



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE GEOGRAFIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA

GERUZA ALINE ERIG

TERRITÓRIOS GASTRONÔMICOS: O CASO DE PALMAS - TO

BRASÍLIA
2021

GERUZA ALINE ERIG

TERRITÓRIOS GASTRONÔMICOS: O CASO DE PALMAS - TO

Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade de Brasília, como parte dos requisitos necessários para obtenção do grau de Doutora em Geografia.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Gloria Maria Vargas Lopez de Mesa

BRASÍLIA
2021

GERUZA ALINE ERIG

TERRITÓRIOS GASTRONÔMICOS: O CASO DE PALMAS - TO

Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação do Departamento de Geografia da Universidade de Brasília, como parte dos requisitos necessários para obtenção do grau de Doutora em Geografia na área de concentração Gestão Ambiental e Territorial.

Banca examinadora:

Prof.^a Dr.^a Gloria Maria Vargas Lopez de Mesa – Orientadora
Universidade de Brasília

Prof.^a Dr.^a Maria Elenita Menezes Nascimento – Avaliadora
Universidade de Brasília

Prof.^a Dr.^a Noeci Carvalho Messias – Avaliadora
Universidade Federal do Tocantins

Prof. Dr. Norberto Nuno Pinto dos Santos – Avaliador
Universidade de Coimbra

Prof. Dr. Fernando Luiz Araújo Sobrinho – Suplente
Universidade de Brasília

Ao Arno e a Marli, seres humanos incríveis, que não medem esforços para que eu realize os meus sonhos.

A tod@s @s palmenses, nascidos ou de coração, assim como **EU**.

AGRADECIMENTOS

A quem eu devo a vida e todas as bênçãos que recebo, agradeço ao meu Deus, pela sabedoria, pelo entusiasmo, por me dar força para lutar pelos meus sonhos, por me mostrar os melhores caminhos, pela minha saúde e pela saúde da minha família, pela minha coragem e, em especial, por me cercar de anjos.

O agradecimento eterno à minha família que sonhou todos os meus sonhos e que também sofreram junto comigo, mas que com certeza, veem, nessa tese, um de seus sonhos sendo concretizados. Meu pai, Arno, meu incentivador e apoiador incondicional, todo meu amor. Minha mãe, Marli que, com seu jeito bruto, me ensinou a lutar pelos meus objetivos. À Ana Beatriz minha amada sobrinha e afilhada, a razão pela qual eu tenho forças para realizar todos os meus sonhos. À minha irmã Gessana que teve paciência e compreensão nos meus momentos de cansaço. Ao meu cunhado Mauredson que sempre animava os almoços de domingo para me dar ânimo para escrever.

Agradecimento mais do que especial ao Albano, meu companheiro, confidente, auxiliar de pesquisa, fotógrafo, motorista, cozinheiro, montador de *mise-en-place* para os pratos da tese, leitor de tese em tempo integral, incentivador e meu colo, quando precisei. Obrigada por tanto!

Todos os agradecimentos à minha querida e paciente orientadora, Professora Gloria Vargas, por quem tenho profunda admiração. Além de me apresentar para o mundo da Geografia, ensinou a dar um passo de cada vez e com sua voz doce e reconfortante, me acalmou nos momentos de angústia e me incentivou a ter mais confiança. Obrigada por me apoiar, me defender quando foi preciso e me abraçar (mesmo que a distância). Ficaram aprendizados para toda a vida. Quantas vezes uma ligação dela me trouxe a paz, a confiança, me deu um norte... Ahh!! Sou muito abençoada esse encontro acadêmico e pessoal!

Agradeço ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins (IFTO) que lançou o Regulamento para Programa de Capacitação dos Servidores e, por meio de um edital, consegui afastamento integral durante os 4 anos do curso, onde pude me dedicar exclusivamente ao desenvolvimento da pesquisa. Em nome do Diretor Geral do IFTO - campus Palmas, Wendell Costa, agradeço aos meus parceiros de trabalho: Veruska Dutra, Janaina Aires, Mary Sena, Daniela Sardinha, Jaimile Cunha e Jaci Câmara.

Agradecimentos especiais a todos do Programa de Pós-Graduação em Geografia (POSGEA) da Universidade de Brasília (UnB). Ao coordenador do Programa Professor Roberto, aos servidores Agnelo e Jorge pelo apoio e auxílio sempre que precisei. A todos os Professores do POSGEA, com quem aprendi muito sobre as ciências geográficas, em diversos

aspectos, em especial aos Professores Nelba Penna, Marília Peluso, Marília Steinberger, Rafael Sânzio e Fernando Sobrinho.

Agradeço à Professora Ellen Fensterseifer Woortmann, do Departamento de Antropologia da UnB, que desde o mestrado me mostra o quanto a gastronomia precisava ser pesquisada, desmistificada e reconhecida.

Minha gratidão por todo carinho e palavras de motivação da Professora Elenita Menezes, minha eterna orientadora de mestrado e que me incentivou a abraçar o doutorado com todas as minhas forças. Mais um anjo que Deus colocou em minha vida.

Agradeço muito o carinho, a amizade e a parceria das Professoras/amigas Alessandra Santos e Tainá Zaneti com as quais aprendi muito sobre didáticas de ensino da gastronomia, cerrado e gastronomia afetiva.

Agradeço aos amigos que fiz no doutorado, com os quais troquei infinitas ideias e conhecimentos: Carolina Starling, Rafael Lavrador, Wagner Freitas, Eduardo Marcuso, Joesley Dourado, Orimar Sobrinho, Marcos Moura e Cintia Lins. Cada um de vocês deixou uma marca na minha vida, foram presentes que Brasília me deu.

E de forma especial, agradeço ao meu querido amigo que conheci na disciplina de Geografia Cultural, meu companheiro de longas discussões, Brenno Rodrigues. Obrigada pelas boas conversas, pelas sugestões e argumentações a respeito dos meus conceitos relacionados à tese, por ouvir minhas angústias e por embarcar nos meus projetos. Tenho certeza que essa amizade se perpetuará por muitos e muitos anos.

Agradecimentos mais do que especiais à minha amiga Ana Rosa, um ser humano ímpar que vi algumas vezes na UnB, mais precisamente no CET – Centro de Excelência em Turismo, há quase 10 anos, mas só Coimbra nos aproximou. Obrigada por tanta generosidade, tanto apoio, tanta escuta, tanto amor, tanta dedicação a mim. Quantas vezes tudo ficou mais fácil depois de uma conversa com você. Um anjo que Deus, também, colocou na minha vida.

Agradeço à Thamiris Andrade, por sempre me receber tão bem em Brasília, ser minha parceira de tantos projetos, dividir minhas angústias, debater assuntos relativos à tese, suas sugestões foram sempre pertinentes. Agradeço imensamente pelo convite para fazer parte do projeto GOsTO, no qual tenho aprendido muito sobre a valorização da gastronomia cerratense e sobre as comunidades tradicionais. Que honra participar de tudo isso! Obrigada!

Gratidão à Leiliane Rebouças e Elissélia Paes, amigas de mestrado, mas que sempre me apoiaram no período do doutorado, com companhia, com indicações de onde ir em Brasília, com almoços em família, dentre outros afagos.

Aos amigos que fiz em Coimbra, quando cursei disciplinas para me aperfeiçoar no meu tema no Doutorado em Patrimônios Alimentares da Universidade de Coimbra. Foram inúmeros aprendizados que contribuíram para a minha pesquisa, mas o mais importante foram as amizades que ficarão para sempre guardadas no meu coração. E aos professores da UC com os quais aprendi tanto... gratidão.

Em especial, agradeço a Mestra pela Universidade de Coimbra, Hélen Dantas, amiga de Palmas e que me recebeu com tanta presteza em Coimbra, provando que o amor e o carinho são círculos universais. Obrigada minha amiga!

Agradeço imensamente às contribuições muito pertinentes da banca de qualificação da tese, realizada em maio de 2020, em nome das Professoras Marília Peluzo e Janine Collaço e do Professor Fernando Sobrinho.

Agradeço imensamente aos Professores Elenita Menezes, Noeci Carvalho, Norberto Santos e Fernando Sobrinho por aceitarem o convite para compor a banca de defesa da tese, pela leitura e avaliação da mesma.

Agradeço muito aos meus entrevistados que se dispuseram a responder o questionário, os proprietários dos restaurantes, feirantes, *masterchefs*, vencedores de prêmios de gastronomia, gastrônomos, nutricionistas, bem como todos que de forma direta e indireta contribuíram para a pesquisa.

Agradeço aos meus parceiros que deixaram minha tese mais atrativa: André Paulo que produziu o mapa dos nichos, Randolpho Soares que projetou o Mapa GeoGastronômico, Valeska América que contribui muito com pesquisas de dados e produção de gráficos, a Professora e amiga Veruska Dutra que coordenou uma pesquisa, ainda em 2019, sobre a gastronomia de Palmas para levantamento de dados pertinentes à minha pesquisa, Simone Camelo que reuniu e me forneceu as ricas receitas das boleiras e doceiras de Natividade e a Kleiryne Aguiar que me disponibilizou informações do turismo no Tocantins.

Esse trabalho tem um pouco de cada um de vocês. Muito obrigada a todos!

“Para estudar o passado de um povo, de uma instituição, de uma classe, não basta aceitar ao pé da letra tudo quanto nos deixou a simples tradição escrita. É preciso fazer falar a multidão imensa dos figurantes mudos que enchem o panorama da história e são muitas vezes mais interessantes e mais importantes do que os outros, os que apenas escrevem a história”.

(Sérgio Buarque de Holanda)

RESUMO

À medida que as pessoas se alimentam, é movimentada uma série de agentes sociais que reproduzem práticas de caráter cultural que são construídas historicamente. Quando um sujeito faz uma escolha alimentar, movimenta-se uma cadeia produtiva complexa, de modo que se exercita um gosto individual o qual é construído dentro do contexto social em que aquele está inserido. Sendo assim, a alimentação é dinâmica e, a partir de diferentes recortes geográficos, há a possibilidade de se realizar uma leitura da capacidade produtiva de uma região, da sua história territorial, da sua estrutura comercial, das tecnologias gastronômicas disponíveis e das preferências sobre alguns alimentos, de sorte que esses aspectos podem representar não só os gostos, mas comportamentos e até mesmo a própria estrutura social de determinado grupo. O objeto desta tese é a gastronomia – considerada rito de inovação numa cozinha, ou seja, a ressignificação das cozinhas unida aos processos históricos e culturais dinâmicos de uma localidade. Ao se pensar em gastronomia simbólica (a que representa uma comunidade), logo se concebe um marco territorial que está ligado aos produtos e insumos que ele tem a oferecer. Destarte, o foco deste trabalho é a gastronomia de Palmas, uma cidade constituída por pessoas de todas as regiões do Brasil, com culturas e hábitos diversificados, que inicialmente vieram para construí-la e estabelecer-se enquanto formavam a cultura local. Diante disso, este trabalho teve por objetivo descrever e analisar as vertentes gastronômicas de Palmas com suas origens e histórias territoriais. A metodologia consistiu em uma pesquisa de natureza qualitativa, através de amostragem não-probabilística por julgamento, com aplicação de questionários para entrevistados selecionados pelo critério da representatividade significativa atinentes aos aspectos ligados à gastronomia de Palmas. Pôde-se constatar que as vertentes gastronômicas mais evidentes de Palmas são as vertentes gastronômicas nordestina, caipira e amazônica e que elas constituem heranças dos hábitos alimentares dos primeiros habitantes que se fixaram nesse território, bem como da apropriação do meio pela população e transformação dos alimentos e, ainda, pela localização territorial e suas respectivas características físicas, elementos delineadores da diversidade gastronômica: bioma cerrado; clima tropical e recursos hídricos abundantes.

Palavras-chave: Palmas-TO. Território gastronômico. Territorialidade. Vertentes gastronômicas. Nichos gastronômicos.

ABSTRACT

When a person makes an individual food choice, a complex productive chain is put in motion, the individual taste is exercised, even though built within the social context. Therefore, the eating process is dynamic and comes from different geographic outlines. There is a possibility of interpreting it in relation to the productive capacity of a region, its territorial history, commercial structure, available gastronomical technologies, food preferences, and these aspects can represent not only tastes but also behaviour and even the social structure of a given group itself. The object of this thesis is the gastronomy considered as an innovation ritual within a kitchen, which means the re-signification of kitchens along with the dynamic historical and cultural processes of a region. When thinking about symbolic gastronomy, the one that represents a community, we soon think about it as a territorial mark which is linked to products and inputs that a territory can offer. Thus, the aim of this theses is the gastronomy in Palmas, a city constituted by people belonging to all regions of Brazil, with diverse cultures and habits, that initially came to build it and to establish themselves and meanwhile formed the local culture. It describes and analyses the different gastronomic traditions of Palmas together with its territorial origins and history. The methodology consists of a qualitative research, by means of nonprobability sampling by judgement, with application of surveys to selected interviewees following the representativeness criteria related to the aspects linked to the gastronomy of Palmas. We show that the most evident gastronomic traditions of Palmas are the nordestina, caipira and amazônica, They constitute an inheritance of eating habits from the first settlers of this territory, as well as the appropriation of space by the population and the transformation of the foods and also, given the territorial location and its respective physical characteristics, these are the elements that outline Palmas' gastronomic diversity: cerrado biome, tropical climate and abundant water resources.

Keywords: Palmas – TO. Gastronomic Territory. Territoriality. Gastronomic Traditions. Gastronomic niche.

RESUMEN

A medida que nos alimentamos es movida una serie de agentes sociales que reproducen prácticas de carácter cultural construidas históricamente. Cuando un sujeto hace una elección alimentaria, se mueve una cadena productiva compleja, se ejercita el gusto individual pero, es construido dentro del contexto social. Siendo así, la alimentación es dinámica y a partir de diferentes recortes geográficos hay posibilidad de realizar una lectura en relación a la capacidad productiva de una región, a su historia territorial, a la estructura comercial, a las tecnologías gastronómicas disponibles, a las preferencias sobre algunos alimentos y esos aspectos pueden representar no solamente los gustos, sino comportamientos y hasta la misma propia estructura social de determinado grupo. El objeto de esta tesis es la gastronomía considerada como rito de innovación dentro de una cocina, o sea, el resignificado de las cocinas unida a los procesos histórico y cultural dinámicos de una localidad. Al pensar en gastronomía simbólica, la que representa una comunidad, luego pensamos en un marco territorial que está ligado a los productos e insumos que el territorio ofrece. De este modo, el enfoque de este trabajo es la gastronomía de Palmas, una ciudad constituida por personas de todas las regiones del Brasil, con culturas y hábitos diversificados, que inicialmente vinieron para construirla y establecerse, mientras formaban la cultura local. Por lo tanto, este estudio tuvo por objetivo describir y analizar las vertientes gastronómicas de Palmas con sus orígenes e historias territoriales. La metodología constituye en una investigación de naturaleza cualitativa, a través del muestreo no probabilístico por juicio, con aplicación de cuestionarios para entrevistados seleccionados por el criterio de representatividad significativa atinentes a los aspectos vinculados a la gastronomía de Palmas. Se puede constatar que las vertientes gastronómicas más evidentes de Palmas son la nordestina, la *caipira* y la amazónica, y que las mismas constituyen herencias de los hábitos alimentarios de los primeros habitantes que se asentaron en ese territorio, así como de la apropiación del medio por la población y transformación de los alimentos, y además por la ubicación territorial y sus respectivas características físicas, elementos delineadores de la diversidad gastronómica: bioma cerrado, clima tropical y recursos hídricos abundantes.

Palabras-clave: Palmas – TO. Territorio gastronómico. Territorialidad. Vertientes gastronómicas. Nichos gastronómicos.

LISTA DE MAPAS

Mapa 01: Brasil até 1988.....	47
Mapa 02: Brasil após a criação do Tocantins	47
Mapa 03: Serras Gerais.....	49
Mapa 04: Terras indígenas do Tocantins.....	54
Mapa 05: Mapa político-administrativo do Brasil.....	58
Mapa 06: Quadrilátero delimitado pelo IBGE para localização de Palmas	62
Mapa 07: Localização de Palmas	64
Mapa 08: Expansão da área de Palmas.....	72
Mapa 09: Localização de Palmas no Tocantins e no Brasil	73
Mapa 10: Plano viário básico proposto para Palmas	74
Mapa 13: Manchas daculinária brasileira.....	112
Mapa 14: Regiões turísticas do Tocantins.....	116
Mapa 15: Bico do Papagaio.....	135
Mapa 16: Vale dos Grandes Rios	139
Mapa 17: Localização do distrito de Taquaruçu	147
Mapa 18: Região Nordeste	161
Mapa 19: Sertão leste	166
Mapa 20: Amazônia Legal	171
Mapa 21: Mapa GeoGastronômico de Palmas	194
Mapa 22: Nichos gastronômicos de Palmas	200

LISTA DE FIGURAS

Figura 01: Bolo de mãe	49
Figura 02: Bolo de arroz.....	50
Figura 03: Arroz cirigado	50
Figura 04: Mesa de alimentos da Festa do Divino Espírito Santo	53
Figura 05: Imperador e os alimentos servidos na Festa do Divino Espírito Santo.....	53
Figura 06: Passeata do Movimento Pró-Criação do Estado do Tocantins, em 1956 – Porto Nacional (TO)	57
Figura 07: Homenagem do Governo do Tocantins à cidade de Goiás	59
Figura 08: Fava na banca da feira.....	67
Figura 09: Coco babaçu no pé	67
Figura 10: Abertura da Avenida Teotônio Segurado em 1990.....	70
Figura 11: Início da construção do Palácio Araguaia.....	71
Figura 12: Construção do Palácio Araguaia 1990-1991.....	71
Figura 13: Pequi florido.....	80
Figura 14: Pequi no pé	80
Figura 15: Mangaba no pé.....	82
Figura 16: Jatobás.....	82
Figura 17: Caju e cajuí.....	82
Figura 18: Buriti	82
Figura 19: Lei nº 3.253	91
Figura 20: Abertura Oficial da Pavimentação de Palmas, no dia 20 de maio de 1989	104
Figura 21: Primeiro cozinheiro de Palmas	106
Figura 22: Primeiro restaurante de Palmas.....	106
Figura 23: Chambari com acompanhamentos	119
Figura 24: Insumos mais representativos na gastronomia de Palmas	120
Figura 25: Sequência de tucunarés	121
Figura 26: Cartaz do 1º Festival do Pequi e Buriti	123
Figura 27: Cartaz do Festival do Chambari.....	124
Figura 28: Almoço típico do Jalapão.....	125
Figura 29: Carne de lata	126
Figura 30: Produção de rapadura em São Félix.....	127

Figura 31: Caseara	127
Figura 32: Peixe na folha de bananeira	128
Figura 33: Localização das Serras Gerais.....	130
Figura 34: Pilão para produzir a paçoca	131
Figura 35: Biscoito Amor Perfeito	132
Figura 36: Rio Araguaia	133
Figura 37: Maria Izabel	134
Figura 38: Caranha ensopada	134
Figura 39: Palmeira de coco babaçu.....	137
Figura 40: Panelada	138
Figura 41: Sarapatel.....	138
Figura 42: Arroz com fava	140
Figura 43: Tucunaré com ceviche de caju	141
Figura 44: Mangaba e caju	142
Figura 45: Castanha de baru	142
Figura 46: Cocada de babaçu.....	142
Figura 47: Livro GOsTO	144
Figura 48: Campanha - gastronomia local - TO	145
Figura 49: Portal de Taquaruçu	146
Figura 50: Cachoeira da Roncadeira em Taquaruçu	148
Figura 51: Buchada com feijão branco.....	165
Figura 52: Paçoca de carne de sol	169
Figura 53: Frango caipira com arroz e pequi.....	170
Figura 54: Açaí com peixe frito.....	174
Figura 55: Ver-o-Peso	174
Figura 56: Peixes do Rio Tocantins.....	175
Figura 57: Peixes à venda na feira.....	176
Figura 58: Aspectos econômicos de Palmas: indústria	179
Figura 59: Aspectos econômicos de Palmas: agricultura	180
Figura 60: Aspectos econômicos de Palmas: pecuária.....	181
Figura 61: Lago de Palmas	188
Figura 62: Ilha Canela	189
Figura 63: Parque Cesamar	190
Figura 64: Monumento 18 do Forte na Praça dos Girassóis	190

Figura 65: Palacinho.....	191
Figura 66: Dados do Turismo de Palmas	192
Figura 67: Via Palmas Brasil.....	201
Figura 68: Vista lateral da Via Palmas Brasil.....	201
Figura 69: Avenida LO 9.....	202
Figura 70: Alguns estabelecimentos gastronômicos da Avenida LO 9.....	202
Figura 71: Alguns estabelecimentos gastronômicos da Avenida LO 5.....	203
Figura 72: Avenida LO 5.....	203
Figura 73: Produção de pamonhas	204
Figura 74: Pamonha de carne de sol.....	204
Figura 75: Avenida Palmas Brasil Norte.....	205
Figura 76: Restaurante Sabor da Serra em Taquaruçu	206
Figura 77: Galinha caipira do Sabor da Serra.....	206
Figura 78: Comércio da Avenida Tocantins – Taquaralto	207
Figura 79: Carne de sol em exposição no comércio de Taquaralto.....	207
Figura 80: Barraquinhas que comercializam gastronomia nordestina na Quadra 104 Sul..	208
Figura 81: Peixe servidos na praia da Graciosa.....	209
Figura 82: Tucunaré em pedaços servido na praia do Prata	209
Figura 83: Praia da Graciosa	210
Figura 84: Açaiteria na praia	210
Figura 85: Bolinho de milho com pequi.....	211
Figura 86: Tapioca.....	211
Figura 87: Variçoba.....	212
Figura 88: Tacacá	212
Figura 89: Fogão a lenha do Restaurante Ecológico	213
Figura 90: Salão do Restaurante Ecológico.....	213
Figura 91: Carne de sol de carneiro.....	213
Figura 92: Chambari do Restaurante Maria Izabel.....	214
Figura 93: Feira da 304 Sul	219
Figura 94: Vertente da Gastronomia Nordestina na Feira da 304 Sul.....	219
Figura 96: Buffet de alimentos da Feira da 304 Sul.....	219
Figura 95: Praça de alimentação da Feira da 304 Sul.....	219
Figura 97: Peixarias na feira da 304 Sul.....	220
Figura 98: Banca Delícias do Pará	220

Figura 99: Feira da 307 Norte.....	220
Figura 100: Mocotó comercializado na Feira da 307 Norte.....	220
Figura 101: Sarapatel, chambari e buchada na Feira da 307 Norte.....	221
Figura 102: Barracas de alimentos prontos na Feira da 307 Norte	221
Figura 103: Feira do Aurenny I.....	222
Figura 104: Carne de porco na lata comercializada na Feira do Aurenny	222
Figura 105: Carne de sol da Feira do Aurenny I	222
Figura 106: Lateral da Feira da 304 Sul	223
Figura 107: Entrada principal da Feira da 304 Sul.....	223
Figura 108: Banca da Feira da 304 Sul.....	226
Figura 109: Rei da Paçoca na 304 Sul.....	226
Figura 110: Pamoharia Paraíso na Feira da 304 Sul.....	227
Figura 111: Banca da Mulher da Farinha na Feira da 304 Sul	227

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 01: Entrevistados selecionados.....	42
Gráfico 02: Crescimento populacional de Palmas.....	65
Gráfico 03: Expansão urbana de Palmas de 1990-2017	78
Gráfico 04: Naturalidade da população do Tocantins	97
Gráfico 05: População do Tocantins procedente da Região Norte.....	98
Gráfico 06: População do Tocantins oriunda da Região Nordeste.....	98
Gráfico 07: População do Tocantins advinda da região Centro-oeste	99
Gráfico 08: Insumos que representam a gastronomia de Palmas	118
Gráfico 09: Faixa etária dos participantes	155
Gráfico 10: Escolaridade dos entrevistados	156
Gráfico 11: Naturalidade dos entrevistados	156
Gráfico 12: Tempo de residência em Palmas	157
Gráfico 13: Vertentes gastronômicas de Palmas	158
Gráfico 14: Nichos gastronômicos de Palmas.....	199

LISTA DE QUADROS

Quadro 01: Conceitos de gastronomia, culinária, alimentação e cozinha.....	26
Quadro 02: Objetivos da tese	43
Quadro 03: Panorama do FGT até a 14ª edição.....	149
Quadro 04: Vertentes gastronômicas localizadas nos nichos.....	215
Quadro 05: Insumos <i>in natura</i> das feiras de Palmas	216
Quadro 06: Características das principais feiras de Palmas	218
Quadro 07: Sabores experimentados	247

LISTA DE SIGLAS

A&B – Setor de Alimentos e Bebidas

AAPCP – Associação dos Amigos do Patrimônio Cultural de Palmas

ABAV – Associação Brasileira de Agências de viagens

ABIH – Associação Brasileira da Indústria de Hotéis

ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes

ADETUC – Agência do desenvolvimento do turismo, cultura e economia criativa do Tocantins

AGROTINS – Feira Agrotecnológica do Tocantins

APA – Área de Proteção Ambiental

APL – Academia Palmense de Letras

CADASTUR – Sistema de cadastro de pessoas físicas e jurídicas que atuam na cadeia produtiva do turismo, executado pelo Ministério do Turismo em parceria com os Órgãos Oficiais de Turismo das Unidades da Federação

CONORTE – Comissão de Estudos da Região do Norte Goiano

FAB – Força Aérea Brasileira

FGT – Festival Gastronômico de Taquaruçu

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

JUCETINS – Junta Comercial do Estado do Tocantins

MTUR – Ministério do Turismo

PANC – Planta alimentícia não convencional

PIB – Produto Interno Bruto

PDITS – Plano de Desenvolvimento Integrado do Turismo Sustentável

SEDER – Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural de Palmas

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SINGARESTH – Sindicato dos Empregados no Comércio Hoteleiro, Bares e Restaurantes do Estado do Tocantins

UHE – Usina Hidrelétrica

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	22
1.2	Objeto de estudo	31
1.3	Perguntas orientadoras	31
1.4	Hipótese	32
1.5	Objetivos	32
1.5.1	Objetivo geral	32
1.5.2	Objetivos específicos	32
1.6	Justificativa	32
2	PROPOSTA METODOLÓGICA PARA A EXECUÇÃO DA PESQUISA	39
2.1	A pesquisa qualitativa	39
2.2	Estratégias de pesquisa: geração e coleta de dados	40
2.2.1	O estudo de caso.....	40
2.2.2	A amostragem não probabilística	41
2.2.3	Aplicação de entrevista	43
3	CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA – TEMA DE ESTUDO	46
3.1	Contextualização histórica	46
3.1.1	Criação do Tocantins.....	46
3.1.2	Palmas – a mais nova capital brasileira.....	60
3.2	Contextualização geográfica de Palmas	73
3.3	Contextualização ambiental de Palmas	79
4	A FORMAÇÃO DE TERRITÓRIOS GASTRONÔMICOS	85
4.1	Os usos do território e a gastronomia	85
4.2	As conexões entre território e identidade gastronômica	88
4.3	Apropriação territorial da população tocantinense	94
4.4	Migrações e construção do território Palmense	102
5	HISTÓRIA TERRITORIAL DAS VERTENTES GASTRONÔMICAS	109
5.1	Gastronomia no território brasileiro	109
5.2	A diversidade gastronômica no território tocantinense	114
5.2.1	Região Serras e Lago	117
5.2.2	Região Encantos do Jalapão	124

5.2.3 Região Lagos e Praias do Cantão	127
5.2.4 Região das Serras Gerais	129
5.2.5 Região Ilha do Bananal	132
5.2.6 Região Bico do Papagaio	134
5.3 Festival Gastronômico de Taquaruçu – processo de identidade gastronômica ...	146
5.4 Vertentes gastronômicas de Palmas e seus percursos territoriais	153
5.5 Origem das vertentes gastronômicas de Palmas	159
5.5.1 Gastronomia Nordestina.....	160
5.5.2 Gastronomia Caipira	165
5.5.3 Gastronomia Amazônica	170
5.6 Mudanças na oferta e consumo de produtos no território gastronômico palmense.....	176
6 TERRITORIALIDADE CONTEMPORÂNEA DA GASTRONOMIA PALMENSE	186
6.1 Territórios turísticos e sua relação com a gastronomia.....	186
6.2 Nichos gastronômicos: os territórios gastronômicos no contexto urbano de Palmas	195
6.3 Feiras livres de Palmas: apropriação do território	215
6.4 O geossímbolo gastronômico de Palmas: a feira da 304 Sul	223
7 CONSIDERAÇÕES FINAIS	229
7.1 Visão geral.....	229
7.2 Principais contribuições.....	231
7.3 Pesquisas futuras	232
7.4 Principais conclusões com base no resultado da pesquisa e entrevistas	233
REFERÊNCIAS	235
APÊNDICE A - SABORES EXPERIMENTADOS	247
APÊNDICE B – ENTREVISTA	251
APÊNDICE C – DESGUSTANDO A TESE	255



1 INTRODUÇÃO

Os significados da alimentação para as sociedades não devem ser compreendidos somente a partir de uma abordagem que abrange apenas indicadores econômicos, nutricionais e biológicos, pois o modo de alimentar sempre ultrapassa o ato de comer em si e se articula com a identidade e com outras dimensões sociais de uma comunidade. Sendo assim, o interesse de várias áreas do conhecimento pelo tema *alimentação* deve-se ao fato de esse fenômeno possuir interfaces variadas, extrapolando uma mera satisfação fisiológica, cumprindo uma série de funções e expressões que transcendem a fome biológica que se traduzem por meio de costumes, rituais e demais comportamentos. Ou seja, mais do que a disponibilidade ou não de determinado alimento, a escolha da dieta de um grupo tem respaldo em um contexto muito maior.

À medida que nos alimentamos, é movimentada uma série de atores e agentes sociais, além de uma série de práticas de caráter cultural. Quando se faz uma escolha alimentar, movimenta-se uma cadeia produtiva complexa, exercita-se o gosto individual, contudo, construído dentro do contexto social. O grupo ao qual se pertence adota regras, inclusive alimentares. Sendo assim, a alimentação é dinâmica e, a partir de diferentes recortes geográficos, ou até mesmo cronológicos, é possível entender a construção do atual panorama alimentar. Por meio da alimentação, há a possibilidade de se fazer uma leitura em relação à capacidade produtiva de uma região, à sua história territorial, à estrutura comercial, às tecnologias gastronômicas disponíveis, às preferências sobre alguns alimentos e, também, bebidas, e esses aspectos podem representar não só os gostos, mas comportamentos e a própria estrutura social de determinado grupo.

Santos (1997, p. 160) afirma que “não é suficiente que uma coisa seja comestível, para que efetivamente seja consumida. É necessária uma série de condicionamentos como o biológico, o psicológico, o geográfico, o cultural e o social para que se dê um passo”.

A comida é uma boa articuladora da estrutura social de um grupo, bem como de sua identidade. As práticas alimentares se apresentam fundamentais para entender as formas de organização social, pois a comida pertence a um conjunto de normas e valores nos quais estão presentes as preferências gustativas e as marcas de identidade dos diferentes grupos.

De acordo com Maciel (2005):

Através da alimentação os seres humanos constroem suas identidades sociais, considerando que estas se constituem em espaços privilegiados para apreender determinados processos, por meio dos quais os grupos sociais marcam sua distinção, se reconhecem e se veem reconhecidos. (MACIEL, 2005, p. 49)

Sobre o marco identitário através da comida, Brillat-Savarin (1995) afirma: “dize-me o que comes e te direi quem és”, que corrobora com a citação de Bessis (1995):

Dize-me o que comes e te direi qual deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te incluis. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade. (BESSIS, 1995, p. 10)

A história territorial dos alimentos e das comunidades, suas tradições, práticas alimentares, as novas e antigas técnicas de produção, os sabores e saberes e as miscigenações culturais são responsáveis pela formação dos sistemas culinários regionais.

Dória (2009) enfatiza a distinção entre sistemas alimentares e sistemas culinários. Portanto, utilizaremos o apoio do autor supracitado, porém em um sentido mais amplo, pois ressaltaremos a diferença entre sistemas alimentares e sistemas gastronômicos. Dória (2009) destaca que os sistemas alimentares correspondem ao conjunto das soluções de vida de uma população para resolver os problemas de nutrição, sempre considerando as possibilidades que o ambiente dispõe e as ideias dessa população sobre a incorporação de outras culturas, que podem se formar em outros domínios como, por exemplo, na religião. Eles variam, em grandes linhas, de civilização para civilização, e essas diferenças contam muito quando se observa a alimentação de cada uma. Os sistemas gastronômicos são, por sua vez, processos mais restritos: uma civilização ou um povo pode comportar vários sistemas gastronômicos, como são as diferentes cozinhas dos povos ocidentais ou as diferentes cozinhas chinesas ou indianas, ou as diversas formas de alimentação dentro do território tocantinense, imersos nos respectivos sistemas alimentares.

Por meio de metáfora, Dória (2009) afirma que os sistemas alimentares são como línguas muito faladas e os sistemas gastronômicos são como dialetos, independentemente do seu tamanho ou extensão.

Então, quando se fala em cultura gastronômica, fala-se em envolvimento de fatores e alimentos externos, introdução de alimentos de outras regiões, Estados e/ou países junto a alimentos locais, fusões culturais. O território brasileiro, por exemplo, usufrui muito de

alimentos endêmicos, porém, sua multiculturalidade faz com que, principalmente os que vivem nas grandes cidades, sofram forte influência de alimentos “importados” em sua alimentação.

Já a cultura alimentar é baseada em formas e técnicas originais de um povo, região ou lugar sem a inserção dos métodos ou de insumos que não sejam da região ou do lugar em que se habita, ou seja, alimentos locais que não sofreram inserção de produtos externos e que fazem parte da alimentação local, do lugar onde são produzidos.

Portanto, são chamados, aqui, de cultura gastronômica, a gastronomia globalizada e de cultura alimentar, a gastronomia típica da região ou localidade.

Por um longo período na vida humana, alimentar-se era uma questão de sobrevivência. O consumo do alimento estava relacionado com sua acessibilidade, em termos geográficos, culturais e econômicos. Mudanças significativas dessa relação ao longo do tempo estão relacionadas à industrialização e à produção em massa dos bens de consumo, dentre eles o alimento, como destaca Oliveira (2013). A produção da indústria alimentícia, aliada à modificação da estrutura social e econômica vigente, estabelece uma nova relação com o alimento: a comida.

A comida pode ser considerada como o alimento ingerido em um contexto de bem-estar, de prazer. Dessa forma, pode-se também evidenciar a dimensão do comer como além do simples ato vital, condicional para a manutenção da vida. Assim, essa nova relação se caracterizou como uma busca cada vez maior pelo prazer com o alimento, possibilitado pelas novas organizações sociais que surgiram com o desenvolvimento da sociedade moderna. As cozinhas começam a sair do ambiente doméstico e entram no comércio, surgindo os restaurantes e então, a partir desse fato, surge uma busca pelo aperfeiçoamento nas artes da mesa, desenvolvendo a gastronomia como área de estudos.

Convém mencionar que há diversas discussões e perspectivas sobre os conceitos e a diferença entre gastronomia, culinária, alimentação e cozinha. Autores como Brillat-Savarin (1825); Douglas (1975); Mintz (1985); Fischler (1989); Revel (1994); Contreras; Arnaiz (2005); Levi-Strauss (2010); Collaço (2013); Dória (2009, 2014), dentre vários outros pesquisadores, debatem essa distinção e convergência entre esses significados. Contudo, essa não é a discussão principal deste trabalho. Então, traremos a definição de gastronomia, objeto desse estudo, apoiadas em Brillat-Savarin, como um dos principais precursores da gastronomia moderna com sua obra *A fisiologia do gosto* (1995), onde o autor afirma que “a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere aos seres humanos, na medida em que se alimenta” (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 57). O autor ainda acrescenta: “a gastronomia atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem

ou preparam as coisas que podem se converter em alimentos” (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 57). O autor afirma que a gastronomia exerce distintas influências na sociedade e está relacionada a diversas áreas do conhecimento, como história natural, química, política, culinária, comércio, dentre outras.

À história natural, pela classificação que faz das substâncias alimentares; à física, pelo exame de seus componentes e de suas qualidades; à química, pelas diversas análises e decomposições a que submete tais substâncias; à culinária, pela arte de preparar as iguarias e torná-las agradáveis ao gosto; ao comércio, pela pesquisa dos meios de adquirir pelo menor preço possível o que se consome e de oferecer o mais vantajoso possível no que vende. Enfim, à economia política, pelas fontes de renda que apresenta à tributação e pelos meios de troca que estabelece entre as nações (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 58).

A gastronomia geralmente remete a uma dimensão sensorial continuamente associada ao prazer de comer e ao gosto pela comida. Embora a etimologia da palavra remeta a uma ideia de que esta trate das leis (nomia) do estômago (gastro), há uma série de concepções sobre o que é gastronomia e que devem ser melhor exploradas (MACIEL, 2001). Trataremos da gastronomia como sendo um fenômeno ligado ao prazer decorrente do ato de se alimentar, estendendo-se a todos os grupos e classes, independentemente de sua situação social.

Longe de configurar-se como um estágio mais sofisticado da culinária ou espécie de ápice da experiência gustativa como conceito-ferramenta de pesquisa, a gastronomia abarca também (senão principalmente) os fazeres cotidianos e as receitas prosaicas: “que tendemos a considerar comuns, (e que) escondem histórias sociais e econômicas complexas” (MINTZ, 2001, p. 39).

Isso quer dizer que gastronomia é o beiju recheado com ovo caipira que se faz em casa para o café da manhã, o arroz com pequi preparado para a família no domingo, o bolo de polvilho feito para o lanche, o suco de buriti para uma visita, a paçoca de carne de sol produzida para comer durante a semana. A gastronomia abrange a história de uma sociedade com suas memórias e afetividades materializadas nas panelas e apreciadas em conjunto. Uma pessoa pode produzir um prato de forma totalmente diferente de outra pessoa, mesmo seguindo a mesma receita. Isso porque, a depender das influências, do território, do clima e dos biomas, a receita é interpretada através de uma ótica cultural, que é conseqüentemente diferenciada. A gastronomia expressa, portanto, processos sociais construídos por aspectos históricos, culturais, sociais, geográficos, econômicos, ambientais e políticos.

Os conceitos de gastronomia, culinária, alimentação e cozinha são semelhantes e complementares. Essa significação muito próxima faz com que muitas pessoas utilizem um ou

outro conceito em determinados contextos, porém, há distinção entre os termos, de modo que usá-los indiscriminadamente pode alterar seu sentido.

O Quadro 01 traz alguns conceitos que mostram algumas semelhanças e divergências entre os termos gastronomia, culinária, alimentação e cozinha.

Quadro 01: Conceitos de gastronomia, culinária, alimentação e cozinha

GASTRONOMIA	CULINÁRIA	ALIMENTAÇÃO	COZINHA
<p>1. Cultura, expressão, arte de um povo.</p> <p>2. Comer e beber apropriadamente.</p> <p>3. Diferentes expressões de cozinha com distintos imaginários.</p> <p>4. Comer contemporâneo.</p> <p>5. Espaço de produção cultural repleto de especificidades, hierarquias e status.</p>	<p>1. Transformação do alimento, passagem da ingestão de alimentos crus para cozidos.</p> <p>2. Produto da interação dos indivíduos com seu ecossistema.</p>	<p>1. Conduta natural de uma série de demandas fisiológicas que tem por finalidade garantir ao corpo os nutrientes necessários para sua sobrevivência.</p>	<p>1. Conjunto de pratos, receitas, técnicas, valores, símbolos.</p> <p>2. Memória, tradição, disputas de identidade.</p> <p>3. Dinamismo cultural através da inserção de novos grupos, novos produtos, novos tempos e espaços.</p> <p>4. Sistema alimentar de uma população.</p>

Fonte: Adaptado de Brillat-Savarin (1825); Douglas (1975); Mintz (1985); Fischler (1989); Revel (1994); Contreras; Arnaiz (2005); Levi-Strauss (2010); Collaço (2013); Dória (2009, 2014).

Todavia, mesmo apresentando o quadro com os conceitos, não é demais esclarecer que a gastronomia é o rito de inovação dentro de uma cozinha, bem como o uso de técnicas aprimoradas unidas ao processo histórico e cultural que são dinâmicos em uma localidade, ou seja, a resignificação das cozinhas. São processos mais refinados, de *gourmetização*, de elevação dos hábitos como uma forma de *status*, de requinte, porém valorizando a tradição, a memória e as dimensões étnicas. Nesse sentido, a culinária, a alimentação e a cozinha fazem parte da gastronomia.

A culinária são os hábitos e rituais culturais de uma determinada região. Está muito ligada ao território e a influências externas que desenvolvem e contribuem para uma cultura interna.

A alimentação é um hábito primitivo do ser humano que se deu a partir do processo evolutivo da raça humana, que não vem somente quando este descobriu o fogo, mas quando os indivíduos conseguiram produzir seu primeiro alimento.

