um arroz à grega e um frango assado e no jantar uma lasanha, uma massa, uma macarronada. Escolho os melhores produtos na hora de comprar e compro em supermercados ou na feira local. Quem compra é minha moça e quem prepara sou eu mesma (Zoé Aires Pereira, 2013).*

*O que sirvo no almoço e jantar é arroz, feijão, carne, carne de panela, bife, frango, carne de porco, frango caipira, paçoca, arroz cirigado. Escolho os melhores produtos olhando se tá com uma boa aparência e compro em supermercado, e quem prepara os alimentos sou eu mesma, mas quem compra é minha filha e me ajuda no preparo (Maria Ferreira da Silva, 2013).*

*Escolho os melhores produtos e compro no Supermercado Quarteto (rede de supermercados onde a filial fica em Paraíso do Tocantins, onde se chama Supermercado Fátima), escolho pela pele, onde dá para ver se tá bem natural, no formato, pois fui criada na roça e sei quando um produto é de boa qualidade. Quem compra os alimentos sou eu mesma e também quem prepara, meus alimentos são preparados com higiene, coloco água sanitária nas verduras, e as carnes são de boa qualidade e sou eu mesma que preparo os alimentos (Adailde Aires da Silva, 2013).*

*Aqui eu sirvo no almoço todos os dias arroz, feijão e macarrão e as também se serve carne de sol com mandioca, abóbora com milho verde, milho refogada, chica doida\*, polenta, purê de batata, três tipo de saladas cruas e três tipo de saladas cozidas. Escolho os produtos para fazer um bom prato*

*tem que ser de primeira qualidade, como eu faça as quitandas, tem que ser a melhor farinha, melhor polvilho, melhor queijo. Temos fornecedores diretos, feiras e supermercados e Atacadão. Temos aqui três frutarias boas em Paraíso do Tocantins. Quem prepara os alimentos sou eu e mais duas auxiliares, e quem compra sou eu mesma. Os alimentos são preparados de forma adequada com higiene, desinfetando os vegetais e folhas. As carnes às vezes tem que ser temperadas um dia antes para penetrar os temperos, temos freezer só para carnes (Wilton Mendonça Martins e Mirian Adriane de Oliveira Martins, 2013).*

*Escolho os melhores produtos nos supermercados e feiras para fazer um prato de boa qualidade. Quem compra no colégio é uma moça que faz a licitação, mas em particular sou eu mesma que compro. O preparo é feito na convivência do dia a dia, com a experiência obtida durante nossa vida (Maria Valderez Gomes Aires, 2013).*

Como foi relatado acima, a base alimentar em Tocantins é simples e não sofreu muitas alterações desde a sua origem. Até mesmo na escolha dos produtos, as pessoas buscam alimentos frescos e de boa qualidade para servir.

Essa cozinha cotidiana é transmitida oralmente, por repetição, mesmo a dos alimentos comercializados, como os biscoitos de Zoé Aires Pereira (2013) ou de Dona Naninha (2013):

*Gosto de ensinar as pessoas, quando o pessoal me pede as receitas eu ensino eu até falo que venha à minha casa para ensinar a fazer, pois dando a receita nunca é feita igual, o modo de preparar (Zoé Aires Pereira, 2013).*

*Costumo sim dividir as minhas receitas, inclusive tenho minhas receitas na internet dos biscoitos feitos aqui, e quanto à comida local, às vezes que faço costumo sim dividir. As receitas feitas aqui na fábrica artesanal passam por vários processos: amassar a massa, enrolar, assar, aqui tem várias pessoas envolvidas. Não tenho caderno de receita, logo eu observava minha mãe fazer e guardei em minha memória o modo de fazer. A importância é que gostam das minhas receitas e gosto de receber (Dona Naninha, 2013).*

*Costumo dividir a receita, e aqui no meu restaurante é comida caseira, comida simples e não precisa de mutirão para o preparo, mas quando fazemos pamonha para família sempre fazemos em mutirão, logo precisa de pessoas para ralar o milho, tirar a palha para enrolar e cozinhar. Não tenho caderno de receitas, tenho tudo em minha memória guardadas (Maria Ferreira da Silva, 2013).*

*Costumo dividir minhas receitas com as pessoas que perguntam como faço o preparo [...] Não tenho caderno de receitas, pois tenho tudo gravado em minha cabeça e aprendi algumas com minha mãe (Adailde Aires da Silva, 2013).*

*Costumo ensinar minhas receitas, inclusive fizemos um caderno de receitas da Pamonharia Paraíso, quando as pessoas pedem as receitas já tenho em um caderno e empresto para tirar cópia. Não tenho receitas de família, pois*

*guardo tudo na memória* (Wilton Mendonça Martins e Mirian Adriane de Oliveira Martins, 2013).

*Costumo dividir minhas receitas com as pessoas, e gosto muito quando sou elogiada* (Maria Valdez Gomes Aires, 2013).

*Costumo dividir as minhas receitas com as pessoas e às vezes chego até a fazer para que ela aprenda melhor. Não tenho caderno de receita, mas tenho um livro de receitas típicas do Tocantins, que minha irmã comprou, a autora é de Tocantins e se chama Tomásia Parrião* (Nair Nonato Pinto de Cerqueira, 2013).

No depoimento de Nair Nonato Pinto de Cerqueira (2013), ela se refere ao livro de Parrião, fator indicativo da circulação do livro, cuja primeira edição já se esgotou.

A reflexão da cozinha típica é apresentada por Maciel (2001, p. 152):

A constituição de uma cozinha típica vai assim mais longe que uma lista de pratos que remetem ao “pitoresco”, mas implica no sentido destas práticas associadas ao pertencimento. Nem sempre o prato considerado “típico”, aquele que é selecionado e escolhido para ser o emblema alimentar da região é aquele de uso cotidiano. Ele pode, sim, representar o modo pelo qual as pessoas querem ser vistas e reconhecidas.

Essa reflexão motivou a elaboração do questionamento do que seria o prato típico de Tocantins:

*[...] é a Maria Isabel com pequi ou arroz cirigado e fica mais gostoso com pimenta de cheiro. Os principais ingredientes são arroz, pequi, carne de sol, feijão, polvilho doce para fazer os biscoitos, só utilizo o doce* (Zoé Aires Pereira, 2013).

*[...] só tem aqui na região, em Paraíso, Porto Nacional, Palmas, Natividade, Monte do Carmo, que é o Chambari (perna da vaca cozinhada com osso), mocotó, buchada, maxixe com carne de sol, arroz cirigado ou Maria Isabel* (Adailde Aires da Silva, 2013).

*[...] é o arroz cirigado ou Maria Isabel que em outras regiões chamam* (Dona Naninha, 2013).

*[...] é a paçoca de carne de sol e o arroz cirigado. Os principais alimentos da cozinha de Tocantins são arroz, feijão, mandioca, abóbora, maxixe, carne de vaca e porco* (Maria Ferreira da Silva, 2013).

*[...] é o arroz cirigado com pequi ou Maria Isabel e a paçoca de carne-seca* (Nair Nonato Pinto de Cerqueira, 2013).

*Aqui no Tocantins tem um prato típico que é a rabada e os principais alimentos são carnes de vaca, o pessoal de Tocantins é muito carnívoro, milho, mandioca, os frutos da terra, murici, buriti, pequi* (Wilton Mendonça Martins e Mirian Adriane de Oliveira Martins, 2013).

*Aqui no Tocantins existe sim um prato muito feito aqui, que é arroz com carne de sol, o Maria Isabel ou arroz cirigado (Maria Valderez Gomes Aires, 2013).*

*A iguaria que representa o estado é a paçoca de Araria, o chambari de Paraíso, amor-perfeito, peixe (Tucunaré), buchada, galinha caipira (Hugo Maciel da Silva, 2013).*



Figura 26 – Paçoca de carne de sol (à esquerda feita com farinha de puba e à direita com farinha branca) comercializada em uma feira popular no bairro Aureny em Palmas.

Fonte: O autor (2013).

A diversidade do Estado e a especificidade regional estão presentes em alguns depoimentos. Adailde Aires da Silva preocupou-se com o específico de alguns municípios e os pratos consumidos em todo o Estado; Hugo Maciel da Silva não forneceu uma iguaria, mas elencou um conjunto, em alguns casos, individualizando a especificidade regional. Essa preocupação também se verifica em Tomásia Parrião, tanto em seu livro quanto no seu depoimento, ao sistematizar a particularidade culinária de cada região do Estado, enfatizando a pesquisa por ela desenvolvida, que fundamenta o resultado a que chegou:

*Como eu pesquisei cada região do Estado, aqui no Tocantins cada região tem sua maneira de fazer os pratos típicos, sudeste é a carne de sol, onde têm as paçocas, norte é o leite de coco de babaçu, onde tem o famoso frango caipira com leite de coco de babaçu. Já nas populações ribeirinhas são os peixes que predominam, devido à influência dos indígenas (peixe no trisca, peixe moqueado, caldeirada) e já na região central como Palmas e Paraíso do Tocantins é o chambari, costela com mandioca, mocotó e, na região da*

*capital, Palmas, é o arroz com pequi, logo nessa região tem muito pequi, arroz cirigado, paçoca* (Parrião, 2013).

A forma de preparação dos alimentos também foi questionada, e destacaram a necessidade da colaboração do grupo para a preparação da pamonha e a produção artesanal de derivados da mandioca:

*Faço um mutirão para fabricação de pamonha em casa* (Zoé Aires Pereira, 2013).

*A receita que fazemos aqui em mutirão é pamonha ou até mesmo para o preparo da farinha de mandioca e seus derivados* (Adailde Aires da Silva, 2013).

*[...] na minha casa, para fazer alguma coisa em mutirão só mesmo a pamonha, logo requer muito trabalho* (Maria Valderez Gomes Aires, 2013).

Embora pouco referenciado nos depoimentos, o consumo de milho também é importante e motivou a realização da entrevista com os proprietários da Pamonharia Paraíso, Wilton Mendonça Martins e Mirian Adriane de Oliveira Martins. Iniciaram a atividade de forma artesanal, em 1993, motivados pelo interesse demonstrado por amigos e incentivo da família:

*Começamos a fazer pamonha nos finais de semanas para reunir os amigos. E minha mãe disse que tínhamos tanto amigos que gostavam de pamonha, porque não fazem pamonha para comercializar. Começamos a fazer pamonha eu e meu esposo e o ralo era máquina de moer carne durante cinco anos, e depois minha mãe deu para nós o fogão e a peneira. E as vendas eram feitas em uma bicicleta pelo meu esposo na casa dos amigos. Como começamos a trabalhar em casa com o disque pamonha e como as pessoas queriam um lugar para comer as pamonhas, na parte de frente de nossa casa, na sala fizemos o salão da pamonharia com a mesa da minha cozinha, atendia poucos clientes no salão a maioria era pelo disque pamonha.* (Wilton Mendonça Martins e Mirian Adriane de Oliveira Martins, 2013).

No trecho acima fica claro a importância da família para o crescimento do empreendimento ou até mesmo de amigos para a modernização dos equipamentos de produção:

*Disso veio a ideia de um amigo nosso, o sr. Osvaldo, um amigo da família, ele observou nossa produção naquela máquina de moer carne e disse que tinha outra máquina feita em fundo de quintal, que era a mesma máquina de ralar mandioca. Com isso o sr. Osvaldo emprestou essa máquina durante um mês, como gostamos, compramos máquina.* (Wilton Mendonça Martins e Mirian Adriane de Oliveira Martins, 2013).

Com o investimento as vendas cresceram, aumentando os lucros e as parcerias com empresas, o que levou a construção de um local maior para melhor atender aos seus clientes:

*Depois disso a venda de pamonha cresceu e entramos com uma parceria com a Antarctica, eles cederam oito jogos de mesas e o freezer, alugamos o ponto na Rua José Bonifácio em Paraíso do Tocantins. Como as vendas das pamonhas estavam crescendo, construímos uma casa na Rua Treze de Maio, muito boa, e ainda não tínhamos terminado a construção e achamos uma boa oferta na venda da casa. Com essa venda da casa compramos um ponto comercial na Rua Bernardo do Sayão, que é o local até hoje da Pamonharia Paraíso. Mas para ter um ponto comercial digno, fizemos um empréstimo no banco para a reforma do lugar. Trabalhamos uns doze anos com a pamonharia e a confecção, até que vimos que a pamonharia era mais lucrativa. Com isso decidimos não só vender na pamonharia, mas também na feira local (Wilton Mendonça Martins e Mirian Adriane de Oliveira Martins, 2013).*

Realizada com milho ralado, água, açúcar, manteiga de garrafa e óleo, Cascudo (2004, p. 137) descreve 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, muitas vezes é realizada em mutirão, cujos ingredientes são ali mesmo produzidos: o milho e o leite (empregue na preparação dos queijos e da manteiga). O sucesso da Pamonharia motivou-os a diversificar os alimentos comercializados:

*Em consequência do crescimento da venda de pamonhas, tiveram a ideia de ter também o café da manhã com quitandas, e também ter a opção de almoço com comidas feitas à base de milho. Em seguida meu pai começou a vender também na feira de Palmas, que fica a 60 km de Paraíso do Tocantins (Wilton Mendonça Martins e Mirian Adriane de Oliveira Martins, 2013).*

Ampliaram o número de estabelecimentos e industrializaram o processo de produção das pamonhas, embora aleguem que se trata de uma produção artesanal:

*Como Palmas teve um grande crescimento, investimos em ter uma Pamonharia em Palmas, como o mesmo nome logo em seguida abriu outra na Rodovia Belém-Brasília (BR-153), na estrada que liga Paraíso à Monte Santo. Agora são três pamonharias, e todas na mesma família. Antes a produção era toda manual na fabricação de pamonhas e hoje está tudo industrializado, mas de forma artesanal. Obtiveram o maquinário necessário para fazer em grande escala, com máquinas próprias para ralar e peneirar, escovar o milho para tirar os cabelos do milho. No começo começaram com 120 espigas de milho (um saco ou balaio) e hoje são 200 sacos/semana para as três pamonharias (Wilton Mendonça Martins e Mirian Adriane de Oliveira Martins, 2013).*

Os principais produtos comercializados nesses estabelecimentos são derivados do milho:

*Com o milho fazem o curau, bolo de milho, chica doida (prato onde rala o milho, leva ao fogo com óleo, pimenta, temperos e faz o recheio que é opcional, onde coloca na forma uma camada dessa massa, o recheio (presunto e queijo), e vai intercalando, esse prato é bem cremoso, fica tipo uma polenta (massa do milho com queijo e molho). [...] Com o milho seco se faz bolo de fubá, broa, angu, coxinha (no lugar de fazer com o trigo se faz com o milho verde, se faz um angu igual se faz um curau, só que coloca o creme de milho com um pouco de farinha de trigo para encorpar a massa e o recheio). Não usam condimentos no preparo dos alimentos à base do milho. [...] No almoço na pamonharia sempre servem pratos à base do milho, fazem caldo de milho, caldo de carne de sol, pão, roscas, canjica, empada de milho verde (massa feita do milho) com recheio de carne seca, frango, calabresa, bacon. [...] o preço da pamonha é de 3,50 reais, com os diversos tipos pamonha: doce com queijo, à moda. São três sabores: carne de sol com queijo, carne de sol com jiló, frango com queijo, calabresa com queijo e outros recheios. Os clientes pedem na hora e são preparadas na hora da compra, que pode ser queijo com goibada, gueiroba (Wilton Mendonça Martins e Mirian Adriane de Oliveira Martins, 2013).*

Dedicaram-se ao processo de preparação dos alimentos comercializados, identificando a responsabilidade de cada integrante da família:

*No preparo dos alimentos à base do milho, tudo é selecionado. Para cada prato tem um tipo de milho (curral, caldo de milho mais duro, pamonha – milho “granado” mais mole, para recheio). No preparo tem a separação de cada tipo de milho. Trabalhamos em família, cada um dos sete irmãos tem uma função, cada um dos irmãos cuida de uma equipe, um cuida do plantio, outro cuida da organização do pessoal da mão de obra, na preparação das massas, outro cuida da parte dos funcionários na fabricação do leite, fazemos também o queijo que vai na pamonha. Todos os produtos são tirados da fazenda para fabricação das pamonhas. Para o gado fazemos silagem para o gado comer para que possa produzir leite o ano inteiro, para produzir os queijos. Gastamos em torno de 40 queijos/dia nas três pamonharias. Tudo funciona de forma organizada por conta do trabalho em família. [...] Leva meia hora para enrolar a pamonha e uma hora para cozinhar, o processo leva uma hora e meia, mas estamos testando outra forma de cozinhar na panela de pressão, que leva 15 minutos [...]. O caldeirão comporta 125 a 150 pamonhas e na pressão 25 pamonhas. Vendemos em torno de 700 a 1.000 pamonhas por dia nas três pamonharias. Em Paraíso trabalham mais com entrega (Wilton Mendonça Martins e Mirian Adriane de Oliveira Martins, 2013).*

Nesse depoimento fica claro mais uma vez a importância da família para o sucesso do empreendimento, desde a plantação de alguns produtos utilizados até o preparo dos produtos comercializados.

## 4.2 Comensalidade nas casas de família de Tocantins

[...] dividir a comida, na linguagem medieval, é um modo quase técnico de dizer que se faz parte da mesa familiar. E, ainda hoje, em várias expressões dialetais, a casa se identifica com a comida, que permite à comunidade doméstica viver ali, todos juntos: “Vamos para casa”, no léxico tradicional da Romagna, quer dizer “Entremos na cozinha”. Em todos os níveis sociais, a participação na mesa comum é o primeiro sinal de pertencimento ao grupo. Esse pode ser a família, mas também uma comunidade mais ampla: toda confraria, corporação, associação reafirma à mesa a própria identidade coletiva; toda comunidade monástica se reconhece no refeitório, onde todos são obrigados a dividir a refeição [...] (MONTANARI, 2013, p. 159).