Já a cozinha faz parte de um sistema alimentar, ou seja, de um conjunto de elementos como: produção; distribuição; preparo e consumo do alimento; noutros termos, tem a ver com a maneira pela qual se articulam à organização social que expressam dimensões étnicas, nacionais e/ou regionais.

Sobre a função da comida, Lody (2008) afirma:

Certamente, comer é o mesmo que viver fisicamente; contudo, o conceito de vida vai muito além do ato de matar a fome. Tudo o que é escolhido para comer - forma, volume, cor, maneira de preparar e servir tem significados, assume valores e, por tudo isso o alimento vai muito além da boca. Onde servir, com o que servir, momento especial, dia, hora, a quem servir e como esse alimento é consumido compõem o ato complexo, culturalmente complexo, que é o de comer. (LODY, 2008, p. 31)

Todos os povos têm seus pratos formados por receitas variadas, mesclando produtos locais com produtos importados e com um saber-fazer muito diferente. A interpretação diferenciada de cada localidade ao desenvolver sua comida nasce da necessidade de representar o meio ambiente, os grupos étnicos formadores de um povo, uma nação, uma civilização.

As afirmações supracitadas confirmam que a alimentação reflete o território e influencia o modo de vida de um grupo. Por meio de pratos emblemáticos, ou de uma gastronomia característica de um determinado local, a comunidade expressa o seu pertencimento, sua identidade.

Para que exista esse peculiar reconhecimento que diferencie um grupo de outro são necessários elementos culturais particulares. Essa construção segue vários caminhos, incluindo principalmente o processo histórico-cultural, contextualizando e particularizando sua existência. Além disso, há fatores consideráveis como a oferta de determinados produtos em determinadas regiões, as fronteiras geográficas, a significação que será dada aos alimentos, dentre outros.

Sobre a cozinha concebida como identidade, Maciel (2005) afirma:

A cozinha de um grupo é muito mais do que um somatório de pratos considerados característicos ou emblemáticos. É um conjunto de elementos

referenciados na tradição e articulados no sentido de constituí-la como algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas. Ela não pode ser reduzida a um inventário, convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço. Entendendo-se a identidade social como um processo dinâmico relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, pode-se afirmar que essas cozinhas agem como referenciais identitários, estando sujeitas a constantes transformações. (MACIEL, 2005, p. 50)

Ao se pensar em gastronomia emblemática, ou seja, simbólica, que representa uma comunidade, logo se imagina um marco territorial que está ligado aos produtos e insumos que o território tem para oferecer, associados a uma nação, território ou região, tal como a “culinária caipira”, a “comida baiana”, ou a “cozinha mediterrânea”, indicando locais de ocorrência de sistemas alimentares delimitados. E sim, cada um desses conceitos é abordado de acordo com suas especificidades; a título de exemplo: a culinária caipira é considerada um conjunto de pratos típicos do interior do Brasil feitos no fogo-de-chão, no fogão a lenha, com destaque para o uso do milho; uma simbólica comida baiana, o acarajé. Neste contexto, o desfrutar e o saborear, sem pressa, alimentos frescos, legumes, ervas, vinhos e frutos do mar são características da cozinha mediterrânea.

Nessa perspectiva, a comida marca um território, um lugar, servindo mais uma vez como marcador de identidade, de identidade coletiva, de preferência de consumo de alimentos, assim como de hábitos, que, segundo Ortiz (1985), é formada por um grupo que se reconhece em aspectos comuns do dia a dia – aqui, no caso, ao que se come – ligado a uma rede de significados e unindo indivíduos que partilham de uma mesma perspectiva e dos mesmos sentimentos.

De acordo com Collaço (2013):

A cozinha e o comer representam elementos além de uma associação entre grupo e território, contando também com a memória, a tradição e disputas de identidade. A cozinha de um grupo ou país é um meio para pensar relações sociais, pois não se trata somente de um apanhado de traços imobilizados, pratos típicos ou ingredientes. Ela representa o próprio dinamismo cultural, uma vez que a cozinha e o comer precisam se adaptar continuamente a novos produtos, tempos, grupos, espaços. Nesse sentido, a gastronomia entra em cena como um instrumento para pensar o comer contemporâneo e permite acessar diferentes expressões de cozinhas. (COLLAÇO, 2013, p. 204)

Observa-se que o conceito de território está implícito nesta relação de um grupo com o seu espaço. Bonnemaïson (2002, p. 95) afirma que não existe etnia ou grupo cultural que não tenha se investido física e culturalmente num território, e Claval (2001, p. 114) diz que a vida em comunidade tem necessidade de uma base territorial. A comida, tida como uma das

representações culturais do ser humano em relação ao seu espaço, faz parte dos aspectos que demarcam um território.

A comida é uma forma de apropriação e do uso do território, pois integra os saberes e as práticas – o saber fazer – e rituais – ligação social e a partilha – discursos e representações. Além disso, cada sociedade escolhe suas espécies, organismos e produtos comestíveis e vão melhorados seus procedimentos de manipulação e suas tecnologias de preparo. Há toda uma materialidade que está fortemente relacionada com a apropriação, a transformação e o uso do território. A imaterialidade gastronômica se encarna na materialidade dos instrumentos técnicos, dos produtos, dos pratos, dos livros de receita, dos lugares, como os restaurantes, e dos objetos da cozinha e da mesa.

Neste sentido, Poulain (2008) define os passos necessários para a construção social de um alimento, visto que cada alimento, para ser definido como tal, deve passar por um processo de identificação, seleção e produção. É através disso que tanto o vegetal como o animal se tornam alimentos comestíveis. Na sociologia da alimentação, o objeto de análise é a forma como as sociedades e as diferentes culturas organizam e estruturam a exploração dos recursos que o ambiente natural oferece. Nestes termos, no espaço social alimentar, a alimentação deixa de ser encarada apenas como consequência de fenômenos biológicos para se tornar um dos fatores que estruturam a organização social, da mesma forma que a sexualidade e o parentesco. Segundo o autor, uma abordagem socioantropológica para o estudo da alimentação permite a investigação da relação entre o cultural e o fisiológico, entre cultural e o ambiental-natural.

O foco deste trabalho é a gastronomia de Palmas, uma cidade constituída por pessoas de todas as regiões do Brasil, com culturas e hábitos diversificados. Inicialmente, Palmas foi habitada por trabalhadores que vieram do interior do Estado do Tocantins e de vários outros Estados do país para construí-la com o intuito de prosperar e estabelecer a cultura e a sociedade atual.

Planejada para ser a capital do Tocantins, e desde sua implantação em 1º de janeiro de 1990, a cidade de Palmas passou por um forte processo de consolidação cultural que se mantém até hoje. O crescimento de cidade foi intenso durante a década de 1990. Em 1991, segundo o IBGE, a cidade tinha uma população de 24.261 habitantes, e, no último censo de 2010, a cidade já registrava mais de 240 mil habitantes, provando o crescimento populacional.

Nos últimos anos, o desenvolvimento econômico pelo qual tem passado o município de Palmas tem contribuído, de certa forma, para a atração de um contingente populacional proveniente de diversas partes do país. Essa corrente migratória se deve à expectativa gerada

com o surgimento de oportunidades de negócios e de empregos em função da implantação da capital.

Nesse contexto, os habitantes de Palmas, vindos das mais variadas regiões do Brasil, trouxeram consigo suas referências gastronômicas, suas relações culturais, seus hábitos e crenças, suas formas de tratar os alimentos a partir da oferta do território e de seu uso. Faz-se necessário, assim, relacionar a origem cultural das vertentes gastronômicas com a formação histórico-territorial de Palmas e a territorialidade urbana da cidade. A introdução de novos hábitos gastronômicos influencia as maneiras de se relacionar na sociedade, bem como forma hábitos coesos.

A comida é parte da linguagem do ser humano e o representa em seu território, influenciando outras pessoas e afirmando o papel central da cultura, onde o espaço é ligado à etnia, à cultura e à civilização regional.

Diante disso, este trabalho tem por objetivo descrever e analisar as vertentes gastronômicas de Palmas com suas origens e histórias territoriais, assim como na sua territorialidade urbana, identificando os hábitos e técnicas utilizados nessas vertentes, mostrando as mudanças que ocorreram na alimentação da cidade desde os anos 2000 até os dias atuais para, assim, apresentar a territorialidade urbana dessa gastronomia com identificação do espaço considerado como geossímbolo gastronômico da capital.

Para tanto, foi desenvolvido o conceito do termo “vertentes gastronômicas” para melhor caracterizar a dimensão da gastronomia de Palmas no âmbito territorial. Uma contribuição teórica que pode se consolidar em uma nova conceituação. Desse modo, para esta autora, **vertentes gastronômicas** são as construções socioculturais de apropriação do território por meio da gastronomia, envolvendo a produção, a distribuição, a transformação e o consumo do alimento através da interação do ser humano com o meio ambiente, mediante hábitos, regras e práticas distintas.

Para apresentar a territorialidade urbana da gastronomia de Palmas, utilizou-se a terminologia “nichos gastronômicos”, cujo conceito foi aqui elaborado, visto ser igualmente uma importante contribuição teórica para a área. **Nichos gastronômicos** são, para essa autora, um conjunto de empresas do ramo gastronômico que se organizam em um determinado espaço para atender às preferências e hábitos de consumidores de produtos e serviços gastronômicos semelhantes.

Desde modo, os conceitos de vertentes gastronômicas e de nichos gastronômicos são conceituações-chave para essa pesquisa, e serão amplamente discutidos no decorrer da tese.

Quanto aos procedimentos metodológicos, a pesquisa foi de natureza qualitativa, através de amostragem não-probabilística por julgamento, com aplicação de questionários para entrevistados escolhidos por terem representatividade significativa afeta a aspectos ligados à gastronomia em Palmas.

Esta tese está dividida em sete seções, sendo a parte inicial correspondente à introdução, ao objeto de estudo, às perguntas orientadoras, à hipótese, aos objetivos e à justificativa. A Seção 2 traz os procedimentos metodológicos para a execução da pesquisa. A Seção 3 abrange aspectos relacionados ao tema de estudo: contextualização histórica; geográfica e ambiental. A Seção 4 tem como título “A formação dos territórios gastronômicos”, a 5ª seção foi intitulada “História territorial das vertentes gastronômicas” e a Seção 6 versa sobre a “Territorialidade contemporânea da gastronomia palmense”. Após as considerações finais (seção 7), seguem-se os apêndices. O Apêndice A – Sabores Experimentados traz um glossário que contempla os principais conceitos criados pela autora e evidenciados no decorrer da tese, como também a descrição de alguns frutos citados, muitos deles encontrados no cerrado. O Apêndice B traz o questionário de pesquisa que foi enviado aos entrevistados escolhidos, a fim de obter subsídios de resposta aos objetivos. O Apêndice C – Degustando a tese – teve, como principal objetivo, apresentar algumas receitas das diversas iguarias mencionadas no decorrer da pesquisa.

1.2 Objeto de estudo

O presente estudo discorre sobre as territorialidades e as vertentes gastronômicas do município de Palmas - TO.

1.3 Perguntas orientadoras

- Quais são as vertentes gastronômicas de Palmas?
- Quais são as origens culturais das vertentes gastronômicas de Palmas?
- Quais as histórias territoriais dessas vertentes gastronômicas?
- Quais as principais mudanças que ocorreram na alimentação de Palmas nos últimos 10 anos?
- Quais são os insumos que mais representam a gastronomia de Palmas?
- Qual a territorialidade urbana da gastronomia de Palmas?
- Há um espaço que pode ser considerado geossímbolo gastronômico de Palmas?

1.4 Hipótese

A gastronomia de Palmas e suas vertentes gastronômicas estão vinculadas à origem cultural dos seus habitantes, contudo, hábitos sofrem um processo de hibridação no território geográfico que desenha uma nova territorialidade urbana.

1.5 Objetivos

1.5.1 Objetivo geral

Analisar quais são as vertentes gastronômicas de Palmas e descrever suas origens e histórias territoriais, apontando a territorialidade urbana dessas vertentes.

1.5.2 Objetivos específicos

- Evidenciar as principais mudanças que ocorreram na alimentação em Palmas nos últimos 10 anos, até os dias atuais;
- Mostrar quais são os insumos que mais representam a gastronomia de Palmas;
- Apontar a territorialidade urbana da gastronomia de Palmas;
- Indicar o espaço que pode ser considerado geossímbolo gastronômico de Palmas.

1.6 Justificativa

Os estudos sobre a alimentação são recentes. Pesquisadores e população, em geral, já reconhecem o alimento como uma produção cultural tão importante quanto as demais. Ao estudarmos a gastronomia de Palmas, cidade nova e carente de pesquisas em várias áreas, podemos entender o comportamento social, a estrutura social da comunidade palmense, suas preferências gastronômicas, assim como as origens e os percursos territoriais dessas preferências.

A gastronomia de Palmas também vem se desenvolvendo, assim como a cidade. Por isso, pesquisar a gastronomia de Palmas tem relevância social no que concerne à necessidade de haver um registro para as futuras gerações da cultura gastronômica local, pois mostra o desenvolvimento da própria comunidade em busca de sua consolidação e o progresso social e

econômico. A população está em constante transformação, as relações sociais alteram o modelo de alimentação, ou seja, muitas mudanças ocorreram, ocorrem e devem ser estudadas.

Sobre a relação que há entre o território e a construção de uma territorialidade urbana, tendo em vista a diversidade gastronômica, Collaço, Barbosa e Roim (2018) afirmam:

O consumo do/no espaço urbano na contemporaneidade adquire dinâmicas sociais e culturais que radicalizam certos aspectos da globalização cosmopolita, conformando sujeitos e patrimônios híbridos, produtos das culturas em movimento entre fluxos locais e globais, entre as geo-histórias singulares de cada cidade, cristalizantes e em constante negociação entre os grupos que ali habitam, já habitaram antes, ou vieram a habitar mais recentemente. (COLLAÇO; BARBOSA; ROIM, 2018, p. 7)

Destarte, a territorialidade gastronômica vai se formando por meio dessas dinâmicas sociais que acontecem no território o tempo todo. Novos ingredientes, novos hábitos alimentares, novas receitas vão se incorporando ao território e movimentando a diversidade gastronômica.

De acordo com Garcia (2003):

O comportamento alimentar é complexo, incluindo determinantes externos e internos ao sujeito. O acesso aos alimentos, na sociedade moderna, predominantemente urbana, é determinado pela estrutura socioeconômica, a qual envolve principalmente as políticas econômica, social, agrícola e agrária. Assim sendo, as práticas alimentares, estabelecidas pela condição de classe social, engendram determinantes culturais e psicossociais. (GARCIA, 2003, p. 01)

A gastronomia é um complexo sistema produtivo e de consumo global. Nota-se a importância de programas relacionados à gastronomia na televisão brasileira e internacional, e, dentre vários, inclusive em canais fechados, possivelmente um dos maiores ícones seja o *Masterchef*, presente em diversos países ao redor do mundo e que articula alimentos locais, regionais, nacionais e globais. Ademais, o interesse de parte da população pelas artes culinárias, aliado ao crescimento do mercado interno de restauração nos últimos anos, fez com que cursos superiores de Culinária e de Gastronomia se expandissem pelo mundo, bem como no Brasil. Um exemplo desse crescimento é a Le Cordon Bleu, considerada a maior rede de escolas de culinária e hospitalidade do mundo. Fundada em Paris, em 1895, conta atualmente com 35 institutos (dois deles no Brasil – São Paulo e Rio de Janeiro), em 20 países e 20 mil alunos de mais de 100 nacionalidades treinados todos os anos.

Vive-se uma revolução do paladar com tantas tipologias de regimes alimentares e busca por saúde. Comida sem glúten, sem lactose, vegana, vegetariana, onívora (baseada em vegetais); ovolactovegetariana (inclui alguns alimentos de origem animal, como ovos, leite e derivados, mel e outros produtos das abelhas); crudívora (veganos que só comem alimentos crus); frugívoros (frutas e alimentos crus); frutarianos, que só se alimentam de frutas já maduras após caírem do pé, dentre outras.

Sobre as mudanças no consumo alimentar, Garcia (2003) evidencia:

Em decorrência de novas demandas geradas pelo modo de vida urbano, ao comensal é imposta a necessidade de reequacionar sua vida segundo as condições das quais dispõe, como tempo, recursos financeiros, locais disponíveis para se alimentar, local e periodicidade das compras, e outras. As soluções são capitalizadas pela indústria e comércio, apresentando alternativas adaptadas às condições urbanas e delineando novas modalidades no modo de comer, o que certamente contribui para mudanças no consumo alimentar. (GARCIA, 2003, p. 1)

Em vista disso, as mudanças no padrão alimentar devem ser entendidas por seus aspectos objetivos e subjetivos, levando-se em consideração a urbanidade como contexto da comensalidade contemporânea.

Neste sentido, Douglas (1975) aponta que a comida é um dos marcadores de fronteiras étnicas mais potentes, mas está longe de ser estável. A comida fala sobre identidade o tempo todo e se apropria de ideias que circulam em torno de emblemas nacionais e regionais, entre famílias, posição social, idade, ou seja, manipulada a partir de relações sociais.

De acordo com Schluter (2003, p. 69), “a dimensão social e cultural da gastronomia determinou incorporá-la ao complexo emaranhado das políticas de patrimônio cultural”. Já para Maciel (2001), é possível avaliar o nível simbólico ou imaterial do alimento, da mesma forma que as de nível material, propondo assim uma abordagem mais complexa para a área de “gastronomia e cultura”, que requer um outro olhar em sua investigação.

Quando concebida como prática de apropriação do território, a gastronomia é um dos patrimônios de uma comunidade. Para tanto, busca-se a valorização do intangível, o patrimônio imaterial, no qual se inserem as festas, as celebrações, os rituais, dentre outros. Contudo, é preciso valorizar a história territorial dos lugares e os saberes que fazem parte de uma formação cultural, que, de alguma forma, encontram-se latentes no inconsciente coletivo e no paladar. Conseqüentemente, há a necessidade de se investigar o patrimônio material: são os alimentos que passam por transformações na sua materialidade e que traçam percursos territoriais na medida em que são apropriados pelos migrantes que chegam aos novos territórios e que

constroem, ali, o seu presente. Esse reconhecimento se faz fundamental, não só sob o aspecto cultural, mas como parte da compreensão da história territorial dos povos e por sua função social.

A respeito das práticas sociais e da discussão da construção do gosto alimentar, Bourdieu (1983) defende que o gosto caracteriza uma propensão e uma aptidão à apropriação material e simbólica de uma determinada categoria de objetos ou práticas classificadas e classificadoras, constituindo a fórmula generativa de um estilo de vida.

Para o autor,

O estilo de vida se vincula à concepção de classe social, um espaço social ocupado pelo indivíduo, marcado pela integração em um espaço simbólico. Para cada posição existe um estilo de vida correspondente, um conjunto unitário de preferências distintivas que exprimem, na lógica específica de cada um dos subespaços simbólicos, a mesma intenção expressiva que forma um princípio de unidade de estilo, um conjunto de gostos específicos. (BOURDIEU, 1983, p. 28)

Palmas foi a cidade planejada para ser a capital do Tocantins, Estado norte de Goiás até 1989, e que, após a emancipação, atraiu pessoas repletas de costumes, hábitos e tradições próprias para ali residirem. Essas pessoas, junto aos habitantes anteriores (cidade com grande crescimento demográfico), construíram e estão construindo a cultura gastronômica de Palmas, que é uma capital moderna e contemporânea. Para se registrar os territórios gastronômicos de Palmas e a relação com seus grupos sociais, faz-se necessário pesquisar os fluxos territoriais dos novos alimentos, a origem, os hábitos e técnicas das vertentes gastronômicas que a cidade já herdou, bem como a fusão dos hábitos gastronômicos, buscando compreender qual a territorialidade urbana da gastronomia palmense.

Além disso, os resultados desta pesquisa, bem como os registros das vertentes e heranças gastronômicas que Palmas têm, poderão compor a oferta turística da cidade, já que a gastronomia poderá se tornar mais um atrativo turístico. A gastronomia típica em fusão com a contemporaneidade deve ser valorizada, principalmente, sob a ótica do turismo no sentido de proporcionar, ao visitante, uma oportunidade de contato, não apenas quanto à questão da saciedade da fome, como também no sentido alegórico de se degustar tradições locais, ritos e valores alimentares e permitir, aos autóctones, a ideia de pertencimento ao lugar. A gastronomia típica de Palmas, apontada nesta pesquisa, ganhará maior relevância e despertará a curiosidade dos turistas, de modo que poderá ser uma das representações de experiência, compondo mais uma das diversas motivações da viagem.

Ligado ao gosto, à experiência, à memória e aos valores culturalmente construídos, a gastronomia permite que sejam incorporadas as dimensões de vivência e de cultura no território construído, compondo a territorialidade.

De acordo com Raffestin (1993), a territorialização do espaço ocorre por processos de apropriação, sejam concretos ou simbólicos, como aspecto relacional entre o espaço e a sociedade. Então, a territorialização se dá por meio de um processo de valorização do espaço geográfico, nos termos de um dado modo de produção.

Para Bahl et al (2011) a gastronomia faz interlocução do ser humano com seu meio, na medida em que apresenta não apenas ingredientes e sabores próprios de uma localidade, mas os apresenta a partir de uma lógica própria, de técnicas de produção, preparo e serviço que transmitem valores e tradições de um determinado contexto cultural. A territorialidade gastronômica é construída à proporção que determinada região se torna intimamente associada a um conjunto gastronômico, fazendo com que a alusão a determinada iguaria remeta à ideia do que se tem acerca dessa região.

A constituição de territorialidades gastronômicas é ordenada na concepção geográfica do espaço, no tecido social, nas relações sociais, culturais, geográficas, antropológicas, políticas e econômicas que dinamizam os espaços e valorizam seus saberes, práticas e sua história. Estes processos de valorização das regiões ganham dimensões na apropriação do espaço físico ou simbólico na ação dos atores locais. Nota-se que a definição de território está latente na relação de um grupo com seu espaço, como afirma Bonnemaïson (2002), não existe etnia ou grupo cultural que não tenha investido física e culturalmente num território.

Como observa Claval (2001, p. 109) “as maneiras de se alimentar, de comer, se sentar, de vestir, ritmos, horários, dentre outros, integram um leque de códigos que caracterizam uma cultura”. Para ele, o enfoque cultural aparece, fundamentalmente, para entender a ressurreição dos lugares, as transformações dos territórios e os problemas de identidades nas sociedades multiculturais de um mundo globalizado.

Os hábitos e técnicas gastronômicas envolvem valores culturais, éticos e humanos, e, também, as formas de conhecimento e uso dos produtos – espécies – organismos presentes em um território numa relação que se estabelece a partir do modo em que se transforma o mundo não só quanto aos seus padrões objetivos, como também às crenças das pessoas e aos significados subjetivos dos lugares.

A pesquisa apontará as mudanças que ocorreram na alimentação em Palmas desde os anos 2000 até os dias atuais, contextualizando momentos em que as demandas gastronômicas

se diversificaram, bem como a oferta de produtos novos, no contexto urbano da cidade, de acordo com novos nichos gastronômicos criados, em cada condição territorial.

Serão apontados, também, os percursos territoriais dos costumes gastronômicos, sobre os quais existem poucos estudos. Dessa maneira, o trabalho apresenta a história territorial das diferentes gastronomias que se expressam em Palmas e a territorialidade das suas diferentes vertentes gastronômicas vigentes na cidade, que nada mais são que a consolidação, nesse território urbano, de diferentes culturas gastronômicas brasileiras que para ali migraram e se assentaram.



2 PROPOSTA METODOLÓGICA PARA A EXECUÇÃO DA PESQUISA

A seguir, será apresentada a perspectiva teórico-metodológica sobre a qual foi constituída esta tese e que permitiu a composição de seu objeto de pesquisa: a territorialidade da gastronomia de Palmas. Os pressupostos da pesquisa qualitativa, por meio de amostragem não probabilística, por julgamento, com aplicação de questionários para entrevistados escolhidos por terem representatividade significativa relativamente a aspectos ligados à gastronomia em Palmas e que deram suporte ao desenvolvimento do objeto de pesquisa.

2.1 A pesquisa qualitativa

Para o desenvolvimento da pesquisa, os dados foram analisados qualitativamente, a partir de interpretações das realidades sociais. Oliveira (2007, p. 37) define a pesquisa qualitativa como sendo “um processo de reflexão e análise da realidade através da utilização de métodos e técnicas para compreensão detalhada do objeto de estudo em seu contexto histórico e/ou segundo sua estruturação”. Esse tipo de abordagem resolve a questão da revisão da literatura referente ao tema, observações, aplicação de questionários, ou seja, um levantamento de dados cuja análise deve ser apresentada de forma descritiva. Isto é, a pesquisa mostrará as experiências, as interações, as sensações e os conhecimentos dos entrevistados selecionados.

Para a obtenção dos resultados da pesquisa, foram selecionados entrevistados que tivessem alguma representatividade significativa à gastronomia em Palmas. Os entrevistados selecionados são representativos, pois:

- Todos têm forte ligação com a gastronomia: são chefs, empresários do setor de alimentos e bebidas, agentes de turismo, professores de gastronomia e gastrônomos;
- São imigrantes que trouxeram consigo suas heranças gastronômicas, porém, ao chegarem aqui, fizeram a fusão cultural, apropriando-se também da gastronomia já existente;
- Moram na cidade há muito tempo e viram as transformações que aconteceram no circuito superior e inferior da economia, ligado às atividades gastronômicas;
- São pessoas que, por meio do seu conhecimento na área, conseguem identificar quais são as vertentes gastronômicas que mais influenciam a gastronomia palmense;
- São consumidores e apreciadores dos insumos e do modo de fazer da gastronomia local;

- São pessoas que buscam criar uma identidade gastronômica para a cidade, pois são promotores e divulgadores da gastronomia típica em seus estabelecimentos comerciais;
- São chefs que preservam a cultura do uso dos insumos do cerrado em seus estabelecimentos;
- São chefs palmenses que já ganharam prêmios, reconhecidos nacionalmente, por mostrarem a cultura gastronômica regional para todo o país; alguns dos quais chegaram a participar de programas de competição gastronômica nacional mostrados em rede aberta de televisão;
- São professores de gastronomia que formatam produtos gastronômicos e incentivam o uso dos insumos existentes no bioma Cerrado;
- Trabalham diretamente com o público consumidor da gastronomia da cidade e sabem o porquê de essas vertentes gastronômicas terem sido apropriadas pela população;
- Pelo conhecimento da área de alimentos e bebidas e do território palmense, são capazes de elencar um insumo gastronômico representativo para a cidade;
- Além disso, têm capacidade de apontar onde estão os nichos gastronômicos de Palmas e qual seria um espaço geossimbólico dessa gastronomia;

Sendo assim, essa escolha de entrevistados enfatizou as construções socioculturais de cada um, na forma como eles apropriaram-se desse território a partir da formação da gastronomia local. A pesquisa é de natureza qualitativa por abordar um conjunto de expressões humanas constantes nas estruturas, processos e sujeitos, da relação entre a gastronomia e a territorialidade de Palmas a partir do comportamento dos sujeitos.

2.2 Estratégias de pesquisa: geração e coleta de dados

2.2.1 O estudo de caso

Com relação aos procedimentos, a pesquisa teve seu foco no estudo de caso. De acordo com Triviños (1987, p. 133), estudo de caso “é uma categoria de pesquisa cujo objeto é uma unidade que se analisa profundamente”. Essa estratégia de pesquisa permite reunir o maior número possível de informações para conseguir compreender a totalidade de uma situação. A caracterização do estudo de caso se dá pela “capacidade de lidar com uma completa variedade de evidências-documentos, artefatos, entrevistas e observações” (YIN, 2001, p. 19).

Nesse contexto, a ideia inicial era realizar uma pesquisa de campo intensiva, reunindo informações detalhadas para que se pudessem compreender as mudanças históricas que ocorreram na gastronomia de Palmas, desde a criação da cidade até os dias atuais, analisando cada vertente gastronômica com suas técnicas e hábitos, considerando a natureza da experiência, tida como fenômeno a ser investigado. Porém, a pandemia de COVID-19 impossibilitou esse trabalho, sendo necessário reorientar a metodologia para entrevistas e questionários realizados remotamente.

Dessa maneira, foi feita uma seleção de entrevistados que se adaptassem a cada tipo de vertente gastronômica caracterizada e que, por meio deles, pudesse ser reconstruída a territorialidade pretendida.

2.2.2 A amostragem não probabilística

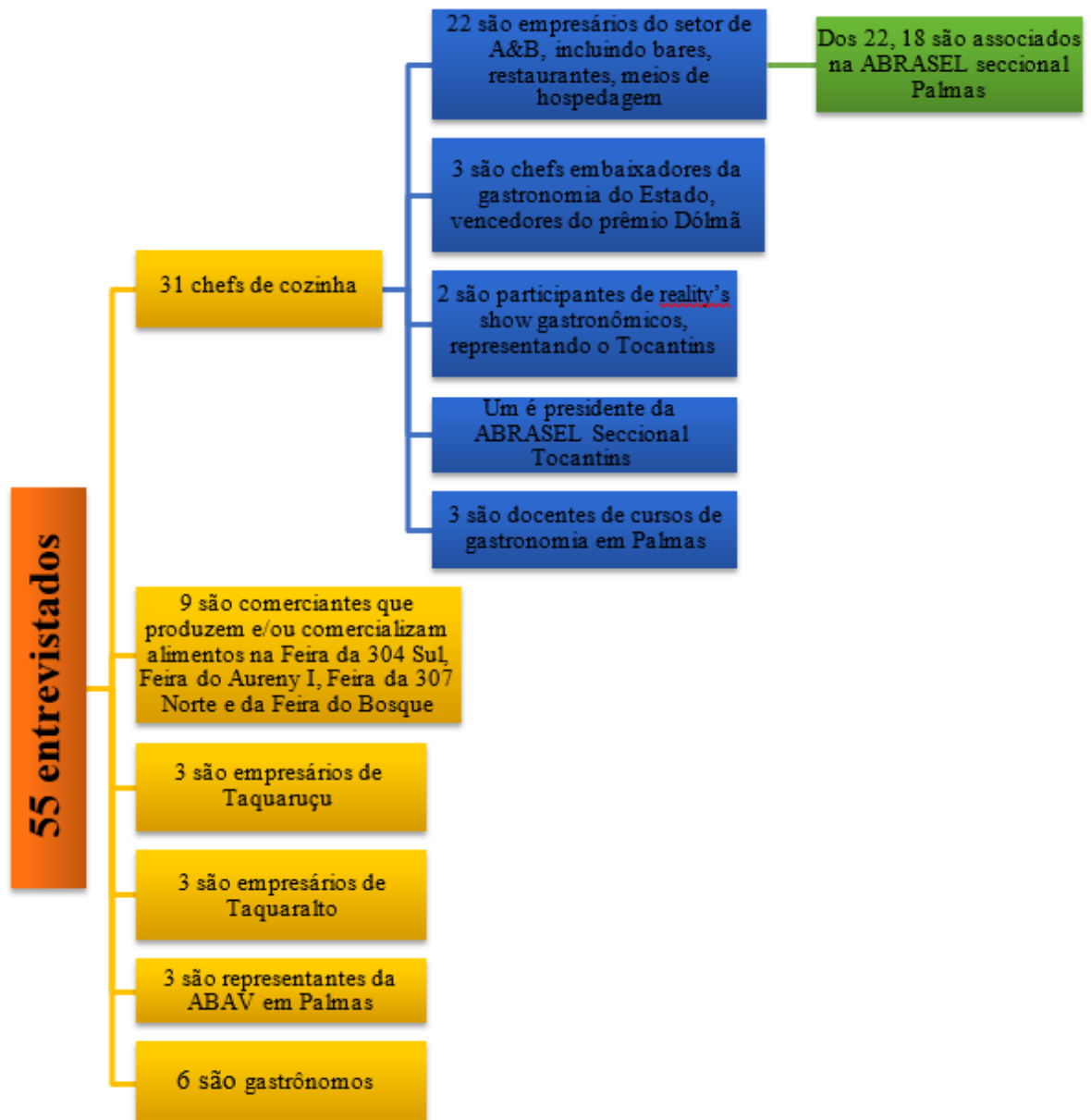
Segundo Mattar (1996), a amostragem não probabilística é aquela em que a seleção dos elementos da população para compor a amostra depende, ao menos em parte, do julgamento do pesquisador.

A amostragem não probabilística escolhida para atingir os objetivos foi a amostragem intencional ou por julgamento, onde foi usado o entendimento da autora para selecionar os entrevistados que seriam fontes de informação precisas.

É comum a escolha de *experts* (profissionais especializados) quando se trata de amostras por julgamento. Kish (1965), Aaker, Kumar e Day (1995) e Kinneer e Taylor (1979), argumentam que a escolha de *experts* é uma forma de amostragem por julgamento ou intencional usada para escolher elementos “típicos” e “representativos” para uma amostra.

Nesse contexto, os entrevistados selecionados para essa pesquisa são sujeitos que têm características em comum: moram em Palmas há mais de 10 anos e exercem uma representatividade significativa e influência na formação das vertentes gastronômica de Palmas. Foram 55 entrevistados, divididos, conforme o gráfico a seguir:

Gráfico 01: Entrevistados selecionados



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Dentre os entrevistados que são empresários da área, participaram comerciantes localizados, além das feiras, na Praia da Graciosa, Praia do Prata, Avenida Palmas Brasil Sul, Avenida Palmas Brasil Norte, Avenida LO 5, Avenida LO 9, Taquaralto, Taquaruçu e de outras regiões espalhadas da cidade.

2.2.3 Aplicação de entrevista

Os entrevistados escolhidos responderam a um questionário (Apêndice B) com questões abertas e fechadas contendo um total de 15 perguntas que foram aplicadas através de um link do *Google Forms*, enviado por e-mail e para o WhatsApp dos entrevistados e, ainda, por meio de entrevistas pelo telefone, entre os dias 5 e 27 de fevereiro de 2021.

A entrevista compreendeu 6 questões relacionadas aos aspectos sociodemográficos dos entrevistados, que incluíram informações como idade, sexo, nível de escolaridade, local de nascimento, tempo de residência em Palmas, e ainda 9 perguntas direcionadas com vistas a responder aos objetivos da tese.

O Quadro 02 mostra os objetivos propostos e quais as perguntas que responderam:

Quadro 02: Objetivos da tese

(Continua...)

OBJETIVOS PROPOSTOS	PERGUNTAS DO QUESTIONÁRIO PARA RESPONDER AO OBJETIVO PROPOSTO
<p>I. Identificar quais são as vertentes gastronômicas de Palmas, suas origens e práticas territoriais.</p>	<p>1) Você acha que a população mostra sua identidade, seu pertencimento a uma determinada localidade através da sua gastronomia? Se sim, por quê?</p> <p>2) Na sua opinião quais as influências gastronômicas que Palmas recebeu ou recebe? Pode marcar mais de uma e citar outras.</p> <p>a) Gastronomia amazônica: uso da mandioca e seus derivados, frutas, peixes de rio e outros produtos típicos da Amazônia.</p> <p>b) Gastronomia da costa: peixes e frutos do mar, uso frequente do leite de coco e do azeite de dendê.</p> <p>c) Gastronomia nordestina: preparações a partir de vísceras animais como: panelada, chambari, buchada, preparações com carne de sol e fava.</p> <p>d) Gastronomia do Brasil meridional: churrasco, palmito, guariroba, feijoada, picadinho de carne.</p> <p>e) Gastronomia caipira: preparações à base de milho, carne de porco e de galinha, vegetais e legumes da horta, peixes de rio, cozimento em folha de bananeira.</p> <p>f) Outra (s):</p> <p>3) Considerando sua resposta da questão anterior, por que você acha que Palmas tem essa (s) influências gastronômicas?</p> <p>4) Agora marque de qual ou de quais regiões brasileiras, Palmas herdou suas referências gastronômicas? Pode marcar mais de uma!</p> <p>a) Norte</p> <p>b) Centro-Oeste</p> <p>c) Sul</p> <p>d) Sudeste</p> <p>e) Nordeste</p>

Quadro 02: Objetivos da tese

(Conclusão)

OBJETIVOS PROPOSTOS	PERGUNTAS DO QUESTIONÁRIO PARA RESPONDER AO OBJETIVO PROPOSTO
II. Evidenciar as principais mudanças que ocorreram na alimentação em Palmas nos últimos 10 anos, até os dias atuais.	5) Quais as principais mudanças que ocorreram na alimentação em Palmas, considerando a oferta de produtos e serviços e da forma com que sua família se alimenta, desde que você chegou à cidade até a atualidade?
III. Mostrar quais são os insumos que mais representam a gastronomia de Palmas.	6) Você acha que Palmas tem algum alimento que representa sua gastronomia? 7) Se respondeu SIM na pergunta anterior, cite o (s) insumos que você considera mais representativas para Palmas.
IV. Apontar a territorialidade urbana da gastronomia de Palmas.	8) Você acha que Palmas tem algum nicho gastronômico ou um agrupamento de estabelecimentos gastronômicos já formado? Quais e onde?
V. Indicar o espaço que pode ser considerado geossímbolo gastronômico de Palmas.	9) Na sua opinião, Palmas tem UM espaço (um lugar) que é símbolo (geossímbolo) da gastronomia? Se sim, qual?

Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Como um dos resultados desta pesquisa, foi elaborado o “Mapa GeoGastronômico de Palmas”, um mapa que aponta a territorialidade urbana, através da localização dos nichos gastronômicos de Palmas, bem como dos pratos típicos que são servidos nesses nichos. O mapa sinaliza, ainda, quais pratos e insumos das vertentes gastronômicas Amazônica, Nordestina e Caipira podem ser encontrados em cada nicho apontado. O Mapa GeoGastronômico de Palmas poderá ser referência de consumo gastronômico para um turista que quer conhecer um prato específico, para um novo morador da cidade e, ainda, para a própria população que terá mais acesso aos nichos gastronômicos de Palmas. Além disso, o Mapa GeoGastronômico será disponibilizado via folder, em formato digital, como o que está na página 194 o que proporcionará acesso a muitas pessoas.



3 CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA – TEMA DE ESTUDO

Esta seção abarcou as contextualizações históricas do Tocantins e de Palmas relatando como se deu a concepção e o desenvolvimento desses territórios. Posteriormente, na apresentação da contextualização geográfica, indicou-se a localização de Palmas, perante o Tocantins, a região Norte e o Brasil, suas divisas e limites, bem como o processo de ocupação urbana inicial da cidade e suas regiões atuais através de mapas. Na contextualização ambiental de Palmas, foram mostrados os principais elementos do cerrado que estão cotidianamente engendrados na gastronomia palmense.

3.1 Contextualização histórica

3.1.1 Criação do Tocantins

A história de Palmas está intimamente relacionada com a história do Estado do Tocantins. Desde a criação da República e da Federação, o território do Estado do Tocantins fez parte do Estado de Goiás. Segundo Teixeira (2009), o primeiro registro de busca de autonomia da região onde se construiu a cidade de Palmas data de 1821. Neste ano, o ouvidor-geral da então Comarca de São João das Duas Barras (mais tarde São João da Palma, hoje Paranã), Joaquim Teotônio Segurado, assumiu a iniciativa de criar um governo autônomo da Coroa Portuguesa em uma área de terra no sul do território que hoje forma o Estado do Tocantins. Os mapas 01 e 02 mostram os mapas do Brasil antes de 1988, quando o Tocantins ainda era Norte de Goiás, e após a separação.

Mapa 01: Brasil até 1988



Fonte: IBGE (2010).

Mapa 02: Brasil após a criação do Tocantins



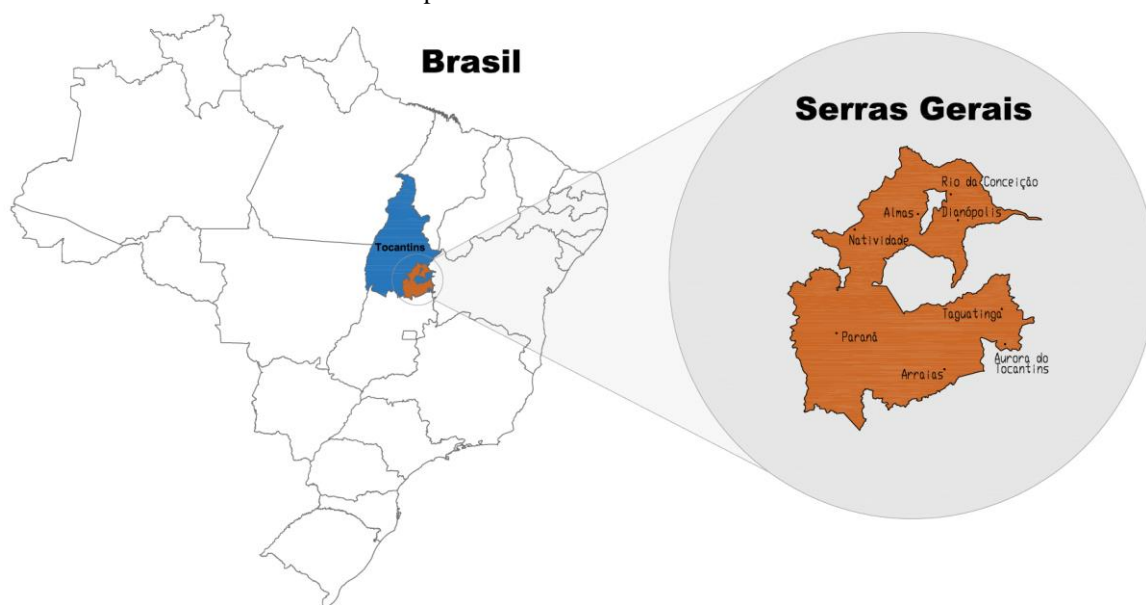
Fonte: IBGE (2010).

Até o final do século XVII, as longas distâncias e as significativas limitações dos meios de comunicação e transporte que caracterizavam o interior do território brasileiro conduziram as terras que compreendiam o norte goiano a uma condição de relativo isolamento. A configuração de um isolamento relativo, e não de caráter extremo, devia-se à marcante presença de dois dos mais importantes rios brasileiros, o Tocantins e o Araguaia, que possibilitavam a realização de deslocamentos fluviais, seja para o extremo norte do país, onde cresciam povoados nas províncias do Grão-Pará e do Maranhão, seja em direção ao sul de Goiás e parte das províncias de Minas Gerais e do Mato Grosso, onde as expedições organizadas pelos desbravadores bandeirantes haviam encontrado as primeiras jazidas auríferas e de metais preciosos, deflagrando o início do ciclo do ouro no Brasil (CAVALCANTI, 1999).

Ao intensificar suas entradas pelo norte de Goiás no início do século XVIII, os bandeirantes finalmente descobrem que a região, assim como a parte sul da província, era detentora de grande potencial para a exploração do ouro. Assim, surgem os primeiros povoados, como Natividade, Arraias e Porto Real (atual município de Porto Nacional), integrando a região ao contexto econômico da Colônia (LIRA, 1995).

Dessas andanças dos bandeirantes por essa região, ainda norte de Goiás, herdaram-se diversos alimentos considerados representativos para o Tocantins. Localizada no sudeste do Estado do Tocantins, a região designada pelo Governo do Estado como Serras Gerais engloba cidades com tradições e culturas herdadas do colonialismo, além da era do ciclo do ouro, como já mencionado. As principais cidades das Serras Gerais são Natividade, Arraias, Dianópolis, Taguatinga e Aurora do Tocantins. A região que tem as cidades mais antigas do Estado também tem uma gastronomia bastante diversificada, pois sofreu influência das gastronomias portuguesa, quilombola, indígena, caipira e nordestina. O Mapa 03 apresenta a localização da região das Serras Gerais:

Mapa 03: Serras Gerais



Fonte: ADETUC (2015).

Alguns desses alimentos são os bolos fabricados desde o século XIX, como o bolo trovão (bolo salgado, escaldado com polvilho azedo); o bolo de mãe (bolo de polvilho doce e muitos ovos caipiras, açúcar, cravo, erva doce e sal), como mostra a Figura 01; o bolo de arroz (Figura 02); a paçoca de carne seca e/ou de sol (essa diferença será apresentada nas próximas seções); o feijão tropeiro; e, o arroz cirigado (conhecido em algumas regiões por arroz carreteiro, ou por Maria Izabel ou por arroz de tropeiro), dentre outros pratos.

Figura 01: Bolo de mãe



Fonte: Jornal do Tocantins (2020).

Figura 02: Bolo de arroz



Fonte: Jornal do Tocantins (2020).

O arroz cirigado (vide o “Apêndice A - Sabores Experimentados”) do Tocantins surgiu quando os condutores das tropas passaram por essas regiões e precisavam de alimentos que trouxessem “sustância” e energia para enfrentar um dia inteiro (pesado) de trabalho. Era um prato rápido, fácil e saboroso e que se conservava sem refrigeração nas viagens. Os tropeiros já levavam a carne frita na lata e, quando chegavam ao rancho, a preparavam junto com o arroz. É feito com carne de sol picada, ou carne seca e arroz. Hoje em dia, com as variações da receita, pode-se acrescentar pequi ou abóbora (ERIG et al. 2020).

Figura 03: Arroz cirigado



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Durante aproximadamente 50 anos (de 1730 a 1780), a produção de ouro nas regiões mineradoras do norte goiano foi intensa, superando, inclusive, a das cidades do sul. Foi também

um período de pleno desenvolvimento para o supracitado território com a abertura de estradas de terra e o surgimento de atividades de natureza agropecuária, que estimularam o comércio interno (PARENTE, 1996).

Com a exploração dos arraiais auríferos de Natividade, Trayras, São José, Pontal, Porto Real, Arraias, Cavalcante, Flores e Conceição, encontrados entre 1730 e 1740, começou um processo de ocupação populacional e desenvolvimento econômico do norte goiano. O ouro foi o responsável pela abertura dos caminhos de Goiás para outras capitâneas, notadamente os portos de exportação do Rio de Janeiro e da Bahia. A capitania do Pará tradicionalmente também mantinha uma importante relação comercial com o norte goiano. O comércio com o Pará era facilitado pela navegação que poderia ser feita em várias épocas do ano, contudo, boa parte da comunicação com outras províncias e no interior da própria Comarca se fazia pelos caminhos terrestres (SOUZA, 1832).

Da ocupação populacional desses municípios, principalmente de Natividade, surgiram duas das tradições católicas mais importantes do Estado: a Festa do Divino Espírito Santo e a Romaria do Senhor do Bonfim.

A Festa do Divino Espírito Santo acontece em Natividade desde 1904, porém, sua origem remonta ao século XIV, às celebrações em Portugal. Segue o calendário cristão, com data móvel, celebrada cinquenta dias posteriores à Páscoa, precisamente no 7º domingo após a Ressurreição de Jesus, em que símbolos como a pomba e a cor vermelha representam, respectivamente, o Divino e o fogo, presentes em toda parte, como nas bandeiras, nas decorações da Igreja, nos alimentos da festa e até mesmo na vestimenta dos devotos e foliões (ERIG; RODRIGUES, 2018, p. 1062).

A Romaria do Senhor do Bonfim é um evento realizado há mais de dois séculos e deu origem à primeira igreja construída no povoado, de mesmo nome, em 1750. No mês de agosto, romeiros, vindos de diferentes lugares do Brasil, caminham longas distâncias e pagam promessas em agradecimento às graças recebidas.

É tradição que os moradores da cidade comecem a preparar os festejos e a se preparar para receber os participantes dos festejos com meses de antecedência. Eram os remanescentes de quilombolas que viviam nessa região que preparavam a maior parte das receitas servidas nos festejos em grandes fogões de barro. Na atualidade, não mudou muito o modo de produção dos alimentos oferecidos durante o ano e é a comunidade que faz doações de ingredientes ao Imperador e à Imperatriz, responsáveis pelas festas. As boleiras, em sua maioria voluntárias, juntam-se para preparar as receitas nos grandes fornos de barro, alimentados com carvão e lenha e fazem surgir as iguarias que mantêm os festejos: tradicionais cafés com bolo.

Há muito simbolismo nos alimentos e bebidas que são servidos na festa. De acordo com Erig e Rodrigues (2018, p. 1063), “é levado para mesa os produtos que mais tem significados dentro da própria alimentação da comunidade isso faz com que as pessoas tenham acesso com muita fartura de tudo o que ali ele é ofertado”. Os alimentos considerados típicos e que são oferecidos há muitos anos no banquete da festa são: bolo trovão, bolo de mãe, bolo de milho, bolo de mandioca, bolo de arroz, mangulão, biscoitos variados: biscoito do céu, biscoito amor perfeito, biscoito fermentado, biscoito do céu, pipoca (peta), bolacha de crueira, paçoca de carne de sol; além de licores de banana, jenipapo, jabuticaba, abacaxi, entre outros sabores, os quais são distribuídos em garrafinhas enfeitadas com os símbolos do Divino.

Sobre o alimento como pertencimento e identidade e o uso do território, Erig e Rodrigues (2018) desenvolveram uma pesquisa sobre a Festa do Divino Espírito Santo e descobriram:

Se há uma oferta de gado, essa carne é transformada em paçoca, é transformada na comida que os foliões vão comer, então as doações viram produtos que são para distribuir *pra* comunidade. A mesa farta de bolos, mostra variados tipos de bolo que são confeccionados na localidade há muitos anos já, os vários tipos de licores todos ornamentados com os símbolos do Divino chamam atenção dos participantes da festa. Os participantes da festa querem muito levar para casa os produtos que estão na mesa, pois são abençoados pelo Divino. (ERIG; RODRIGUES, 2018, p. 1.063)

Esses alimentos que representam a comunidade são dispostos em mesas ornamentadas, com fartura e distribuídos nas barracas em grande quantidade. Um dos alimentos mais simbólicos desse evento é o biscoito em formato de pombinha com massa de biscoito de céu, que é feito praticamente só nessa época (receita no Apêndice C). Algumas mulheres da comunidade ainda preservam o saber fazer do biscoito do céu e o confeccionam para distribuir na Festa, e elas veem representado nele, o símbolo do Espírito Santo. Então, todos aqueles produtos que estão na mesa são simbólicos também, eles têm uma representação junto à festividade como um todo.

As Figuras 04 e 05 mostram as mesas com os alimentos que foram produzidos pela comunidade para serem distribuídos na Festa do Divino Espírito Santo, no ano de 2016. São paçocas de carne seca, biscoitos, petas, bolos e licores variados, todos enfeitados com as cores e os símbolos do Divino Espírito Santo.

Figura 04: Mesa de alimentos da Festa do Divino Espírito Santo



Fonte: Dados da pesquisa (2016).

Figura 05: Imperador e os alimentos servidos na Festa do Divino Espírito Santo



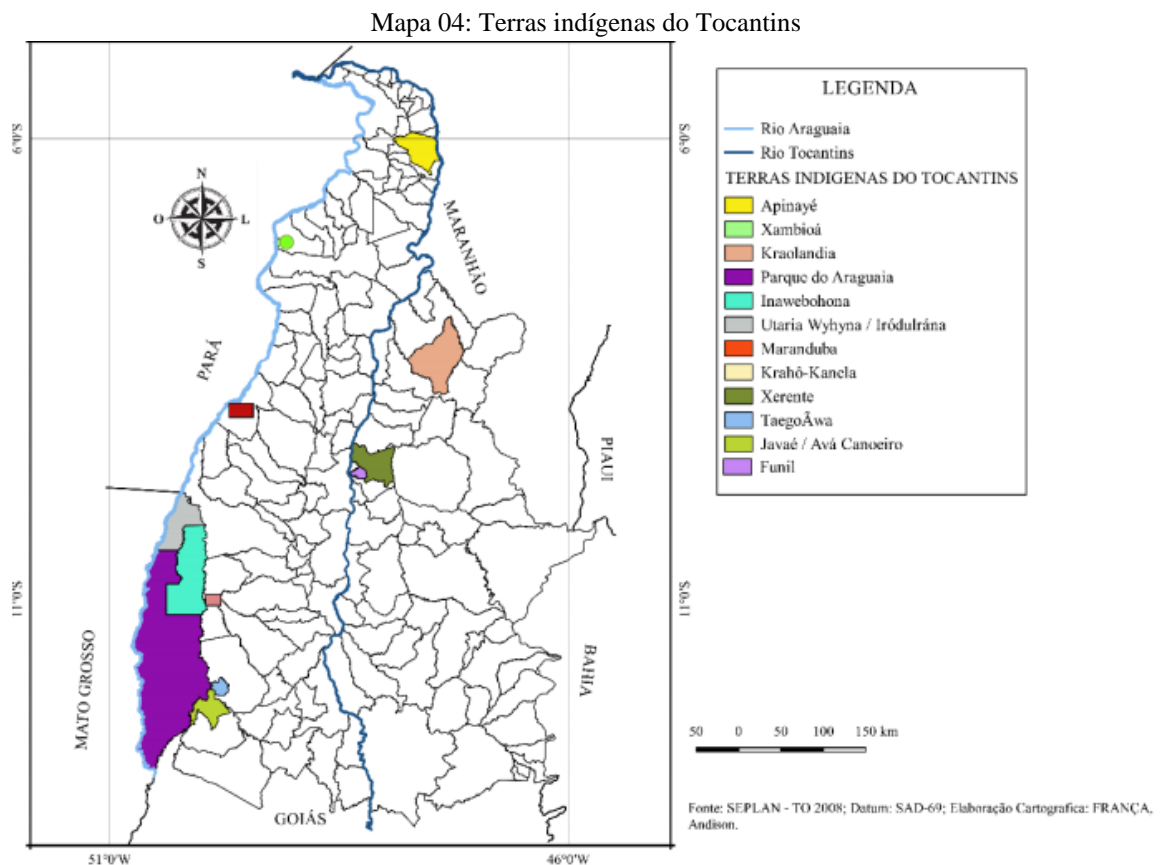
Fonte: Dados da pesquisa (2016).

Não só no período de realização desses eventos, mas durante todo o ciclo do ouro nessas localidades, havia muita circulação de pessoas, bem como concentração delas. A maior parte dos alimentos consumidos era produzida na região. Ainda que a gastronomia dessa região tenha sofrido influência portuguesa, quilombola, indígena, caipira e nordestina, como já mencionado, as regiões que detinham maiores ofertas de produtos alimentícios eram distantes e as estradas não eram percorridas com facilidade. Logo, os alimentos que estavam disponíveis ali, na época, ditaram o que seria consumido até hoje, em grande parte do Estado. Como exemplo dessa marca territorial que remonta às origens do ciclo do ouro e das passagens de tropeiros nessa região temos a paçoca de carne de sol, muito disseminada enquanto identidade gastronômica do Tocantins, e que será mencionada nas próximas seções. Nessa perspectiva, a gastronomia, assim como outras práticas sociais, seria marcada por esses fluxos e misturas de elementos, de ingredientes e de técnicas.

Segundo Garcia (2005), a mineração gerou acúmulo de capital em Goiás, por isso, mesmo com a extração em declínio, no início do XIX, o ouro ainda era o principal produto de exportação, embora o gado já se afirmasse como uma importante fonte de receita. Na interpretação dessa historiadora, não obstante o fato de haver evidências de que a província era produtiva, a situação das finanças de Goiás era precária nesse período, por causa das suas fronteiras abertas, que favoreciam o contrabando de mercadorias e dificultavam o controle fiscal por parte do Estado (GARCIA, 2005).

Quanto ao povoamento do atual Estado do Tocantins, 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, Krahô e Avá-Canoeiro, de acordo com IBGE (2010).

O Mapa 04 mostra a localização das terras indígenas, no Tocantins.



Fonte: SEPLAN (2008).

Em 1809, com o objetivo de melhorar a administração fiscal e judiciária, o governador Francisco Assis Mascarenhas dividiu a capitania de Goiás em duas Comarcas: a Comarca de Goiás, que se localizava no Sul, e a Comarca de São João das Duas Barras ao Norte. Em 1819,

a cidade de Vila Boa, localizada na Comarca de Goiás, foi elevada à capital da capitania por ordem de D. João VI, quando então recebeu o nome de Cidade de Goiás.

A fim de facilitar a administração da região, a aplicação da justiça, e, ainda, fortalecer a navegação pelos rios Tocantins e Araguaia, foi nomeado como Ouvidor-Geral da Comarca do Norte de Goiás, o desembargador português Joaquim Teotônio Segurado, que se tornaria um personagem central na luta pela autonomia da região (PALACIN, 1989).

Para entender o processo de criação e de estruturação do Tocantins, primeiro é preciso compreender a política de divisão territorial do Brasil que, direta ou indiretamente, aproxime-se da história separatista do norte goiano. Essas estratégias estão ligadas ao controle do território, ao surgimento de novas lideranças políticas e à promoção do discurso de desenvolvimento regional (OLIVEIRA, 2012).

Os discursos que alimentam as propostas de redivisão territorial são diversificados, fundamentados por questões de natureza geoeconômica e/ou geopolítica e com significados distintos no tempo e no espaço. Os que advogam que a redivisão territorial é de natureza geoeconômica, apoiam-se em questões de desenvolvimento social e econômico para a região que, por não dispor de força política representativa, acaba desassistida pelo poder público. Assim, a criação de um novo ente federativo, no caso o território do Estado do Tocantins, seria imperativo para o desenvolvimento regional, possibilitado pela maior descentralização de recursos e maior autonomia na alocação de investimentos, gerando emprego e renda para a população (OLIVEIRA, 2002).

O autor supracitado afirma que os fatores geopolíticos estão vinculados a questões de soberania nacional, de disputa pelo poder local e até por razões culturais. No que diz respeito à disputa pelo poder, observa-se que a criação de novas unidades federativas normalmente está vinculada a interesses de determinados grupos em conquistar maiores espaços de poder por meio do controle territorial (OLIVEIRA, 2002).

Cavalcanti (1999) lembra que algumas tentativas separatistas foram deflagradas, como a proposição de Visconde de Taunay, na condição de deputado da província de Goiás, para a sua divisão, por meio da criação da província de Boa Vista do Tocantins, em 1843; e ainda, o projeto de Fausto de Souza, de 1889, que previu a redivisão do Império em 40 províncias, incluindo uma denominada Tocantins, no local compreendido pelo norte goiano. No entanto, todas sucumbiram, quer pelo limitado poder político dos propositores, quer pelas dificuldades de mobilização local e sua divulgação para outras regiões do país.

Já na primeira metade do século XX, essa conjuntura desfavorável à defesa dos interesses do norte de Goiás assiste a mais um duro golpe: a criação da nova capital do Estado

– Goiânia – planejada por Atílio Corrêa Lima, em 1933, localizada ainda mais ao sul, que fortaleceu, de modo significativo, os argumentos referentes ao isolamento do norte goiano (LIRA, 1995).

A presença dos garimpos estimulou a produção de alimentos para abastecer a população mineradora e dinamizou a área e os centros já existentes entre os vales do Araguaia e Tocantins. Com decadência desses garimpos, por volta de 1940, as populações dessa região dedicaram-se ao extrativismo vegetal e à agropecuária tradicional. Com o desenvolvimento da atividade agropastoril, foram surgindo estabelecimentos para o beneficiamento primário dos produtos regionais. As máquinas de beneficiar arroz instalaram-se em Porto Nacional, Miracema do Norte, Pedro Afonso, Filadélfia e Tocantinópolis. Os matadouros situaram-se próximo aos grandes rebanhos, que, nesse período, encontravam-se nos vales dos rios Tocantins e Araguaia, sendo importante destacar a presença de frigoríficos em Pedro Afonso e Araguacema. Em Tocantinópolis havia uma fábrica de óleo para o beneficiamento da amêndoa do babaçu. A atividade industrial era bastante inexpressiva e tinha caráter artesanal, destacando-se a transformação de produtos alimentares e bebidas, a exemplo das “casas de farinha” e das “engenhocas” para a fabricação de farinha, rapadura, aguardente e açúcar, e pequenos estabelecimentos de fabricação voltados para atividades urbanas, como cerâmicas, olarias, tecelagens e sapatarias, que se destinavam ao mercado local (BESSA, 2015).

Velasques (2010) mostra que a transferência da capital da cidade de Goiás para Goiânia representava, pois, a afirmação da porção sul como o recorte territorial historicamente privilegiado em seu território. Não por acaso, essa mudança provocou reações por parte da população nortista, traduzida pelas manifestações ocorridas na cidade de Porto Nacional, localizada centralmente na área correspondente ao futuro Estado do Tocantins.

Líderes do município de Porto Nacional criaram o Movimento Pró-Criação do Estado do Tocantins, lançado em 13 de maio de 1956. Sobre as manifestações na cidade de Porto Nacional, Lira (1995) argumenta:

[...] a cidade de Porto Nacional, conhecida como a capital cultural do Norte, com o intuito de materializar o discurso separatista, organizou uma série de eventos autonomistas, [no] ano de 1956. [...] entendemos que houve uma centralização nessa nova fase da luta pela criação do Estado do Tocantins, em torno da cidade de Porto Nacional, talvez por ser a mesma, a mais geograficamente centralizada, a mais populosa, por ser sede de comarca jurídica, ser a sede do bispado, por possuir aeroporto que controlava os voos para a Amazônia legal e até mesmo pelo peso histórico-cultural que a destacava em toda a região do Tocantins (LIRA 1995, p. 129).

No dia 20 de maio do mesmo ano, cerca de 500 pessoas participaram de uma passeata pró-criação do Estado do Tocantins, inclusive com a presença da liderança religiosa Dom Alano, bispo de Porto Nacional (CAVALCANTE, 2003; RODRIGUES, 2008), conforme a Figura 06:

Figura 06: Passeata do Movimento Pró-Criação do Estado do Tocantins, em 1956 – Porto Nacional (TO)



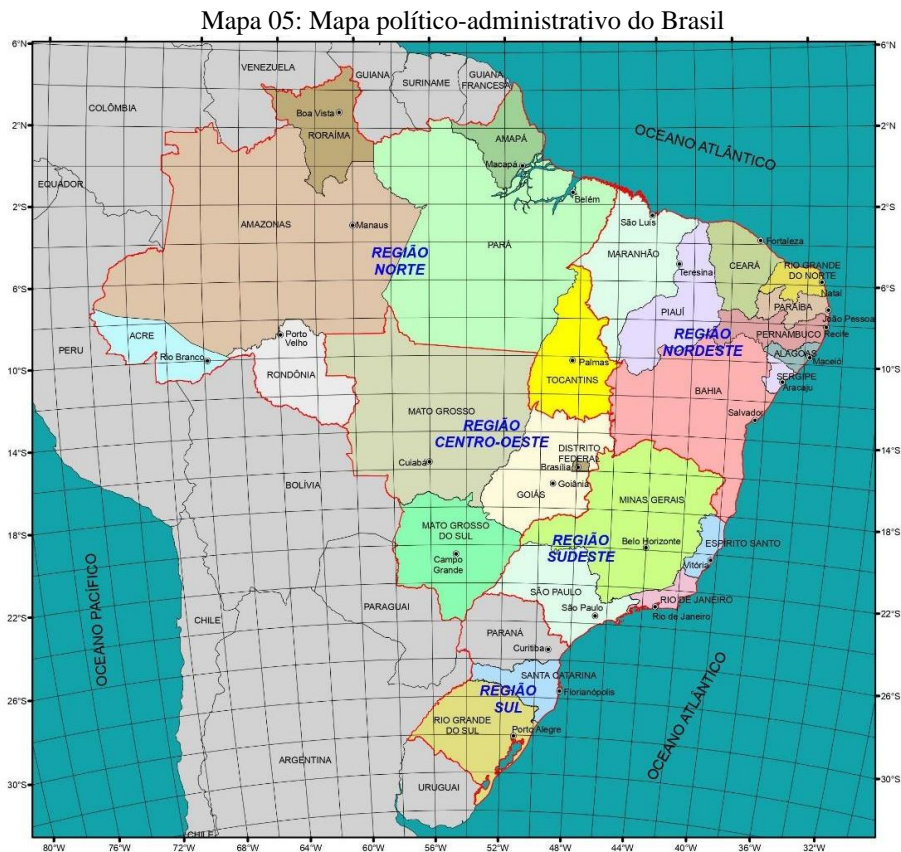
Fonte: Cavalcante (2003).

Porém, o movimento perdeu força com a instauração do Governo Militar em 1964. A partir deste momento, a esfera da luta popular dilacerada pelo período da ditadura cede lugar ao campo político, quando emerge, a partir da década de 1970, a figura do deputado federal José Wilson Siqueira Campos, que passa a defender reiteradamente a criação de novos Estados no Brasil, particularmente o Tocantins, de acordo com Velasques (2010).

Mais tarde, em 1972, o deputado Siqueira Campos, então presidente da Comissão da Amazônia, apresentou o projeto de redivisão da Amazônia Legal, do qual constava a criação do Estado do Tocantins. Com o fim do Regime Militar, em 1985, é formada a Assembleia Nacional Constituinte, destinada a elaborar uma nova Constituição para o Brasil. Neste contexto favorável, travou-se uma complexa articulação política em prol da divisão do Estado, não apenas em Brasília entre os deputados e senadores, mas também no poder executivo estadual goiano, a partir do apoio do então governador Henrique Santillo à proposta separatista. Em adição, a Comissão de Estudos da Região do Norte Goiano (CONORTE), atuante desde 1981 e responsável por municiar os parlamentares com inúmeros relatórios técnicos acerca da viabilidade da implantação do Tocantins, apresentou à Assembleia Nacional Constituinte, em

1987, uma emenda popular com 80 mil assinaturas a favor da criação do novo Estado (RODRIGUES, 2008).

E assim se consolida, no século XX, o processo de criação do Estado do Tocantins, especificamente na Assembleia Nacional Constituinte, instalada em 1º de fevereiro de 1987, que deu origem à Constituição Federal. Assim sendo, as incertezas institucionais vivenciadas no Brasil durante o período de governo militar – instaurado com o golpe de 31 de março de 1964 – chegavam ao fim com a promulgação da Nova Constituição, em 5 de outubro de 1988. A Carta Magna também versava sobre a nova divisão político-territorial da Federação (ANJOS, 2017). O Mapa 05 traz a localização do Tocantins e de Palmas, no contexto brasileiro.



Fonte: Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE.

Escala 1:30.000.000
400 200 0 400 800 1.200 km

SISTEMA DE REFERÊNCIA: SAD-69 | PROJEÇÃO POLICÔNICA
Meridiano Referência: 54° W. Gr. | Paralelo de Referência: 0°.

Região Norte	3.853.327,229 km ²
Região Centro-Oeste	1.606.371,505 km ²
Região Nordeste	1.554.157,004 km ²
Região Sudeste	924.511,292 km ²
Região Sul	576.409,569 km ²
Brasil	8.514.876,599 km ²

O Tocantins com 277.620,914 km² representa 3,26% do território nacional e 7,2% da Região Norte. A superfície do Tocantins inserida na Amazônia Legal equivale aproximadamente 97,9% da área total do Estado.

Fonte: IBGE (2012).

Desse modo, o artigo 13 das Disposições Transitórias da Constituição Federal estabeleceu a criação do Tocantins e na condição de relator da Subcomissão dos Estados na Assembleia Nacional Constituinte, o deputado federal Siqueira Campos tornou-se peça-chave para a conquista da autonomia. Com efeito, esse papel de destaque foi fundamental para sua vitória nas eleições ocorridas em dezembro daquele ano, tornando-se o primeiro governador tocantinense (VELASQUES, 2010).

Levando em consideração a importância da gastronomia como meio de apropriação do território, no ano de 2017, quando a Cidade de Goiás completou 290 anos, o Governo do Tocantins homenageou a referida cidade, que a cada ano, em 25 de julho, torna-se, simbolicamente, a capital do Estado de Goiás. O Governo do Tocantins postou em suas redes sociais uma homenagem à cidade com alusão ao pequi, fruto tão consumido e apreciado nos dois Estados com a seguinte mensagem: “a história nos dividiu, mas o pequi nos unirá para sempre”. O pequi é uma fruta nativa do Cerrado brasileiro, muito apreciado na gastronomia das regiões Norte, Centro-oeste e norte de Minas Gerais, porém já é encontrado em todas as regiões brasileiras nas feiras ou nos supermercados e no exterior (em conservas). É considerado o “ouro” do cerrado; tem sabor marcante e pode ser consumido de diversas formas, além de ter inúmeros benefícios à saúde humana. Sua origem, de acordo com a etimologia, deriva do Tupi-Guarani: “*py-qui*”, onde “*py*” representa “pele” e “*qui*” significa “espinhos” (SANTOS, 2015). O “ouro do cerrado” será mais detalhado no decorrer da tese. A Figura 07 mostra essa homenagem.

Figura 07: Homenagem do Governo do Tocantins à cidade de Goiás



Fonte: Tocantins (2017).

Em suma, foram 179 anos de manifestações, movimentos e lutas até a criação do Estado do Tocantins; muita cultura gastronômica com seus ingredientes, suas práticas e modos de fazer passaram por este território. Entretanto, o desfecho não privilegia nenhuma cidade do (recém) ex-norte goiano como capital da nova unidade federativa, pois, o ‘criador’, José Wilson Siqueira Campos, opta por construir uma nova cidade. Vale destacar que uma nova cidade é, acima de tudo, um forte símbolo e um instrumento político.

Conhecer a história do Tocantins é muito mais do que só saber sobre a sua criação. É buscar entendê-lo dentro do contexto da história geral do Brasil e, principalmente, nas suas particularidades, onde se configura sua formação social, as formas de resistências e as buscas por alternativas da população diante das adversidades.

Em relação à capital, Oliveira (2012) ratifica:

A primeira estratégia do governo do Estado foi arrefecer a pretensão dessas cidades com a criação de uma sede administração provisória do Estado. A segunda estratégia foi escolher uma cidade para ser a capital provisória, fora do eixo das que reivindicavam a condição de capital, a terceira estratégia foi colocar a capital definitiva na margem direita do Rio Tocantins. Nestes espaços, a organização dos fazendeiros era menor, a correlação de forças fragmentadas e os valores dos terrenos eram baixos em relação às terras próximas da rodovia BR-153. Assim, a capital foi estrategicamente colocada no território do recém-emancipado Município de Taquaruçu (OLIVEIRA, 2012, p. 62).

No subitem a seguir, será apresentado como foi a criação de Palmas, bem como seu desenvolvimento.

3.1.2 Palmas – a mais nova capital brasileira

Fundado o novo Estado e eleito o governador, começou-se, então, a disputa pela localização da nova capital.

Palmas, para os seus idealizadores, é um barco onírico navegando no tempo do desejo. Sintetiza a luta de emancipação do Estado do Tocantins, cobrindo o passado recente de sombras, reduz às cinzas a lembrança do atraso, da solidão, da pobreza, da secura sertaneja de galhos retorcidos em meio ao vento e a poeira cobre - dourada que varia as suas extensões (SILVA, 2008, p. 41).

Conforme previsto na Constituição Federal, o governo do Estado do Tocantins deveria se instalar em uma capital provisória até a escolha definitiva. Os estudos para a determinação

do lugar da capital, entretanto, já avançavam em duas frentes: instalá-la em uma das cidades existentes ou escolher um sítio novo para construir uma cidade nova (NASCIMENTO, 2007).

Nesse contexto, as três principais cidades do Estado – Araguaína, Gurupi e Porto Nacional – colocavam-se como candidatas naturais ao posto de futura capital, visto que dispunham de uma estrutura administrativa mais consolidada, com sedes de órgãos e departamentos herdados do antigo Estado de Goiás, que permitiriam uma melhor e mais rápida adequação às exigências para a formação da estrutura político-administrativa compatível com uma capital de Estado. Complementarmente, o peso populacional das supracitadas cidades também poderia ser decisivo para a definição em tela (VELASQUES, 2010).

De acordo com Teixeira (2009), a opção pela construção de uma cidade nova se afirmava pouco a pouco. A estratégia, além de procurar escapar das disputas políticas consolidadas nas cidades eleitas como alternativas durante o processo de escolha, visava intervir de uma maneira positiva sobre a organização do espaço territorial do Tocantins. A escolha da localização da nova capital se deu após uma solicitação do governo do Estado ao IBGE, que identificou um quadrilátero de 90x90 km, situado no centro geográfico do Estado, como área geopolítica mais favorável à construção da capital.

Coordenadas geográficas simbólicas e alianças políticas efetuadas iniciam o processo de levante da cidade, no sentido literal e concreto, de modo que, na década de 1990, construía-se tudo em Palmas: prédios para administração pública, infraestrutura urbana e casas para os trabalhadores que vieram das mais diversas partes do Estado e do país com a finalidade de tentar uma vida melhor (BEZERRA, 2013).

Estrategicamente, e por motivos pessoais mais do que técnicos, o governo escolheu essa área haja vista que a construção de uma nova capital e cidade representaria formas de receber recursos financeiros da União e utilizar estes recursos pelos representantes da elite local: políticos; fazendeiros; empreiteiros; entre outros.

Assim, a posição central de Palmas no Estado do Tocantins não é apenas geográfica, mas também econômica, política e cultural. A cidade passou a reunir, em torno de si, boa parte da especificidade sociocultural do Tocantins, além de, aparentemente, ser o centro ou o foco principal da entrada do Estado recém-emancipado, em processos mais amplos de expansão capitalista (SOUZA, 2000).

Com a definição do quadrilátero (Mapa 06) o governo do Estado contratou, em 2 de janeiro de 1989, o Escritório de Arquitetura, Urbanismo e Planejamento GrupoQuatro, sediado em Goiânia, para finalizar os estudos, definir a localização mais adequada e elaborar o projeto da nova cidade. A equipe responsável, coordenada pelos arquitetos Luiz Fernando Cruvinel

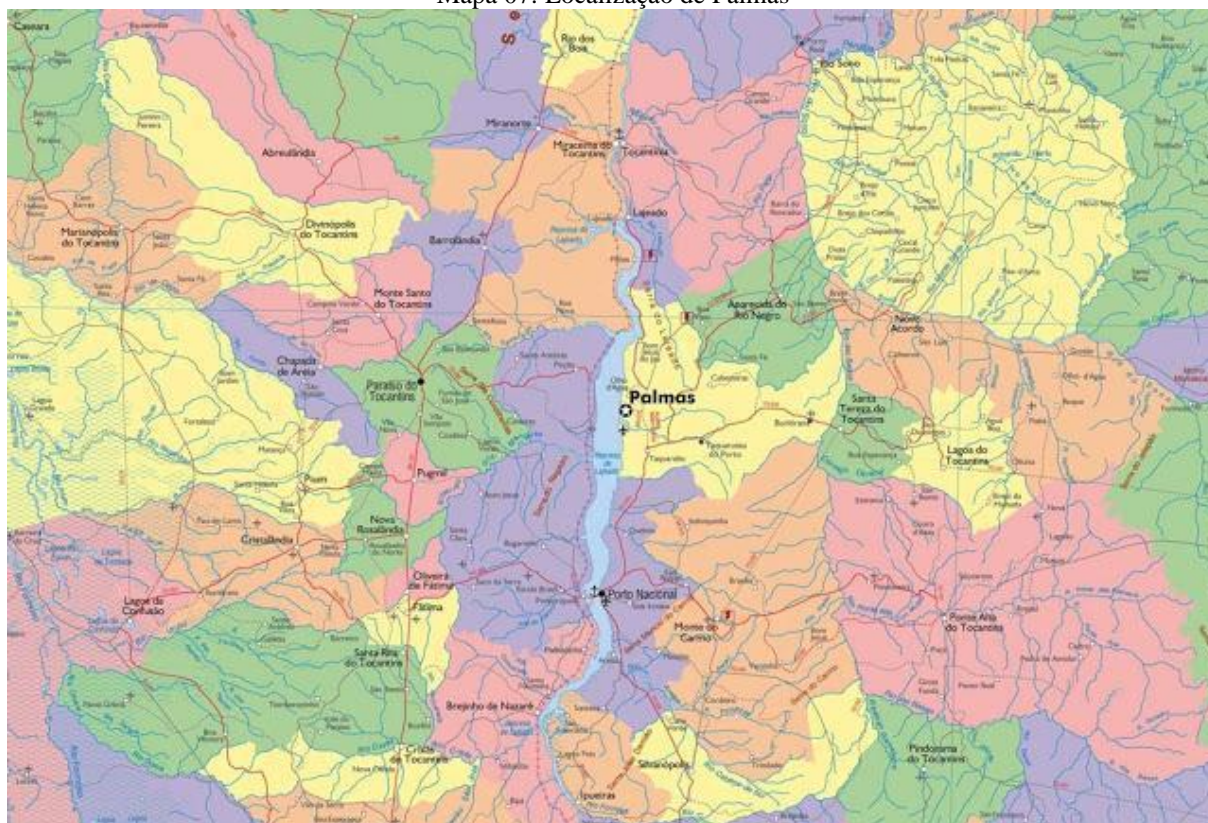
Posteriormente, foram definidos os fatores de exclusão, quais sejam: aspectos geopolíticos – que descartaram como propícias as áreas à esquerda da BR-153, aquelas próximas às sedes municipais existentes – bem como condicionantes fisiográficos, a partir dos quais revelaram-se como obstáculos partes da Serra do Lajeado e as áreas demarcadas como reserva indígena Xerente. Por sua vez, os critérios favoráveis deveriam considerar, de modo geral, as características de relevo, abastecimento de água, esgotamento sanitário, drenagem, geotécnica, solos e aptidão agrícola, recursos paisagísticos e ambientais, e finalmente, as intervenções humanas presentes (GRUPOQUATRO, 1989).

O plano básico da cidade de Palmas (GRUPOQUATRO, 1989) refere-se ao projeto urbanístico no perímetro urbano do distrito sede (área macro parcelada original), com aproximadamente 11 mil ha, entre a Serra do Lajeado (também conhecida como Serra do Carmo), em termos geomorfológicos um planalto residual, constituído por arenito; e o Lago de Palmas, reservatório da Usina Hidroelétrica Luiz Eduardo Magalhães, cuja construção só foi concluída em 2001. O sítio foi escolhido também pelas qualidades paisagísticas, com potencial urbanístico. Seu projeto teve como princípios norteadores a qualidade ambiental e o ideal ecológico (VELASQUES, 2010), como citado no próprio plano, sob o sonho “ecológico e humanístico” (GRUPOQUATRO, 1989, p. 3), tendo como base do projeto, a integração com a natureza:

[...] nestes espaços, integrados com a natureza através de um traçado simples e lógico, os habitantes devem viver e conviver em harmonia consigo mesmo, com a comunidade e com a natureza. Esta consciência social e ecológica deve refletir-se em ruas tranquilas e praças arborizadas. O casario há que ser variado, personalizando cada esquina (GRUPOQUATRO, 1989, p. 2).

Todavia, decidiu-se que a cidade seria construída em uma faixa de terra situada entre a margem direita do Rio Tocantins e a Serra do Lajeado, próximo ao antigo povoado de Canela, no município de Taquarussu do Porto, atual Taquaruçu. De fato, essa região central, ainda pouco desenvolvida, mas com um povoamento considerável em torno de cidades como Porto Nacional, Miracema do Tocantins e Paraíso do Tocantins, poderia ser positivamente influenciada pela presença da capital. Uma forte rede de cidades poderia ser formada no coração do Estado sob o impulso multiplicador da capital. O Mapa 07 mostra a localização de Palmas.

Mapa 07: Localização de Palmas



Fonte: Palmas (2014).

No dia 10 de janeiro de 1989, a cidade de Miracema do Tocantins foi definida como capital provisória do Estado. No dia 15 de fevereiro de 1989, a Assembleia autorizou o então governador Siqueira Campos a desapropriar a área da Serra do Carmo para a criação da nova capital do Estado. No dia 6 de março do mesmo ano, por decreto, foi criada a Comissão de Implantação da Nova Capital (NOVACAP) e, no dia 20 de maio de 1989, foi lançada a pedra fundamental da cidade, numa solenidade que reuniu cerca de dez mil pessoas na Praça dos Girassóis.

O nome Palmas foi escolhido em homenagem à comarca de São João da Palma, sede do primeiro movimento separatista do norte goiano, além de uma referência à existência de grande quantidade de palmeiras na região do território tocantinense.

A instalação da nova capital só foi possível com a transferência da sede administrativa do município de Taquaruçu para Palmas, tornando o prefeito eleito de Taquaruçu, Felton Barbosa, o primeiro prefeito de Palmas. A Figura 07 mostra a abertura das primeiras ruas na área escolhida para a construção da capital.

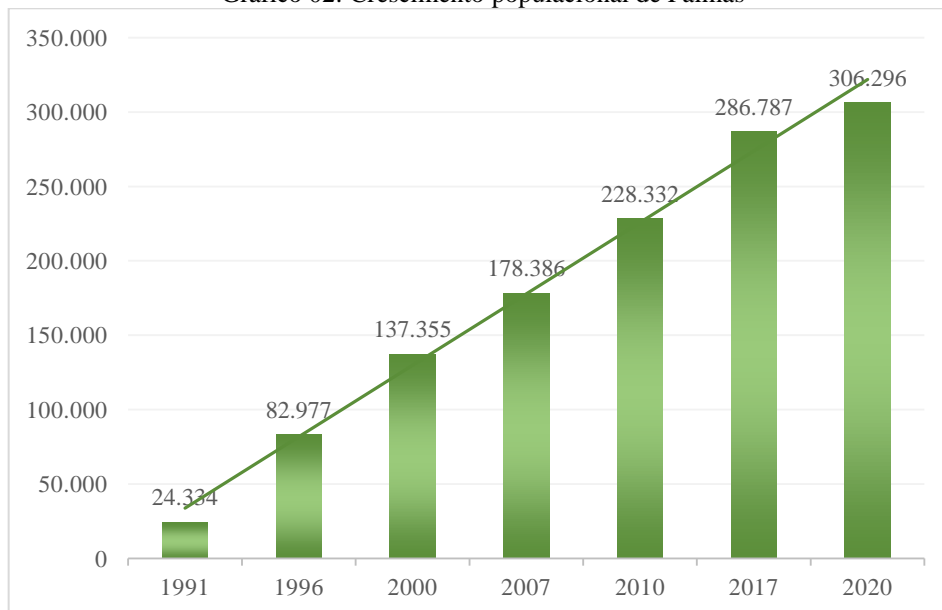
Figura 07: Abertura de ruas em Palmas em 1990



Fonte: Prefeitura Municipal de Palmas (2001).