Montanari (2013) destaca a importância do compartilhamento da alimentação, da comensalidade, para a sociabilidade. E no que se diz respeito à cozinha de Tocantins, essa sociabilidade também se inscreve nesse âmbito, seja ele resultante de um convite formal ou informal.

De acordo com o casal Wilton Mendonça Martins e Mirian Adriane de Oliveira Martins, a iniciativa de criação da pamonharia resultou justamente dos encontros que realizavam com amigos para degustar pamonha. Além da iguaria, preparavam outros quitutes para recebê-los em sua residência:

*[...] carne de sol na chapa, pão recheado com milho, carne de sol, frango, lasanha, churrasco, assado. Convido alguém para vir à minha casa para ficar mais próximo, fazer amigos. Tenho o hábito de convidar para o jantar, fazemos galinhada, lasanha, churrasco. [...] É importante convidar alguém para comer em minha casa para fazer amizades e gosto de receber, inclusive, minha casa é cheia. Normalmente não trazem presentes, mas costumam retribuir o convite. As minhas comidas são muito elogiadas e isso me faz sentir bem (Mirian Adriane de Oliveira Martins, 2013).*

A visitação promove a aproximação e o estreitamento de laços, vínculos são estabelecidos e fortalecidos à medida que o casal também recebe convites de seus amigos. O agradecimento manifesta-se na retribuição do convite e também no elogio à comida compartilhada, embora não se materialize em formato de presente. Dos alimentos elaborados para essas ocasiões, nota-se o oferecimento de uma comida especial, um pequeno sacrifício (em termos econômicos) para honrar o convidado com uma dieta atraente: churrasco, lasanha, galinhada e assados.

*[...] convido alguém para minha casa porque gosto, gosto de fazer muita comida e gosto de muita gente em minha casa. Tenho hábito de convidar para o lanche e sirvo os biscoitos à base de polvilho [...] É importante convidar para termos amigos e gosto de receber, pois gosto de companhia e meus convidados trazem presentes. Gosto que levam para casa a comida que faço se não pode vir aqui. Eles retribuem o meu convite e elogiam minha comida, pois é feita com amor (Zoé Aires Pereira, 2013).*

Nesse caso a comida é dada como manifestação de afetividade, de convívio entre as pessoas, seja ela familiar ou não.

Zoé Aires Pereira destaca o prazer de receber os amigos e fazer a comida para eles. Compartilhar os momentos com eles e receber os presentes. Nota-se a sua sensibilidade ao elaborar iguarias e encaminhá-las aos amigos que não podem visitá-la, fator indicativo dos vínculos que os unem.

*O que preparo quando convido alguém: lasanha, frango caipira, salada, feijão, o normal de nossa culinária são coisas simples do dia a dia. Convido alguém para minha casa, meus parentes e amigos, porque gosto de receber e gosto de fazer um frango caipira, arroz, feijão, pinicado de maxixe que é o natural da região, carne moída, salada e suco de acerola. Convido as pessoas porque gosto de cozinhar e ter a casa cheia. Tenho hábito de convidar para comer em minha casa amigos, e preparo arroz com linguiça feita artesanalmente [...] fico satisfeita quando todo mundo come e gosto de receber em casa, fazer reunião, [...] Eles elogiam muito a minha comida, falam que o tempero é de ótima qualidade e fico satisfeita quando elogiam (Adailde Aires da Silva, 2013).*

O prazer de cozinhar, de receber as pessoas, de ouvir das mesmas que a comida está boa, dota a cozinheira de orgulho, aumenta os laços de afetividade entre as pessoas envolvidas no ato de partilhar e comer o alimento.

Adailde Aires da Silva elabora a comida simples da região para os amigos que recebe com frequência, além de familiares. Elogiada pela qualidade dessa comida, sente-se satisfeita e a faz porque, além de gostar de recebê-los, aprecia cozinhar. O prazer de receber também é manifestado por Dona Naninha e Nair Nonato Pinto de Cerqueira:

*Quando convido alguém para minha casa costumo fazer frango caipira, costela de porco, arroz cirigado ou Maria Isabel, arroz, feijão. Eu convido porque gosto de receber meus parentes e amigos e recebo com o maior prazer e preparo a comida do dia a dia, como arroz, feijão, carne. [...] Costumo fazer uma abóbora com carne, mandioca cozida e escolho os melhores produtos para fazer minhas receitas de ótima qualidade e quem faz as compras são meus filhos ou o meu marido. Os produtos são comprados na feira coberta e no supermercado local. [...] Às vezes eles trazem presentes sim e costumam retribuir o meu convite. Eles elogiam muito a minha comida (Dona Naninha, 2013).*

*Quando convido alguém, sempre costumo fazer o do dia a dia, assar uma carne, arroz cirigado com pequi, frango caipira. Convido as pessoas porque gosto e costumo convidar os parentes, filhos. Não tenho o hábito de convidar muito, mas quando convido faço o básico da região, quando é dia especial, faço uma lasanha. [...] A importância de convidar é para se divertir, conversar, fazer uma comidinha caseira, uns biscoitos de polvilho, por isso gosto de receber as pessoas em minha casa. Quem traz presentes são meus parentes, filhos, as outras pessoas não têm o hábito de presentear. Os convidados costumam retribuir o convite e elogiam as minhas receitas, e fico feliz por isso (Nair Nonato Pinto de Cerqueira, 2013).*

Maria Ferreira da Silva gosta de receber os amigos, mas, em virtude de seu trabalho no restaurante, não realiza convites com frequência:

*Convido porque gosto de receber meus familiares e amigos e costumo servir carne de vaca, porco, frango caipira, paçoca de carne de sol, arroz cirigado como é chamado aqui em Natividade. [...] Às vezes quando convido ganho presente, mas não tenho o hábito de convidar, pois o restaurante toma muito o meu tempo (Maria Ferreira da Silva, 2013).*

Maria Valderez Gomes Aires gosta de sociabilizar com os amigos e familiares, por isso convida-os para comer em sua casa. Nessas ocasiões, em virtude de sua dedicação às muitas atividades do dia a dia, prepara e serve aos convidados a mesma comida cotidiana da família.

*Quando convido alguém para comer em minha casa, faço frango caipira, saladas, arroz, feijão, carne, peixe, arroz Maria Isabel. Convido para virem à minha casa para socializar com as pessoas, fazer amizades, para comer algo diferente. Tenho o hábito de convidar para comer em minha casa, às vezes, devido à correria do dia a dia, servimos no almoço e jantar pratos do dia a dia, como arroz, feijão, carne, farinha, paçoca de carne de sol. [...] É importante convidar para comer em minha casa para socializar, interagir com as pessoas. Gosto muito de receber em minha casa, principalmente meus familiares, às vezes eles trazem presentes. Costumam retribuir o convite que faço, chamando para um churrasco, um almoço, ou até mesmo para ir a uma chácara para preparar comidas típicas, como pamonha, bolos feitos a partir do polvilho. Elogiam minhas comidas e já fui convidada para fazer parte de uma equipe em Goiânia (Maria Valderez Gomes Aires, 2013).*

As entrevistas evidenciam a importância da sociabilidade e reforçam o papel da comensalidade para sua efetivação. Elas são presenteadas, sobretudo, com elogios às iguarias preparadas para receber familiares e amigos, o que leva ao estabelecimento de vínculos entre eles.

A partir desses relatos, identifica-se a presença de pratos típicos como o arroz cirigado\* ou Maria Isabel\*<sup>25</sup> e alimentos à base de mandioca e seus derivados, que resultam em bolos, biscoitos, paçocas tanto nas situações de comensalidade quanto do no dia a dia. Verifica-se que a alimentação diária é composta por arroz, verduras e carnes (bovina, suína e frango).

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.

Com relação ao café da manhã, predomina na composição das iguarias o polvilho, que resulta em biscoitos caseiros, como biscoito frito\*, cuja composição leva polvilho doce, ovos, água e sal; bolo de arroz,<sup>26</sup> composto por fubá de arroz, óleo, açúcar, erva doce e canela, sal e fermento, entre outros.

O almoço é composto por arroz, feijão, carne e farinha de mandioca. A farinha fornece 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. Observou-se que o jantar não apresenta relevância, pois o que é consumido no almoço servirá também para o jantar.

Na forma de mutirão, a pamonha destaca-se como a iguaria que ainda envolve a participação de várias pessoas em sua preparação. 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 grande parte, são obtidas pelos ensinamentos de seus pais ou avós, por observação da preparação das iguarias.

Outro ponto importante, entre os utensílios utilizados na preparação de seus produtos, nota-se a permanência da gamela\*, vasilha esculpida em madeira com formato de tigela ou bacia, e do pilão, feito a partir de um tronco de árvore que serve para pilar\*. A alimentação de Tocantins é baseada em produtos locais, feitos com o cuidado e preparação simples.