Planejada para ser a capital do Tocantins, Palmas foi instalada em 1º de janeiro de 1990, após a transferência da capital provisória, Miracema. A cidade começou a ser construída pelos trabalhadores que já morava em Taquaruçu, e por aqueles que vieram do interior do Tocantins e de vários outros Estados do país. O aumento populacional de Palmas foi mais intenso durante a década de 1990, porém, ainda apresenta taxas de crescimento demográfico do Brasil, de acordo com o IBGE, mostradas no Gráfico 02:

Gráfico 02: Crescimento populacional de Palmas



Fonte: IBGE (1991; 2000; 2010).

Notas: Contagem populacional 1996 e 2007; Estimativa da população 2017 e 2020.

Percebe-se que o crescimento populacional da cidade teve franco salto de população dos anos 2000 para 2010, última contagem populacional.

Porém, o Governo do Estado da época declarou que Palmas era sem passado ou população preexistente, como se sua origem fosse do nada, de forma que tudo era uma construção. A sua tradição foi inventada politicamente e sua história imaginada como uma unidade constituída a partir da política de Estado. Sobre cidade sem passado, Oliveira (2012) afirma:

[...] pode-se dizer que nenhuma cidade surge espontaneamente. Porém, a diferença é se a cidade foi planejada ou não. Se planejada surge do nada, de um tempo zero caracterizado nas intenções dos seus criadores ou construtores; se espontânea, o processo de construção vai se estabelecendo lentamente em torno de algo sucessivamente diacrônico, determinado por alterações culturais, econômicas e territoriais. (OLIVEIRA, 2012, p. 51)

Contudo, visto que a porção de terra escolhida para ser construída a capital foi o então território de Taquaruçu, conseqüentemente, uma parte dos primeiros moradores de Palmas foi a população que vivia nesse distrito, bem como do povoado do Canela (região que foi desapropriada devido à formação do lago da UHE, em 2001, e seus moradores foram realocados em outro bairro) bem como os moradores das fazendas que existiam nesse território. Segundo Santos (1996), os primeiros migrantes que deram início à formação do povoado de Taquaruçu, vieram, principalmente, do Maranhão e do Piauí, na década de 1940, dedicando-se, em princípio, à agricultura de subsistência, à atividade extrativista do coco babaçu e à criação de animais domésticos, com significado na vida social, econômica e cultural da comunidade, além do cultivo de diversos cereais como arroz, milho, feijão e, principalmente, a fava. As Figuras mostram a fava na feira (Figura 08), em Taquaruçu, e o coco babaçu (Figura 09) quase no ponto de ser colhido.

Figura 08: Fava na banca da feira



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Figura 09: Coco babaçu no pé



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

A alimentação dos primeiros moradores de Palmas advinha das hortas e roças familiares, e das carnes dos animais criados nas terras desses habitantes de Taquaruçu, que produziam em pequenas escalas e vendiam o excedente, pois em Palmas era muito pouca ou inexistente a oferta de produtos alimentícios no município recém-criado. Palmas, então, é um território ressignificado, nesse sentido, visto que, quando a cidade foi construída, Taquaruçu já era habitada e serviu de apoio para garantir esses insumos alimentícios. Diversos alimentos que ainda são consumidos na cidade foram herdados dessa época. O território seria, nesse ponto de vista, o espaço que a sociedade construiu e que foi resultado de um processo histórico,

alicerçado na necessidade de se criar um futuro comum, ou seja, um alicerce real de pertencimento, de acordo com os primeiros moradores da capital.

Mesmo com agricultura de subsistência, quem precisava comprar seus alimentos no início da cidade encontrava dificuldade, pois a demanda era grande e a oferta era pouca. Em uma pesquisa desenvolvida, em 2017, para a formulação dos objetivos desta tese, pesquisou-se sobre a relação de oferta e demanda de alimentos na construção de Palmas e percebeu-se essa discrepância. O excerto 1 mostra o depoimento de um dos entrevistados da referida pesquisa, que demonstra a carência de insumos e a dificuldade de obtenção e, principalmente, sustento da família:

*(1) Quando eu mudei tinha um açogueirinho ali em cima, mas era na fila pra comprar um pedacinho de carne, aqueles de maior condição já tinha a carne de primeira separada e quem chegava era costelada, capa da costela, tinha um máquina de arroz bem aqui onde é aquele mato, daí nos mudamos pra cá em junho de 1993, uma terrinha que eu comprei ali, na época, lá nós **perdemos a lavoura, trouxemos poucos cereais pra despesa**, daí quando acabou descia aqui pra comprar um arroz, daí o **maquinista falava que poderia vender só 2 kg de arroz no máximo 5kg se não desfalcava a cidade**. Ai eu ía comprar em Porto Nacional, tinha um ônibus velho que rodava por aqui, não sei se era de Ponte Alta, mas era só de quinta em quinta. (Grifos da autora).*

Questionados sobre onde compravam os alimentos que necessitavam e se eram dependentes desses lugares, bem como conseguiam comprar o que precisavam, a maior parte dos entrevistados ressaltou que necessitavam ir até Porto Nacional para conseguir os principais mantimentos, como se pode observar nos excertos a seguir:

(2) O trivial, já conseguia comprar no supermercado que atendia a normalidade.

(3) No início só existiam dois comércios e muito pequenos. Éramos totalmente dependentes deles. De outra forma teríamos que ir para Porto Nacional ou Miracema para comprar comida. Até a chegada de grandes atacadistas e redes de supermercados os preços nunca foram justos. Conseguia pagar tudo pois tínhamos pizzaria. Poucas opções para compra. Frutas também eram muito reduzidas. Mais frutas da região como melancia, abacaxi e manga, laranja.

(4) No início de Palmas não tinha muitas opções em vários tipos de alimentação. Os preços eram relativamente altos, então não comprava tudo que desejava.

(5) A opção para se adquirir alimentos naturais era a feira da Aurenny IV e Verdurão Damazo na 104 sul.

(6) Não comprava no mercado. Era arroz plantado mesmo na roça, colhido e pilado no pilão, e a mandioca ralada no ralo, feita a farinha no forno.

(7) Era tudo de horta ou ia em Porto nacional buscar.

(8) Tinha um mercadinho aqui... ou a gente ia em Porto Nacional, de carona.

Diante das respostas, percebeu-se que as opções de compra de alimentos eram escassas. Não existiam ainda muitos supermercados, hortas que comercializassem direto para o consumidor, além de o preço ser relativamente alto, já que existia pouca oferta e muita demanda. Uma das opções citadas por 4 dos respondentes era ir até a cidade de Porto Nacional, cidade centenária que fica a 60 quilômetros de Palmas, e que, nos anos 90, tinha todo o trajeto entre as cidades totalmente pavimentado.

De acordo com Teixeira (2009):

O impacto da fundação de Palmas atraiu gente de quase todos os lugares do país. A posição geográfica do Estado, no Brasil, fazendo fronteira com seis outros Estados e situado em uma região de transição entre o Cerrado, o semiárido do Nordeste e a Floresta Amazônica, tornou Palmas um lugar de fácil afluência de migrantes de várias origens. Havia também o agravante da ausência de cidades próximas com força de contenção e triagem de parte dessa migração para Palmas. Os que se estabeleceram na cidade manifestaram vínculo e identidade com o lugar, assumindo compromissos de longo prazo com a decisão de se estabelecerem em Palmas. (TEIXEIRA, 2009, p. 98)

Palmas, como cidade planejada, tornou-se importante fluxo do capital financeiro, e de novas tecnologias de poder no território nacional ao criar novas ligações entre as regiões brasileiras Norte – Nordeste – Centro-Sul, influenciando a economia regional e a percepção de novos capitais internacionais no território, em especial na Amazônia Legal (LIRA, 1995) e no sudeste da Amazônia Oriental (BRITO, 2009).

Já no início da sua implantação, semelhantes à Brasília, Palmas foi produzida com um “discurso ‘desenvolvimentista’ — dos ‘cinquenta anos em cinco’ para os ‘vinte anos em dois’ — como no discurso geopolítico de integração do país” (SILVA; SOUZA, 2010, p. 59).

O sítio urbano, com alguns limites bem demarcados pelo Rio Tocantins e pela Serra do Lajeado, sugeria uma planta linear para a cidade. O rio, o lago artificial projetado e a serra puderam garantir um bom enquadramento urbanístico e paisagístico da cidade no lugar. O eixo da rodovia estadual TO-132 (hoje TO-010) foi deslocado para leste, servindo de referência ao traçado viário. Acompanhando a cota de enchente do futuro lago, foi projetada uma via-parque junto à qual foram previstas amplas áreas verdes de lazer e recreação destinadas ao uso público (TEIXEIRA, 2009).

Entre a rodovia e a via-parque, foi projetada a Avenida Joaquim Teotônio Segurado, principal via da cidade, homenageando o pioneiro da luta regionalista do Tocantins. A Avenida Juscelino Kubitschek, cruzando a Teotônio Segurado, completa o traçado viário básico da cidade. No cruzamento dessas duas grandes avenidas estão localizados os principais edifícios

públicos do governo estadual e a Praça dos Girassóis. No local estão o Palácio Araguaia, sede do Executivo, o Palácio João d'Abreu, sede do Legislativo, e o Palácio Feliciano Machado Braga, sede do Judiciário. Em torno dessa praça estão localizadas as atividades urbanas capazes de gerar centralidade, como bancos, escritórios, clínicas médicas, restaurantes, shopping ou mesmo edifícios mistos com apartamentos e lojas. A Figura 10 mostra a abertura da Avenida Teotônio Segurado.

Figura 10: Abertura da Avenida Teotônio Segurado em 1990



Fonte: Palmas (2001).

De acordo com Carvalhêdo e Lira (2009), na completude de seu planejamento, no interior do cerrado, Palmas materializava-se através do capital público-privado atendendo aos interesses de uma classe impulsionada e regulada pelo neo-colonialismo das lideranças políticas regionais, promovendo um novo paradigma urbano com velhas e conhecidas contradições sociais, políticas e econômicas. Essas contradições se apresentavam mais claramente na análise da configuração espacial, ao produzir novos espaços com injustas formas de segregação espacial urbana.

Desta maneira, o acesso à terra urbana e às condições de moradia, em Palmas, não se difere dos padrões das demais cidades brasileiras, constituindo um bom exemplo de como as cidades planejadas também encerram a insatisfatória condição de produtoras de espaços segregados. É possível que isto ocorra, com base no pensamento de Oliveira (2002),

[...] justamente pelo fato de que estas cidades, enquanto espaços planejados cumpram a função de sistematizar, numa perspectiva racionalista, as atividades capitalistas a serem desenvolvidas em uma região. Neste sentido, as cidades capitalistas já surgem imbuídas de uma função capitalista

determinada, seja ela de produção, comercialização, administração, expansão de relações de mercado ou de relocação do centro do poder (OLIVEIRA, 2002, p. 12).

As Figuras 11 e 12 mostram no início da cidade, em 1990 e 1991, a construção do Palácio Araguaia, sede do governo do Estado e as avenidas principais Teotônio Segurado e Juscelino Kubitschek.

Figura 11: Início da construção do Palácio Araguaia



Fonte: Dados da pesquisa (1991).

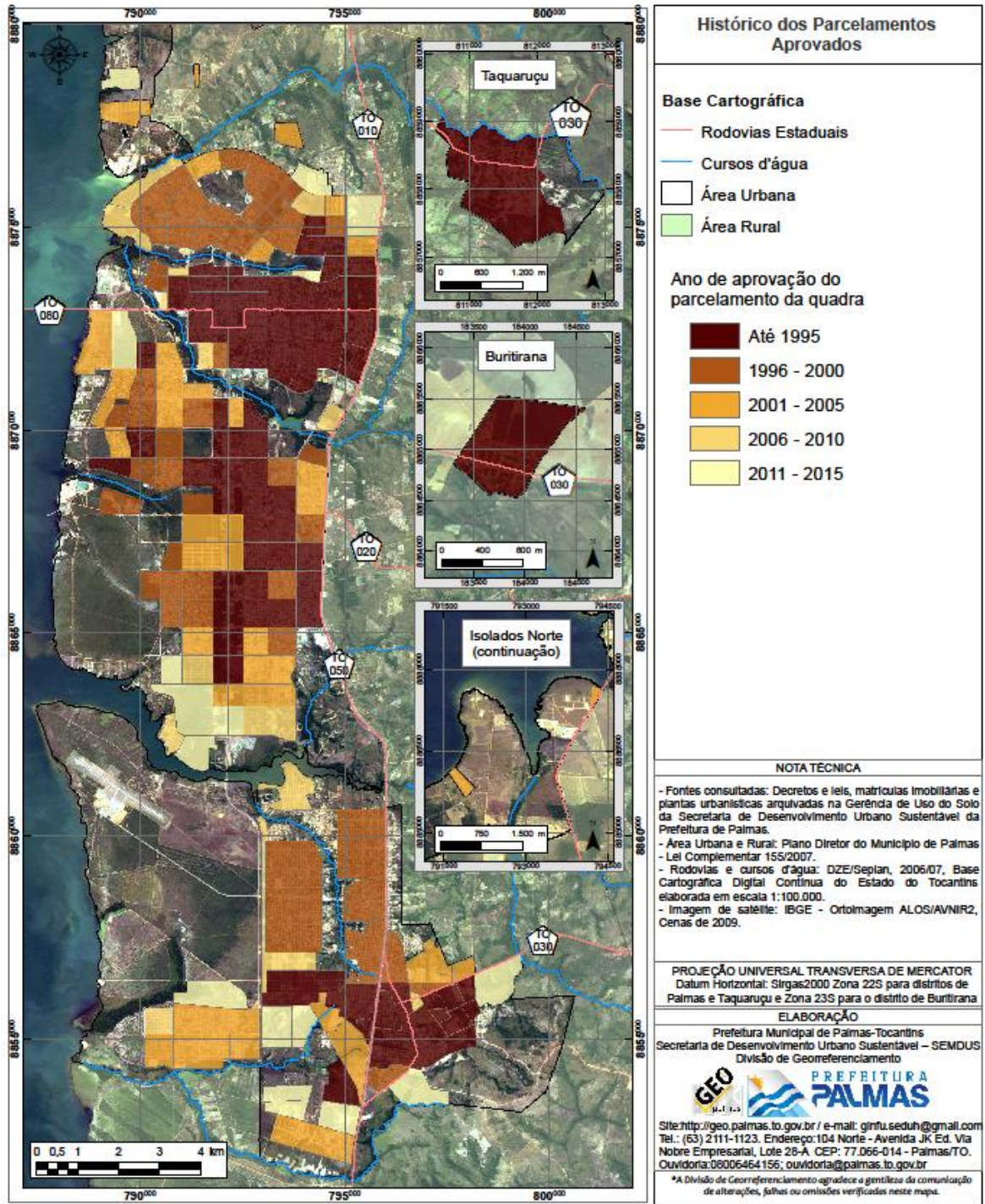
Figura 12: Construção do Palácio Araguaia 1990-1991



Fonte: Dados da pesquisa (2015).

Para apresentar o território palmense, o Mapa 08 traz a expansão da área da cidade, até o ano de 2015.

Mapa 08: Expansão da área de Palmas



Fonte: Palmas (2020).

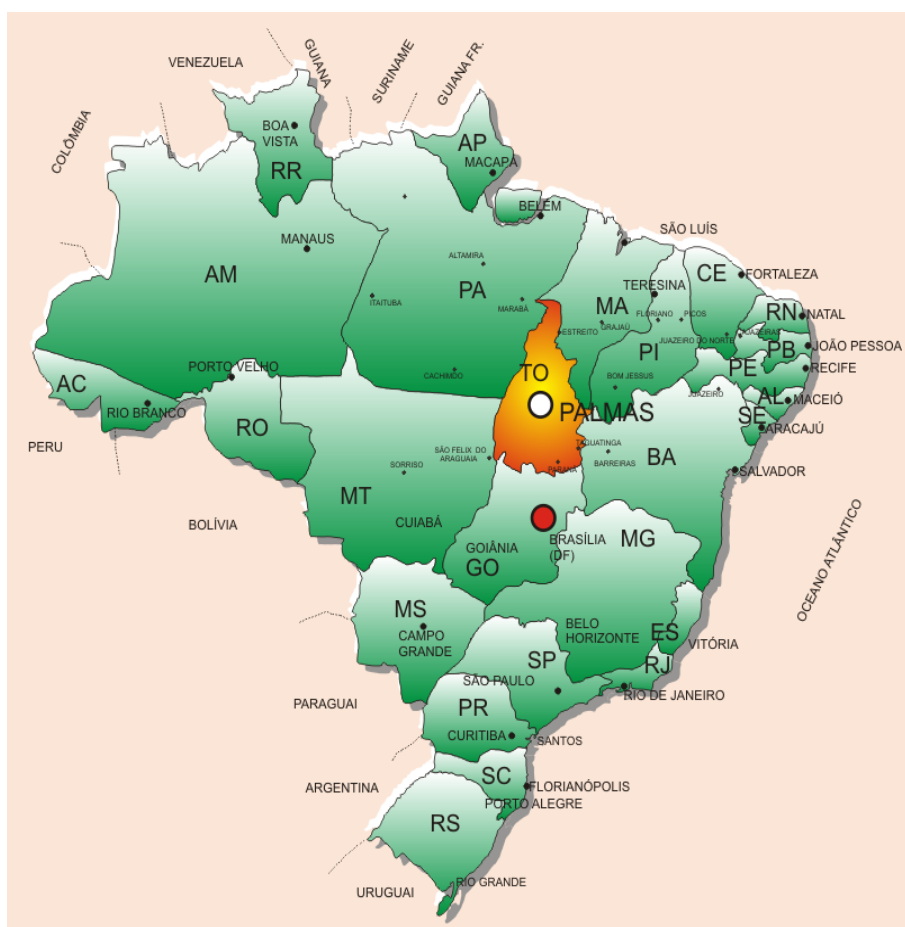
3.2 Contextualização geográfica de Palmas

Palmas está situada na região Norte, tem 2.227,444 km² de extensão territorial, segundo o IBGE (2019) e está localizada à margem direita do rio Tocantins. Tem como coordenadas geográficas 10° 12'46'', de Latitude Sul, e 48°21'37'' de Longitude Oeste, e altitude média de 330 metros acima do nível do mar. Está distante 973 km de Brasília. De acordo com a regionalização estatal, o município se localiza na Mesorregião Oriental do Estado e na microrregião de Porto Nacional (IBGE, 2010).

A capital está situada no quadrante central do Estado do Tocantins, limitando-se com os municípios de Lajeado e Aparecida do Rio Negro ao norte; Novo Acordo e Santa Tereza do Tocantins ao leste; Monte do Carmo ao sudeste e ao sul; Porto Nacional ao sul, ao sudoeste e ao oeste; e Miracema do Tocantins ao noroeste (PALMAS, 2019).

O Mapa 09 mostra a localização de Palmas no território brasileiro:

Mapa 09: Localização de Palmas no Tocantins e no Brasil

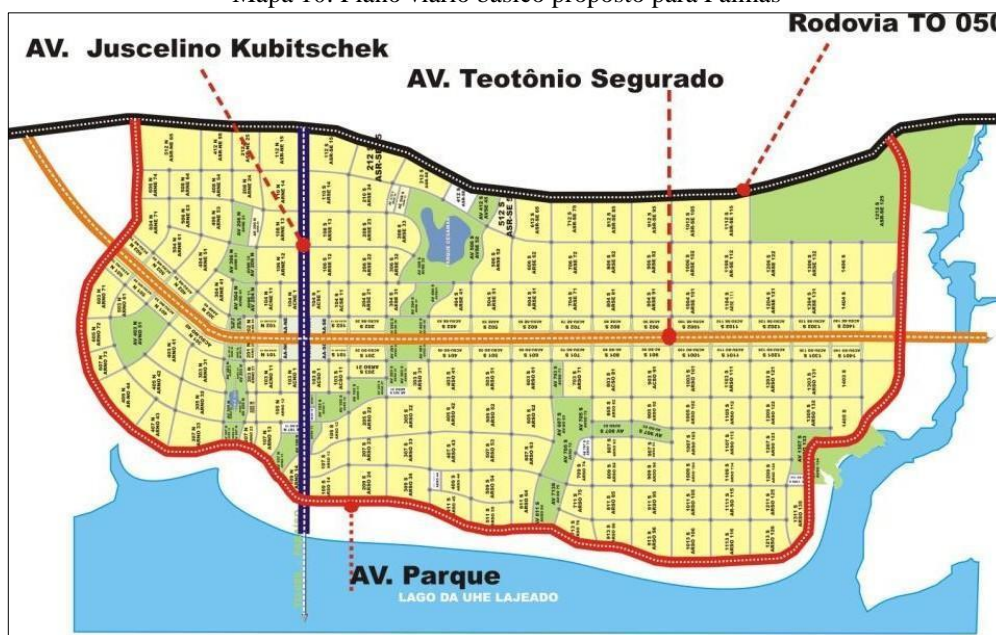


Fonte: Adaptado de SEPLAN (2005).

Com relação ao relevo, a geomorfologia de Palmas contempla planaltos e depressões que são: Planalto do Rio Tocantins e Depressão do Médio Rio Tocantins, conforme o Mapa de Unidades de Relevo do Brasil (IBGE, 2006).

O Plano Diretor de Palmas cujo objetivo maior foi orientar a implantação da cidade e o seu desenvolvimento futuro, incluiu o desenho geral das vias e avenidas, bem como as áreas de preservação ambiental (GRUPOQUATRO, 1989). O sítio urbano de Palmas localiza-se entre os limites naturais bem demarcados no sentido norte-sul: de um lado pelo Rio Tocantins e, de outro, pela Serra do Lajeado. Tem-se, dessa forma, uma planta linear para a cidade, formada por uma faixa de terra com baixas declividades, se estendendo por uma distância média de 15 quilômetros entre a margem direita do Rio Tocantins e a encosta da Serra do Lajeado. O Mapa 10 apresenta o plano inicial das quadras de Palmas.

Mapa 10: Plano viário básico proposto para Palmas



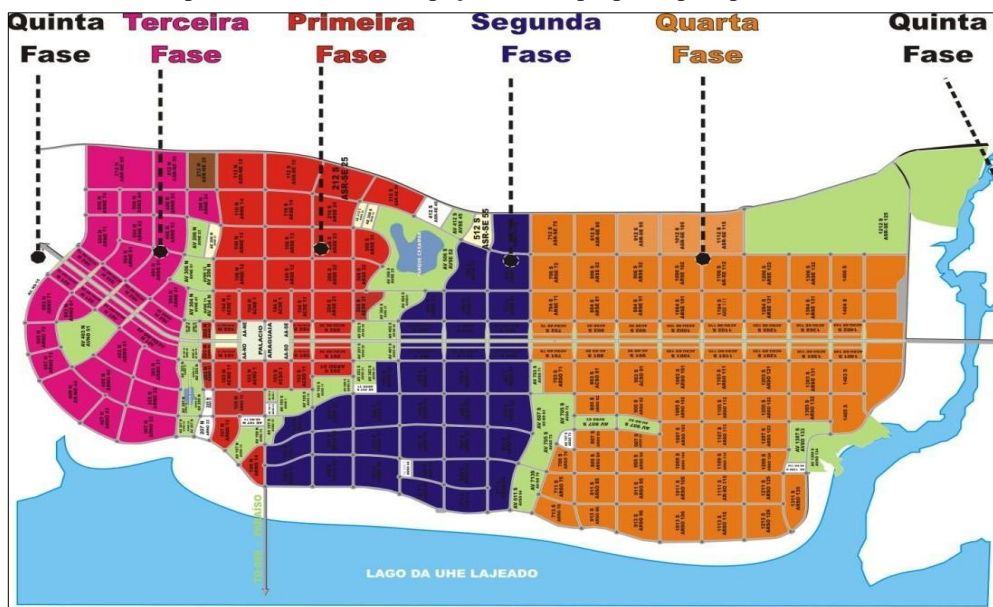
Fonte: Palmas (2001).

A implantação integral do núcleo central entre o córrego Brejo Comprido e o córrego Sussuapara, prevista para a primeira etapa, objetivava abrigar uma população estimada em duzentos mil habitantes nos primeiros dez anos – em 2000. O processo de implantação seguiria até a ocupação de toda a área reservada ao plano básico, quando então a cidade atingiria a população total de 1,2 milhões de habitantes.

O sentido da expansão das quadras obedeceria, inclusive, às declividades apresentadas pelo terreno para adequação das instalações de infraestrutura que pudessem aproveitar a gravidade, como o abastecimento de água, o esgotamento sanitário e a drenagem de águas

pluviais, conforme explica Paz (2009). O Mapa 11 mostra as fases da ocupação urbana proposto pelo plano básico.

Mapa 11: Processo da ocupação urbana proposto pelo plano básico



Fonte: Palmas (2005)

Contudo, já no início da implantação da cidade, Segundo Paz (2009), interrompeu-se a estratégia de ocupação urbana, planejada para acontecer em etapas bem definidas a partir deste núcleo central, sentido Leste-Oeste de urbanização. O núcleo se expandiu no sentido norte-sul, contrariando a lógica econômica para a implantação das infraestruturas. Assim, os mecanismos de formação do preço e de acesso à terra empurraram a maioria da população de baixa renda para a região de expansão sul, no entorno do antigo distrito de Taquaralto.

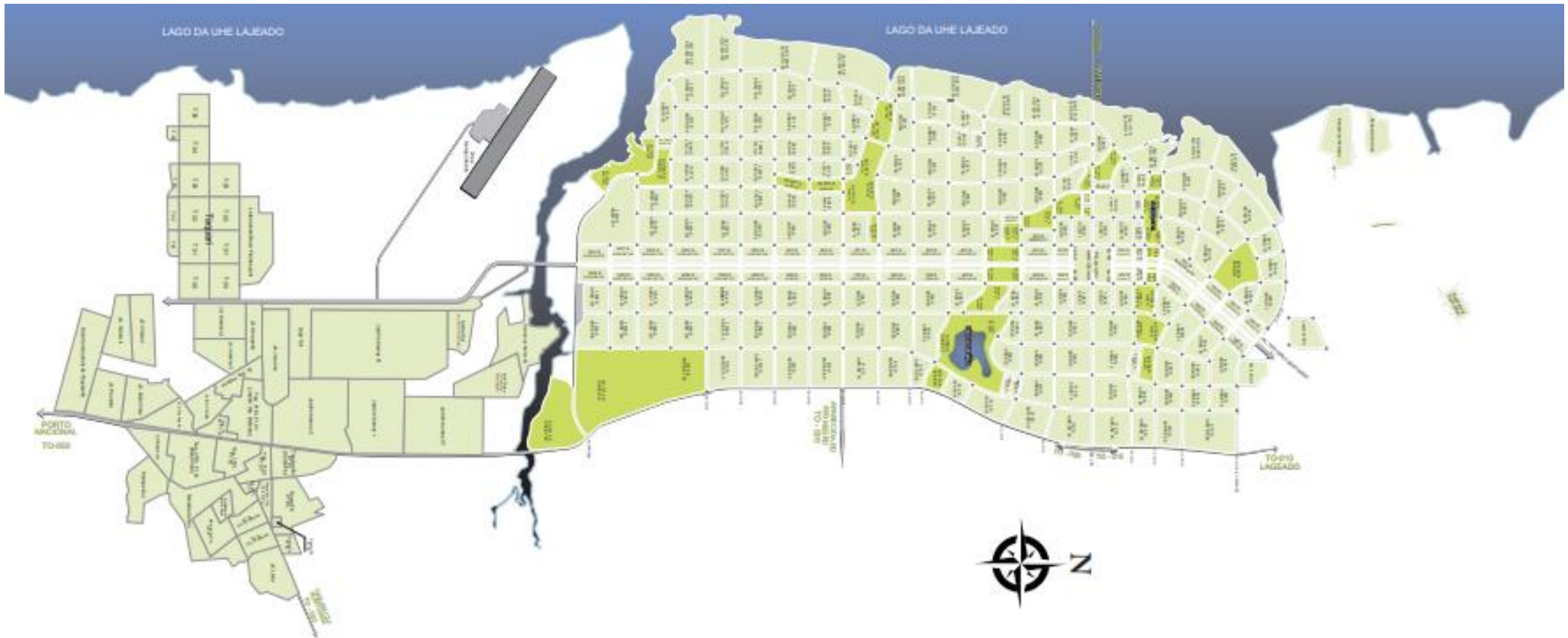
O processo de transformação do solo urbano, sem estratégia clara para produção do espaço socialmente coerente e fisicamente estruturado, produziu vazios urbanos danosos ao equilíbrio da qualidade de vida e da economia da cidade.

Desse modo, o processo de criação da nova capital, favoreceu a formação de duas cidades distintas: a cidade planejada, onde se concentra a população de maior poder aquisitivo no centro, e a cidade periférica, que abriga as classes de menor poder aquisitivo (MORAES, 2006). Esse tipo de planejamento urbano, ou falta de planejamento, em que os espaços urbanos são idealizados, planejados e construídos de forma desconexa, convergem para a institucionalização da segregação urbana e deixam cicatrizes.

A territorialidade de Palmas é espaçada, o que gera mais despesas para gerenciamento, dentre outros problemas de ordem pública, social e econômica.

Hoje, além da região do Plano Diretor (Norte e Sul), a cidade possui bairros mais afastados do centro: Taquaralto; Jardim Aurenny I; Jardim Aurenny II; Jardim Aurenny III; Jardim Aurenny IV; Jardim Taquari; Setor Lago Sul; Morada do Sol; Morada do Sol I; Morada do Sol II; Setor Santa Fé; Setor Sol Nascente; Setor Maria Rosa; Setor Universitário; Setor Sônia Regina; Setor Bela Vista; Setor Industrial de Taquaralto; Setor Santa Bárbara; Setor Santa Helena; Setor União Sul; Setor Irmã Dulce; Bertaville; e Jardim Paulista e os distritos de Taquaruçu e de Buritirana. Além destas localidades, o distrito de Luzimangues, localizado na margem esquerda do Rio Tocantins, também está intrinsecamente ligado à Palmas, pois só a ponte da Amizade e Integração os dividem, mesmo que esteja localizado em território do município vizinho, Porto Nacional, estando às margens da rodovia TO-080. O Mapa 12 contempla as regiões de Palmas, até o ano de 2020.

Mapa 12: As regiões de Palmas

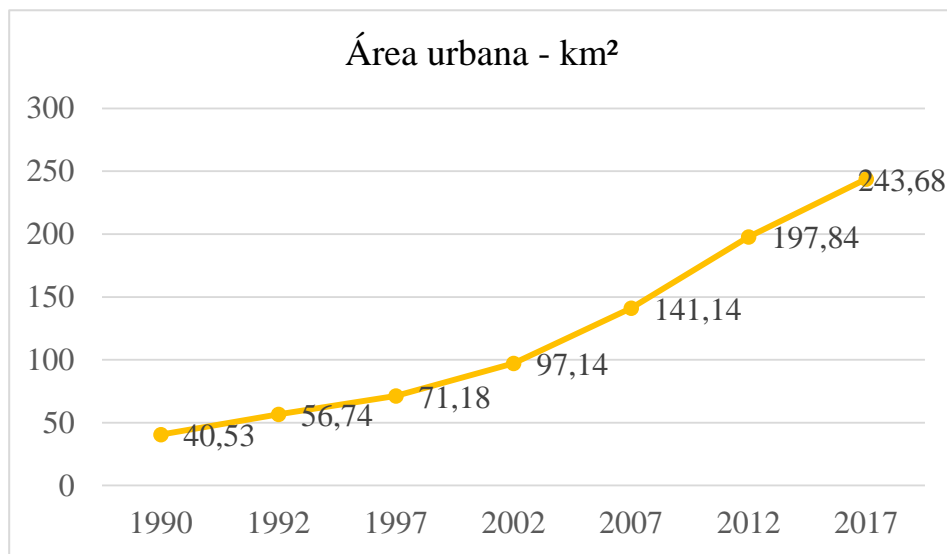


Fonte: Sistema de Informações Geográficas de Palmas (2020).

Os bairros denominados Jardim Aurenys foram criados a partir de 1990, destinados à população de baixa renda, como uma espécie de satélite de Palmas, sendo todos loteamentos populares. O nome foi uma homenagem a ex-primeira dama do Tocantins, a senhora Aurenys Siqueira Campos (*in memoriam*), ex-esposa do então governador da época, José Wilson Siqueira Campos.

Palmas apresentou uma frenética expansão urbana, evidenciada pelo crescimento da mancha urbana das imagens aéreas de 1990 a 2017, conforme o Gráfico de Gonçalves (2017):

Gráfico 03: Expansão urbana de Palmas de 1990-2017



Fonte: Gonçalves (2017).

A estratégia de implantação do plano previa uma expansão controlada da marcha da urbanização. Uma vez aberto o sistema viário básico, implantar-se-iam progressivamente as quadras, como módulos, de acordo com a demanda por espaços exigida pelo ritmo do crescimento urbano. Essa estratégia permitiria, em princípio, evitar a dispersão das frentes de urbanização pela área total prevista para abrigar a cidade, garantindo-se o aproveitamento racional e econômico da infraestrutura de serviços públicos que avançaria “em ondas” (GONÇALVES, 2017).

Cabe destacar a importância da migração no início da cidade, de pessoas advindas de todos os Estados brasileiros, dispostas a começar uma vida nova, com muito trabalho e força de vontade. A região que oferece frutos do cerrado ricos em nutrientes, como se verá posteriormente, tem uma herança cultural considerável, recebida dos ribeirinhos, quilombolas, geraizeiros, agricultores tradicionais e indígenas sendo que, infelizmente, são, por vezes, invisibilizados no território e na cultura local.

3.3 Contextualização ambiental de Palmas

Palmas está no Cerrado, segundo maior bioma da América do Sul, que tem papel central na distribuição das águas que abastecem boa parte do Brasil e abriga 11.627 espécies de plantas nativas já catalogadas, sendo que deste total 4.400 são endêmicas (MEDEIROS, 2011). Dentre as espécies presentes no cerrado, destacam-se as frutíferas que produzem frutos com sabores únicos, que não são encontrados em nenhum outro local do mundo. Estes apresentam elevados teores de açúcares, proteínas, vitaminas e sais minerais; sendo consumidos *in natura*, ou na forma de sucos, licores, sorvetes e geleias, dentre outros pratos (AVIDOS; FERREIRA, 2000; SOUZA et al., 2020).

O clima seco-quente e úmido – quente de Palmas – com temperatura média de 35°C durante boa parte do ano e a estação chuvosa que vai de outubro a abril, contribui para o crescimento da vegetação e das árvores nativas do cerrado, que servem de alimentos para a população. Andando pelas ruas da cidade é possível encontrar essas árvores frutíferas carregadas de frutos cerratenses, dentre eles, diversas espécies de caju, pequi, jatobá, buriti, mangaba, cagaita, coco babaçu, jatobá-do-cerrado, jenipapo, macaúba, mutamba, murici, entre outras, bem como variadas espécies de manga, que por muitos é considerada uma fruta tocaninense.

Esses frutos também são encontrados nas feiras da cidade, dependendo da estação. Pode-se compra-los *in natura*, ou em forma de doces em caldas, sobremesas, conservas, bolos, em forma de polpas, de sucos e até mesmo como farinha, como é caso da farinha de jatobá.

Convém detalhar a importância do “ouro do cerrado” para o Tocantins – o pequi. Fruto do pequizeiro, ele apresenta inúmeros efeitos a saúde humana: é rico em vitaminas e óleos essenciais, atua em vários sistemas corporais, desde o sistema ósseo, muscular, endócrino até no sistema imunológico (DONADIO, 2000). Pesquisadores destacam os efeitos farmacológicos das partes do pequizeiro, como folhas, casca de troncos e o próprio fruto (GERMANO et al., 2007; GERMANO et al., 2008).

O pequi é mais do que um simples ingrediente da gastronomia regional. Pesquisas revelam que o fruto pode ser indicado como eficiente redutor da ação dos chamados radicais livres e está qualificado como coadjuvante no tratamento do câncer, além de ser rico em vitaminas A, C, E e betacarotenoides. A casca do pequi, além de usada para fabricação de farinha e sabão, é alvo de usos experimentais. O Instituto Federal do Norte de Minas Gerais pesquisa seu potencial como fonte de combustível renovável. No Ceará, as cascas são usadas como pesticida natural. O óleo de pequi, extraído da polpa ou da amêndoa, pode ser usado na culinária, na indústria cosmética e como produto medicinal. Inclusive a amêndoa pode ser consumida, torrada

com sal ou caramelizada. Além disso, outras partes do pequizeiro são úteis, como a madeira, usada na construção. As flores, que alimentam animais e as folhas, usadas também de forma medicinal. Portanto, a utilização terapêutica do pequi não está restrita à medicina popular. Pensando por esta linha, nada mais justo que o pequizeiro seja protegido: seu corte e comercialização são proibidos em todo o território nacional (AMBRÓSIO et al., 2006).

As Figuras 13 e 14 mostram os pequizeiros, em Palmas:

Figura 13: Pequizeiro florido



Fonte: Dados da pesquisa (2020).

Figura 14: Pequis no pé



Fonte: Dados da pesquisa (2020).

No Tocantins, há uma cidade com o nome de Pequizeiro em homenagem à árvore, onde se celebra a festa do pequi todos os anos. O fruto do cerrado está presente em todo o Estado, sendo componente da alimentação de todas as classes sociais. A população que é apreciadora do fruto sabe que ele está apto para o consumo quando cai da árvore, não se colhe os frutos no cacho, pois a maioria dos que são colhidos dessa forma, murcham. As feiras por todo o Estado, em outubro e novembro, pico da safra, ficam perfumadas com o cheiro característico do pequi, colhidos no cerrado. Nas margens das rodovias são frequentes as vendas de sacos e mais sacos cheios dos frutos, disponíveis para as pessoas e/ou para viajantes que trafegam pelas rodovias.

Em Palmas não é diferente: a população espera ansiosa pelos meses de setembro a novembro, época que o pequi pode ser colhido, principalmente nas áreas que ainda possuem vegetação nativa e os pequizeiros brotam com facilidade, uma vez que o clima e o solo são propícios ao desenvolvimento desses frutos.

Quando a árvore troca a folha verde-escura pela roupagem verde-clara no outono, é garantia de que a produção será boa. E se for boa, em meados do mês de julho estará florida, carregada de flores de filamentos e pétalas brancas. Essa florada atrai várias espécies de animais que procuram o pequi para alimentar-se dessas flores (BELUZZO, 2004).

Hoje, apesar da proteção estabelecida em lei, o pequi é extremamente ameaçado pelo avanço agropecuário e emprego na indústria do carvão vegetal. A árvore do pequi é uma das maiores do cerrado, podendo atingir até 10 m de altura. Possui um tronco de casca áspera, rugosa e cinza escura, com raízes profundas e capacidade de desenvolvimento em solos rasos, pobre em nutrientes, minerais, e rico em teor de alumínio (DEUS, 2008).

Nesse contexto de proteção, o título de “capital nacional do pequi” gera disputa entre os Estados de Minas Gerais, Goiás e, mais recentemente, Tocantins. Um projeto de autoria do deputado federal Marcelo Freitas (PSL-MG), apresentado à Câmara no dia 4 de fevereiro de 2021, visa oficializar o título para a cidade de Montes Claros, no Norte de Minas. O referido deputado alega que a cidade sempre foi conhecida como “capital do pequi” e há mais de 30 anos realiza um evento – Festa Nacional do Pequi – dedicado à valorização do fruto-símbolo do cerrado. Além da influência do pequi na gastronomia, bem como na economia do norte de Minas, onde, no período de safra (dezembro a fevereiro), a espécie nativa garante o sustento de milhares de famílias nos pequenos municípios; Freitas (2021, s. p.) alega “o fruto fornece a identificação gastronômica ao município, cria empregos locais e fomenta o turismo”.

Contudo, esse projeto gerou uma polêmica entre o poder público de Minas Gerais, Goiás e Tocantins, em que os parlamentares alegam que o pequi é também símbolo desses dois Estados e que faz parte da cultura da população. O então governador de Goiás cita que mobilizou a bancada de deputados para que fosse assegurado que o pequi pertence ao Estado, pois está no “DNA goiano”. Após repercussão nacional uma deputada estadual tocantinense apresentou, no dia 10 de fevereiro do mesmo ano, um Projeto de Lei que torna o pequi tocantinense patrimônio cultural, gastronômico e ambiental do Estado do Tocantins.

A parlamentar ressaltou que o pequi faz parte da identidade cultural, é um símbolo tocantinense e está presente na mesa e na vida de grande parte da população. “Eu não tenho dúvida nenhuma que o Pequi é legitimamente tocantinense, está em cada praça, rua, em cada município do Estado, além do mais, diversas atividades são realizadas sob a sombra dos pequizeiros” (PORTAL NOVO NORTE, 2021, s. p.).