---

<sup>25</sup> Arroz Cirigado e Maria Isabel são nomes diferentes, mas referem-se ao mesmo prato.

<sup>26</sup> O bolo de arroz é consumido principalmente no município de Porto Nacional, segundo umas das entrevistas.

## CONCLUSÃO

O processo de afirmação da gastronomia tocaninense relaciona-se às pessoas que ali se encontram, seus antepassados e receitas transmitidas pela oralidade, repetidas e atualizadas à medida que se instaura a redução da diversidade botânica<sup>27</sup> e se estabelece a padronização alimentar bem como os padrões urbanos de consumo.

Por meio da pesquisa realizada com pessoas de reconhecido saber sobre a cozinha do Estado de Tocantins, nota-se uma cozinha que valoriza a mandioca<sup>28</sup> e a carne bovina, com caráter conservador, que pouco se atualiza. Apoiase em preparações simples, com ingredientes e temperos produzidos na região. O preparo de carnes é feito com temperos como sal, alho e cebola, sem a introdução de condimentos que a alta gastronomia utiliza. Destacam-se receitas tradicionais – macarronada, cozidos de carnes, bolos e biscoitos feitos à base de polvilho, servidos no café da tarde em todos os dias da semana, como bolo mangulão, peta, bolo de arroz (típico do município de Porto Nacional), bolo frito de polvilho e bolo cacete. De acordo com os entrevistados, trata-se de uma cozinha de “mãe”.

Algumas receitas tradicionais associam-se à comensalidade, como a pamonha, cuja elaboração requer o esforço de várias pessoas, desde a colheita do milho até a fase final<sup>29</sup> de cozimento. Outros alimentos também estão relacionados à comensalidade, como algumas preparações à base de polvilho, como mangulão, biscoito frito, bolo cacete, quebrador e, nas

---

<sup>27</sup> Constatação do pesquisador Nuno Madeira, da Embrapa Hortaliças, cujo projeto versa sobre a recomposição do “banco de germoplasma, uma espécie de acervo que garante a manutenção de plantas importantes para o país, com hortaliças à beira da extinção. Cará-moela, peixinho (conhecido também como lambarida-horta), capuchinha, taioba, vinagreira, mangarito e ora-pro-nóbis fazem parte das 40 espécies que o projeto coordenado por ele conseguiu resgatar. Segundo o pesquisador, as plantas “não convencionais”, assim batizadas, foram trocadas por outras de alta produtividade ao longo de décadas” (KISS, 2013, p. 1).

<sup>28</sup> Reitera-se a importância do consumo de produtos a base da mandioca e a ação do governo federal por meio do programa “Compre Direto” para pequenos produtores de mandioca e fabricação de farinhas, cujos municípios envolvidos se fortalecem economicamente, tanto na qualidade dos alimentos quanto nas entidades envolvidas no programa.

<sup>29</sup> A pamonha é realizada com o milho recém-colhido. As espigas são limpas e parte de sua palha é selecionada para envolver a pamonha durante o processo de cozimento. O milho é ralado, peneirado e, à massa resultante, acrescenta-se leite, água, açúcar ou sal e óleo quente. Finalizada essa etapa, as palhas são dispostas em torno da pamonha como um envelope e é colocada em água quente para cozinhar.

casas das pessoas dessa região, permanece a prática de armazená-los em vasilha com tampa, destinando-os ao café da tarde e aos convidados.

Com relação ao papel do Festival Gastronômico de Taquaruçu na divulgação da cozinha de Tocantins, nota-se que não contempla a cozinha tradicional cotidiana, embora sejam utilizados os produtos regionais. Preocupam-se com a apresentação dos pratos e a renovação culinária. Contudo, a consolidação da gastronomia tocaninense também depende da valorização de sua cozinha popular e dos ingredientes regionais, garantindo a preservação de sua diversidade botânica.

Associadas aos ingredientes específicos predominantes em cada região, as diferentes iguarias destacam-se no Estado, como o chambari, o arroz cirigado e a paçoca de carne de sol. Nesse sentido, reitera-se que a cozinha tocaninense possui particularidades em cada região, resultado dos produtos ali cultivados, da criação de peixes em cativeiros, do rebanho bovino, ou até mesmo da criação de pequenos animais (porco, galinha) para abastecer supermercados locais ou até mesmo do cultivo de frutas.

Referência importante é a paçoca de carne de sol\*, feita em pilão de madeira, com farinha de puba ou branca, carne de sol, cebola e óleo de soja. Tomásia Parrião (2013) e Hugo Maciel da Silva (2013) são unânimes ao elegerem como a melhor paçoca de Tocantins a produzida no município de Arrais.

Ressalta-se o biscoito amor-perfeito, típico da região, feito com polvilho doce, leite, leite de coco, manteiga e açúcar. Atingiu tal importância que foi registrado como produto da região do Tocantins pelo Sistema de Cadastro de Pessoas Físicas e Jurídicas que atuam no Setor do Turismo (Cadastur).

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

A invenção da gastronomia de Tocantins encontra-se em construção, definindo-se por meio da publicação do livro de receita de Parrião (2012) e da realização do Festival Gastronômico de Taquaruçu. Nesse processo, não se pode desconsiderar o papel dos empreendedores do ramo da alimentação que há mais de uma década realizam receitas tradicionais nesses empreendimentos ou em suas residências e reforçam em seus relatos a prática do receber e a comensalidade como estratégia de aproximação com os familiares e amigos.

## REFERÊNCIAS 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], v. 10, n. 2, pp. 3-14. ISSN 0104-1290.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura.** v. 11, n. 1, jan/jun. 2008, p. 13-21.

AQUINO, Napoleão Araújo de. A construção da Belém-Brasília e suas implicações no processo de urbanização do Estado do Tocantins. In: GIRALDIN, Odair (org.). **A (trans)formação histórica do Tocantins.** 2. ed., Goiânia: UFG, 2004, p. 315-350.

AQUINO, Napoleão Araújo de. Cidades, migrações e memórias no Tocantins: (re)visitando escritas e falas na década de 1990. **Anais do XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH.** São Paulo, julho 2011.

AQUINO, Napoleão A. de. **A construção da Belém-Brasília e a modernidade no Tocantins.** 1995. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 1996.

ARMESTRO, Felipe Fernandes. **Comida: uma história.** Rio de Janeiro: Record, 2010.

ARBUÉS, Margareth P. A migração e a construção de uma (nova) identidade regional. IN: GIRALDIN, Odair (org.). **A (trans)formação histórica do Tocantins.** 2. ed., Goiânia: UFG, 2004, p. 395-442.

ARBUÉS, Margareth P. **A migração e a construção de uma (nova) identidade regional: Gurupi (1958-1988).** Dissertação (Mestrado em História), Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 1996.

ARON, Jean-Paul. Cozinha. In: Einaldi. Homo domesticação. **Cultura Material.** Porto: Imprensa Nacional/Casa da moeda, v. 16, 1989, p. 281-304.

BATISTA FILHO, Malaquias. Direito à alimentação. **Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil.** Recife, v. 10, 2010. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/S1519-38292010000200002>>. Acesso em: 1º abr. 2013.

BOUTAUD, Jean Jacques. Comensalidade: compartilhar a mesa. In: MONTANDON, Alain. **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas.** São Paulo: Senac, 2011, p. 1213-1230.

BRANCALEONE, Cassio. Comunidade, sociedade e sociabilidade: revisando Ferdinand Tönnies. **Revista de Ciências Sociais.** v. 39, n. 1, 2008, p. 98-104.

BRITO, Eliseu Pereira de. A construção de Palmas no final da década de 80. Uma conciliação ou um rompimento dos pactos de poder da elite agrária? **Revista Novos Cadernos NAEA.** v. 13, n. 2, p. 187-218, dez. 2010, ISSN 1516-6481.

BROTHERTON, Bob; WOOD, Roy C. Hospitalidade e administração da hospitalidade. In: LASHLEY, Conrad e MORRISON, Alison (orgs.). **Em busca da hospitalidade: perspectivas de um mundo globalizado**. São Paulo: Manole, 2004.

BRUNI, Fernanda Zilli. **Ideais separatistas e autonomia política: depoimentos sobre a criação do estado do Tocantins**. Dissertação de Mestrado. UFGV: Rio de Janeiro, 2007.

CARVALHO, Maria Cláudia da Veiga Soares; LUZ, Madel Therezinha e PRADO, Shirley Donizete. Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. **Ciênc. saúde coletiva** [online]. 2011, v. 16, n. 1, pp. 155-163. ISSN 1413-8123.

CAMARGO, Luiz Octavio de Lima. Os domínios da hospitalidade. In: BUENO, Marielys Siqueira; DENCKER, Ada de Freitas Maneti (org.). **Hospitalidade: cenários e oportunidades**. São Paulo: Thomson, 2003, p. 7-28.