O pequi está presente no Tocantins desde sua formação inicial, com as colonizações indígenas. Seu caroço (semente) é utilizado em pratos salgados, como arroz ou feijão com pequi, frango caipira com pequi, risoto de pequi, carne de sol com pequi, pastel de pequi, torta de

legumes com pequi, óleo de pequi, sanduíche de pequi, galinhada com pequi e pratos doces, como torta de leite condensado com pequi, bombom de pequi, brigadeiro de pequi, mousse de pequi, biscoito de pequi, geleia de pequi, pequi *in natura* ou em conserva, e até em forma de licor (MELO, AGUIAR, ERIG, 2017).

As Figuras a seguir mostram algumas espécies encontradas no cerrado, como mangaba, jatobá, caju, cajuí e o buriti, exposto para venda na feira.

Figura 15: Mangaba no pé



Fonte: Fonte: Dados da pesquisa (2020).

Figura 16: Jatobás



Fonte: Fonte: Dados da pesquisa (2020).

Figura 17: Caju e cajuí



Fonte: Fonte: Dados da pesquisa (2020).

Figura 18: Buriti



Fonte: Fonte: Dados da pesquisa (2020).

Por meio das contextualizações históricas, geográficas e ambientais pode-se compreender como e a que circunstâncias, onde e porque a cidade foi criada. Nas próximas seções, será enfatizado como o uso do território é um condicionante para a identidade gastronômica de uma localidade.



4 A FORMAÇÃO DE TERRITÓRIOS GASTRONÔMICOS

Esta seção discute o papel do território na constituição da cultura gastronômica de uma comunidade. Mostra ainda, como a gastronomia de uma comunidade constitui um traço marcante de sua cultura, pois resulta das características físicas do local onde ela vive, das marcas do passado, da história do território. A seção retrata também: como a tradição está no saber desses habitantes e ligada à terra; onde essa população vive; como acontece a exploração dos produtos da região e das estações; como a criação está relacionada à invenção, à renovação e às experimentações.

4.1 Os usos do território e a gastronomia

O território é um conceito multidimensional formado por distintas perspectivas, de modo que a dimensão material é uma dessas óticas, mas não a única ou principal, pois, tem-se também as dimensões social, política, econômica, antropológica, cultural, dentre outras.

O território é um espaço definido e delimitado por atores sociais em uma relação de poder que leva a um território vivido (RAFFESTIN, 1993); é um espaço construído socialmente, resultado de um processo histórico e de uma complexa trama de relações que se completam e divergem, expondo conflitos e acordos entre si (SANTOS, 1978). É também um espaço de identidade, alicerçado nos sentimentos e pertencimentos (SOUZA, 2009; MEDEIROS, 2009). Ainda, na dimensão culturalista, o território é produto fundamentalmente da apropriação do espaço feita através do imaginário e/ou da identidade social. Essas perspectivas acerca do território possibilitam vê-lo como algo que é vivido, usado, articulado, contém uma construção social e simbólica e exhibe uma trama de relações que dialogam local e globalmente.

Analisando a alimentação na perspectiva cultural, inferimos que o território é o espaço de apropriação de identidade gastronômica. Para Maciel (2001, p. 12), “A alimentação humana pode ser entendida como um ato cultural, em que é possível pensá-la como um "sistema simbólico" no qual estão presentes códigos sociais que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza”.

Por meio do uso do território, os atores sociais, por intermédio da alimentação, revelam aspectos importantes da maneira como concebem seus modos de vida e definem a identidade social de seus membros, assim como transparecem os mecanismos que constituem as tradições e a memória que dizem respeito ao patrimônio da coletividade (CONTRERAS, 2011). Comida é

cultura, como sustenta Montanari (2008) fruto de nossa identidade e um instrumento para sua expressão e comunicação.

Ainda sobre as concepções do termo território, Haesbaert (2006) detalha:

[...] hoje, em muitos lugares do mundo, estamos bem distantes de uma concepção de território como “fonte de recursos” ou como simples apropriação da natureza em sentido estrito. Isso não significa, contudo, que essas características estejam completamente separadas. Dependendo das bases tecnológicas do grupo social, sua “territorialidade” ainda pode carregar marcas profundas de uma ligação com a terra, o sentido físico do termo (HAESBAERT, 2006, p. 47).

O uso do território, na definição das diferentes formas de territorialidade, implica práticas sociais que diferenciam territórios e se diferenciam no território. Dessa maneira, a configuração territorial é dada pelo conjunto formado por sistemas naturais existentes em um dado país ou numa dada área e pelos acréscimos que os homens impuseram a esses sistemas naturais.

De acordo com Santos (2008) a configuração territorial não é o espaço, já que sua realidade vem de sua materialidade, ao passo que o espaço reúne a materialidade e a vida que a anima. A configuração territorial, ou configuração geográfica, tem, pois, uma existência material própria, contudo sua existência social, isto é, sua existência real, somente lhe é dada pelo fato das relações sociais.

Desta maneira, convém mencionar algumas ideias que norteiam a relação território e seus usos pelos atores sociais. Como já mencionado, o território tem obrigatoriamente um sentido geográfico amplo que vai além da geografia física e se complementa em seu sentido jurídico e cultural. Não pode ser relegado a um papel secundário. O território é simultaneamente material, social e simbólico. Não pode ser confundido com superfície terrestre, limite, recursos e extensão. O território não é base do Estado e sim de todos os agentes e atores sociais que têm o poder de agir na sociedade. O território é ativo e essa atividade está no uso que os agentes e atores sociais fazem dele. Está em permanente interação com a sociedade e com a natureza.

Para Haesbaert (2004), por ser o território um espaço relacional, não se deve considerá-lo como estático, enraizado, limite ou fronteira. Justamente por ser relacional, é dotado de dinamicidade, fluidez e conectividade. O autor faz uma leitura mais totalizante do território, ou seja, não se restringe a visão natural, econômica, política ou cultural. Pressupõe uma imbricação das múltiplas relações de poder entre sociedade, natureza, política, economia, cultura, materialidade, idealidade, todas em uma permanente interação espaço-tempo. Assim, o autor define o território como espaço imprescindível para reprodução social, seja de um indivíduo, seja de um grupo ou instituição.

Em sociedade, os homens ocupam e adaptam parcelas da superfície terrestre conforme suas aspirações. Em princípio, a natureza oferece os elementos necessários à sobrevivência do ser humano. Porém, eles precisam ser transformados para atender a essas demandas. A sociedade depende da natureza, cuja condição atual é fruto da obra social. Então, segundo Santos (1988, p. 89), a história da civilização está atrelada à da “natureza que se socializa ao mesmo tempo em que se naturaliza”.

Moraes (2002, p. 7) afirma que, de acordo com Ratzel, “um povo se organiza em determinada extensão geográfica, fazendo dela seu território, que constitui condição de trabalho e existência desse povo”. A sociedade, portanto, cria e transforma o território que é uma construção social.

Para Santos (2002) o território envolve um conjunto de sistemas naturais e artificiais, junto com as pessoas, as instituições e as empresas que abriga. Os sistemas artificiais são aqueles produzidos pela sociedade a partir da transformação da natureza como pontes, estradas, edificações, áreas de lazer.

O autor supracitado afirma que o território é também o “quadro de vida da sociedade”. Ou seja, o território em si só tem relevância para os estudos no campo social a partir do momento em que se considere seu uso pela sociedade. Essa relação dinâmica entre território (base material) e seu uso (ação social) faz com que a categoria “território usado” abranja a materialidade e a vida indissociável dela, podendo ser entendida como sinônimo de espaço geográfico.

O espaço geográfico é o território sendo utilizado. Então, analisar o espaço pela ótica do território usado é trazer o foco para os atores que usam o território, e, dessa forma, produzem o espaço. Por consequência, usar o território é uma condição inerente à sobrevivência dos diversos agentes e atores. Como afirma Silveira (2008), todos os atores usam o território apesar de disporem de força desigual. Logo, a ação que os atores exercem sobre o território é um uso do território. Como as ações são múltiplas, de fato, existem usos do território, no plural.

De acordo com Santos (1978), o povo, ao utilizar o território por meio do trabalho, transforma a natureza e produz o espaço. Trabalhando, o ser humano simultaneamente produz espaço e uso do território. Dessa forma, os usos do território são quaisquer ações humanas que transformam a natureza. A importância do trabalho para compreender o uso do território é explanada por Silveira (2008):

A cada momento histórico o conjunto solidário e contraditório dos sistemas de engenharia, dos movimentos da população, das dinâmicas agrícolas, industriais e de serviços, da estrutura normativa e do alcance e extensão da cidadania deixam ver o uso do território. Cada período se define por esta superposição de

divisões territoriais do trabalho que revelam a forma como o território é utilizado. (SILVEIRA, 2008, p. 3)

E o que a gastronomia implica quanto ao uso do território? O processo de uso do território é um processo permanente de reconstrução dele, já que se trata de um lugar já utilizado de várias formas por gerações anteriores. A cada novo uso, as ações ganham novos significados, novos conteúdos, novas existências, reafirmando o gerúndio: território sendo usado. A gastronomia traz novos usos e reafirma antigos significados ao território quando integra dados imateriais como saberes, práticas, rituais, discursos e representações, e se configura na materialidade dos instrumentos técnicos, dos produtos, dos pratos, dos livros de receita, dos lugares, como os restaurantes e dos objetos de cozinha e de mesa.

Santos e Silveira (2001) trazem uma síntese sobre o uso do território:

O uso do território pode ser definido pela implantação de infraestruturas, para as quais estamos utilizando a denominação de *sistemas de engenharia*, mas também pelo dinamismo da economia e da sociedade. São os movimentos da população, a distribuição da agricultura, da indústria e dos serviços, o arcabouço normativo, incluídas a legislação civil, fiscal e financeira, que, juntamente com alcance e a extensão da cidadania, configuram as funções do novo espaço geográfico. (SANTOS E SILVEIRA, 2001, p. 21)

A gastronomia e seus diferentes contextos de produção e consumo, assim como o marco de sua territorialidade, representam, então, um espaço privilegiado para se entender os processos relacionados à formação das culturas e sociedades em suas heterogeneidades no território, e, em particular, aos aspectos relacionados às identidades sociais.

4.2 As conexões entre território e identidade gastronômica

Não há uma comunidade sem um território que lhe sirva de suporte, que aponte regras e valores sociais e demonstre identidade. A instituição da sociedade é, assim, inseparável daquela do espaço, sendo o território, portanto, o lugar de sobrevivência e de pertencimento. A gastronomia, por sua vez, sempre atrelada ao território, está condicionada por valores culturais e códigos sociais, que estão ligados a processos identitários de conhecimento e reconhecimento.

Nascemos dentro de um ambiente que não é estático e permanente e, a partir desse entendimento, a gastronomia pode ser analisada como um dos elementos onde podemos ver mais diretamente as transformações das sociedades e, conseqüentemente, dos gostos, dentro do seu território. Nesse sentido, é interessante frisar que o gosto é construído não só culturalmente, através das relações sociais (dos grupos entre si e com a natureza) e dentro de determinados

contextos históricos, mas também com os biomas, com transformação e uso do solo, dentre outros aspectos físicos.

Para Bourdieu (1983), as práticas estruturantes conduzem à incorporação da mudança ao *habitus*. É a aceitação das inovações tecnológicas, como a cozinha informatizada, por exemplo, ou ingredientes novos que, caindo no gosto da sociedade e do indivíduo, são por ele aceitos e disseminados. No entanto, é paradoxal que as inovações incorporadas pelos grupos sociais de ontem tornem-se parte das estruturas estruturadas de hoje, isto é, parte da tradição. É, segundo Woortmann (2013, p. 09), “o *habitus* que forma os hábitos”.

Portanto, assim como o *habitus* é estruturado socialmente, ele também é estruturante das ações sociais. Refere-se a um grupo social, mas também ao indivíduo, garantindo a interiorização de valores, crenças e normas, adequando o agente à sua posição social. Representa “‘uma maneira de ser’, ‘um Estado habitual’, [...] uma ‘predisposição’, uma ‘tendência’, uma ‘propensão’ ou uma ‘inclinação’” (BOURDIEU, 1983, p. 61).

Nessa definição percebe-se, então, que o *habitus* é uma tradição, a estrutura estruturada, que é atualizada com a modernidade e que está predisposta a funcionar como estrutura estruturante, isto é, como princípio que gera e estrutura as práticas e as representações que podem ser objetivamente “regulamentadas” e “reguladas”.

Os alimentos, tidos como tradicionais por uma comunidade, convivem com as inovações gastronômicas provenientes de outras localidades, trazendo consigo novos sabores. Essas inovações que são incorporadas no território podem mudar totalmente os hábitos e práticas alimentares ou apenas serem incorporadas, o que acaba criando as cozinhas regionais. Os pratos que por suas características de preparo, de degustação, de apropriação pela comunidade e que, pelo seu significado, constituem símbolos locais, são chamados de pratos típicos.

Nessa perspectiva, o prato típico se caracteriza como uma iguaria gastronômica com cunho tradicional e peculiaridades próprias de determinado local, quer seja no preparo do alimento ou nos ingredientes utilizados. Possui ligação histórica com o lugar e a população, fato que atribui ao alimento identidade cultural e apropriação territorial por agregar certas características sociais, tais como: religião; história; preferências e etnia. Tais características reforçam a imagem de exclusividade, o que ajuda a fortalecer a ideia de identidade de um povo e símbolo de um lugar.

Muller et al (2010) definem gastronomia típica como:

A junção dos saberes e sabores oriundos dos alimentos e bebidas e das práticas de serviços que fazem ou fizeram parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural de construção da mesma.

É um movimento que pertence a um espaço-tempo determinado e acredita-se que têm ligação com tradições e hereditariedade, ou origens de uma determinada região e das pessoas que ali habitavam (MULLER et al, 2010, p. 2).

A gastronomia típica é, portanto, um marcador étnico, aquele que identifica uma localidade e é resultante da aliança cultural de formação, colonização ou de transformações que ocorrem no território.

São cozinhas que perpetuam a influência da cultura gastronômica na vida social e nos costumes, bem como da apropriação e transformação do uso do solo.

Sobre o uso do solo, Azevedo (2010) afirma que a história da gastronomia é uma sucessão de trocas, conflitos, desavenças e reconciliações entre a cozinha comum e a arte de cozinhar. A evolução da gastronomia está ligada à variação de clima, à maior ou menor colheita, ao tempo de guerra ou de paz, pois tudo isso interfere na vida das pessoas, e conseqüentemente, nos alimentos que elas têm à sua disposição.

A gastronomia permite que cada país, região, cidade ou grupo assinale sua distinção através do que come, expressando dimensões étnicas, de representações simbólicas, de preferências entre o que comer ou não comer. Então, além das fronteiras culturais e representacionais, as fronteiras geográficas implicam os significados que serão dados a certos pratos, e que caracterizarão a gastronomia de cada lugar. Pode-se ilustrar, sob o ponto de vista da gastronomia territorial, exemplos já marcados com indicadores de identidade gastronômica, tais como o churrasco gaúcho, o cuscuz paulista, a moqueca capixaba, o acarajé da Bahia, o amor perfeito de Natividade, dentre outros pratos que indicam a preferência de sistemas alimentares já delimitados.

A constituição de uma cozinha típica, que é a que marca a apropriação do território, está longe de ser uma lista de pratos que remetem ao “original”, “exótico” ou “singular”, mas implica o sentido destas práticas associadas ao pertencimento. Nem sempre o prato considerado “típico” é aquele selecionado e escolhido para ser o emblema alimentar da região ou aquele de hábito cotidiano. Ele pode, sim, representar o modo pelo qual as pessoas querem ser vistas e reconhecidas.

Um exemplo dessa prática de construção territorial definida pelos atores sociais é o Tocantins, um Estado novo, onde a gastronomia é resultado da fusão de hábitos, práticas, técnicas de seus novos e antigos habitantes, advindos de todas as regiões do Brasil, que trouxeram consigo também suas preferências, como mencionado anteriormente. Essa diversidade de práticas e usos do território gerou a proposição da Lei n.º 3.253, de 31 de julho de 2017, que declara a buchada,

o chambari e a paçoca de carne seca símbolos e formas de expressão cultural e gastronômica do Tocantins. A lei foi proposta pela então Deputada Estadual Luana Ribeiro e sancionada pelo governador da época, Marcelo de Carvalho Miranda. A Figura 19 mostra as iguarias consideradas como patrimônios gastronômicos do Tocantins:



Fonte: Dados da pesquisa (2020), baseada na Lei nº 3.253.

Na justificativa para a criação da lei, a referida deputada destaca que a buchada, o chambari e a paçoca de carne seca podem ser encontradas em diversos pontos das rodovias, bares, praças e feiras populares por todo Estado, e estão materializados na cultura gastronômica da população tocantinense.

Vlach (2007) traz uma questão do ensino de Geografia bem considerável, que pode fazer associação com a Lei referenciada: a tentativa de criar a noção de nacionalidade/ pertença a um Estado da Federação. A autora afirma que o sentimento de pertencimento a uma cultura nacional proporciona segurança ao cidadão e ao Estado, que regulamenta os interesses da pátria, bem como a exploração da força de trabalho.

Como Estado novo, em desenvolvimento e buscando consolidação, a população do Tocantins precisava de alguma representação cultural para se identificar, se sentir parte desse território e, nesse caso, a ideia de representação englobou o âmbito gastronômico. Relatos dos respondentes dessa pesquisa trazem os seguintes excertos, que exemplificam essa questão:

(9) *Eu acho que ser daqui é consumir a paçoca de carne que eu mesmo fiz, pois a paçoca é palmense, aliás é de todo Tocantins.*

(10) *Quando eu vou à feira comer chambari mostro minha identidade tocantinense.*

(11) *Comer tucunaré frito na Praia da Graciosa é mostrar o que Palmas tem de melhor.*

(12) *As pessoas que vem pra Palmas visitar querem saber qual o comida típica daqui. Eu sempre digo que o Tocantins é uma mistura de sabores que vem do Pará, do Nordeste e de Goiás.*

Com a criação dessa Lei, o governo quis legitimar o sentimento de pertencimento na população, já que a escolha de consumo desses alimentos no Estado foi feita por ela, que sempre consumiu esses pratos com regularidade. Mas será mesmo que a população do Tocantins se vê representada nessas três iguarias citadas na Lei? Neste sentido, é crucial que sejam empreendidas mais pesquisas científicas para descobrir.

Sobre a construção histórica da gastronomia típica, Montanari (2008) explica:

A gastronomia é um produto cultural resultado de uma realidade coletiva e partilhável, em que as predileções e excelências destacam-se não de um suposto instinto sensorial da língua, mas de uma complexa construção histórica. 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, 2008, p. 11)

O que é inegável é que a gastronomia de uma localidade está totalmente ligada a apropriação e transformações do uso do território. Poulain (2002) em sua obra "Sociologia da alimentação" apresenta o conceito de "espaço social alimentar" afirmando que a alimentação não é simplesmente uma consequência do ambiente ou uma forma de leitura da diversidade cultural, mas também uma dimensão estruturante da organização social. Na análise do espaço social alimentar, o autor identifica seis dimensões básicas:

1. O espaço do comestível, ou seja, as opções através das quais o ser humano tem definido, ao longo do tempo, a modalidade de seleção, aquisição e armazenagem de alimentos;
2. O sistema alimentar, entendido como o conjunto das técnicas relacionadas com a transformação dos alimentos, ao fim da qual eles chegam, prontos, ao consumidor;
3. O espaço culinário, que é o conjunto das técnicas utilizadas para tornar-se um alimento comestível;
4. O espaço dos hábitos de consumo, ou seja, os rituais que acompanham o ato de ingerir um alimento;

5. A temporalidade alimentar, ligada aos tipos de alimentos adotados para a alimentação, de acordo com as fases da vida do indivíduo;
6. O espaço de diferenciação social, entendido como símbolo de diferenciação identitária dos grupos sociais.

Enfatizando a dimensão estruturante da organização social através da gastronomia, os entrevistados dessa pesquisa foram questionados com a seguinte pergunta: “Você acha que a população de uma localidade mostra seu pertencimento a um território através da sua gastronomia, se sim, por quê?” Obteve-se 100% de respostas concordando que a gastronomia de uma localidade demonstra pertencimento, hábitos e práticas gastronômicas. Os excertos de 13 a 18 destacam algumas dessas respostas:

(13) Sim. Porque alimentação expressa costumes, crenças, hábitos de família. E esses aspectos possuem relação com a cultura de um povo. Por meio da alimentação é possível conhecer tradições do passado e do presente de um povo. Os aromas, as cores, as técnicas culinárias são aspectos presentes em nossa memória e que despertam o sentimento de identificação coletiva, logo da cultura.

(14) Sim. Acredito que a comunidade vê mais pertencimento do território do que apropriação com a gastronomia. Isto porque a gastronomia local reflete o bioma local, e conseqüentemente os hábitos de um povo que vive daquele território. A gastronomia local indica a história do local e por isso, a sensação de pertencimento daquele povo ao território.

(15) Sim, pois o tipo de alimentação de uma população diz muito sobre o desenvolvimento cultural da região, bioma, e geografia da região, clima etc.

(16) Sim, normalmente devido ao cultivo de alimentos e criação de animais típicos da região que formam a cultura local.

(17) Sim. Porque a gastronomia faz parte de sua cultura, do seu dia-dia, de sua história, da história de seus familiares, ou seja, ajuda a formar a identidade do indivíduo, por via conseqüência, a da localidade onde vive.

(18) Sim, porque a gastronomia é um dos reflexos de uma cultura. Os hábitos da população, a disponibilidade dos ingredientes, a forma de manejo... tudo isso reflete em uma gastronomia identitária, com criações de pratos e uso de ingredientes que tornam a comida o reflexo daquele local e daquelas pessoas.

Os entrevistados se sentem pertencentes a um território pela sua gastronomia. Isso porque ela abarca aspectos culturais que relembram sua infância, a vida em família, em comunidade, o saber fazer, a disponibilidade de ingredientes e insumos, bem como o manejo deles.

Neste sentido, Botelho (2008) define que a gastronomia possui caráter identitário que se interliga a história local:

A gastronomia de um país, parte do gênero de vida de seu povo. Exprime não só os fatores físicos de sua geografia como também seus aspectos humanos, econômicos, sociais e culturais. Podemos, por meio de um processo de – engenharia reversa, – desconstruir uma receita para encontrarmos os produtos agrícolas e as técnicas de cultivo, os temperos utilizados e o tipo de pecuária

dominantes em uma região. Mas o prato não se resume a seus aspectos materiais. É necessário, também, que façamos uma —arqueologia dos sabores!, ou seja, uma dedução do tipo de clima e solo principais, dos grupos étnicos presentes, das migrações existentes, das influências exteriores, bem como das características culturais. (BOTELHO, 2008, p. 62)

Isto posto, destaca-se que o território é construído, socialmente, alicerçado nos sentimentos e pertencimentos, assim como a gastronomia da localidade, que necessita desse território para ser erguida, expressando suas dimensões étnicas, nacionais e regionais. Os hábitos e preferências gastronômicas reforçam o sentido de pertencimento a um território.

4.3 Apropriação territorial da população tocantinense

Levando em consideração que a divisão de Goiás consistiu na transformação da população do Norte daquele Estado, na população tocantinense, há que se observar que já havia muita história nesse território. Existia grande diferença nas condições de vida das populações do Norte e do Sul de Goiás.

A construção de um Discurso Autonomista que existia desde a luta de emancipação política, de 1809, era o da identidade cultural do nortense. O nortense era caracterizado como sujeito coletivo que vivia em um lugar cuja cultura era diferente do centro-sul de Goiás, havia preconceito com os goianos do Norte. Além de o sotaque ser diferente, outros elementos que apareciam no Discurso Autonomista era o da paisagem e clima, que se distinguiam do centro-sul de Goiás (ANJOS, 2017).

Cavalcante (2003) cita alguns aspectos dessa diferenciação, a exemplo:

Parece não haver dúvidas para os habitantes do Norte do[e] Goiás de que havia características peculiares na região: a geografia (solo, rios e vegetação), os hábitos cotidianos de alimentação, a pronúncia e a familiaridade com algumas palavras. A apropriação dessas diferenças como qualificação do que é ser nortense e não nordestino ou nortista, evidenciou-se historicamente a partir dos anos [19]60. Indagar se essas características são suficientes para construir a identidade de uma região é uma questão que remete a pesquisa centrada nessa temática, mas o certo é que havia uma descontinuidade Norte/Centro-Sul de Goiás no que se refere a esse aspecto cultural: hábitos e costumes. (CAVALCANTE, 2003, p. 194-195)

Conforme já mencionado, o norte de Goiás sempre foi marcado pela condição de isolamento, por vias de transporte inadequadas para o escoamento da produção, pelo abandono por parte da elite do sul de Goiás, pela pobreza e pela precariedade de condições de vida de seus moradores. Nesse contexto, é importante analisar como eram as condições de vida dos moradores

antes da criação do Estado do Tocantins. O norte goiano se constitui como espaço de expansão de fronteira agrícola, contingenciado pela abertura da BR-153. Sua inserção histórica no movimento de ocupação do interior do território nacional ocorreu tardiamente, de forma descontínua e marginal (MARQUES, 2019).

A estruturação da rede urbana no norte de Goiás se deu pelo avanço dessa fronteira agrícola, que alterou a estrutura socioeconômica vigente; a construção da rodovia Belém-Brasília incentivou a movimentação do excedente de mão de obra nordestina. O caráter indutor dessa rodovia possibilitou a implantação e o crescimento de vários núcleos urbanos.

Áreas de terras até então pouco ocupadas tiveram a estrutura produtiva alterada, afetando a composição da mão de obra empregada, como também receberam novas técnicas de produção, bem como produtos extrarregionais. Os antigos sistemas de roças, o extrativismo vegetal, as pecuárias em sistema comunal foram alteradas pela dinâmica capitalista no campo, que projetou a incorporação privada da terra pela expansão de grandes estabelecimentos rurais e a adoção do trabalho assalariado em substituição às relações tradicionais de trabalho (AJARRA et al., 1991).

Marques (2019) afirma que, na década de 1980, como resultado da migração rural-urbana, o processo de urbanização foi agravador da questão social no norte de Goiás. Em consequência disso, parte expressiva da população do campo teve suas terras usurpadas pela grilagem, seja para reserva de valor, seja para implantação de pasto, fazendo com que os camponeses buscassem alternativas de sobrevivência em núcleos urbanos.

A situação dos primeiros habitantes do território, o qual em alguns anos seria o Estado do Tocantins, era complexa. Não havia saneamento básico, os domicílios particulares tinham extrema precariedade da construção, a rede de assistência médico-hospitalar era deficitária, o índice de analfabetismo extremamente elevado, a provisão dos serviços públicos à população era inexpressiva, com o atendimento da rede de água atingindo apenas 9% e o de energia elétrica 15%, além dos elevados índices de pobreza (IPEADATA; PNUD, 1980).

Ajarra et al (1991) acreditam que essa situação era reflexo de interações socioeconômicas forjadas no curso do processo de incorporação do território do norte de Goiás à fronteira do Brasil.

Os indicadores representativos da pobreza em que vivia essa população encaminham a análise para a compreensão de um processo conduzido fundamentalmente pela atividade rural, que reconsidera até mesmo o sentido da pobreza vista não mais como legado de forças tradicionais, mas, ao contrário, como resultado de dinâmica associada a novo padrão agrário projetado em escala nacional (AJARRA et al, 1991, p. 11).

Deve-se considerar que a divisão territorial que ocorreu no norte de Goiás foi produto da ampliação espacial das atividades econômicas. Este novo território, Tocantins, se formou e se expandiu seguindo o modo de produção capitalista de exploração, o que se refletiu diretamente nos movimentos migratórios de capitais e de pessoas de todas as regiões brasileiras (OLIVEIRA, 2012).

No Discurso Autonomista ainda apareciam elementos como a paisagem e o clima, que se distinguiram do centro-sul de Goiás, conforme o documento da CONORTE (1987), “A valorização do patrimônio cultural do Tocantins compreendia, ainda, ‘a defesa das riquezas ecológicas como a Ilha do Bananal, os rios Araguaia e Tocantins, a Lagoa da Confusão, a defesa das terras das reservas indígenas etc.” (CONORTE, 1987 apud CAVALCANTE, 2003, p. 193).

Desse modo, utilizando-se de referências como a natureza e a cultura distintas se formou o Discurso Autonomista do Tocantins, concomitantemente à formação de um grande grupo político de nortenses. Ou seja, tudo contribuía para a criação de um campo fértil, que surge do nada, que não tem um elo histórico, geográfico nem ecológico com o Tocantins. Além disso, acrescenta-se que o discurso, uma vez legitimado, adquire um poder que, ao ser proferido – permeado de representações – constrói a identidade de um grupo; sua narrativa e seu imaginário social (ANJOS, 2017).

Mas qual a sociedade que se formou no Tocantins? Com todo esse alarde de Estado novo e promissor, trabalho e qualidade de vida para os novos moradores, com o slogan “o Estado da livre iniciativa e da justiça social”, a migração em massa para o mais novo Estado da Federação foi intensa. E claro, a sociedade passa por constantes transformações, assim como todo o universo, tendo que se adaptar às modificações do meio, que são construções do ser humano, criando necessidades, problemas e soluções.

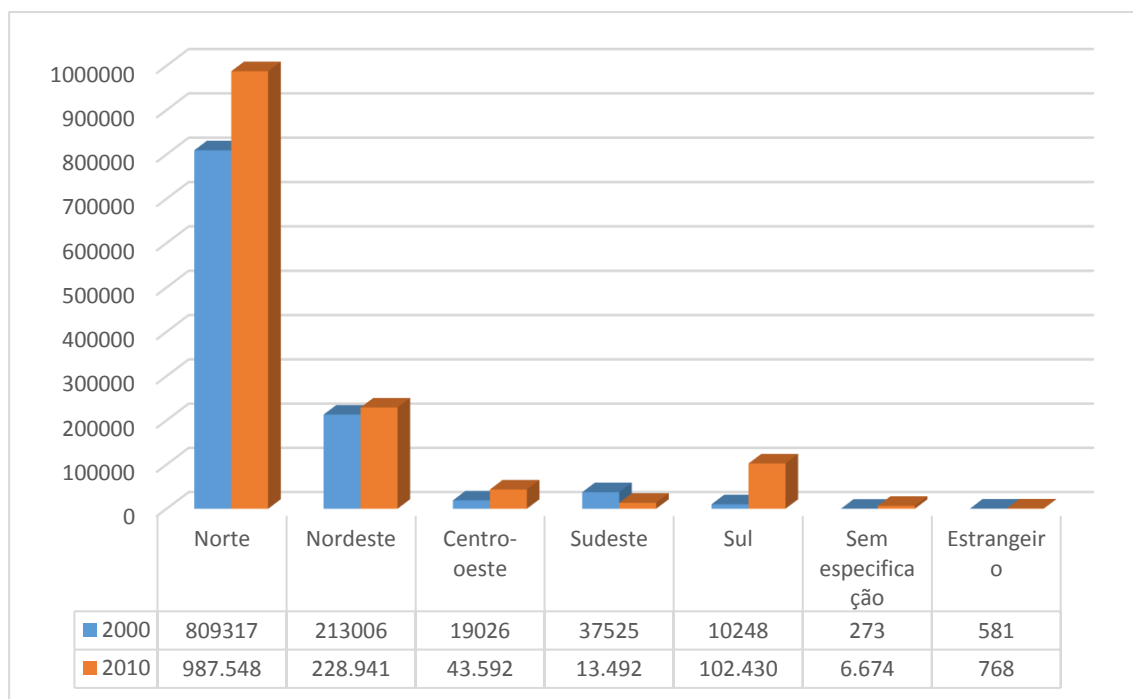
Tudo o que o indivíduo faz e a forma como faz, como se relaciona com os outros, é o que constrói a sociedade. E assim como ele influencia a sociedade, ela o influencia, ou seja, são interdependentes. A família, o sistema jurídico, a escola, e o Estado são exemplos de marcações que congregam os elementos essenciais da sociedade, dando-lhe permanência e sustentação. Os primeiros habitantes do Tocantins tinham suas heranças, suas tradições e costumes, inclusive no que diz respeito à alimentação, ao saber-fazer, aos modos e às técnicas de preparo.

Os habitantes do Tocantins são provenientes de todas as regiões do Brasil. Trouxeram consigo seus costumes e seus hábitos alimentares que estão alicerçados nas suas tradições. Bourdieu (1996) afirma que para que esses símbolos guardados na memória ascendam à posição de representação, eles passam primeiro pelo processo de legitimação. Esse processo é compreendido por Baczko (1985, p. 310) como algo que é inventado e, portanto, precisa

legitimar-se. Isto é: “Qualquer sociedade precisa de imaginar e inventar a legitimidade que atribui ao poder”.

Tendo em vista o crescimento populacional do Tocantins, elaborou-se um gráfico com a naturalidade da população do Estado, baseada nos censos de 2000 e 2010, última contagem populacional, conforme o Gráfico 04:

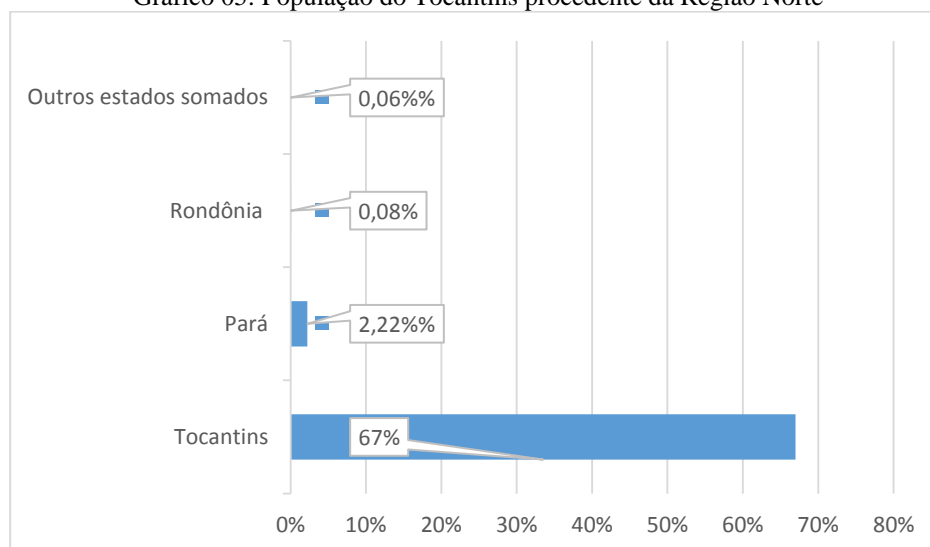
Gráfico 04: Naturalidade da população do Tocantins



Fonte: Adaptado de IBGE (2000; 2010)

Percebe-se que houve um aumento populacional nesses 10 anos de recontagem. De acordo com o censo de 2000, baseado na população total do Estado, que era de 1.157.109 pessoas, constatou-se que a maioria dos habitantes do Tocantins eram provenientes da região Norte do Brasil, com maior parte da população nascidas no próprio Estado (781.958 pessoas); do Pará, com 25.691 representantes, seguido dos outros Estados do Norte do país, de acordo com o Gráfico 05:

Gráfico 05: População do Tocantins procedente da Região Norte

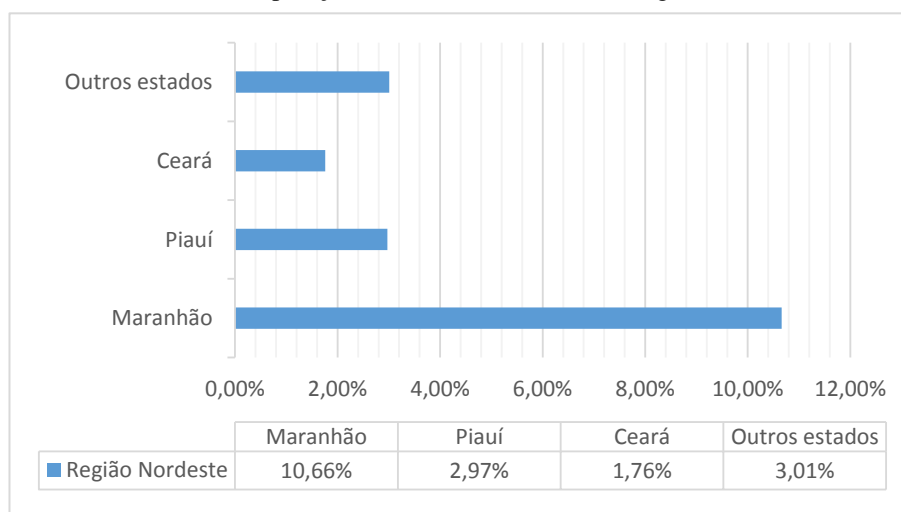


*Porcentagem em relação a população total, 1.157.692.

Fonte: Dados da pesquisa (2000), baseada nos dados do Censo IBGE.

A Região Nordeste foi a segunda região que mais trouxe migrantes para o Tocantins, conforme o Gráfico 06:

Gráfico 06: População do Tocantins oriunda da Região Nordeste

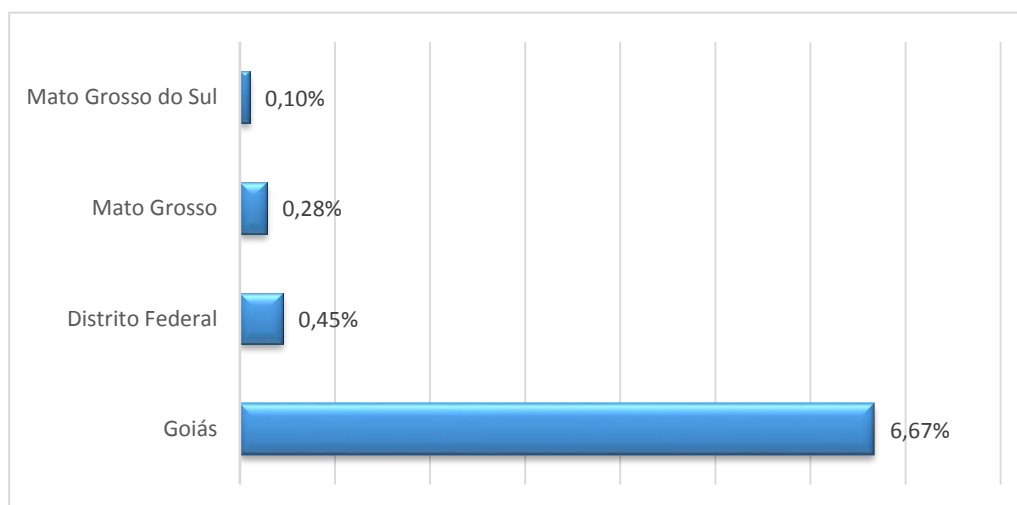


*Porcentagem em relação a população total, 1.157.692.

Fonte: Adaptado do Censo IBGE (2000).

E da região Centro-oeste, o Estado “irmão” foi o que trouxe o maior número de migrantes: 77.185, como pode-se analisar no Gráfico 07:

Gráfico 07: População do Tocantins advinda da região Centro-oeste



*Porcentagem em relação à população total, 1.157.692.
 Fonte: Adaptado de IBGE (2000).

Essa formação populacional do Estado media a forma com que o território é usado e transformado. Através da análise dos gráficos, percebe-se que o Tocantins tem mais habitantes provenientes dos Estados com os quais faz divisa territorial, o que é previsível. E o processo histórico de formação cultural da população, o conjunto de regras e práticas, de valores sociais, morais, religiosos, bem como a gastronomia consumida pelo Estado também diz muito sobre os limites territoriais de cada região, como será tratado nas próximas subseções.

Quando foi criado, o Tocantins contava com 60 municípios, a maioria deles à margem esquerda do rio Tocantins. Após a criação, no projeto político de ocupação e ordenamento do território, pequenos aglomerados espaciais foram promovidos à condição de município, mesmo que não contassem com uma infraestrutura que os caracterizasse como cidades.

Nestas cidades nascentes e “com tudo por fazer” pressupunha-se uma convivência e atividade conjunta do ser humano, organizada conscientemente ou de maneira ordenada. A definição mais geral de sociedade pode tornar-se resumida como um sistema de interações humanas padronizadas culturalmente. De novo, essa definição está correlacionada com o que se entende por território: espaço definido e delimitado por atores sociais em uma relação de poder, um território sendo vivido e construído socialmente.

Sob esse ponto de vista, Junqueira (2002) defende que:

O ser humano é, assim, moldado pela sociedade e assimila sua cultura desde o nascimento. Como resultado, a cultura de determinada sociedade se torna tão familiar aos indivíduos que fazem parte dela, que diante dos seus olhos tudo parece natural, como se fosse um desdobramento da natureza humana. (JUNQUEIRA, 2002, p. 19-20).

Tendo em conta que por intermédio da gastronomia revelam-se aspectos importantes da maneira como as sociedades concebem seus modos de vida e definem a identidade social de seus membros, assim como transparecem os mecanismos que constituem as tradições e a memória que dizem respeito ao patrimônio da coletividade (CONTRERAS et al 2011), o Tocantins tem, como herança cultural, traços de uma gastronomia que remete aos seus antigos habitantes: a comida de roça, a gastronomia caipira que utiliza muito os ingredientes advindos da terra; a gastronomia nordestina, fixada pela grande quantidade de imigrantes do Nordeste; e a gastronomia amazônica, influência dos indígenas e dos Estados vizinhos, principalmente do Pará. Um dos exemplos mais clássicos dessa alimentação baseada na gastronomia que define a identidade social dos tocantinenses é o consumo frequente da mandioca.

A mandioca é produzida em muitas regiões do Estado, bem como é consumida nos quatro cantos dele, em forma de farinhas, gomas, polvilhos, bebidas, beijus (os indígenas preparam diversos tipos de beijus e outros pratos derivados da mandioca). As farinhas com inúmeras técnicas e processos distintos de fabricação; a tapioca, feita da goma retirada por decantação; o chibé, bebida não alcoólica feita pela mistura de farinha de mandioca com água; o tucupi, o líquido que sai da mandioca ralada e espremida, depois de separado do amido decantado, é cozido com temperos e vira, um caldo amarelo, aromático e ácido, extraído da raiz da mandioca brava, perigosa para quem não a conhece e apetitosa para quem aprendeu a respeitá-la, muito utilizado em receitas refinadas. A utilização e preferência por todos os produtos que advém da mandioca é mais uma das heranças gastronômicas tradicionalmente valorizada pelos tocantinenses.

Em convivência com outras pessoas, procedentes de todas as partes do país, chocam-se os objetivos pessoais ou dos grupos com os quais criam vínculo, causando possíveis embates. Nota-se que a cultura leva a uma nova postura que permite perceber a vida em sociedade como uma fonte inesgotável de estabelecimento de padrões e regras, e suas constantes mudanças. Essa é a chamada diversidade.

De que o Tocantins se alimenta, então? Da cultura de todos os Estados do Brasil. E não estamos falando só de comida, nem só no sentido material. Seguimos valores, crenças, hábitos, costumes, formação intelectual, estética, artística, paisagística, arquitetônica, religiosa, espiritual, científica, filosófica, gastronômica, linguística e musical, herdada e apreendida de todas as regiões brasileiras.

Perguntados acerca do motivo de Palmas ter herdado influências gastronômicas de determinadas regiões, os entrevistados dessa pesquisa, por diversas vezes, citaram as migrações e, logo em seguida, as divisas territoriais do Estado do Tocantins como principal fator de apropriação territorial por meio da gastronomia. A população se apropria de um alimento símbolo

que passa a fazer parte da territorialidade do Estado como um todo, tornando-se um geossímbolo gastronômico. Os excertos a seguir mostram as respostas do questionário no que diz respeito à apropriação do território através da gastronomia:

(19) O Tocantins é um Estado que após sua criação foi visto por vários brasileiros como uma oportunidade de crescimento em uma nova terra, sendo assim, recebeu e recebe influência de vários Estados do Brasil.

(20) Tenho a impressão que os primeiros moradores desta região vieram do nordeste, então são fortes as características nordestinas na gastronomia tocaninense.

(21) O Tocantins recebe influências da gastronomia devido principalmente pela limitação com os Estados vizinhos, que gerou uma migração das pessoas com mais facilidade, que trouxeram suas culturas e misturaram com o que já se consumia aqui.

(22) As influências gastronômicas do Tocantins se devem ao fato da história da colonização do Estado e da localização geográfica.

(23) O norte do antigo Goiás recebia tropeiros do norte e nordeste que acabaram se fixando na região, trazendo seus hábitos alimentares e de agricultura. A criação do Tocantins e de Palmas ofereceu oportunidades de emprego e crescimento a pessoas de vários Estados, que trouxeram suas culturas e as disseminaram.

(24) A gastronomia do Estado é marcada pela proximidade regional com as regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste.

(25) Primeiro a gastronomia daqui vem da proximidade com os diversos Estados, e claro, a chegada de pessoas com suas outras culturas que foram se espalhando, diversificando e compartilhando suas receitas.

(26) A gastronomia do Tocantins tem essas influências por fazer fronteira com os Estados do "centro-norte" brasileiro e ter em sua maioria pessoas vindas desses lugares.

Especificamente quanto à gastronomia tocaninense, no sentido material, pode-se frisar que, dos pratos da região Sul do Brasil, come-se o churrasco; do Sudeste, o feijão tropeiro, o pastel de feira; do Centro-oeste, o pequi, a pamonha, a galinha caipira; do Nordeste, a buchada, o chambari, a paçoca de carne seca; do Norte, o peixe assado, o açaí, o beiju, a farinha de mandioca e várias iguarias indígenas. O Tocantins se alimenta de uma diversidade de alimentos herdados dos indígenas, dos quilombolas, dos portugueses, dos nordestinos, dos goianos, dentre outras etnias, que trazem consigo suas heranças territoriais.

4.4 Migrações e construção do território palmense

*Palmas, na manhã do teu nascer vejo a
esperança florescer num sonho lindo de viver.
Vejo o futuro no horizonte, o teu povo vem à
fonte no coração de quem quer vencer.
Tua grandeza depende dessa gente, que unida te
fará maior*

Canção de Amor a Palmas, 2001.
Autores: Braguinha Barroso e Neusinha Bahia.

A repercussão da fundação de Palmas atraiu gente de praticamente todos os lugares do país. A posição geográfica do Estado no Brasil, fazendo fronteira com seis outros Estados e situado em uma região de transição entre o Cerrado, o semi-árido do Nordeste e a Floresta Amazônica, tornou Palmas um lugar de fácil afluência de migrantes de várias origens. Havia também o agravante da ausência de cidades próximas com força de contenção e triagem de parte dessa migração para Palmas. Os que se estabeleceram na cidade manifestaram vínculo e identidade com o lugar, assumindo compromissos de longo prazo com a decisão de se estabelecerem em Palmas (TEIXEIRA, 2009).

De acordo com Brito (2009, s. p.), Palmas não é somente o centro geopolítico, mas também o centro geoeconômico do processo de superação do atraso do antigo norte de Goiás. “Palmas é a expressão do concreto armado de uma ideologia de Estado”.

Palmas surgiu como a representação de terra da oportunidade, onde o sol nasceria para todos, com o slogan, já mencionado, que dizia que o Tocantins era o “Estado da livre iniciativa e da justiça social”, a nova capital teria benefícios para quem chegasse logo no início; as pessoas largaram toda vida para trás para recomeçar uma nova, nesse novo território. As expressões “liberdade” e “justiça”, algo tão almejado por nossa geração, poderiam de fato acontecer nesse lugar? A informação era veiculada de forma positiva e a expectativa de que havia trabalho aumentava, mesmo que não fosse na ocupação desejada.

Analisando, a partir da perspectiva migratória, cada indivíduo carrega, em si, uma imaginação ativista, ou seja, aquela que “sonha e que ao sonhar, dá um futuro à sua ação” (BACHELARD, 2003, p. 1). São elementos da dialética da migração que, ao mesmo tempo em que predispõe o indivíduo a uma situação de inferioridade perante o novo lugar, lhe desperta o ideal para, destemidamente, enfrentar as circunstâncias impostas à realização de seus objetivos. Por isso, a migração está entre os fenômenos complexos e multidisciplinares (SAYAD, 2000). O

seu desfecho expõe “questões que transcendem o retirante e, no entanto, o condicionam” (OLIVEIRA; COSTA; MANDELBAUM, 2008, p. 19).

A apropriação do lugar se processa por meio de uma atividade que esclarece a dimensão experiencial do imaginário, mostrando-o como um objetivo real, concretamente realizado. Na criação do espaço urbano palmense, os símbolos instituídos para o lugar soaram fortes para os migrantes, como imagens de um “espaço feliz”. Uma sensibilidade que emergia dos sonhos dos sujeitos, impulsionava-lhes a vontade e o desejo para criar no urbano um locus de materialização da felicidade esperada (BEZERRA, 2013).

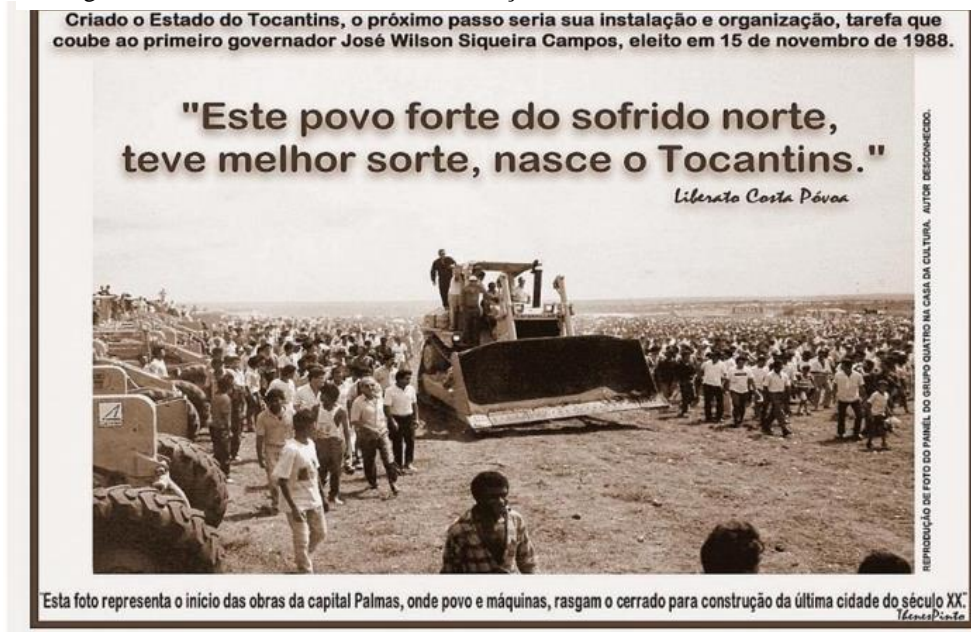
Um momento histórico para os primeiros migrantes da cidade ocorreu no dia 20 de maio de 1989, quando se deu o lançamento da Pedra Fundamental da capital definitiva do Estado do Tocantins. Foi celebrada a primeira missa da cidade pelo bispo de Porto Nacional, Dom Celson e, após a missa, com apresentações culturais e o descerramento da placa de lançamento, iniciou-se a construção da capital, simbolizada por uma passeata de tratores que derrubam a vegetação para o arruamento de Palmas, especificamente do marco zero à Praça dos Girassóis, de onde partem as duas avenidas principais da cidade.

Oliveira (2012) descreve esse momento:

As primeiras manobras das máquinas foram assistidas por uma plateia de políticos, funcionários públicos, curiosos e migrantes, todos partícipes do ato inicial de construção de Palmas. No entanto, o espetáculo tem seu ápice simbólico quando José Wilson Siqueira Campos, primeiro governador do Estado do Tocantins, sobe em um trator e o opera na “abertura oficial da pavimentação de Palmas”. (OLIVEIRA, 2012, p. 81)

A Figura 20 retrata o momento da abertura oficial da pavimentação de Palmas, no dia 20 de maio de 1989, por um trator conduzido por Siqueira Campos.

Figura 20: Abertura Oficial da Pavimentação de Palmas, no dia 20 de maio de 1989



Fonte: Dados da pesquisa (1989).

Em uma pesquisa anterior da autora da tese intitulada “Das roças ao carrinho de supermercado: a alimentação dos migrantes de Palmas”, ainda não publicada, um dos entrevistados que estava presente nesse momento exprime o orgulho e satisfação em ter participado da construção da cidade e ver no que ela se transformou. O entrevistado explica:

Eu já estava nessa cidade há mais de dois meses, dormindo e comendo mal, sem nenhuma regalia, mas tinha um emprego. Mas foi no dia do lançamento da cidade, que senti que realmente que eu queria me fixar por aqui. Foi a maior emoção aquele momento quando o Siqueira subiu no trator e começou a abrir a rua, fazendo poeira. Eu vi que ali, do nada ia surgir uma cidade cheia de oportunidades *pra* quem quisesse trabalhar. Foi nessa hora que meu coração se encheu de esperança e percebi que já podia trazer minha família *pra* ficar perto de mim, mesmo a cidade não tendo infraestrutura ainda. Eu vi que aqui eu seria mais feliz e a família toda teria emprego e qualidade de vida. E foi o que aconteceu. Eu sofri, trabalhamos no pesado de sol a sol, mas me orgulho da nossa trajetória aqui em Palmas, de ter chegado no começo, sem nada e ver no que a cidade se transformou. (ANTÔNIO, 2019 [migrante de Santa Catarina])

Nessa relação concreta e abstrata com o espaço desconhecido, o ser humano tece uma ligação afetiva com a terra, estabelecendo novos modos de existir e construir seu destino. Dardel (2011) denominou essa construção humana sobre a Terra, que por vezes se traduz na busca de novas relações com o espaço, de “geograficidade do ser humano”.

Dessa forma, o autor supracitado afirma:

Na fronteira entre o mundo material, onde se insere a atividade humana, e o mundo imaginário, abrindo seu conteúdo simbólico à liberdade do espírito, nós reencontramos aqui uma geografia interior, primitiva, em que a espacialidade original e a mobilidade profunda do ser humano designam direções, traçam os caminhos para um outro mundo [...] (DARDEL, 2011, p. 05).

“Em Palmas, de certa forma, somos todos migrantes”! Explana um entrevistado da pesquisa supracitada; ele lembra que veio em busca de emprego e de crescimento junto com a cidade, e que até então “ninguém era daqui”. O processo migratório precisa ser entendido, nesse caso, como um dinamizador na territorialização da cidade. De que maneira? Cada sujeito migrante carrega consigo a expectativa de uma vida melhor (DURHAM, 1978) e a realização de sonhos (pessoais, profissionais, financeiros, entre outros), implicitamente, formam a dinâmica espacial das cidades.

Então, por que as pessoas migram? Por diferentes motivos: econômicos; sociais; políticos; ambientais entre outros. A migração econômica ocorre quando se muda para encontrar trabalho ou seguir uma carreira específica. A migração social ocorre quando a pessoa se muda para ter uma qualidade de vida melhor ou para estar perto de familiares ou amigos. A migração política ocorre quando a pessoa muda para escapar de conflito ou perseguição política, religiosa ou étnica. A migração ambiental acontece em função de desastres naturais, tais como inundações e secas em busca por um clima mais propício para cada indivíduo.

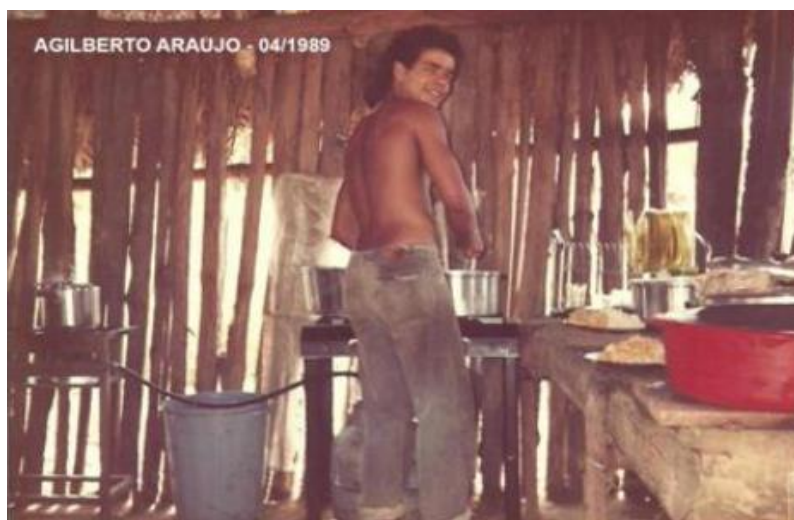
Lewis (1954), Ranis e Fei (1961), a partir de Teorias Macroeconômicas, defendem que a migração seria explicada pelas diferenças geográficas de oferta e demanda por trabalho. O mercado de trabalho é o mecanismo primário que induz os movimentos migratórios, sendo que estes não sofreriam efeitos relevantes dos demais mercados. Nas regiões com excesso de oferta de trabalho em relação ao capital, os salários seriam baixos. Nas regiões com escassez de oferta de trabalho em relação ao capital, os salários seriam altos.

Procurando essa nova territorialidade, em busca de novas relações, é que Palmas foi concebida. Mesmo os migrantes não tendo muitas informações acerca da infraestrutura de Palmas, muitos vieram se aventurar e conquistar seu espaço. Faltavam profissionais na cidade: mão de obra para a construção civil; empreendedores em geral; profissionais especializados; como médicos; enfermeiros e professores. Ademais, a cidade ainda tinha segurança e as crianças de “cidade grande” podiam brincar livremente pelas ruas sem pavimentação. Foi nessa perspectiva que se deu a ocupação do território palmense, um lugar desconhecido e com pouca infraestrutura para o ser humano habitar, porém, a expectativa de ascensão social que cada indivíduo traçou, a convivência com a diversidade e diferenças no novo território, a realização pessoal e profissional, bem como o sentimento de pertencimento em relação à cidade, os

conduziu à fixação. É dessa integração dos primeiros migrantes vindos para Palmas, para a construção desse território, que resultou, em grande parte, a diversidade cultural que temos na gastronomia, na música, no artesanato, dentre outras.

A título de exemplificação dessa territorialidade gastronômica formada na capital, as Figuras 21 e 22 mostram o primeiro cozinheiro de Palmas e o primeiro restaurante, de nomes desconhecidos. Os construtores da cidade precisavam se alimentar bem, e um dos migrantes viu aí uma oportunidade, mesmo com todas as dificuldades de se encontrar insumos e mobiliário para atender à clientela.

Figura 21: Primeiro cozinheiro de Palmas



Fonte: arquivo de Agilberto Araújo, 1989.

Figura 22: Primeiro restaurante de Palmas



Fonte: arquivo de Agilberto Araújo, 1989.

O trabalho foi sempre uma necessidade para a produção dos espaços do ser humano. Ao tornar-se uma condição obrigatória na produção de lugares na lógica econômica, ficou mais complexo, exigindo dos profissionais tanto habilidade, quanto volume de trabalho para garantir sua sobrevivência e a de seu grupo. Daí a necessidade de migrar para lugares que oferecessem melhores oportunidades para construir novos territórios.

Foi nessa visão de um futuro promissor que os primeiros migrantes de Palmas surgiram. Diversas famílias deixaram suas cidades e vieram para o cerrado do Brasil, o lugar que tinha “tudo por fazer”, para construir e entrar para a história da capital mais nova do Brasil.

De acordo com Bahl et al (2011), a alimentação humana sempre esteve pautada na identificação de elementos comestíveis e na elaboração de técnicas que permitissem o aproveitamento adequado dos recursos disponíveis. A perspectiva cultural também sempre esteve presente, tanto na definição do que seria efetivamente incorporado à dieta (pois comestibilidade por si só não é determinante), quanto na elaboração de técnicas de coleta, de produção, de preparo e de serviço desses alimentos.

Assim, a gastronomia de uma localidade sempre se constitui como um produto da relação do ser humano com o seu meio, com os indivíduos dependendo – mas também interferindo – no seu entorno, criando tecnologias de produção, coleta e preparo compatíveis com suas realidades, transformando o seu território.

É nessa perspectiva de relação ser humano com seu meio e de transformação e uso do território que serão apresentadas as vertentes gastronômicas de Palmas, nas seções seguintes.



5 HISTÓRIA TERRITORIAL DAS VERTENTES GASTRONÔMICAS

A 5ª seção apresenta aspectos relacionados à gastronomia brasileira, seus hábitos, técnicas e práticas, além de mostrar a diversidade gastronômica que há no Tocantins, por meio das suas regiões turísticas. Os Festivais Gastronômicos que aconteceram no Estado também são apresentados nessa seção, que traz ainda o percurso territorial das três vertentes gastronômicas que foram elencadas em Palmas, por essa pesquisa, bem como as mudanças que ocorreram na oferta e no consumo gastronômico na cidade nos últimos 10 anos.

5.1 Gastronomia no território brasileiro

Nos últimos 500 anos, travou-se, no território brasileiro, um enorme encontro de culturas: centenas de etnias indígenas; dezenas de etnias africanas transplantadas para cá; portugueses e europeus de outros países, cujo resultado está longe de ser uniforme ou linear. Marcas da origem da gastronomia brasileira são visíveis em largas porções do território, ao passo que poucas coisas que realmente a expressam puderam ganhar corpo e se fixar numa síntese (DÓRIA, 2014).

Sobre a diversidade do sistema alimentar brasileiro, Dória (2014) afirma:

O que é a cozinha brasileira? Sabemos e não sabemos. Se pedirmos a alguém que a defina, ouviremos como resposta a enumeração de alguns pratos que exemplifiquem o que ela é. Não se trata de falta de conhecimento histórico. Falta-nos o conceito que unifique a coleção de receitas ou pratos rememorados, obrigando-nos, assim, a esse exercício da exemplificação. (DÓRIA, 2014, p. 17)

O autor supracitado afirma que só se começa a falar em cozinha brasileira, no sentido atual, após a impregnação de toda a cultura pelas ideias que nasceram da revisão do ser brasileiro, como fez o movimento modernista na primeira metade dos anos 20, ou mesmo o movimento regionalista e o romance de 1930 no Nordeste. Na mesma época que, por exemplo, se “descobriu” o barroco como estilo arquitetônico, provocou-se o discurso que a gastronomia brasileira é resultado da amálgama dos hábitos de comer de indígenas, negros e brancos (DÓRIA, 2014).

O Brasil é um país com uma imensa diversidade de alimentos, sendo que nossa gastronomia ainda é pouco pesquisada e, muitas vezes, reduzida ao uso de mandioca e à adaptação de receitas portuguesas com ingredientes brasileiros e africanos. Isso se deve, em grande parte, a dois autores do século XX, Câmara Cascudo e Gilberto Freyre, que escreveram os estudos mais significativos sobre comida brasileira (TEMPASS, 2010).

Câmara Cascudo e Gilberto Freyre argumentaram que a gastronomia brasileira estaria enraizada no mito de três raças: portugueses, africanos e indígenas. Isto é, reduziram a grande diversidade da cultura portuguesa, a grande variedade étnica vinda com os diversos povos africanos escravizados e sintetizaram os importantes saberes dos diversos povos indígenas originários que habitam o Brasil. Para os autores supracitados, os ingredientes utilizados nas receitas eram de origens indígenas, como milho, mandioca, feijão, amendoim e peixe.

Mas a transformação desses ingredientes em comida – os ingredientes juntos, transformados em sua forma simbólica do que é comível e comestível (FISCHLER, 1995; DAMATTA, 1986) foi feita pelas técnicas culinárias dos portugueses e africanos. “A cozinha brasileira é um ‘trabalho português’ de aculturação compulsória, utilizando as reservas amerabas e os recursos africanos aclimatados” (CASCUDO, 1983, p. 431). Ou ainda, “a cozinha do português no Brasil exerceu uma influência irresistível sobre os africanos e amerabas” (CASCUDO, 1983, p. 434).

Segundo Freyre (1966), uma das estratégias dos portugueses no processo de colonização do Brasil foi o casamento com mulheres indígenas. Com isso, os portugueses estabeleceram alianças com os indígenas e, mesmo com um número reduzido de indivíduos, conseguiram se estabelecer no território. Assim, desde os primórdios, formou-se no Brasil uma sociedade “híbrida de índio”. As indígenas fizeram-se, às vezes, de esposa e mãe dos inúmeros europeus que desembarcaram no Brasil. E isso perdurou pelos dois primeiros séculos após a chegada dos europeus, período em que faltavam mulheres (europeias) no Brasil (FREYRE, 1966).

Ao casar com as mulheres indígenas os portugueses não “obtiveram” apenas esposas e mães, mas sim toda uma rede de parentesco, que lhes proporcionou todo o necessário para a sobrevivência nestas terras estranhas. O português se inseriu em um sistema de produção/obtenção e distribuição de alimentos já há muito estabelecido. Ribeiro (1983) aponta que, num primeiro momento, os portugueses adotaram os alimentos e as técnicas de produção dos indígenas para seu estabelecimento no Brasil. Entretanto, diante do que foi exposto acima, é possível inverter a frase e afirmar que foram os alimentos e técnicas de produção indígenas que adotaram os portugueses. Os portugueses se inseriram no seio da família indígena e usufruíram do sistema culinário dos grupos indígenas.

Cascudo também chama atenção para a nomenclatura das comidas brasileiras, muitas delas oriundas de línguas indígenas. Moqueca, caruru, paçoca, tapioca, beiju, mingau, dentre outras, não são nomes de simples ingredientes, são nomes de pratos que envolvem todo um *savoir-faire*. São nomes surgidos dentro de um dado sistema culinário. Esse é mais um indício de que a contribuição indígena à culinária brasileira não se resume simplesmente aos

ingredientes. Ou as portuguesas e africanas criaram pratos e os batizaram com nomes indígenas? Os pratos têm nomes indígenas porque são indígenas, mesmo sofrendo modificações ao longo do tempo.

No entanto, com a chegada de negros africanos escravizados e mulheres portuguesas, esses ingredientes foram incorporados em receitas e técnicas para agradar o gosto dos portugueses que, mais tarde, construíram o portfólio da culinária brasileira (FREYRE, 1966). Além disso, Cascudo e Freyre salientam que a chegada de ingredientes do continente africano, como quiabo, dendê (óleo de palma), coco; e os temperos (especiarias), carne, arroz e trigo que vieram com os portugueses formaram o conjunto de ingredientes que constituem a gastronomia brasileira.

Depois, esse modelo de explicação se difundiu pela cultura, invadindo também a indústria turística pois, na atualidade, as pessoas se movimentam pelo país procurando essa gastronomia diversificada e típica, já que em vez de integrada, ela se apresenta como um conjunto de cozinhas regionais espalhadas pelas cinco grandes áreas sociopolíticas em que o IBGE dividiu o Brasil.

O estudo da cozinha brasileira que deixa de lado a “etnicidade” dos pratos e sua “distribuição geográfica” para se dedicar aos ingredientes, é obra ainda a ser feita. Nessa perspectiva, Dória (2015) propôs uma nova etnografia da gastronomia atual do Brasil, baseada em manchas culinárias descontínuas e não na continuidade territorial artificial (as regiões do IBGE). Segundo o autor, tais manchas são “mais úteis ao conhecimento da diversidade alimentar” (DÓRIA, 2015, p. 62) e são delimitadas pelos ingredientes que são utilizados em cada uma delas.

Desse modo, o novo mapa da culinária brasileira proposto por Dória (2015) envolve uma amálgama de biodiversidades, representações, uso do solo, dimensões étnicas, baseada nos ingredientes e nos produtos. Há, então, cinco manchas culinárias brasileiras conforme o Mapa 13, proposto pelo autor supracitado:

Mapa 13: Manchas da culinária brasileira



Fonte: Dória (2015).

- Culinária caipira (**laranja-claro**): compreendendo especialmente os Estados de São Paulo, Minas Gerais e de parte do Centro-oeste. Utilização do milho, do porco e do frango, além de vegetais e legumes da horta.
- Culinária amazônica (**vermelho-escuro**): caracterizada pelo amplo uso de mandioca e seus derivados, como farinhas variadas e tucupi (caldo extraído da mandioca brava), além das frutas, peixes de rio e outros produtos da Floresta Amazônica.
- Culinária do sertão meridional com extensão ao Centro-Oeste (**vermelho claro**): onde é notável a difusão do cuscuz e de outros pratos à base de milho, além da grande utilização de carnes. Essa culinária apresenta manchas específicas a partir de outros ingredientes (únicos) tais como: o pequi no Centro-oeste e na Amazônia, o mate em toda a área de influência dos povos Guarani compreendendo a região Sul do Brasil, o Centro-oeste, o Estado do Mato Grosso, estendendo-se para além das fronteiras, pelo Paraguai, Argentina e Uruguai, o palmito ou guariroba, ambos, entre outros.
- Culinária da costa (**laranja**): marcada pelo uso de peixes, frutos do mar e do leite de coco, do Maranhão ao Espírito Santo.
- Culinária do Recôncavo Baiano (**amarelo**): tipificada pelo uso do óleo de dendê, a partir da laicização da “cozinha de santos”, de origem ritualística, produzida para dar em oferenda aos deuses do Candomblé; e da diversidade de comida de rua.

Essa gastronomia sustentada pela criação e redescoberta dos sabores brasileiros, faz com que haja uma renovação da estrutura gastronômica do país, resultando em uma capacidade de

importar novas práticas e gostos, de gerar novas demandas, de assumir prontamente mudanças no modo de vida. É certo que as mudanças sofridas nas práticas alimentares com a incorporação de novos ingredientes, diferentes hábitos e práticas, implementam um novo padrão alimentar brasileiro.

É nesse sentido que a gastronomia regional vem ganhando destaque. Processos de valorização dos insumos das regiões ganham dimensões na apropriação do espaço físico ou simbólico por meio da ação dos atores locais. Afinal, as cozinhas brasileiras surgiram da relação do meio natural, onde os povos habitavam, e suas identidades culturais, como solução de um problema de subsistência. Subsistência essa que se tornou, ao longo do tempo, a busca pelo bem-estar e pelas marcas identitárias locais.

Porém, com a modernidade, essas cozinhas regionais podem sofrer um processo de modificação, e os ingredientes vendidos e consumidos em determinada localidade podem não ser mais produzidos localmente. A globalização e a industrialização da alimentação podem afastar a produção dos insumos alimentares do local de consumo, além de abrirem as fronteiras culturais para novas e diferentes influências gastronômicas. Isso promove perdas, principalmente nas cozinhas regionais, pois os ingredientes e preparações locais perdem sua “identidade”. A identidade gastronômica é resultante da construção da relação do meio local com as culturas presentes nesse território. Por isso, um dos principais desafios da gastronomia brasileira é construir uma reflexão para que se redescubram os sabores e as gastronomias regionais, e isto deve ser feito antes de seu desaparecimento (OLIVEIRA, 2013).

Ao mesmo tempo, mundialmente ocorre um movimento em contraposição à industrialização dos alimentos. O surgimento de novos valores nos sistemas alimentares criou uma crise alimentar entre o natural e o industrial, dando espaço para o crescimento do artesanato alimentar, que encontra, na terra, um novo eixo de valorização de um recurso estratégico. A comida se torna valorizadora e alavanca o desenvolvimento local em oposição às angústias da industrialização alimentar e diluição das identidades locais. A consequência disso é o atual reconhecimento do território a partir da valorização dos alimentos (POULAIN, 2006).

A gastronomia, então, é um elemento essencial do patrimônio cultural e uma das manifestações culturais mais importantes do ser humano. A gastronomia regional constitui um conhecimento que se transmite de geração para geração e que traz muitas histórias em si – histórias relacionadas à matéria-prima, ao seu cultivo e colheita, portanto, à ligação com a terra; a quem produz e às práticas de produção; à forma como a comida é conservada e comercializada; o modo como é consumida e a ocasião, dentre outros aspectos.

5.2 A diversidade gastronômica no território tocantinense

O território tocantinense possui 139 municípios e ocupa uma área de 277.720,520 km², sendo a décima maior unidade federativa em área territorial do Brasil. Com estimativa de mais de 1,550 milhão de habitantes, é o quarto Estado mais populoso da região Norte e o vigésimo quarto mais populoso do Brasil. O Estado tem sua história de formação territorial marcada por momentos e movimentos distintos, sendo que sua população diversificada, bem como seus limites territoriais, fez com que a gastronomia se tornasse o resultado da fusão de pessoas que trouxeram consigo suas práticas, hábitos e valores.

Nessa perspectiva, as formas de alimentação por todo o Estado são induzidas por insumos por vezes diferentes, a depender das influências e heranças culturais que cada região recebeu, que podem ser heranças amazônica, quilombola, portuguesa, nordestina, indígena ou mesmo a mistura de todas elas. Essas heranças de vertentes gastronômicas ocorrem em função da formação histórica dos municípios, da ocupação do solo, de contribuições migratórias e imigratórias e da representação simbólica que cada região estabeleceu.

A gastronomia, conforme destaca Oliveira (2013), é uma forma de expressão cultural que se constrói diferentemente em cada território. Ela representa as identidades de cada comunidade, a relação com a terra e os seus insumos a partir dos alimentos produzidos e pela comensalidade construída em torno da mesa. Essa relação entre sociedade, cultura e espaço expressada na gastronomia é exclusiva à região onde ela foi construída.

De acordo com Simon (1981, p. 29), “um artefato pode ser como um ponto de encontro entre um ambiente interno, a substância e organização do próprio artefato, e um ambiente externo, as condições em que o artefato funciona”. Assim é a gastronomia para uma região, como um artefato, o ponto de encontro entre a cultura de um povo e o seu meio natural. Ela funciona como um elo entre o natural e o cultural.

Santos (2014) afirma que, na gastronomia cotidiana do Tocantins, há uma valorização dos produtos regionais, destacando-se produtos comuns à região Norte, principalmente do Estado do Pará. Entretanto, enfatizam-se também as contribuições dos principais fluxos migratórios na formação dessa cozinha como, por exemplo, por meio da introdução de certos ingredientes e técnicas de preparo. O autor complementa: “[...] nota-se também a influência dos autóctones e dos colonizadores bandeirantes e portugueses, bem como dos escravos e também dos fluxos migratórios mais recentes” (SANTOS, 2014, p. 46).

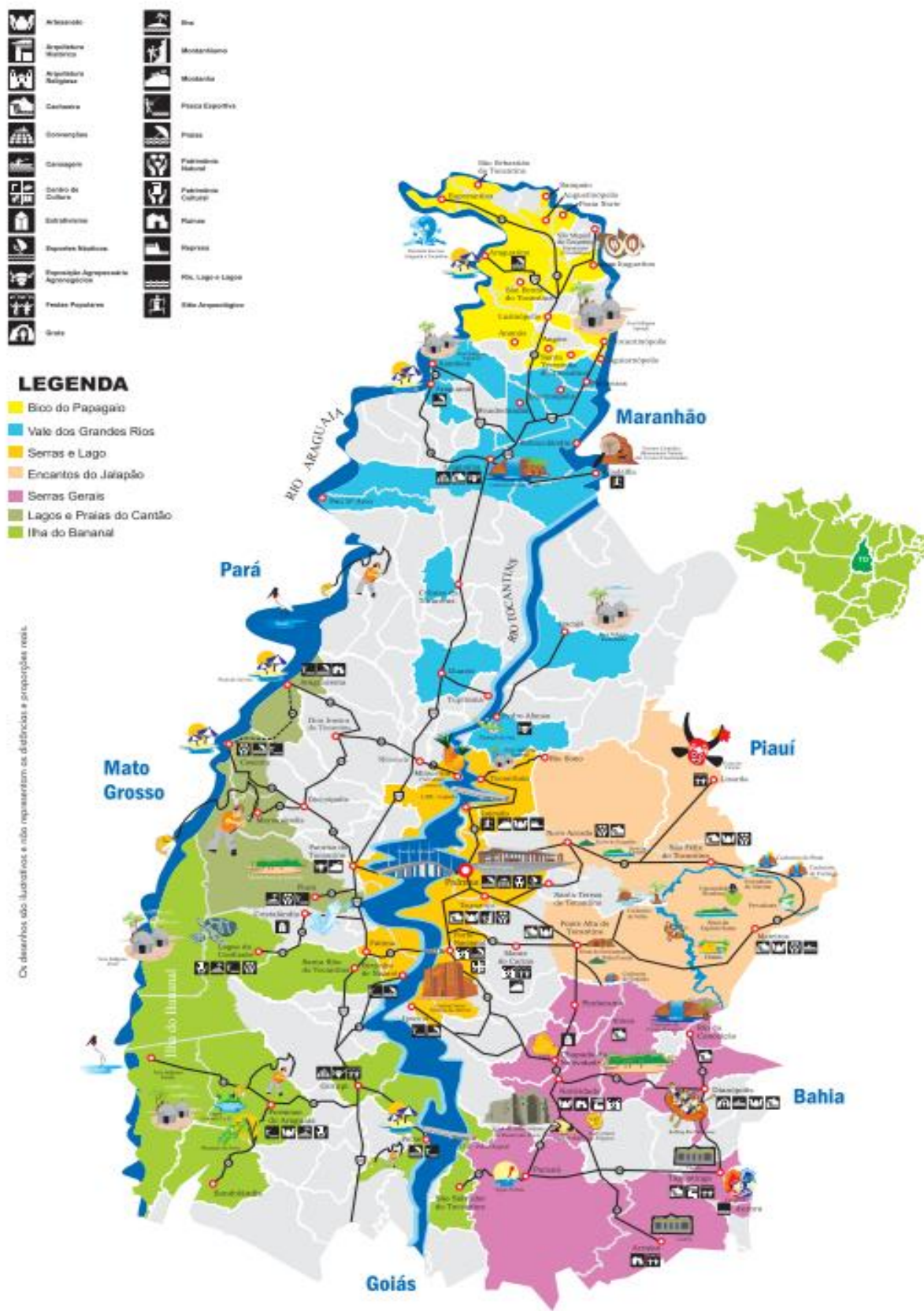
Desse modo, para exemplificar a variedade gastronômica de que o Tocantins dispõe, serão apresentadas, em linhas gerais, características da história territorial de cada região, que

culminou na transformação dos recursos naturais em alimentos, resultando na formação dos sabores tocaninenses. Atendendo às diretrizes do Programa de Regionalização do Ministério do Turismo (MTur), o Estado foi dividido em sete regiões turísticas: Vale dos Grandes Rios; Bico do Papagaio; Serras e Lago; Serras Gerais; Encantos do Jalapão; Lagos e Praias do Cantão e Ilha do Bananal. Serão apresentadas características das sete regiões turísticas que abarcam 49 municípios de norte a sul, que foram aglomerados em nichos para melhor ordenamento. Como a ideia do Governo do Estado é atualizar esse mapa de regionalização do turismo a cada dois anos, estas regiões que serão mostradas no Mapa 14, são as cidades que estão no Mapa das Regiões Turísticas do Tocantins, do ano de 2019.

O Estado do Tocantins está localizado em um território com um meio ambiente diferenciado, onde se encontram áreas de preservação, unidades de conservação e importantes bacias hidrográficas. Possui diversos segmentos turísticos e entre seus atrativos estão: cachoeiras; dunas; morros; veredas; fervedouros; *canyons*; praias fluviais; lagoas de águas cristalinas; além de gastronomia diversificada. Trata-se de um território onde o Cerrado, o Pantanal e a Floresta Amazônica se encontram e formam um rico cenário, além de atrativos culturais proporcionados pela presença das cidades históricas, diversas etnias, artesanato típico, festas regionais e comida tradicional. Dois municípios do Tocantins são destinos indutores do desenvolvimento turístico regional, segundo o MTur: Palmas e Mateiros. Essa indicação como destinos indutores faz com que essas cidades recebam mais recursos para qualificação de mão de obra, melhoria da infraestrutura básica e turística, ampliação do *trade* turístico, o que inclui pesquisas e identificação da gastronomia como um fator importante para a atração de turistas.

O Mapa 14 mostra essa divisão do Tocantins, em regiões turísticas.

Mapa 14: Regiões turísticas do Tocantins



Fonte: ADETUC (2019).

Na perspectiva de fomentar a gastronomia do Estado, bem como as regiões turísticas, diversas cidades iniciaram o movimento de promover festivais gastronômicos. Cada região ou município dentro das suas especificidades organizou o evento com apoio da iniciativa pública, privada, por meio da Universidade Federal do Tocantins, unindo os frutos do cerrado, os insumos regionais, a música, a dança, o artesanato, valorizando as riquezas culturais de cada região.

Sobre a importância da realização de eventos gastronômicos, o Guia Prático de Eventos Gastronômicos formulado pelo SEBRAE (2016) ressalta:

Aspectos como cultura, clima, localização geográfica e estação do ano interferem diretamente no resultado final da gastronomia, e, por conseguinte, dos eventos gastronômicos em que os elementos naturais e humanos se misturam para formar um só produto, singular, único e memorável quando bem elaborado e conduzido. Os eventos gastronômicos corroboram no sentido de dar visibilidade aos pratos típicos e à culinária, com identidade cultural (SEBRAE, 2016, p. 9).

É essencial mencionar que o evento pioneiro dessa natureza no Estado foi o FGT (Festival Gastronômico de Taquaruçu) que ocorre desde 2005 no Distrito de Taquaruçu e já é considerado um dos maiores eventos gastronômicos da região Norte do Brasil. Depois do FGT já aconteceram outros festivais por todo o Estado, com objetivo de fomentar e promover a cultura regional por meio da gastronomia, como o Festival Gastronômico de Arraias, o Festival Gastronômico de Lajeado, o Festival Gastronômico de Miracema, Festival Gastronômico de Peixe, o Festival Gastronômico de Dianópolis, Festival do Pequi e Buriti em Porto Nacional, Festival Gastronômico Colinas, Festival do Chambari em Paraíso do Tocantins e a Festa da Rapadura na região do Jalapão. Esses eventos serão mencionados em suas devidas regiões, ainda nesta subseção.

A partir dessa regionalização turística do Tocantins, será mostrado do que os tocaninenses se alimentam de uma forma geral, bem como, apresentada, brevemente, a história territorial dessas regiões.