CANCLINI, Néstor Garcia. **Culturas híbridas: Estratégias para entrar e sair da modernidade**/Néstor Garcia Canclini; tradução Heloísa Pezza Cintrão, Ana Regina Lessa; tradução da introdução Gênese Andrade. 4. ed. São Paulo: Ed. USP. 2008.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

CRUZ, Mércia Socorro Ribeiro; SIMOES, Maria de Lourdes Netto. Patrimonio cultural gastronómico y políticas públicas: Inmigración, hibridación e interculturalidad (Región Sur de Bahia – Brasil). **Estud. perspect. tur.** [online]. 2010, v. 19, n. 6, pp. 1136-1149. ISSN 1851-1732.

CARNEIRO, Henrique. S. Comida e Sociedade: significados sociais na historia da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba: Editora UFPR, n. 42, 2005, p. 71-80.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. A pesquisa em hospitalidade. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, ano V, n. 2, p. 15-51, jul./dez.2008.

CAMARGO, Luiz Octavio de Lima. Os domínios da hospitalidade. In: BUENO, Marielys Siqueira; DENCKER, Ada de Freitas Maneti (orgs.). **Hospitalidade: cenários e oportunidades**. São Paulo: Thomson, 2003, p. 7-27.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global. 2004.

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

CAVALCANTE, Maria do Espírito Santo Rosa. **O movimento separatista do Norte de Goiás: 1921-1988**. Dissertação de Mestrado. Goiânia, 1990.

FERNANDES, António Teixeira. Ritualização da Comensalidade. Porto: Universidade do Porto. Faculdade de Letras, 1995. **Separata da Revista da Faculdade de Letras**. Sociologia, Porto, I Série, v. 7, 1997.

FERNADES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Senac São Paulo: Estúdio Sonia Robatto, 2001.

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

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac, 2001.

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

GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Livia. Culinária de papel. **Estudos históricos**. Rio de Janeiro, n. 33, p. 3-23, jan./jun. 2004.

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

GODINHO, Durval. **História de Porto Nacional**. Porto Nacional, 1988.

GOTMAN, Anne. **O tema hospitalidade nos dias atuais**. Tradução de Jean-François H. Netter Levy. São Paulo, 1997. p. 1-12.

GRASSI, Marie-Claire. Hospitalidade: transpor a soleira. In: MONTANDON, Alain. **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac, 2011, p. 45-53.

GRANATO, Alice. **Sabor do Brasil**. Rio de Janeiro: Sextante, 2011.

JORNAL CONEXÃO TOCANTINS. **Biscoito regional Amor Perfeito adere ao Cadastur**. Tocantins: 14 mar. 2012. Disponível em: <<http://conexaoto.com.br/2012/03/14/biscoito-regional-amor-perfeito-adere-ao-cadastur>>. Acesso em: 2 set. 2012.

JÚNIOR, José Alcântara. **O conceito de sociabilidade em Georg Simmel**. Ciências Humanas em Revista - São Luís, V. 3, p. 31-40, n.2, dezembro 2005.

KISS, Janice. **Alimento da alma**. Página 22. Edição 81. Disponível em: <[www.pagina22.com.br/index.php/2013/12/alimento-da-alma/#sthash.5S2qYhc.n.dpuf](http://www.pagina22.com.br/index.php/2013/12/alimento-da-alma/#sthash.5S2qYhc.n.dpuf)>. Acesso em: 30 jan. 2013.

LASHLEY, Conrad. Para um entendimento teórico. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison (orgs.). **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. Barueri (SP): Manole, 2004, p. 1-24.

LANGE, F. Manger ou lês jeux et lês creux du plat, Seulil, 1975.

LODY, Raul. **Farinha de mandioca – o sabor brasileiro e as receitas da Bahia**. São Paulo: Senac São Paulo, 2013.

MASCARENHAS, Maria Paula. **Sociabilidades em volta da mesa**. VII Congresso Português de Sociologia. Porto, jun. 2012. Disponível em: <[www.asp.pt/vii\\_congresso/papers/finais/PAP1563\\_ed.pdf](http://www.asp.pt/vii_congresso/papers/finais/PAP1563_ed.pdf)>. Acesso em: 10 out. 2012.

MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira**. Estudos históricos (Rio de Janeiro), Rio de Janeiro, v. 33, p. 25-39, 2004.

\_\_\_\_\_. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, dez. 2001.

MACIEL, Rodrigo Araújo Alimentação, sociedade e cultura. **Horizontes Antropológicos**. [online], v. 18, n. 38, pp. 403-406, 2012. ISSN 0104-7183.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências do Solo**, v. 16, n. 47, outubro 2001, p. 31-41.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013.

MONTANDON, Alain. Prefácio: espelhos da hospitalidade. In: MONTANDON, Alain. **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac, 2011, p. 31-37.

MONTANDON, Alain. Hospitalidade ontem e hoje. In: BUENO, Marielys Siqueira; DENCKER, Ada de Freitas Maneti (org.). **Hospitalidade: cenários e oportunidades**. São Paulo: Thomson, 2003, p.131-143.

MORAES DIAS, Celia Maria de (org.). **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. Barueri: Monole, 2002.

MOREIRA, Sueli Aparecida. **Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos**. *Cienc. Cult.* [online]. 2010, v. 62, n. 4, pp. 23-26. ISSN 0009-6725.

MOTTA, Joselito da Silva. Mandioca, a raiz do Brasil. In: LODY, Raul (org.). **Farinha de mandioca – o sabor brasileiro e as receitas da Bahia**. São Paulo: Senac, 2013.

MOTTER, Ana Elisete. Tocantins: memória da autonomia (1989-2002). **Anais do XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH**. São Paulo, julho de 2011.

MOTTER, Ana Elisete. **Representações da identidade do Tocantins na literatura e na imprensa (1989-2002)**. Tese (Doutorado em História). Universidade do Vale do Rio dos Sinos – Unisinos, 2010.

NIKODIMOV, Marie-Gaïlle. Etnografia: observar, compreender, participar. In: MONTANDON, Alain. **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac, 2011, p. 83-96.

OLIVEIRA, Rosy de. A “invenção do Tocantins”. In: GIRALDIN, Odair (org.). **A (trans)formação histórica do Tocantins**. 2. ed., Goiânia: UFG, 2004, p. 13-48.

PAULA, Nilma Morcerf de. Introdução ao conceito de hospitalidade em serviços de alimentação. In: DIAS, Célia Maria de Moraes. **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. Barueri (SP): Manole, 2002, p. 69-82.

PARRIÃO, Tomásia. **Sabores do Tocantins: coletânea de receitas regionais**. Palmas: s.n, 2. ed. 2012.

PINTO, Maria Dina Nogueira. Sabores e saberes da casa de mani: a mandioca nos sistemas culinários. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**. Rio de Janeiro, n. 32, p. 281-301.

PINTO, Maria Dina Nogueira. **Mandioca: saberes e sabores da terra**. Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular. Rio de Janeiro, mai./jun. 2006, p. 8-39.

POULAIN, Jean-Pierre and PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Rev. Nutr. [online]**. 2003, v. 16, n. 3, pp. 245-256. ISSN 1415-5273.

RODRIGUES, Jean Carlos. Política e religião na nova geografia cultural: o caso da criação do Estado do Tocantins. **Revista de Estudos da Religião**. Junho – 2009, p. 51-72.

RODRIGUES, Jean Carlos. **O estado do Tocantins: política e religião na construção do espaço de representação tocaninense**. São Paulo: Blucher, 2010.

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

SCHEMEIL, Yves. Banquetes públicos: redes de sociabilidade no mundo. In: MONTANDON, Alain. **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac, 2011, p. 1195-1212.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan/jun. 2011. Editora UFPR.

\_\_\_\_\_. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31. Editora UFPR, 2005.

SANTOS, LAS. **O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares nomundo contemporâneo [online]**. Salvador: EDUFBA, 2008. 330 p. ISBN 978-85-232-0503-4. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.

SEBRAE. **Mandioca (farinha e fécula) – série estudos mercadológicos**. Brasília-DF: i-Comunicação, 2012, p. 1-32.

SILVA, J. W. B.; CHACON, J. O.; SANTOS, E.P. dos. Curva de rendimento do Tucunaré pinima *Cichla temensis* (Humboldt, 1833), do açude público “Estevam Marinho” (Curemas, Paraíba, Brasil) (Pisces, actinopterygl Cichlidae). **Revista Brasileira de Biologia**, v. 40, p. 203-206, 1980.

SILVA, Otávio Barros da. **Breve História do Tocantins e de sua gente**: uma luta secular. Araguaína: Federação das Indústrias do Estado de Tocantins. Brasília: Solo Editoras, 1997.

SILVA, L. O. R. **Formação da Cidade de Palmas de Tocantins**. Dissertação de Mestrado. FAU/UNB. Brasília-DF, 2003.

SOUZA, Candice Vidal e. A invenção do Tocantins: Espaço e tempo na construção da comunidade imaginada em um contexto regional. In: Ciências Humanas em Revista. **Revista do Instituto de Ciências Humanas e Letras da Universidade de Goiás**. Goiânia, v. 6. n. 2. p. 3-136. jul./dez. 1995.