5.2.1 Região Serras e Lago

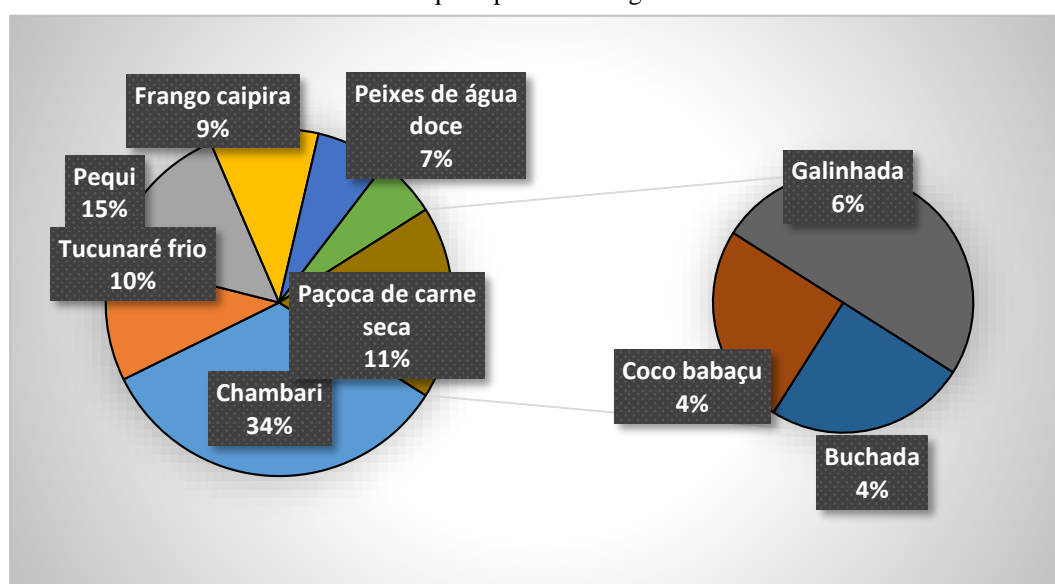
É apresentada, a seguir, a gastronomia tocaninense oriunda da região central do Estado (parte laranja no Mapa 14), denominada “Serras e Lago”, que integra os municípios de Palmas, Paraíso do Tocantins, Porto Nacional, Miracema do Tocantins, Tocantínea, Fátima e Lajeado. Essa região possui atrativos relacionados aos segmentos de ecoturismo, turismo histórico cultural, turismo de sol e praia, negócios e eventos, turismo de pesca, dentre outras modalidades,

e seus municípios têm história territorial bastante diversificada, pois suas ocupações ocorreram em momentos distintos.

Palmas recebeu e recebe pessoas advindas de diversas regiões, desde sua construção, conforme exposto. A herança gastronômica da capital tem apropriações nas culturas nordestina, caipira e amazônica, conforme pode-se avaliar no Gráfico 08. Uma das perguntas do questionário desta tese dizia respeito aos insumos que são símbolos de Palmas. A pergunta aos entrevistados foi: *Qual ou quais insumos são mais representativos da gastronomia de Palmas?*

Chegou - se a ao Gráfico 08, de acordo com as respostas dos entrevistados, em questão:

Gráfico 08: Insumos que representam a gastronomia de Palmas



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Analisando os insumos citados pelos respondentes, percebe-se que são alimentos que pertencem às três vertentes gastronômicas que foram identificadas em Palmas: vertentes da gastronomia amazônica, nordestina e caipira, as quais serão abordadas nas próximas seções. Essas heranças se devem à localização geográfica da cidade, às migrações que compuseram a diversidade da nova população, bem como a apropriação cultural da gastronomia de Estados vizinhos.

A partir da percepção dos entrevistados dessa pesquisa, o chambari está em primeiro lugar como representativo de Palmas. Como mencionado anteriormente, o chambari é patrimônio gastronômico do Estado e é um prato apreciado em todas as regiões do Tocantins, por ser um prato “forte e que dá sustância”, além de ser de baixo custo.

O chambari, chambaril ou ossobuco, o nome muda de acordo com cada região, é o corte localizado acima da canela e abaixo do joelho bovino. O ossobuco é um prato tradicional italiano

da região da Lombardia, em especial de Milão. Ossobuco quer dizer “osso com buraco” e é uma carne muito saborosa, com um tutano no meio. Na Itália, esse corte pode ser preparado de várias maneiras, de acordo com cada região, porém a técnica mais conhecida é à milanesa (ERIG; RODRIGUES; ANDRADE, 2019).

No Brasil, a iguaria chegou com os colonizadores portugueses que aportaram em Recife. Por esse motivo, há quem afirme que o chambari, assim nacionalmente conhecido, seja um prato típico pernambucano. No Tocantins, o corte é preparado com molho, normalmente na panela de pressão (leva muito tempo para amolecer), acrescido de diversos temperos e servido com arroz branco e farinha de mandioca. Nas feiras, é muito comum encontrarmos caldo de chambari com mandioca.

Em Palmas, os restaurantes oferecem o chambari gourmet com receitas como o chambari com ceviche de caju e farofa de banana, ragu de chambari, risoto de chambari ao vinho, coxinha de chambari, dentre outros.

A Figura 23 mostra o chambari com ceviche de caju, farofa de banana da terra e arroz.

Figura 23: Chambari com acompanhamentos



Fonte: Dados da pesquisa (2019).

Considerada a cidade mais populosa do Estado, Palmas abarca um grande número de bares, restaurantes e similares, segundo o SINGARESTH ((Sindicato dos Empregados no Comércio Hoteleiro, Bares e Restaurantes do Estado do Tocantins), criando nichos gastronômicos onde se pode usufruir de alimentos do mundo todo em um só lugar. As feiras livres também são importantes propagadoras da oferta gastronômica dessa região, assim como em todo o Estado. O FGT também é um evento propagador da gastronomia dessa região, e, dada

sua importância em várias esferas (cultural, turística, econômica, social, geográfica, histórica), o evento será apresentado na subseção seguinte.

A Figura 24 apresenta imagens dos insumos mais representativos de Palmas, conforme a pesquisa:

Figura 24: Insumos mais representativos na gastronomia de Palmas



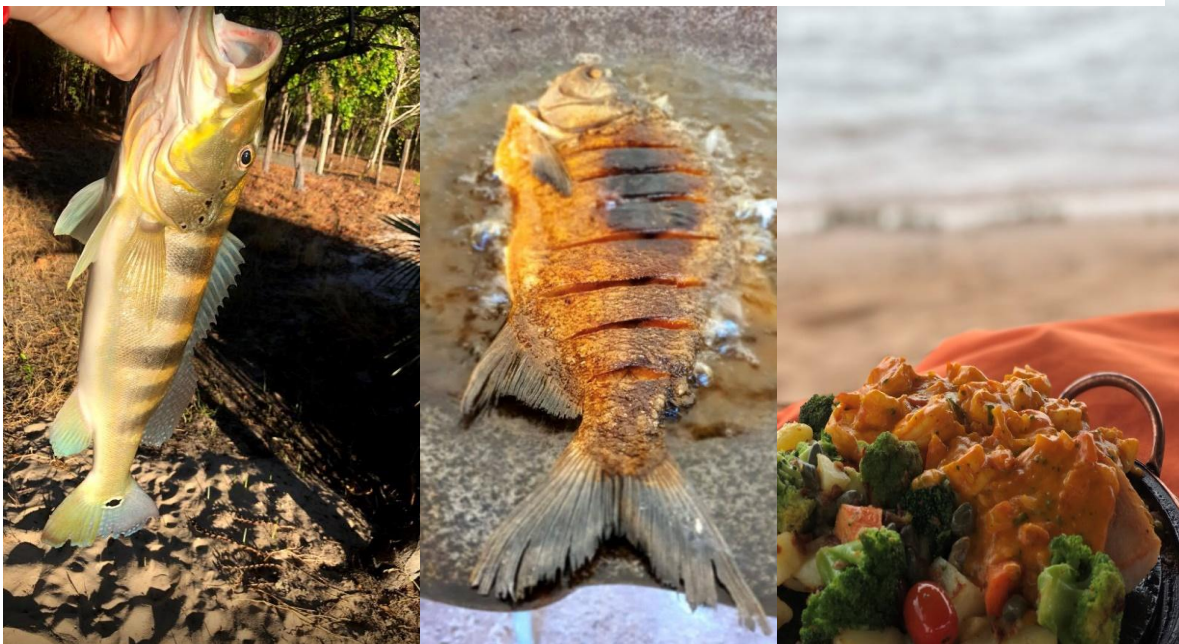
Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Por essa região supracitada passam importantes rios, o que aumenta o consumo de peixes de água doce, de variadas formas. Os peixes de água doce são encontrados em praticamente todas as feiras livres nas cidades dessa região, isso faz com que a oferta gastronômica seja rica em peixes, com pratos que vão desde o piau, tucunaré e a costela de caranha fritos, e uma diversidade da família dos bagres que podem ser produzidos, como caldeiradas ou assados. Nos restaurantes dessas cidades, situados principalmente à beira do lago ou do rio, os pratos à base de peixe são bastante consumidos.

Uma das espécies de peixe mais apreciadas nessa região é o tucunaré, nome que vem do Tupi *tucun* (árvore) e *aré* amigo (por extensão, “semelhante”), ou seja, “semelhante ao tucum”. Tucum na linguagem Tupi significa palmeira muito espinhenta. O que leva a crer que o nome tucunaré foi dado ao peixe pois ele tem a nadadeira dorsal raiada de espinhos, cuja ação é bastante dolorida, a ponto de remeter à lembrança da famosa palmeira com espinhos.

Esse peixe tem pelo menos quinze espécies diferentes no Brasil e uma de suas espécies, o Tucunaré-açu, chega a pesar até treze quilos. Por todas essas características diferenciadas, o tucunaré é um peixe muito conhecido entre os pescadores e muito saboroso para os apreciadores da gastronomia amazônica. A Figura 25 mostra uma sequência de tucunarés: o tucunaré que acabou de ser pescado no Lago de Palmas, o mesmo peixe sendo frito no disco de arado e a moqueca de tucunaré.

Figura 25: Sequência de tucunarés



Fonte: Dados da pesquisa (2020).

Contribuindo para o alto consumo de peixes por todo o Tocantins, estão as cidades de Tocantínea, Lajeado e Miracema do Tocantins, cidades ribeirinhas que foram impactadas com a construção da Usina Hidrelétrica Luís Eduardo Magalhães, mais conhecida como UHE Lajeado. As histórias territoriais desses municípios também aconteceram em momentos distintos, porém giram em torno do Rio Tocantins, que representa grandes transformações do uso do território nessas localidades: ele atravessa vasta extensão territorial, com grande disponibilidade de água, o que viabiliza a realização da pesca artesanal, principalmente, para os moradores e moradoras dessas cidades, que se localizam às suas margens. O rio possui valor sociocultural e econômico para as pessoas que dedicam seu tempo a navegar por suas águas e delas usufruem para seu sustento. Segundo Parente (2007a, p. 101), “[... esse rio, que corta o Estado do Tocantins de sul a norte, é um referencial social para a população local desde o período colonial, possuindo ligação direta nas discussões que se referem ao desenvolvimento da região”.

Lajeado surgiu por volta do ano de 1870, quando o baiano Sérgio Rodrigues Nogueira chegou às margens do Córrego Lajeado, próximo ao Ribeirão Lajeado, no lado direito do Rio Tocantins, e ali encontrou terras férteis e agricultáveis, instalando sua numerosa família, plantando as sementes trazidas na bagagem, como arroz, feijão, milho, algodão, mandioca e cana-de-açúcar. Mais tarde investiu também nas pecuárias bovina e suína, com a preocupação de cultivar apenas para a subsistência familiar. Nas décadas de 1920 e 1930 surgiram os garimpos de ouro e de diamante, atraindo mais moradores para o local. Com o enfraquecimento das atividades extrativas do garimpo, no início dos anos de 1940, a agricultura da mandioca e a pesca mantiveram a economia da população. A Usina Hidrelétrica de Lajeado foi inaugurada em 5 de outubro de 2001, evento que marcou uma nova vida em Lajeado (LAJEADO, 2020, s. p.).

Miracema do Tocantins surgiu na década de 1920 (embora muito antes desse período já vivesse nesta região vários povos indígenas) e, assim, deve sua existência aos homens e mulheres que migraram do Maranhão, Pará, Piauí, Pernambuco, Bahia em busca de melhores pastagens para a criação de gado bovino e para o comércio dos poucos produtos agrícolas produzidos, considerando sua condição de cidade localizada às margens do Rio Tocantins e ponto de passagem para quem negociava com o comércio de Belém do Pará. Foi um importante entreposto comercial instalado à beira do rio Tocantins para abastecer os fazendeiros que teriam de atravessá-lo para fazer compras em Tocantínia. A cidade foi capital provisória do Tocantins por um ano (1988 a 1989) e, atualmente, as principais atividades econômicas do município estão ligadas à produção de alimentos: pecuária, principalmente com a criação de bovinos, suínos, equinos e muares; e a agricultura, com a cultura do arroz, milho, feijão, banana, mandioca e abacaxi (MIRANDA, 2015).

Tocantínea tem uma rica cultura fruto da miscigenação entre os colonizadores e indígenas do povo “Akwê”, conhecidos como Xerente, que vem escrevendo sua história desde 1860. No ano de 2010, a população da cidade era de 7.387, dos quais 3.017 habitantes eram indígenas, distribuídos em 64 aldeias (TOCANTÍNEA, 2021).

Essas três cidades supracitadas fornecem grande parte dos peixes consumidos na região Serras e Lago, através da pesca artesanal, além de consumirem peixes das mais variadas espécies.

Dessa forma, em relação à relevância econômica e social da pesca artesanal, Inácio e Leitão (2012) argumentam que:

Somando-se a importância do potencial produtivo da pesca artesanal, que conta com grandes possibilidades de expansão de suas atividades, deve-se levar em conta, também, o papel dos pescadores e pescadoras enquanto grandes mantenedores e criadores de hábitos e tradições culturais que possuem grande

valor social para o fortalecimento e preservação da cultura nacional. (INÁCIO E LEITÃO, 2012, p. 179)

Porto Nacional, que também faz parte dessa região, é uma das cidades mais antigas do Estado, tombada pelo IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) desde 2008, com propósito de “afirmar a identidade, memória e história da população tocantinense” (NASCIMENTO, 2014, p. 21). A cidade teve suas origens no período aurífero, iniciado na primeira metade do século XVIII, cujo auge se deu por volta de 1750, o que atraiu muitos mineradores de todos os Estados brasileiros para o antigo norte goiano, prevalecendo os nordestinos, além da passagem de muitos tropeiros. A herança gastronômica dessa região se baseou no consumo de carne seca: seja frita, pilada com farinha – que se transforma em paçoca –, misturada com arroz – que se transforma na Maria Izabel – ou em alimentos que levam o milho como insumo principal – como pamonha, bolinho frito ou bolos.

No movimento de Festivais Gastronômicos, Porto Nacional se destacou com a promoção do 1º Festival do Pequi e Buriti, que aconteceu em 2019, com iguarias e artesanatos produzidos com esses frutos do Cerrado, mostrando a importância desses produtos para toda a região e para o Estado. A Figura 26 mostra o cartaz do 1º Festival do Pequi e Buriti, ocorrido na cidade mencionada anteriormente.

Figura 26: Cartaz do 1º Festival do Pequi e Buriti

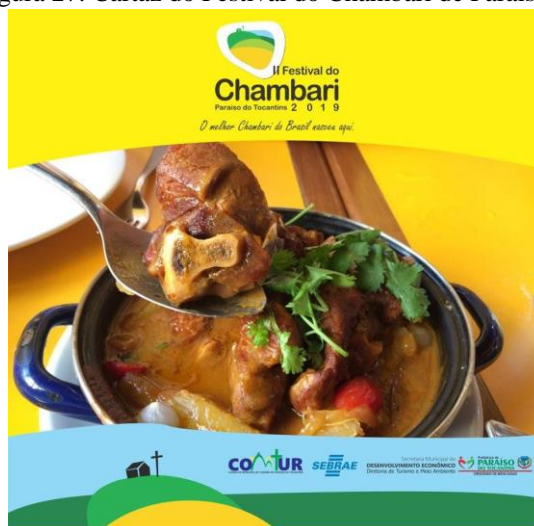


Fonte: Porto Nacional (2019).

Quanto à cidade de Paraíso do Tocantins, esta nasceu da necessidade da criação de acampamentos para os operários durante a construção da BR-153, Belém-Brasília, no final da década de 50. A ideia seria um acampamento que desse suporte aos operários, peões e viajantes que passavam pelo local. Com o passar do tempo, várias outras pessoas foram se instalando, criando ali naquela região um setor terciário baseado no comércio, proprietários de armazéns, pensões entre outros (PARAÍSO, 2012).

Em Paraíso do Tocantins, o chambari comercializado na praça de Paraíso do Tocantins já foi premiado em um concurso nacional da TV Globo e, no ano de 2019, aconteceu a segunda edição do Festival do Chambari, com expositores comercializando preparações exclusivas com a iguaria, além de atrações culturais, movimentando a cadeia produtiva local. A Figura 27 apresenta o cartaz do referido festival.

Figura 27: Cartaz do Festival do Chambari de Paraíso



Fonte: Paraíso (2019).

5.2.2 Região Encantos do Jalapão

Região que abrange os municípios de Ponte Alta do Tocantins, Mateiros, São Félix do Tocantins, Lizarda, Rio Sono, Novo Acordo e Santa Tereza do Tocantins (parte rosa do Mapa 10) e está situada a leste do Tocantins, fazendo divisa com os Estados do Maranhão, Piauí e Bahia. Essa região tem rio, cachoeira, lagoa, formações rochosas, dunas de areia, nascentes de água que parecem piscinas, os famosos fervedouros, além da paisagem árida do cerrado, com suas frutas, animais e flores típicas.

A Figura 28 mostra um almoço típico que é comercializado em um estabelecimento na região do Jalapão.

Figura 28: Almoço típico do Jalapão



Fonte: Dados da pesquisa (2020).

Os primeiros moradores de Mateiros (o nome de Mateiros foi originado pela quantidade de veados mateiros que eram bem abundantes na região) eram caçadores provenientes do Estado do Piauí. Essa região possui poucos dados ou fontes referentes ao seu processo histórico. Ponte Alta do Tocantins, que atualmente é conhecida como o portal do Jalapão, é o principal ponto de ligação com as outras cidades da região e também foi ponto de apoio para boiadeiros que traziam gado da Bahia e Piauí. Ainda, ao final do século XIX, fazendeiros, canoieiros, caçadores e pescadores davam início à vida social da região do Jalapão que tem, como fator referencial, uma importância biológica extremamente alta, pois tem áreas prioritárias pertencentes ao Cerrado e ao Pantanal (XAVIER; LIRA, 2018).

Com a passagem de muitas comitivas de tropeiros conduzindo animais e fazendo comércio em geral, entre norte e nordeste do país, além de caçadores e pescadores, a herança gastronômica dessa região é formada por alimentos que fornecem “força e vigor” para uma longa jornada de trabalho, além de peixes dos rios locais, os derivados da mandioca, como a farinha e a paçoca de carne de sol, e bolos que têm o polvilho e a mandioca como insumos principais, bem como a presença da gastronomia caipira com o uso da galinha caipira, da carne de porco, da galinhada com pequi, do baião de dois e da carne de lata, muito apreciada pelos turistas.

A carne de lata é feita com carne de porco cozida ou frita lentamente em sua própria gordura e, em seguida, armazenada em uma lata, coberta pela própria gordura quente, retirando, assim, grande parte da água e da umidade do preparo, podendo ser conservada por cerca de um ano se armazenada em temperatura ambiente e longe de umidade excessiva. Esse método de conservação era muito mais utilizado quando havia pouco ou nenhum acesso aos refrigeradores, porém, há muitas regiões do país que ainda se utilizam dessa técnica. Além disso, a carne fica muito saborosa, retém bem o tempero e pode ser utilizada em diversos preparos e temperos (ERIG, 2020).

A Figura 29 traz a carne de lata, sendo preparada com tomate, pimentão e cebola no disco de arado.

Figura 29: Carne de lata



Fonte: Dados da pesquisa (2020).

No município de São Félix do Tocantins, no Povoado do Prata é realizada a Festa da Rapadura que teve início no ano de 2014 e, a cada edição, reúne representantes das comunidades quilombolas da região do Jalapão e conta com diversas atividades como forma de valorizar e divulgar cultura e tradições regionais. Durante o evento, os visitantes podem conhecer todo o processo de fabricação da rapadura, que é realizado de forma tradicional, a exemplo da moagem da cana em engenhos típicos de madeira e uso de tração animal. Como parte da programação da festa, também são realizadas visitas aos atrativos turísticos do Jalapão, além de rodadas de conversa e músicas regionais, venda de artesanatos, alimentos e, em especial, a rapadura

produzida pela comunidade. A Figura 30 mostra a produção de rapadura para a festa, no ano de 2016.

Figura 30: Produção de rapadura em São Félix



Fonte: Tocantins (2016).

5.2.3 Região Lagos e Praias do Cantão

Essa região compreende os municípios de Araguacema, Caseara, Marianópolis e Pium (parte verde escura do Mapa 12) e faz divisa com o Estado do Pará. A paisagem natural é um dos diferenciais da região, notadamente por se tratar de uma área de transição entre o cerrado e a densa floresta amazônica. A Figura 31 mostra um dos rios de Caseara.

Figura 31: Caseara



Fonte: Tocantins (2019).

Araguacema surgiu em 1812 com a criação do Presídio de Santa Maria. Após alguns conflitos entre os moradores do presídio e indígenas, uma nova colonização foi iniciada em 1911, por nordestinos, principalmente. Parte da história de Araguacema está nas ruínas do antigo frigorífico que existiu na cidade e foi implantado para abastecer as forças armadas brasileiras, no final da 2ª Guerra Mundial (por volta de 1943); o frigorífico é tido como uma estratégia militar da Força Aérea Brasileira (FAB), pois, ao contrário de Belém (PA), a região tinha um grande rebanho bovino.

A cidade de Caseara surgiu através do movimento de pescadores à margem direita do Rio Araguaia por volta de 1940. O Parque Estadual do Cantão fica localizado nessa cidade e é composto por uma área de transição entre o Cerrado e a Floresta Amazônica, situado às margens do Rio Araguaia. Essas características conferem, à unidade, uma extraordinária riqueza de fauna e flora, além de abrigar centenas de lagos interiores, que se transformaram em berçários para os peixes dessa região. A pesca é, portanto, uma atividade importante para os habitantes locais, tanto do ponto de vista comercial quanto cultural.

Devido aos inúmeros rios que passam por essa região como um todo, há muita prática de pesca, além de grande população indígena na região (IBGE,2010), o que culminou na herança voltada para a gastronomia amazônica e indígena, com o consumo de derivados da mandioca e peixes, dentre eles, o tucunaré na telha ou na folha de bananeira e o pirarucu acompanhado de purê de inhame, que já são tradicionais. Os nordestinos que por ali passaram e fincaram raízes deixaram o gosto pelo consumo de carne bovina nas paçocas, arroz carreteiro, dentre outros. Os ribeirinhos ainda fazem a extração do óleo de babaçu, usado na alimentação, dentre outros usos.

A Figura 32 mostra o peixe sendo preparado na folha de bananeira.

Figura 32: Peixe na folha de bananeira



Fonte: Dados da pesquisa (2020).

De acordo com Parrião (2012), autora do livro “Sabores do Tocantins: Coletânea de receitas regionais”:

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, 2012, p. 28)

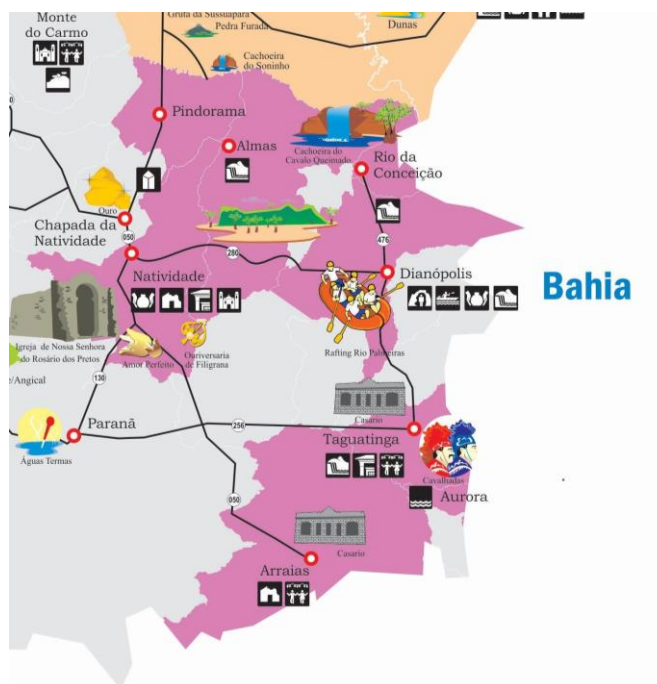
Há várias maneiras de preparo das diversas espécies de peixes encontrados nos rios do Tocantins e cada região, e mesmo cada comunidade, os produz de uma forma, com temperos e técnicas distintas, seguindo suas regras e práticas, bem como suas formas de comer, com suas devidas simbologias.

5.2.4 Região das Serras Gerais

Localizada no sudeste do Estado, a região designada Serras Gerais engloba cidades com tradições e cultura herdadas do colonialismo e da era do ciclo do ouro: Almas; Pindorama; Rio da Conceição; Natividade; Arraias; Dianópolis; Taguatinga e Aurora do Tocantins. Essa é a região que tem as cidades mais antigas do Tocantins e suas heranças gastronômicas são de origem portuguesa, quilombola, indígena, caipira e nordestina, como já mencionado.

A Figura 33 mostra a localização e as cidades que compõe a região das Serras Gerais:

Figura 33: Localização das Serras Gerais



Fonte: ADETUC (2020).

As cidades dessa região surgiram em Goiás, com o primeiro ciclo do ouro, que trouxe os colonizadores portugueses e os negros escravizados, e, o segundo, trouxe a massa de sertanejos vindos dos Gerais e do Agreste. Durante os ciclos do ouro, a mineração estimulou a formação de importantes fazendas voltadas para a pecuária nos “sertões” para atender às regiões mineradoras, estimulando a produção de pastagens no Cerrado do Planalto Central (BERTRAN, 2000).

Em virtude da descoberta das minas, os aventureiros iam se fixando da melhor maneira possível (SILVA FILHO, 2012 apud PARENTE, 2003), dando origem à formação dos arraiais, sendo, a maioria das minas goianas de tipo aluvional. “As populações se movimentavam as margens dos rios em busca de ouro, formando novos arraiais, que poderiam persistir ou serem abandonados, situação muito comum na sociedade mineradora, proporcionando mobilidade populacional e contínuos afluxos e refluxos” (PARENTE, 2003, p. 58).

Dos bandeirantes que vinham em busca do ouro e de outros metais preciosos, herdamos o gosto pela paçoca de carne de sol. Uma das mais famosas do Tocantins é a paçoca arraiana que ainda é produzida seguindo os métodos artesanais tradicionais. Sobre a paçoca, alimento consumido em todo o Brasil, Cascudo (2004) destaca:

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... era o farnel dos

bandeirantes. No Nordeste, acompanha bananas. Café, na Bahia. Em Minas Gerais, a farinha é de milho. (CASCUDO, 2004, p. 149)

A Figura 34 mostra alguns tipos de pilões que são utilizados na produção da paçoca de carne de sol através do método tradicional.

Figura 34: Pilão para produzir a paçoca



Fonte: Dados da pesquisa (2020).

Alguns alimentos produzidos nessa região são conhecidos em todo o país, como é o caso do biscoito amor perfeito que tem formato de coroa e é produzido artesanalmente, em gamelas de madeira, sem máquinas, há mais de 100 anos em Natividade. O biscoito leva polvilho, açúcar, sal, manteiga e leite de coco e é assado em forno à lenha. De acordo com Dona Naninha, a produtora mais famosa de amor perfeito da região, o biscoito tem esse nome porque “para o amor dar certo na vida, há uma mistura de vários ingredientes, cada um na quantidade certa e acrescentado no devido momento, cuidando sempre para não errar na medida”, então os ingredientes misturados, formam a combinação de sabor perfeita. A Figura 35 mostra o amor perfeito produzido pela Tia Naninha, como é conhecida na região.

Figura 35: Biscoito Amor Perfeito



Fonte: Dados da pesquisa (2019).

As Serras Gerais compreendem tradições culturais e religiosas seculares, oferecendo a quem as visitam a oportunidade de desfrutar de uma cultura popular preservada ao longo de séculos, oferecendo um conjunto de vivências turísticas distintas, por meio das suas igrejas, de casario histórico, ruínas, cachoeiras, grutas, rios, lagos e dunas, assim como da gastronomia que ainda conserva as tradições do século XVIII. Os eventos religiosos e quilombolas que ainda acontecem nessa região também deixaram heranças gastronômicas portuguesas e dos escravos.

A comunidade desses municípios está sempre de portas abertas para um lanche, com um cafezinho acompanhado de um bolo trovão, bolo de mãe, mangulão, bolacha de crueira, biscoito fermentado, biscoito do céu, pipoca (peta) e um bolo de arroz, além do amor perfeito e da paçoca de carne de sol.

5.2.5 Região Ilha do Bananal

Essa região está localizada entre grandes rios, dentre eles, o Rio Javaés e o Rio Araguaia, na divisa de Goiás e Mato Grosso. Integra os seguintes municípios: Lagoa da Confusão, Sandolândia, Santa Rita do Tocantins, São Salvador, Gurupi e Peixe, retratados na parte verde do Mapa 12. A Ilha é uma parte composta por um Parque Nacional e outra por um Parque Indígena, o que conseqüentemente fez com que a região se cercasse de iguarias indígenas.

A Figura 36 mostra os bancos de areia se formando no Rio Araguaia.

Figura 36: Rio Araguaia



Fonte: ADETUC (2020).

O bandeirismo paulista foi responsável pelas primeiras incursões nessa região, sobretudo durante os séculos XVI, XVII e XVIII. A partir das diversas bandeiras que se sucedem no século XVII, a história oficial do Estado de Goiás nos revela que, nos anos de 1665, 1668, 1670, 1671 e 1674, são estabelecidos os primeiros contatos mais frequentes entre brancos e indígenas, ocorrendo ora de forma amigável através de escambos, ora de forma extremamente violenta com ataques de ambos os lados. A presença de diversas etnias indígenas nessa região provocou inúmeros conflitos com os bandeirantes que, no período colonial e imperial, tentavam estabelecer rotas comerciais pelos rios Araguaia, Tocantins e seus afluentes (RODRIGUES, 2013).

Convém explicar a diferença entre os bandeirantes e os tropeiros. As bandeiras foram expedições de desbravamento territorial que ocorreram no Brasil Colônia entre os séculos XVII e XVIII; foram organizadas e financiadas por particulares, principalmente paulistas que partiam rumo às regiões Centro-oeste e Sul do Brasil, em busca de descobrir minas de ouro, prata e pedras preciosas. Os tropeiros são os condutores de tropas ou comitivas de muares e cavalos que andavam entre as regiões de produção e os centros consumidores no Brasil, a partir do século XVII. Num sentido mais amplo, também designa o comerciante que comprava tropas de animais para revendê-las, e mesmo o “tropeiro de bestas”, que usava os animais para, além de vendê-los, transportar outros gêneros para o comércio nas várias vilas e cidades pelas quais passava (LOPEZ; MOTA, 2008).

A Praia da Tartaruga, no município de Peixe, é um dos principais destinos dos apreciadores do ecoturismo e da gastronomia voltada para o consumo de peixes. Além disso, a cidade dá acesso ao Arquipélago do Tropeço, um conjunto de 366 ilhas e ilhotas, formando um belíssimo arquipélago fluvial no rio Tocantins, com grande potencial para a pesca esportiva.

Esse território da Ilha do Bananal concentrou, por muitos anos, um vasto número de rebanho bovino, com passagens constantes de tropeiros pela região, que deixaram seu legado gastronômico por ali, como o costume de consumir a Maria Izabel, a paçoca de carne de sol, além das iguarias caipiras consumidas pelos bandeirantes e os pratos de origem indígena, como o arroz com pequi, a caranha ensopada, dentre outros.

A Maria Izabel (ou arroz cirigado, ou arroz carreteiro, ou arroz de tropeiro) do Tocantins surgiu quando os condutores das tropas passaram por essas regiões e precisavam de alimentos para terem energia para enfrentar um dia inteiro de trabalho. Era um prato rápido, fácil e saboroso e que se conservava sem refrigeração nas viagens. Os tropeiros já levavam a carne frita na lata e, quando chegavam no rancho, a preparavam junto com o arroz, tudo em uma panela só. É feito com carne de sol ou carne seca picada, arroz e tempero. Hoje em dia, com as variações da receita, pode se acrescentar pequi, abóbora, tomate, cheiro verde, dentre outras. As Figuras 37 e 38 mostram a Maria Izabel e a caranha ensopada.

Figura 37: Maria Izabel



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Figura 38: Caranha ensopada



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

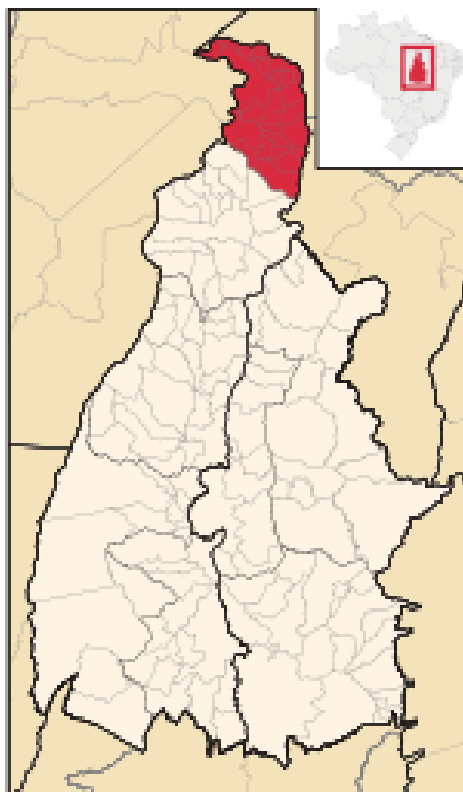
5.2.6 Região Bico do Papagaio

Situada no extremo Norte do Estado, a região “Bico do Papagaio” está localizada entre os rios Araguaia, a oeste, e Tocantins, a leste. É composta pelos municípios de Ananás, Araguatins, Itaguatins, Luzinópolis, Praia Norte, Santa Terezinha e São Sebastião do Tocantins.

O Bico do Papagaio é uma área de transição entre o Cerrado e a Amazônia, com expressiva presença de babaçuais. Os principais atrativos dessa região são as praias de água doce, com suas areias finíssimas e brancas que dão contraste com o verde da Floresta Amazônica.

O Mapa 15 mostra a localização da região do Bico do Papagaio.

Mapa 15: Bico do Papagaio



Fonte: Tocantins (2015).

A história de ocupação dessa porção territorial possui relação com a antiga frente de expansão pecuária de origem baiana que, em meados do século XVIII, atingiu o sul do Maranhão na região de Pastos Bons, de onde grupos de criadores de gado que, ao se estabelecerem em invernadas, foram originando núcleos populacionais ao longo do rio Tocantins, no trecho de divisão entre o Maranhão e o antigo Estado de Goiás, hoje Tocantins. O século posterior é marcado nesta mesorregião pela migração paulatina de nordestinos praticantes de uma agricultura de subsistência, fixando suas moradias geralmente nas margens dos rios, meio de circulação e fonte abundante de peixes. As cidades cresciam lentamente tendo, como principal aporte econômico, produtos do extrativismo como a castanha do Brasil, e o comércio proveniente da circulação de pessoas e mercadorias pelos rios Araguaia e Tocantins (SANTOS et al, 2020).

Cabe destacar a importância da extração do coco babaçu para a reprodução social de diversas famílias dessa região. Segundo Rocha (2011), historicamente, populações locais (indígenas, comunidades negras, camponeses, ribeirinhos, pescadores artesanais, quebradeiras de coco babaçu, etc.) utilizam-se de recursos extrativistas associados a diversas atividades, dentre elas, agrícolas e de criação de pequenos animais, uma necessidade para garantir a subsistência. O autor supracitado é enfático ao observar:

O babaçu tem como marca um histórico de tensões, conflitos e de mobilização de recursos e/ou estratégias de enfrentamento a esses problemas e a outros relacionados aos problemas cotidianos vinculados ao atendimento de suas necessidades básicas[...] Por outro viés, o babaçu, vinculado ao trabalho na roça, tem papel preponderante na reprodução social de diversas famílias. (ROCHA, 2011, p. 195)

A Associação das Quebradeiras de Coco é uma entidade fundamental para a atividade extrativa, pois estão organizadas política, social e economicamente desde o início da década de 1990, sendo a criação da Associação das Mulheres do Bico do Papagaio a principal organização social. As atividades são exercidas principalmente por mulheres, na maioria das suas etapas (extração da amêndoa, fabricação do azeite e do mesocarpo, sabonete, sabão, etc.), com participação masculina pequena, atuando, principalmente, na coleta e transporte do coco para o quintal da casa, na coleta dos talos e palhas para fabricação de cercas, coberturas de casas, dentre outras (SANTOS et al, 2020).

A Figura 39 mostra uma palmeira de babaçu carregada de frutos.

Figura 39: Palmeira de coco babaçu



Fonte: Dados da pesquisa (2020).

O coco babaçu é um diferencial na gastronomia local. Na estiagem, os rios formam belas praias, atraindo pessoas de várias localidades que podem experimentar a gastronomia composta por diversas espécies de peixes, servidos fritos, assados, ensopados, e o diferencial são as receitas com o leite de coco-babaçu. Além do leite, da amêndoa, pode-se extrair o óleo de coco babaçu, muito apreciado por todo o Brasil, pois dá um gosto especial aos preparos. Algumas receitas apreciadas são: molho de pimenta no leite de coco-babaçu, bolo de milho com leite de coco-babaçu, broa de coco-babaçu, cocada de babaçu, cuscuz de coco-babaçu, peixe no leite de coco-babaçu, beiju com azeite de babaçu, entre outras.

Dentre as iguarias herdadas dos nordestinos que por ali se fixaram estão o chambari, a buchada, a panelada e o sarapatel, comumente encontrados em diversos pontos comerciais dessas cidades, principalmente nas praças e nas feiras livres e estão tão enraizados na cultura regional, que a população não os consome só no horário do almoço ou jantar, mas também no café da manhã, para dar vigor para enfrentar o dia de trabalho nas altas temperaturas do Tocantins. As Figuras 40 e 41 mostram a panelada e o sarapatel, respectivamente.

Figura 40: Panelada



Fonte: Dados da pesquisa (2019).

Figura 41: Sarapatel

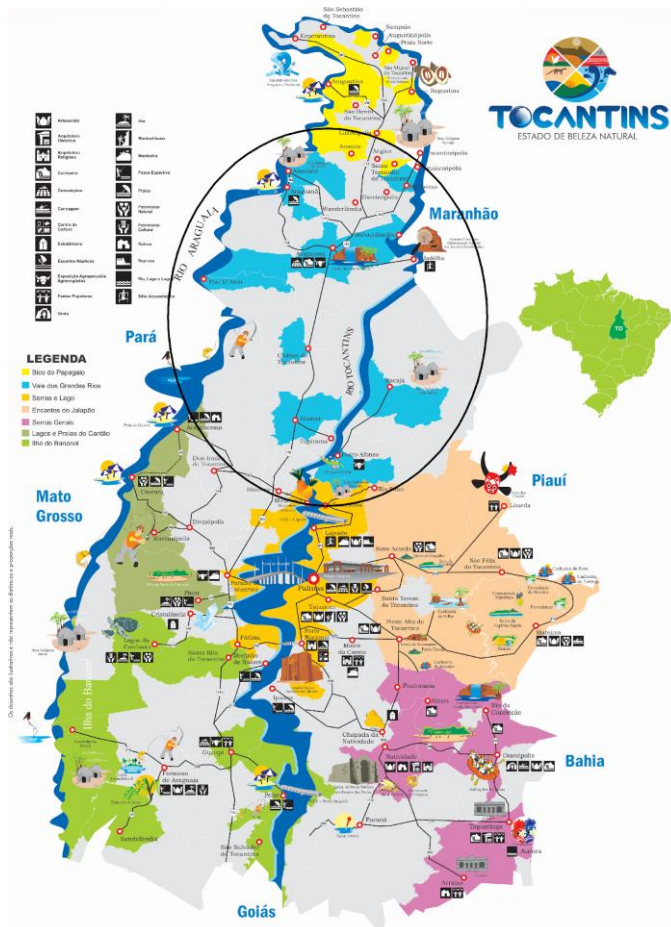


Fonte: Dados da pesquisa (2019).

5.2.7 Região “Vale dos Grandes Rios”

Essa é a região que comporta municípios do norte do Estado, entre os rios Araguaia e Tocantins, e as cidades que a compõem são Araguaína, Araguanã, Colinas, Guaraí, Palmeiras, Pau D’Arco, Xambioá, Babaçulândia Itacajá e Pedro Afonso (região circulada no Mapa 16).

Mapa 16: Vale dos Grandes Rios



Fonte: ADETUC (2020).