SOUZA, Sônia Maria de. **O desenvolvimento vem da estrada**: a Belém-Brasília e a fundação de Guaraí (1958-1975). Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 1997.

TELFER, Elizabeth. **A filosofia da “hospitalidade”**. In: LASHLEY, Conrad e MORRISON, Alison (orgs.). Em busca da hospitalidade: perspectivas de um mundo globalizado. São Paulo: Manole, 2004.

TEIXEIRA, Luiz Fernando Cruvinel. Formação de Palmas. **Revista UFG**, junho 2009, Ano XI, n. 6.

VIDAL E SOUZA, C. **A construção de Palmas nos discursos de políticos e urbanistas**. Dissertação de Mestrado. Brasília; DAN/UNB, 1992.

WÄTZOLD, Tim. **Proclamação da cozinha brasileira como parte do processo de formação da identidade nacional no Império Brasileiro –1822-1889**. Belo Horizonte: TCS Editora, 2012.

**Sites consultados**

AGROTINS. Disponível em <<http://agrotins.to.gov.br/tema>> Acesso em: 20 dez. 2012.

BIBLIOTECA IBGE. Disponível em <<http://biblioteca.ibge.gov.br>> Acesso em: 10 abr. 2013.

CONEXAOTO. Disponível em <<http://conexaoto.com.br>>. Acesso em 5 set. 2013.

DETALHE DA RODOVIA BELEM-BRASILIA. Disponível em: <<http://mapasdomundo.tk/mapa-do-estado-do-tocantins/mapa-do-tocantins-4/>> Acesso em: 22/03/2014.

DICIONÁRIO AURÉLIO. Disponível em <[www.dicionariodoaurelio.com](http://www.dicionariodoaurelio.com)> Acesso em 10 set. 2013.

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

JORNAL DE POESIA. Disponível em: <<http://www.jornaldepoesia.jor.br/cora.html>>. Acesso em: 29 fev. 2013.

POTALAMAZONIA. Disponível em <[www.portalamazonia.com.br](http://www.portalamazonia.com.br)> Acesso em: 7 maio 2013.

TOCANTINS. Disponível em <<http://portal.to.gov.br/>>. Acesso em: 2 dez. 2012.

MAPA DO ESTADO DE TOCANTINS. Disponível em<<http://mapas.ibge.gov.br/escolares/ensino-medio/mapas-estaduais>> Acesso em: 20/03/2014.

## GLOSSÁRIO

**Arroz cirigado** – arroz à base de carne de sol picada com pequi.

**Arroz de tropeiro** – feito com carne seca cortada em grandes pedaços. Depois de fritar a carne, retira-se o excesso da gordura, mistura o arroz branco e deixa cozinhar. Os tropeiros levavam a carne frita em latas e, quando paravam para se alimentar, preparavam o arroz.

**Bacaba** – fruto de uma palmeira nativa da Amazônia, com cachos que contém vários frutos pequenos e arredondados com coloração acinzentada.

**Beiju** – massa feita com polvilho molhado. Fica como uma farofa granulada, que é passada na peneira e depois feita em uma frigideira sobre o fogo. Pronta, passa-se manteiga ou azeite de coco babaçu.

**Biscoito amor-perfeito** – biscoito à base de polvilho e coco, em formato de teta de vaca.

**Biscoito do céu** – biscoito doce feito com polvilho e leite de coco, assados ao forno.

**Biscoito ferventado** – feito à base de polvilho, açúcar, óleo, ovos, sal, cravo, canela e erva doce.

**Biscoito frito** – biscoito à base de polvilho frito em óleo de soja.

**Bolo cacete** – bolo à base de polvilho, seco, em formato de um “cacete” assado no forno.

**Bolo mangulão** – bolo à base de polvilho.

**Bolo de puba** – bolo feito à base de um dos derivados da mandioca (puba).

**Bolo trovão** – biscoito salgado à base de polvilho fervido em água e, depois, assado ao forno.

**Bró de coco de babaçu** – mesocarpo do coco de babaçu triturado utilizado em bolos, tortas, pães e cuscuz.

**Buriti** – palmeira do cerrado de alto poste. Apresenta frutos em cachos e vermelhos, do qual se aproveita tanto a polpa para sucos e doces, como sua fibra para fabricação de artesanatos e para telhados de casas, principalmente na zona rural.

**Caldeirada** – preparação que não passa pelo refogado, cujos componentes básicos são diversas variedades de peixes, batata, cebola, tomate e pimentão.

**Corredor** – osso da perna bovina, geralmente cozido juntamente com o feijão.

**Crueira** – é a parte da massa da mandioca ralada que não passa pelas malhas da peneira.

**Chambari** – cozido feito com a “perna” do boi traseira ou dianteira e especiarias.

**Coco babaçu** – fruto originário de palmeira típica da região Norte e Nordeste do país. Extraem-se de suas amêndoas leite de coco de babaçu e óleo.

**Farinha branca** – feita com a mandioca crua e ralada sem a fase de fermentação.

**Farinha de puba** – feita com a mandioca crua e ralada com fase de fermentação que leva três dias.

**Gamela** – utensílio de madeira utilizado na preparação de bolos, biscoitos em formato oval e com tamanhos variados.

**Goma de mandioca** – é a fécula (ou amido) da mandioca. É a mesma coisa que polvilho doce.

**Grolado** – massa feita da puba molhada e escaldada na panela, que leva em seguida manteiga ou azeite de coco babaçu.

**Gueiroba** – é uma palmeira do bioma cerrado, também encontrada em outras regiões do país, conhecida como gariroba, gairoba, jaguaroba, catolé, pati, pati-amargosa, coqueiro-amargoso e palmito-amargoso.

**Macaxeira** – é uma espécie de mandioca utilizada na cozinha, também conhecida como aipim e mandioca mansa, que pode ser cozida ou frita.

**Mangaba** – árvore em formato de copa arredondada com tronco tortuoso, nativa das regiões Nordeste e Centro-Oeste (cerrados), com frutos que contém bago (semente) e polpa carnosa e comestível.

**Moquear** – assar a carne ou peixe no moquéim (grelha de varas).

**Murici** – árvore frutífera encontrada em toda região amazônica e no litoral das regiões Norte e Nordeste. Apresenta frutos amarelos, com formato arredondado de 1 a 2 cm.

**Paçoca de carne de sol** – feita à base de farinha branca ou de puba com carne de sol frita e pilada no pilão de madeira.

**Peixe no trisca** – peixe feito na folha de bananeira. Prepara-se o molho à parte no balde com limão, sal, vinagre, pimenta e, em seguida, pega-se o peixe assado e o “trisca” no molho.

**Peta ou pipoca** – biscoito à base de polvilho assado em forma de palito.

**Pequi** – fruta nativa do cerrado, com arbusto de grande porte, desenvolve-se em cachos e cada um contém de 1 a 4 bagos, com casca verde e frutos amarelados que possuem espinhos em seu interior, por isso é preciso ter cuidado ao “roer” o fruto. É utilizado para fazer óleo de pequi e licor.

**Polvilho azedo** – obtido da lavagem da massa ralada da mandioca que passou por um processo de fermentação, é submetido à secagem ao sol depois da decantação.

**Polvilho doce** – obtido da lavagem da massa ralada da mandioca, faz-se em seguida a decantação para separar o amido da água. É submetido à secagem ao sol, depois da decantação.

**Pilar** – o mesmo que amassar muito, pisar, esmagar, moer, socar.

**Pinicado** – cozido à base de carne bovina e mandioca picada em pequenos pedaços.

**Pirão de parida** – depois de cozinhar a galinha caipira com bastante caldo, acrescenta-se farinha de mandioca.

**Puba** – massa extraída da mandioca fermentada, onde fica em um recipiente por sete dias de molho em água. Em seguida, escorre-se a água e rala.

**Sarapatel** – é uma iguaria preparada com as vísceras do porco (língua, garganta, fígado, pulmão e coração), servido com arroz branco e farinha de mandioca.

**Sembereba** – feito à base de sucos de frutos nativos como buriti, murici, cajá, bacaba, no qual se adiciona açúcar e farinha de mandioca, típico da região Norte do país.

**Triscar** – encostar, tocar o alimento em um molho.

**APÊNDICE – AUTORIZAÇÃO DAS ENTREVISTAS**

**CESSÃO GRATUITA DE DIREITOS DE DEPOIMENTO ORAL**

Pelo presente documento, eu HUGO MACIEL DA SILVA  
 Entrevistado:  
 Nacionalidade: \_\_\_\_\_ Estado Civil: SOLTEIRO  
 CPF: 925.701.609-30 RG: 392.129 Emitida pelo: Entrevistado SSP-TO  
 Domiciliado e residente em:  
 Bairro: CENTRO Cidade: PALMAS-TO CEP: \_\_\_\_\_

Declaro ceder ao pesquisador: Franksley Gomes dos Santos  
 Nacionalidade: Brasileiro  
 Profissão: Chef de Cozinha  
 CPF: 772.806.361.87 RG: 36.472.135-2 Emitida pelo: Entrevistador SSP-SP  
 Domiciliado e residente em: Rua da Consolação 328 apt.1116  
 Bairro: Consolação Cidade: São Paulo – SP CEP: 01302-000

Sem quaisquer restrições quanto aos seus efeitos patrimoniais e financeiros, a plena propriedade e os direitos autorais do depoimento de caráter histórico e documental que prestei ao entrevistador na cidade de PALMAS-TO, em 07/02/2013, num total de    CDs/DVDs/Fitas gravados (as).

O pesquisador acima citado fica conseqüentemente autorizado a utilizar, divulgar e publicar, para fins culturais, o mencionado depoimento, no todo ou em parte, editado ou não, bem como permitir a terceiros o acesso ao mesmo para fins idênticos, com a única ressalva sua integridade e indicação de fonte e autor.

Palmas, TO, 07 de fevereiro de 2013.

[Assinatura]

Assinatura do (a) Entrevistado (a)

Franksley Gomes dos Santos

Assinatura do Entrevistador

**CESSÃO GRATUITA DE DIREITOS DE DEPOIMENTO ORAL**

Pelo presente documento, eu-

Entrevistado: Joé Aires Pereira

Nacionalidade: Brasileira Estado Civil:

CPF: RG: 256652 Emitida pelo: Entrevistado SSP-T0

Domiciliado e residente em: Rua Miguel Pereira 2116

Bairro: Centro Cidade: Porto Nacional CEP:

Declaro ceder ao pesquisador: Franksley Gomes dos Santos

Nacionalidade: Brasileiro

Profissão: Chef de Cozinha

CPF: 772.806.361.87 RG: 36.472.135-2 Emitida pelo: Entrevistador SSP-SP

Domiciliado e residente em: Rua da Consolação 328 apt.1116

Bairro: Consolação Cidade: São Paulo – SP CEP: 01302-000

Sem quaisquer restrições quanto aos seus efeitos patrimoniais e financeiros, a plena propriedade e os direitos autorais do depoimento de caráter histórico e documental que prestei ao entrevistador na cidade de Porto Nacional em 13 / 02 / 2013, num total de    CDs/DVDs/Fitas gravados (as).

O pesquisador acima citado fica conseqüentemente autorizado a utilizar, divulgar e publicar, para fins culturais, o mencionado depoimento, no todo ou em parte, editado ou não, bem como permitir a terceiros o acesso ao mesmo para fins idênticos, com a única ressalva sua integridade e indicação de fonte e autor.

Porto Nacional, 13 de fevereiro de 2013.

Joé Aires Pereira

Assinatura do (a) Entrevistado (a)

Franksley Gomes dos Santos

Assinatura do Entrevistador

**CESSÃO GRATUITA DE DIREITOS DE DEPOIMENTO ORAL**

Pelo presente documento, eu

Entrevistado: Adailde Aires Silva

Nacionalidade: Brasileira

Estado Civil: solteira

CPF:

RG:

Emitida pelo: Entrevistado

Domiciliado e residente em: Avenida Pirunópolis Q-26 L-21

Bairro: São Vicente Cidade: Porto Nacional CEP:

Declaro ceder ao pesquisador: Franksley Gomes dos Santos

Nacionalidade: Brasileiro

Profissão: Chef de Cozinha

CPF: 772.806.361.87 RG: 36.472.135-2 Emitida pelo: Entrevistador SSP-SP

Domiciliado e residente em: Rua da Consolação 328 apt.1116

Bairro: Consolação Cidade: São Paulo - SP CEP: 01302-000

Sem quaisquer restrições quanto aos seus efeitos patrimoniais e financeiros, a plena propriedade e os direitos autorais do depoimento de caráter histórico e documental que prestei ao entrevistador na cidade de Porto Nacional em 13/02/2013, num total de CDs/DVDs/Fitas gravados (as).

O pesquisador acima citado fica conseqüentemente autorizado a utilizar, divulgar e publicar, para fins culturais, o mencionado depoimento, no todo ou em parte, editado ou não, bem como permitir a terceiros o acesso ao mesmo para fins idênticos, com a única ressalva sua integridade e indicação de fonte e autor.

Porto Nacional 13 de fevereiro de 2013.

Adailde Aires Silva

Assinatura do (a) Entrevistado (a)

Franksley Gomes dos Santos

Assinatura do Entrevistador

**CESSÃO GRATUITA DE DIREITOS DE DEPOIMENTO ORAL**

Pelo presente documento, eu

Entrevistado: Ana Benedita de Cerqueira e Silva  
 Nacionalidade: Brasileira Estado Civil: casada  
 CPF: 758.877.701.04 RG: 562.792 Emitida pelo: Entrevistado SSP-TO  
 Domiciliado e residente em: Praca da Matuz 60  
 Bairro: Centro Cidade: Natividade CEP: 77.370

Declaro ceder ao pesquisador: Franksley Gomes dos Santos

Nacionalidade: Brasileiro

Profissão: Chef de Cozinha

CPF: 772.806.361.87 RG: 36.472.135-2 Emitida pelo: Entrevistador SSP-SP

Domiciliado e residente em: Rua da Consolação 328 apt.1116

Bairro: Consolação Cidade: São Paulo - SP CEP: 01302-000

Sem quaisquer restrições quanto aos seus efeitos patrimoniais e financeiros, a plena propriedade e os direitos autorais do depoimento de caráter histórico e documental que prestei ao entrevistador na cidade de Natividade, em 13/02/2013, num total de CDs/DVDs/Fitas gravados (as).

O pesquisador acima citado fica conseqüentemente autorizado a utilizar, divulgar e publicar, para fins culturais, o mencionado depoimento, no todo ou em parte, editado ou não, bem como permitir a terceiros o acesso ao mesmo para fins idênticos, com a única ressalva sua integridade e indicação de fonte e autor.

Natividade, 13 de fevereiro de 2013.

Ana Benedita de Cerqueira e Silva

Assinatura do (a) Entrevistado (a)

Franksley Gomes dos Santos

Assinatura do Entrevistador

**CESSÃO GRATUITA DE DIREITOS DE DEPOIMENTO ORAL**

Pelo presente documento, eu

Entrevistado: Maria Ferreira da Silva  
 Nacionalidade: Brasileira Estado Civil: solteira  
 CPF: \_\_\_\_\_ RG: 274.029 Emitida pelo: Entrevistado SSP-TO  
 Domiciliado e residente em: Rua travessa B 10  
 Bairro: Centro Cidade: Natividade CEP: 77.340-00

Declaro ceder ao pesquisador: Franksley Gomes dos Santos

Nacionalidade: Brasileiro

Profissão: Chef de Cozinha

CPF: 772.806.361.87 RG: 36.472.135-2 Emitida pelo: Entrevistador SSP-SP

Domiciliado e residente em: Rua da Consolação 328 apt.1116

Bairro: Consolação Cidade: São Paulo - SP CEP: 01302-000

Sem quaisquer restrições quanto aos seus efeitos patrimoniais e financeiros, a plena propriedade e os direitos autorais do depoimento de caráter histórico e documental que prestei ao entrevistador na cidade de Natividade, em 13 / 02 / 2013, num total de CDs/DVDs/Fitas gravados (as).

O pesquisador acima citado fica conseqüentemente autorizado a utilizar, divulgar e publicar, para fins culturais, o mencionado depoimento, no todo ou em parte, editado ou não, bem como permitir a terceiros o acesso ao mesmo para fins idênticos, com a única ressalva sua integridade e indicação de fonte e autor.

Natividade, 13 de fevereiro, de 2013.

Maria Ferreira da Silva

Assinatura do (a) Entrevistado (a)

Franksley Gomes dos Santos

Assinatura do Entrevistador

**CESSÃO GRATUITA DE DIREITOS DE DEPOIMENTO ORAL**

Pelo presente documento, eu

Entrevistado: Mair Renato Pinto de Albuquerque

Nacionalidade: Brasileira

Estado Civil:

CPF:

RG:

Emitida pelo: Entrevistado

Domiciliado e residente em: Rua B 390

Bairro: Ginásial Cidade: Natividade CEP:

Declaro ceder ao pesquisador: Franksley Gomes dos Santos

Nacionalidade: Brasileiro

Profissão: Chef de Cozinha

CPF: 772.806.361.87 RG: 36.472.135-2 Emitida pelo: Entrevistador SSP-SP

Domiciliado e residente em: Rua da Consolação 328 apt.1116

Bairro: Consolação Cidade: São Paulo – SP CEP: 01302-000

Sem quaisquer restrições quanto aos seus efeitos patrimoniais e financeiros, a plena propriedade e os direitos autorais do depoimento de caráter histórico e documental que prestei ao entrevistador na cidade de Natividade, em 13/02/2013, num total de    CDs/DVDs/Fitas gravados (as).

O pesquisador acima citado fica conseqüentemente autorizado a utilizar, divulgar e publicar, para fins culturais, o mencionado depoimento, no todo ou em parte, editado ou não, bem como permitir a terceiros o acesso ao mesmo para fins idênticos, com a única ressalva sua integridade e indicação de fonte e autor.

Natividade, 13 de fevereiro de 2013.

Mair Renato Pinto de Albuquerque

Assinatura do (a) Entrevistado (a)

Franksley Gomes dos Santos

Assinatura do Entrevistador

**CESSÃO GRATUITA DE DIREITOS DE DEPOIMENTO ORAL**

Pelo presente documento, eu

Entrevistado: Genyssia Parvião

Nacionalidade: Brasileira

Estado Civil:

CPF:

RG: 2846157

Emitida pelo: Entrevistado SSP-GO

Domiciliado e residente em: 108 sul Alameda 12 It-2

Bairro: Centro

Cidade: Palmas CEP: 77.000

Declaro ceder ao pesquisador: Franksley Gomes dos Santos

Nacionalidade: Brasileiro

Profissão: Chef de Cozinha

CPF: 772.806.361.87 RG: 36.472.135-2 Emitida pelo: Entrevistador SSP-SP

Domiciliado e residente em: Rua da Consolação 328 apt.1116

Bairro: Consolação Cidade: São Paulo - SP CEP: 01302-000

Sem quaisquer restrições quanto aos seus efeitos patrimoniais e financeiros, a plena propriedade e os direitos autorais do depoimento de caráter histórico e documental que prestei ao entrevistador na cidade de Palmas, em 14/02/2013, num total de CDs/DVDs/Fitas gravados (as).

O pesquisador acima citado fica conseqüentemente autorizado a utilizar, divulgar e publicar, para fins culturais, o mencionado depoimento, no todo ou em parte, editado ou não, bem como permitir a terceiros o acesso ao mesmo para fins idênticos, com a única ressalva sua integridade e indicação de fonte e autor.

Palmas, 14 de fevereiro de 2013.

[Assinatura]

Assinatura do (a) Entrevistado (a)

Franksley Gomes dos Santos

Assinatura do Entrevistador

**CESSÃO GRATUITA DE DIREITOS DE DEPOIMENTO ORAL**

Pelo presente documento, eu ADÁRIO MARTINS DE ALMEIDA  
 Entrevistado:  
 Nacionalidade: BR Estado Civil: DIVORCIADO  
 CPF: 072446141-89 RG: 835668-8 Emitida pelo: Entrevistado SSP-MT  
 Domiciliado e residente em: Q. 307 NORTE AV. 20-10, Nº 32  
 Bairro: PJDN Cidade: PALMAS CEP: TO -

Declaro ceder ao pesquisador: Franksley Gomes dos Santos  
 Nacionalidade: Brasileiro  
 Profissão: Chef de Cozinha  
 CPF: 772.806.361.87 RG: 36.472.135-2 Emitida pelo: Entrevistador SSP--SP  
 Domiciliado e residente em: Rua da Consolação 328 apt.1116  
 Bairro: Consolação Cidade: São Paulo - SP CEP: 01302-000

Sem quaisquer restrições quanto aos seus efeitos patrimoniais e financeiros, a plena propriedade e os direitos autorais do depoimento de caráter histórico e documental que prestei ao entrevistador na cidade de PALMAS, em 16/02/2013, num total de CDs/DVDs/Fitas gravados (as).

O pesquisador acima citado fica conseqüentemente autorizado a utilizar, divulgar e publicar, para fins culturais, o mencionado depoimento, no todo ou em parte, editado ou não, bem como permitir a terceiros o acesso ao mesmo para fins idênticos, com a única ressalva sua integridade e indicação de fonte e autor.

Palmas, 16 de fevereiro de 2013.

Assinatura do (a) Entrevistado (a)

Franksley Gomes dos Santos  
 Assinatura do Entrevistador

**CESSÃO GRATUITA DE DIREITOS DE DEPOIMENTO ORAL**

Pelo presente documento, eu  
 Entrevistado: Wilton Mendonça Martins  
 Nacionalidade: Brasileiro Estado Civil: casado  
 CPF: 530.114.571-15 RG: 2.623.053 Emitida pelo: Entrevistado SSP-GO  
 Domiciliado e residente em: Av. Bendo Bayão 1511  
 Bairro: Centro Cidade: Paraisópolis do Tocantins CEP: 77.600.000

Declaro ceder ao pesquisador: Franksley Gomes dos Santos  
 Nacionalidade: Brasileiro  
 Profissão: Chef de Cozinha  
 CPF: 772.806.361.87 RG: 36.472.135-2 Emitida pelo: Entrevistador SSP-SP  
 Domiciliado e residente em: Rua da Consolação 328 apt.1116  
 Bairro: Consolação Cidade: São Paulo - SP CEP: 01302-000

Sem quaisquer restrições quanto aos seus efeitos patrimoniais e financeiros, a plena propriedade e os direitos autorais do depoimento de caráter histórico e documental que prestei ao entrevistador na cidade de Paraisópolis do Tocantins, em 19/02/2013, num total de CDs/DVDs/Fitas gravados (as) Tocantins

O pesquisador acima citado fica conseqüentemente autorizado a utilizar, divulgar e publicar, para fins culturais, o mencionado depoimento, no todo ou em parte, editado ou não, bem como permitir a terceiros o acesso ao mesmo para fins idênticos, com a única ressalva sua integridade e indicação de fonte e autor.

Paraisópolis do Tocantins, 19 de fevereiro de 2013.

Wilton Mendonça Martins

Assinatura do (a) Entrevistado (a)

Franksley Gomes dos Santos

Assinatura do Entrevistador

**CESSÃO GRATUITA DE DIREITOS DE DEPOIMENTO ORAL**

Pelo presente documento, eu

Entrevistado: Miriam Adriane de Oliveira Martins  
 Nacionalidade: Brasileira Estado Civil:  
 CPF: 601.572.321-15 RG: 91.758 Emitida pelo: Entrevistado SSP-TO  
 Domiciliado e residente em: Av. Bernardo Sayão 1511  
 Bairro: Centro Cidade: Paraíso do Tocantins CEP: 77.600.000

Declaro ceder ao pesquisador: Franksley Gomes dos Santos

Nacionalidade: Brasileiro

Profissão: Chef de Cozinha

CPF: 772.806.361.87 RG: 36.472.135-2 Emitida pelo: Entrevistador SSP-SP

Domiciliado e residente em: Rua da Consolação 328 apt.1116

Bairro: Consolação Cidade: São Paulo - SP CEP: 01302-000

Sem quaisquer restrições quanto aos seus efeitos patrimoniais e financeiros, a plena propriedade e os direitos autorais do depoimento de caráter histórico e documental que prestei ao entrevistador na cidade de Paraíso do, em 19/02/2013, num total de CDs/DVDs/Fitas gravados (as). Tocantins

O pesquisador acima citado fica consequentemente autorizado a utilizar, divulgar e publicar, para fins culturais, o mencionado depoimento, no todo ou em parte, editado ou não, bem como permitir a terceiros o acesso ao mesmo para fins idênticos, com a única ressalva sua integridade e indicação de fonte e autor.

Paraíso do, 19 de fevereiro de 2013.

Miriam Adriane de Oliveira Martins

Assinatura do (a) Entrevistado (a)

Franksley Gomes dos Santos

Assinatura do Entrevistador

**CESSÃO GRATUITA DE DIREITOS DE DEPOIMENTO ORAL**

Pelo presente documento, eu

Entrevistado: Maria Valdez Gomes Aires  
 Nacionalidade: Brasileira Estado Civil: solteira  
 CPF: 36.113.689.115 RG: 369.328 Emitida pelo: Entrevistado SSP-TO  
 Domiciliado e residente em: Rua Dr. Valdir Luis 287  
 Bairro: Centro Cidade: Paraíso do Tocantins CEP: 77.600

Declaro ceder ao pesquisador: Franksley Gomes dos Santos

Nacionalidade: Brasileiro

Profissão: Chef de Cozinha

CPF: 772.806.361.87 RG: 36.472.135-2 Emitida pelo: Entrevistador SSP-SP

Domiciliado e residente em: Rua da Consolação 328 apt.1116

Bairro: Consolação Cidade: São Paulo - SP CEP: 01302-000

Sem quaisquer restrições quanto aos seus efeitos patrimoniais e financeiros, a plena propriedade e os direitos autorais do depoimento de caráter histórico e documental que prestei ao entrevistador na cidade de Paraíso do Tocantins, em 23/02/2013, num total de CDs/DVDs/Fitas gravados (as).

O pesquisador acima citado fica conseqüentemente autorizado a utilizar, divulgar e publicar, para fins culturais, o mencionado depoimento, no todo ou em parte, editado ou não, bem como permitir a terceiros o acesso ao mesmo para fins idênticos, com a única ressalva sua integridade e indicação de fonte e autor.

Paraíso do Tocantins, 23 de fevereiro de 2013.

M<sup>te</sup> Valdez Gomes Aires

Assinatura do(a) Entrevistado (a)

Franksley Gomes dos Santos.

Assinatura do Entrevistador