A história territorial dessas cidades acontece em momentos distintos, porém o pico de migração é uma consequência da abertura da rodovia Belém-Brasília. O fluxo leste-oeste dos migrantes nordestinos encontrou, aqui, o fluxo sul-norte dos pecuaristas e especuladores.

Aquino (2002) confirma a importância da Belém-Brasília para Araguaína, Guaraí, Xambioá, Colinas, dentre as outras cidades, bem como para o Norte do Brasil ao registrar as seguintes palavras:

Enfim, a construção da Belém-Brasília foi um acontecimento de grande importância histórica, não apenas para o antigo Norte de Goiás, hoje Estado do Tocantins, mas para o país como um todo. Os impactos socioeconômicos, culturais e ambientais que a estrada provocou devem ser considerados como decisivos para a região tocantinense em seus primeiros passos rumo à modernidade. (AQUINO, 2002, p. 330).

No que se refere aos atrativos turísticos, o Vale dos Grandes Rios se destaca pelas belezas naturais, apresentando-se sob a influência dos ecótonos, caracterizados pela mistura de

ecossistemas dos biomas da Floresta Amazônica e Cerrado. As riquezas naturais existentes traduzem-se num elevado potencial para o ecoturismo, devido à existência de trilhas, rios, cachoeiras, ribeirões, lagos, grutas, cavernas e árvores fossilizadas.

A fixação de nordestinos, principalmente dos Estados da Bahia, Piauí e Maranhão, nessa região, deixou um legado das preferências gastronômicas: o chambari; a rabada; a panelada e o arroz com fava, encontradas na beira das rodovias em barraquinhas e nas praças. A gastronomia à base de peixes de rio não poderia ser diferente das outras regiões com rios que as cortam, em que esses insumos são bastante consumidos pela população. A paçoca de carne de sol e a Maria Izabel, também consumidos na região, foram herdados dos tropeiros que faziam a rota fluvial transportando animais e produtos para outras regiões do país.

As Figuras mostram o arroz com fava (Figura 42) comercializado na beira da rodovia a caminho de Araguaína e o tucunaré frito com ceviche de caju (Figura 43) numa barraca de praia, na cidade de Xambioá.

Figura 42: Arroz com fava



Fonte: Dados da pesquisa (2019).

Figura 43: Tucunaré com ceviche de caju



Fonte: Dados da pesquisa (2019).

Apresentadas as regiões, constata-se que pelas histórias territoriais de ocupação, pelas migrações, apropriação do território e transformação dos recursos naturais em alimentos, o Tocantins tem heranças gastronômicas voltadas, sobretudo, para as vertentes gastronômicas nordestinas, amazônicas e caipiras. Legados dos indígenas, dos bandeirantes, dos tropeiros que passaram, mas que, principalmente, se instalaram nesse território do Norte brasileiro com cerrado abundante, Amazônia até então preservada e com muitos recursos gastronômicos para oferecer. Esses migrantes reuniram a oferta de alimentos endêmica com suas preferências e formaram fragmentos da gastronomia típica tocantinense, resultado da construção da relação meio natural e culturas presentes nesse território. Remete-se à expressão “fragmentos da gastronomia” por se tratar de uma construção identitária da gastronomia tocantinense é obra inacabada, pois sofre, ainda, as constantes modificações ao longo do tempo.

Vale evidenciar que há frutos do Cerrado presentes em todo o território tocantinense, consumidos de acordo com a estação de cada um deles, *in natura*, em forma de sucos, compotas, geleias, conservas e doces; entre eles estão o caju e suas diversas espécies, o pequi, a mangaba, o murici, o baru, o buriti, a buritirana, a cagaita, a bacaba, o coco-babaçu, o jatobá (do qual se extrai uma farinha muito nutritiva), o araticum dentre outras. Há, ainda, as regiões com grandes produções – tipo exportação – de melancia (Lagoa da Confusão), abacaxi (Miranorte) e arroz (Formoso do Araguaia e Dueré).

As Figuras 44, 45 e 46 mostram a mangaba e o caju, a castanha de baru e a cocada de babaçu:

Figura 44: Mangaba e caju



Fonte: Dados da pesquisa (2019).

Figura 45: Castanha de baru



Fonte: Dados da pesquisa (2019).

Figura 46: Cocada de babaçu



Fonte: Dados da pesquisa (2019).

A agropecuária é a atividade responsável por, aproximadamente, 99% das exportações do Tocantins, sendo a pecuária bovina de corte um dos grandes elementos econômicos. O Tocantins tem grandes produções agrícolas, com destaque para o cultivo de arroz, mandioca, cana de açúcar; milho e soja.

A produção de mandioca e de seus derivados tem grande relevância histórica, econômica, social e cultural para o Estado como um todo. O Tocantins tem solo e clima propícios ao cultivo desse insumo e a comunidade produz, desde a plantação até a exportação, em diferentes regiões tocantinenses, diversos tipos de produtos: farinha branca, amarela, de puba, entre outras; o polvilho doce e azedo; a cachaça de vários tipos e outros derivados da mandioca. Além do valor econômico que garante uma fonte de renda para a população, a mandioca tem uma grande relevância cultural, pois, nos eventos mais apreciados pelos tocantinenses, dentre eles os festejos

religiosos, os pratos que utilizam a mandioca como insumo principal são os mais consumidos: bolo de mandioca, paçoca de carne de sol, beiju, mangulão, bolo cacete, costela com mandioca, biscoito de polvilho, e outros. Ademais, para a produção desses alimentos nos festejos, a comunidade se reúne em mutirão, desde a produção da farinha – com o plantio, a trituração, a secagem – até a preparação do prato final. A herança indígena permanece enraizada na cultura gastronômica tocantinense.

Algumas receitas dessas iguarias mencionadas nessa subseção estão no apêndice B, denominado de “Degustando a tese”.

Sobre a pesquisa a respeito da gastronomia do Tocantins, há três livros que são acessíveis e que a propagam, sendo dois deles livros de receitas e um sobre pesquisa e ensino da gastronomia.

Em 2012, a escritora Tomásia Parrião publicou o livro Sabores do Tocantins: coletânea de receitas regionais. O livro reúne 200 receitas que utilizam ingredientes regionais e que foram criadas por mulheres nascidas e criadas em famílias tradicionais tocantinenses e, também, mulheres indígenas. Uma obra importante para a cultura gastronômica do Estado e que necessita de registros para ser valorizada e resguardada.

No ano de 2020, a pesquisadora e docente da Universidade Federal do Tocantins Thamyris Andrade organizou o livro GOsTO: um punhado de mandioca e um bocado de cerrado. Aliando à tríade ensino, pesquisa e extensão, o livro foi concebido por oito pesquisadoras (dentre elas a autora desta tese) e apresenta a história e as ações desenvolvidas pelo projeto de pesquisa e extensão de mesmo nome. Nele, as autoras discorrem sobre as contribuições acadêmicas e científicas de modo a fornecer uma legítima reflexão com base nas experiências de vida, de sala de aula e de campo que dialogam diretamente com o contexto que o projeto compreende, a conservação do bioma Cerrado, a gastronomia, o território do nordeste goiano e do sudeste do Tocantins, o uso metodologias ativas, as boas práticas em eventos, a formação das memórias gustativas entre outros assuntos.

A Figura 47 mostra a capa do livro GOsTO:

Figura 47: Livro GOsTO



Fonte: EDUTF (2020).

Em 2021, a chef Ruth Almeida lançou um livro também de receitas intitulado “Raízes Gastronômicas do Tocantins”. Após anos de pesquisa nas aldeias indígenas, comunidades quilombolas, ribeirinhos e comunidades tradicionais, a chef desenvolveu 30 pratos que valorizam a memória afetiva, ancestralidade e identidade gastronômica do Tocantins. São receitas de entradas, pratos principais e sobremesas que levam insumos do cerrado encontrados no Estado, como os peixes caranha e tambaqui, a fava, o açai, a banana da terra, o feijão de corda, o cuscuz de milho, o chambari e o frango caipira, a mangaba, o pequi, entre outros.

No dia 26 de janeiro de 2021, no dia da Gula, o Governo do Tocantins lançou uma campanha em suas redes sociais com *cards* mostrando a história e imagens de algumas iguarias consideradas típicas do Tocantins. Isso mostra o quanto o poder público está em busca de marcar a territorialidade gastronômica do Estado como forma de pertencimento. Na campanha, alguns *cards* estão, inclusive com os nomes das cidades em que esses alimentos se popularizaram, indicando apropriação do território, bem como o pertencimento. A seguir, a campanha:

Figura 48: Campanha - gastronomia local - TO

**UM ÓTIMO DIA PARA
SABOREAR OS PRATOS
Típicos do Tocantins**
*Mas calma que a gente te ajuda a
escolher um ou vários!*

26 DE JANEIRO - DIA DA GULA



GOVERNO DO
TO
SECRETARIA MUNICIPALISTA

Licores de Natividade

Caju, jenipapo, pequi e murici são as frutas do cerrado que mais servem de matéria-prima para os licores artesanais, cujas receitas passam de geração em geração.



GOVERNO DO
TO
SECRETARIA MUNICIPALISTA

Peixe na folha de bananeira

Um dos preferidos da região, o peixe na folha de banana é feito com um peixe tucunaré, limão, sal, pimenta-de-cheiro, alho e cebola. Depois do peixe ser limpo com limão e sal e posto para descansar, é temperado por fora e por dentro com pimenta-de-cheiro, alho e cebola. Por último, é enrolado na folha de bananeira e assado.



GOVERNO DO
TO
SECRETARIA MUNICIPALISTA

Chambari

É feito com músculo bovino e o osso, condimentado e cozido. Muito apreciado em todo o estado, ganhou fama quando foi eleito pelo Jornal Nacional como o melhor prato regional brasileiro.



GOVERNO DO
TO
SECRETARIA MUNICIPALISTA

Amor perfeito

Biscoito de polvilho de mandioca tradicional de Natividade, no Tocantins. A receita foi criada há mais de cem anos e permanece a mesma. O processo permanece artesanal com os biscoitos sendo moldados à mão e assados em forno de barro.



GOVERNO DO
TO
SECRETARIA MUNICIPALISTA

Paçoca de Carne de sol

Esse prato tem como sinônimo o nome da cidade de Arraias, que para muitos é onde se faz a melhor paçoca do Estado. Sua popularidade é antiga: ela era levada pelos cavaleiros que passavam pela região. A carne seca, cortada em cubos e frita em óleo quente, é socada no pilão, com alho picado e farinha de mandioca.



GOVERNO DO
TO
SECRETARIA MUNICIPALISTA

Fonte: Tocantins (2021).

A gastronomia do Tocantins é diversificada, assim como sua população, e está sendo construída gradativamente com a incorporação de novos ingredientes e hábitos alimentares. Porém, cada região usufrui de alimentos que são considerados identitários e representativos culturalmente, e, além de prover suas necessidades fisiológicas e biológicas, a gastronomia vai marcando o território, construindo uma identidade coletiva, com preferências de consumo, de práticas e hábitos.

5.3 Festival Gastronômico de Taquaruçu – processo de identidade gastronômica

Taquarucéu, taquarusol, Taquaruçu,
 taquaramatazul
 Me desdobrei em natureza
 Pra contemplar essa beleza
 Na poesia da canção
 taquarucéu, taquarusol, Taquaruçu
 taquaramatazul
 E a lua no mirante
 E os grilos cantantes...
 Letra da canção: Taquarulua.
 (Dorivã).

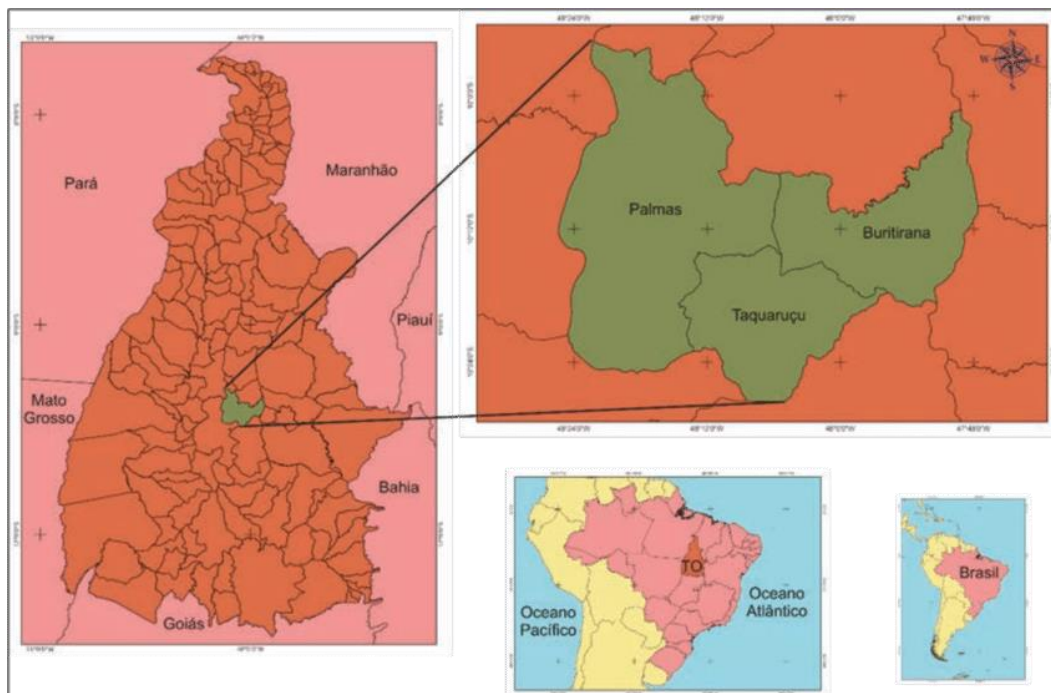
Figura 49: Portal de Taquaruçu



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Taquaruçu é um distrito que fica localizado no centro geográfico do Estado, na região serrana, a 32 quilômetros da capital do Tocantins. Localizado na parte centro-sul do município de Palmas, está dentro da APA criada com vista à conservação dos recursos naturais existentes, principalmente dos recursos hídricos (ERIG, et al, 2015). A Figura 49 mostra o portal de entrada de Taquaruçu e o Mapa 17 mostra a localização do distrito.

Mapa 17: Localização do distrito de Taquaruçu



Fonte: Palmas (2012).

A chegada dos imigrantes com seus hábitos, práticas e tradições, vindos em sua maioria do Nordeste, nos anos de 1940, como já mencionado, influenciou profundamente o modo de vida da população local. Essa mistura, unida com fortes elementos dos antigos habitantes do norte goiano, é revelada em vários aspectos, inclusive gastronomia. Em Taquaruçu, também é possível verificar aspectos das culturas africana e indígena, as músicas e as danças nordestinas, como o forró e os ritos cristãos, principalmente com elementos de religiosidade popular: as rezas e novenas (ERIG; SANTOS, 2017).

Taquaruçu foi criado pela Lei Estadual n. ° 10.419, de 1º de janeiro de 1988, desmembrando-se do município de Porto Nacional. Com esta decisão, Taquaruçu do Porto transformou-se em distrito de Palmas, assim como Taquaralto e Canela (IBGE, 2017).

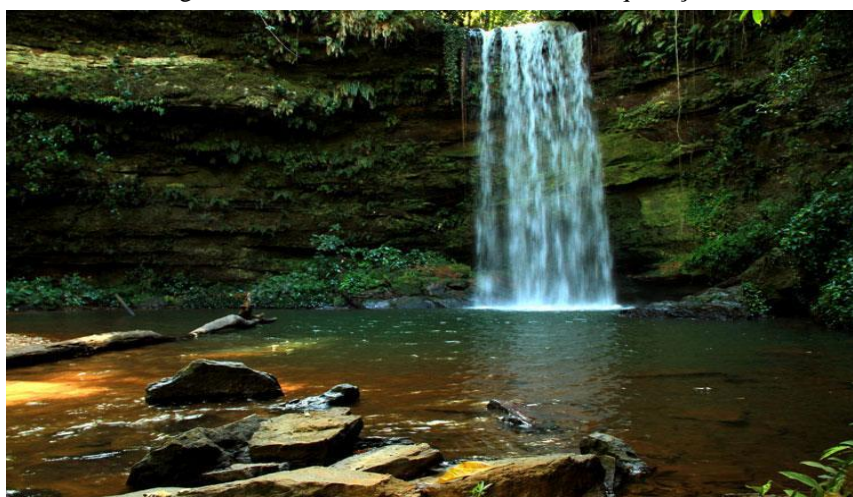
O nome do distrito tem origem indígena e significa Taboca Grande, tendo sido dado originalmente ao rio que banha a região. É um povoado onde havia grande quantidade de propriedades rurais e surgiu a partir de um ponto de parada de tropeiros que faziam o trajeto entre Porto Nacional (cidade a 60 km de Palmas, tida como o berço histórico do Tocantins) e outros municípios.

A tranquilidade de Taquaruçu remete às pequenas cidades do interior do Brasil e as cachoeiras e clima ameno contrastam com as altas temperaturas de Palmas. As grandes

propriedades foram divididas e hoje o distrito abriga uma infinidade de chácaras e moradias de fins de semana, além de pousadas. O distrito de Taquaruçu, de acordo com a Prefeitura da cidade de Palmas, é um território verde, repleto de córregos e corredeiras, cachoeiras, pedras, picos íngremes e trilhas verdejantes. Um refúgio ideal para caminhar, pedalar, cavalgar, mergulhar, escalar ou, simplesmente, contemplar a paisagem natural.

A Figura 50 mostra uma das cachoeiras mais visitadas do distrito, a Roncadeira.

Figura 50: Cachoeira da Roncadeira em Taquaruçu



Fonte: Palmas (2018).

É nesse território repleto de atrativos naturais que acontece, desde 2005, o FGT, evento organizado pela Agência Municipal de Turismo, que tem como objetivo valorizar a gastronomia regional, incentivar o empreendedorismo na área gastronômica, trazer divisas para Taquaruçu e região, divulgar os produtos típicos tocantinenses, com vistas a definir uma identidade gastronômica para o Estado.

O FGT é um importante evento que já se consolidou no calendário de eventos do Tocantins. Começou com poucas barracas de comércio de alimentos, com pouca infraestrutura, em sua 13ª edição, no ano de 2019, chegou a receber mais de 100 mil pessoas durante os cinco dias de evento. O Quadro 03 mostra um panorama do FGT desde sua primeira edição.

Quadro 03: Panorama do FGT até a 14ª edição

(Continua...)

1ª Edição, ano de 2005: 5 barracas comercializavam alimentos; júri selecionado. Prato vencedor: *Surubim ao molho branco*.



2ª Edição, ano de 2006: 24 barracas participantes, festival contava com júri popular e júri selecionado. Prato vencedor: *Escondidinho de carne de sol*.

3ª Edição, ano de 2007: 22 barracas vendiam pratos com produtos típicos da região, como cuscuz de carne de sol, pavê de macaúba, cocada assada, Maria Izabel no azeite de coco com queijo e fios de cana-de-açúcar, galinhada e caldo de chambari.



4ª Edição, ano de 2008: 43 pratos concorrentes. Prato vencedor: *Peixe ao molho de maracujá com arroz Birubiru*.



5ª Edição, ano de 2009: 44 pratos concorrentes, pratos como polenta com carne-seca, pudim de cupuaçu com farinha de tapioca, baião de três (carne, feijão e queijo), fava à moda tropeira, linguiça de tucunaré ao molho de açaí. Prato vencedor: *Escondidinho de couve*.

Quadro 03: Panorama do FGT até a 14ª edição

(Continua...)

2010-2011: Não houve festival.

6ª Edição, ano de 2012: cerca de 15 mil pessoas estiveram no evento, 40 barracas de alimentação. Critérios para a avaliação dos jurados: apresentação, a criatividade e a originalidade, atendimento, higiene, decoração interna e organização das barracas. Os pratos vencedores dessa edição foram: *Carne de sol desfiada com purê de cabotiá e salada de feijão fradinho* e *Cocada assada com sorvete de murici*.



7ª Edição, ano de 2013: cerca de 40 mil participantes, 24 receitas doces e 36 salgadas. Os vencedores foram: *Torta de carne de sol com creme de abóbora* e *Churros de cupuaçu*;

8ª Edição, ano de 2014: ampliação do circuito, unindo as duas principais praças de Taquaruçu, além da cozinha show, 59 barracas participantes, público de 80 mil pessoas. Prato vencedor: *Pastel caipirão de pequi*



9ª Edição, ano de 2015: 59 pratos concorrentes, público de 30 mil pessoas, pratos salgados predominaram ingredientes típicos como tradicionais da cozinha tocantinense, como buriti, coco babaçu, pequi, tucunaré, carne de sol, milho, macaxeira, castanha de caju, tapioca, cajá, cupuaçu, murici, buriti, milho e coco babaçu.



10ª Edição, ano de 2016: cerca de 150 mil pessoas presentes, 66 expositores, 5 bandas nacionais, *Filé de peixe em camadas*, *Flan de coco babaçu com buriti* foram os pratos vencedores dessa 10ª edição do Festival.

Quadro 03: Panorama do FGT até a 14ª edição

(Conclusão.)

11ª Edição, ano de 2017: cerca de 170 mil pessoas, 50 pratos concorriam nas quatro categorias e eram vendidos no festival por preços entre R\$ 8 e R\$ 12, a dupla AnaVitória encerrou o evento. Pratos vencedores: *Filho de Pidarô*, *Lasanha Boa Massa*, *Geladinho caipira*.



12ª Edição, ano de 2018: Para a escolha dos grandes vencedores, os pratos participantes passaram por avaliações de três juris distintos, o júri técnico (50% da nota), júri convidado (25% da nota) e júri popular (25% da nota). 60 participantes inscritos; cozinha show, shows com Vitor e Léo, Biquíni Cavado e Titãs.

13ª Edição, ano de 2019: cerca de 200 mil pessoas nos 5 dias de evento, 58 pratos concorrentes. Artistas presentes: Dorgival Dantas, Jota Quest, João Neto e Frederico, Banda Ira! e Geraldo Azevedo. Evento teve transmissão pela internet e uma nova categoria de competição: os restaurantes do distrito. Um dos doces vencedores foi o *Regional* – doce de buriti frito, recheado com queijo, servido com sorvete e hortelã.



14ª Edição, ano de 2020: edição online ocasionada pela Pandemia da COVID-19. Participaram da concorrência pelo prêmio 19 pratos salgados, 17 pratos doces, 19 comidinhas salgadas da ampla concorrência e mais duas da cota para morador do distrito de Taquaruçu, quatro 'Trailer Food Truck' e nove restaurantes da Rota Gastronômica de Taquaruçu.



Fonte: Dados da pesquisa (2020).

De acordo com o SEBRAE, os eventos gastronômicos têm sua importância por serem capazes de integrar uma cadeia de valor complexa que pode envolver desde os pequenos produtores, os prestadores de serviços, o varejo e até mesmo a indústria de alimentos. Quando promovidos de forma estratégica, possibilitam a valorização da cultura local, os saberes e fazeres populares característicos de uma região, do comércio e do próprio destino turístico, configurando-se em um diferencial competitivo para a região, para os empresários e profissionais da gastronomia envolvidos nestes eventos (SEBRAE, 2015).

Então, mesmo atingindo patamares de grandes festivais, o FGT conseguiu manter características próprias, como a valorização de ingredientes locais e dos pequenos empreendedores da gastronomia de Palmas, criando pratos criativos e com identidade local.

De acordo com Erig e Santos (2017), pesquisas realizadas no 12º FGT com comerciantes e com participantes do evento destacam que eles analisaram, de forma positiva, a realização do evento no distrito e citaram os seguintes aspectos: o evento é difusor da gastronomia regional; há desenvolvimento e divulgação do distrito quando tido como atrativo turístico; o FGT promove geração de emprego e renda para população de Taquaruçu e de Palmas; os pratos utilizam insumos do cerrado na sua produção com a inserção de novas composições desses ingredientes e distintas formas de apresentação, o que cria tendências e mostra a criatividade na elaboração desses pratos; alguns pratos comercializados no evento continuam sendo vendidos durante o restante do ano e contribuem para a apropriação do território por meio da gastronomia.

A partir da análise das respostas dos entrevistados dessa pesquisa, 28% deles citaram o FGT como um marcador de identidade gastronômica de Palmas, embora o evento aconteça apenas uma vez por ano. Para eles, o evento incentiva e valoriza o uso de ingredientes locais, o que faz com que a população e os turistas que participam do evento associem esses insumos ao território palmense, relacionando esses produtos com a cultura, hábitos e práticas gastronômicas da cidade.

A promoção de festivais gastronômicos por todo o Estado nos últimos anos visa à construção da identidade gastronômica tocantinense, em busca de consolidação. O FGT, como o maior evento desse tipo da região Norte do país, reforça a importância de Palmas na condução desse processo de construção política, econômica, territorial e histórica do Estado, sendo essencial que se busquem e também que se propaguem as manifestações e expressões alimentares tradicionais ainda existentes.

A criatividade dos expositores participantes e concorrentes ao prêmio de melhor prato, faz com que os produtos comercializados se diferenciem daqueles que são normalmente encontrados nos demais estabelecimentos da cidade. Além do que, a maior parte desses alimentos

vendidos no FGT, até então inéditos, são inseridos nos cardápios dos expositores que são proprietários de estabelecimentos (de acordo com o edital do evento os concorrentes podem ser pessoas físicas ou jurídicas, não há necessidade de serem comerciantes), o que aumenta a oferta da gastronomia típica da capital.

5.4 Vertentes gastronômicas de Palmas e seus percursos territoriais

A gastronomia deve ser analisada pela sua variedade, fruto da heterogeneidade cultural, pois a grande riqueza está na diversidade (MASCARENHAS, 2007). A capacidade de misturar sabores brasileiros com processos de fáceis cocção torna a gastronomia rica e variada, sendo que os pratos típicos são adaptações e reinvenções que se mesclam entre si e levam em conta questões históricas, geográficas e culturais. A história da gastronomia de um povo se baseia em hábitos, inovações, aquisições, novas criações, apropriação do uso do território e, até mesmo, desaparecimentos de tradições e de memórias alimentares.

Com fundamento nessa ideia de diversidade gastronômica delimitada pelo uso de ingredientes e de receitas, foi desenvolvido o conceito do termo “vertentes gastronômicas” para melhor caracterizar a dimensão da gastronomia de Palmas no âmbito territorial, uma contribuição teórica que pode se consolidar em uma nova conceituação, como já mencionado. Desse modo, para a autora, vertentes gastronômicas são as construções socioculturais de apropriação do território por meio da gastronomia, envolvendo a produção, a distribuição, a transformação e o consumo do alimento, através da interação do ser humano com o meio ambiente, mediante hábitos, regras e práticas distintas.

As vertentes gastronômicas, então, são as subdivisões da gastronomia que envolvem um processo histórico dinâmico de transmissão e apreensão de saberes e práticas, de memória, de tradição, de representações simbólicas e de adaptação às dimensões étnicas, nacionais e/ou regionais.

Como já dizia Brillat-Savarin (1995), ainda no final do século XVIII,

A gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao ser humano 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. (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 57)

A gastronomia de uma localidade está totalmente ligada à apropriação e às transformações do uso do território pelos indivíduos. A decisão dessa comunidade pelos alimentos que vão comer indica traços de sua identidade, de onde são, a quais classes sociais pertencem e com quem socializam. Nos ritos envolvidos no plantio, na colheita, no preparo, na forma de servir e nos rituais à mesa, mostra-se uma relação intrínseca do povo com o seu solo, despontando sentimentos como ancestralidade, hereditariedade e efetividade.

Como já mencionado, Palmas, assim como o Tocantins, está desenvolvendo uma identidade, processo que compreende também a determinação de sua gastronomia. Para que isso aconteça, é necessário que haja uma investigação das reminiscências dos povos formadores da cozinha local, como é o caso dos indígenas, dos geraizeiros, dos ribeirinhos, dos tropeiros e dos agricultores que viviam nessa região. Porém, a intensa migração para Palmas, iniciada assim que foi propagada sua construção, ocasionou uma imposição cultural, que fez com que esses povos que já habitavam aqui se vissem obrigados a se adaptar a novos hábitos gastronômicos.

De acordo com dados do IBGE, a população de Palmas é formada, em sua maioria, por pessoas advindas da região Norte do Brasil, muitas do próprio Tocantins e de pessoas nativas das regiões Nordeste e Centro-oeste. Como já mencionado, essas pessoas vieram em busca de novas oportunidades, chegaram para construir um novo território e trouxeram consigo seu legado cultural, o que inclui preferências e hábitos gastronômicos.

Essa formação populacional influenciou e ainda influencia a origem da gastronomia e o consumo gastronômico da cidade, bem como suas práticas, seus modos de fazer, que acabam se adaptando para ofertar o que a população deseja consumir, e, conseqüentemente, influencia novos moradores e cria os hábitos gastronômicos.

A valorização, portanto, de determinados ingredientes pela população palmense pode ter sido influência dos migrantes; pode ter sido a hibridação das preferências gastronômicas dos povos que aqui já viviam com a cultura gastronômica dos migrantes contemporâneos; pode ser a mistura dos insumos nativos, os que foram herdados dos primeiros habitantes, os formadores da cozinha local; podem ser os novos alimentos que chegam com a globalização, misturados com os alimentos presentes no cerrado; ou pode ser a junção de todos esses elementos. A valorização de um ou de outro insumo o torna uma referência de identidade, associando tais ingredientes ao território palmense, conseqüentemente tocantinense ou vice-versa.

A apropriação de legados gastronômicos e a repetição de determinados insumos, compartilhados com outros Estados e/ou regiões do país, pode significar um processo de tentativa de “invenção” de uma gastronomia, conectando-se à “essência” da cultura, dos hábitos, técnicas e práticas já presentes na localidade, e que pode ser tornar a gastronomia identitária de um

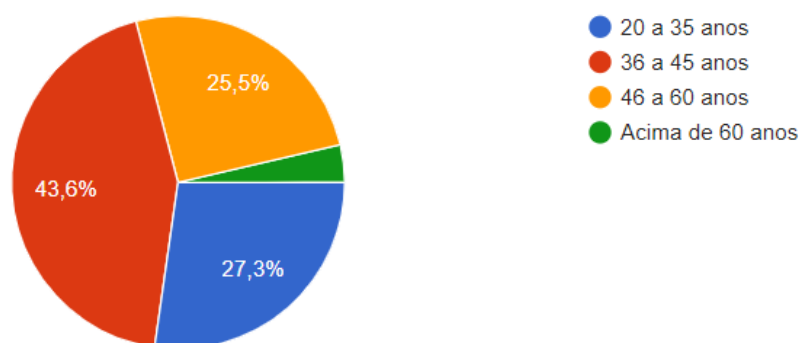
território. Um exemplo disso é o chambari já citado nessa tese. É um insumo típico do Nordeste, mas que se tornou um prato representativo de Palmas devido ao fato de os primeiros migrantes de Palmas, muitos nordestinos e outros que vieram do interior do Tocantins, o consumirem com frequência.

Na perspectiva de responder aos objetivos desta tese, o questionário respondido pelos entrevistados identificou, inicialmente, os aspectos sociodemográficos deles, incluindo informações como idade, sexo, nível de escolaridade, local de nascimento, quanto tempo de residência em Palmas. Essas informações podem indicar traços importantes de referências e de apropriação da gastronomia pela população, visto que as preferências alimentares partem, além dos aspectos culturais, de memórias, de tradições, de ancestralidades.

Nessa perspectiva, será descrito o perfil dos entrevistados que foram, em sua maioria, do sexo masculino (60%), ou seja, das 55 pessoas, 33 foram homens, enquanto 22 foram mulheres.

Quanto à faixa etária, mais de 43% dos entrevistados têm de 36 a 45 anos, seguidos de mais de 27% de pessoas com idade de 20 a 35 anos, conforme Gráfico 09:

Gráfico 09: Faixa etária dos participantes

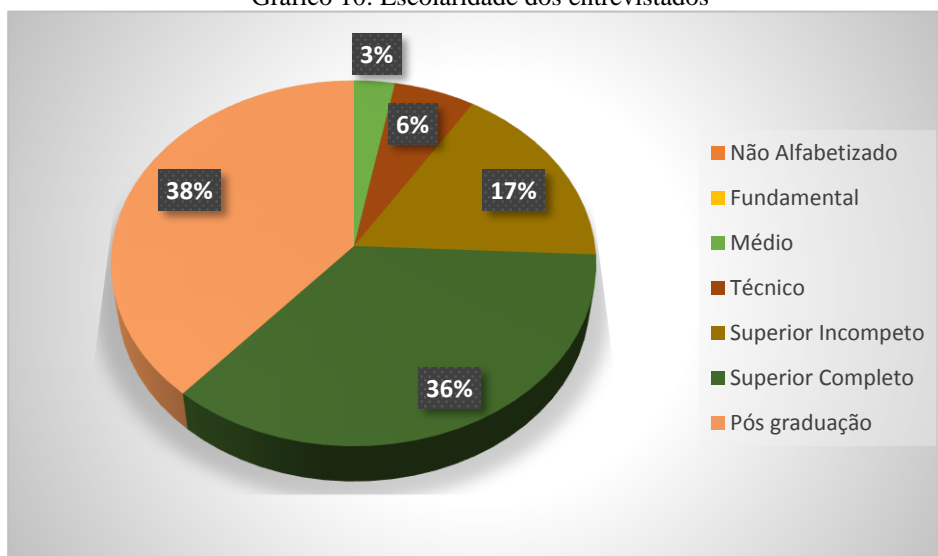


Fonte: Dados da pesquisa (2021).

No que diz respeito ao Estado civil, 43% dos participantes, ou seja, 24 pessoas eram casadas e 41 pessoas solteiras.

Em relação à escolaridade, 18 sujeitos são pós-graduados, 17 pessoas têm curso superior completo, seguidas de 8 pessoas com curso superior incompleto, 2 com curso técnico e 2 com ensino médio, conforme o Gráfico 10.

Gráfico 10: Escolaridade dos entrevistados



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Quanto à naturalidade, percebe-se que os entrevistados são das cinco regiões brasileiras e um deles é da Bolívia, sendo que a maior parte é do Tocantins (21 pessoas), de cidades como Miracema, Araguaína, Porto Nacional. Os sujeitos nordestinos são de cidades como Imperatriz e São Luiz no Maranhão, os do Centro-oeste são de Goiânia – GO e Campo Grande – MT, dentre outros. O Gráfico 11 mostra os Estados dos entrevistados:

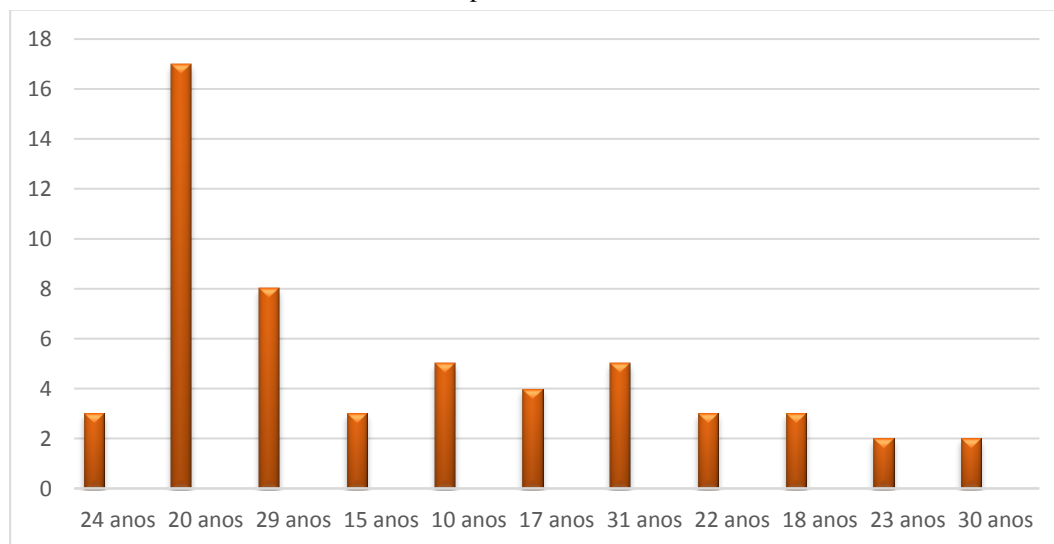
Gráfico 11: Naturalidade dos entrevistados



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

A próxima pergunta foi sobre o tempo que os sujeitos moravam em Palmas e a média foi de 20 anos, ou seja, os sujeitos conhecem a realidade gastronômica da cidade. O Gráfico 12 mostra o tempo de moradia dos entrevistados em Palmas.

Gráfico 12: Tempo de residência em Palmas



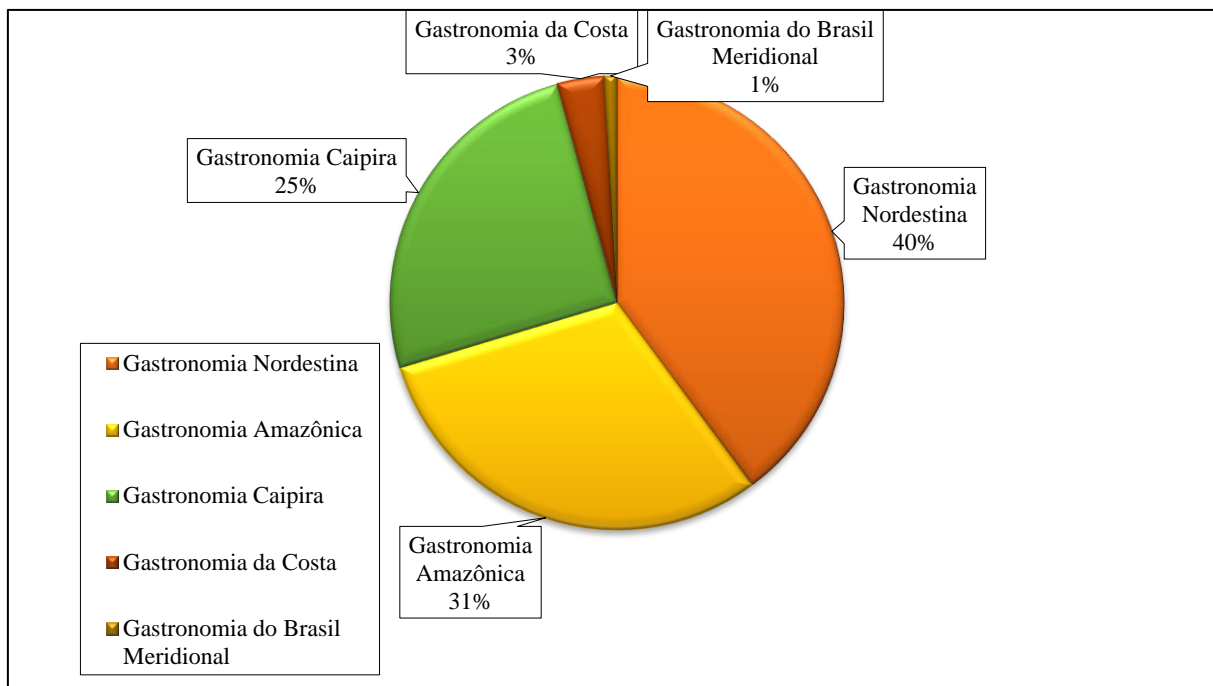
Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Portanto, o perfil dos entrevistados escolhidos foi o seguinte: em sua maioria eram homens, solteiros, com curso superior, na faixa de 36 a 45 anos, sendo que a maior parte deles eram nativos da região Norte do país, principalmente do próprio Tocantins, e moram em Palmas há mais de 20 anos, em média.

Com o perfil sociodemográfico dos entrevistados apresentado, mostra-se, a seguir, as vertentes gastronômicas identificadas por eles, de modo que cada um, dentro das suas especificidades e conhecimentos, elencou, dentre cinco opções, três vertentes gastronômicas mais comuns e perceptíveis, bem como os respectivos insumos mais consumidos e que descrevem a dimensão da gastronomia de Palmas, reconstruindo, assim, a territorialidade pretendida por esta pesquisa.

As três vertentes gastronômicas que mais se destacaram na pesquisa foram: Vertente Nordestina, Vertente Amazônica e Vertente Caipira, conforme o Gráfico 13:

Gráfico 13: Vertentes gastronômicas de Palmas



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Perguntados sobre qual o porquê de Palmas ter recebido essa(s) influência(s) gastronômica(s) citada(s) por eles mesmos, os entrevistados se justificaram, conforme os fragmentos 27 a 36:

(27) *Porque Palmas é uma cidade nova, formada de pessoas de várias regiões do país e cada povo trouxe consigo sua gastronomia, seu costume das regiões de origem. Esses migrantes de todas as regiões do país, principalmente do norte e nordeste e de Goiás foram os que mais influenciaram nossa gastronomia.*

(28) *Temos sim muitas influências, principalmente Goiás, Pará e Maranhão. Temos a grata satisfação de termos, à nossa disposição, ingredientes representativos dessas regiões, o que enriquece nossa gastronomia, mas ao mesmo tempo, por ser uma Capital jovem, que acolheu pessoas oriundas de vários Estados da federação, principalmente Goiás, Pará e Maranhão, temos ainda dificuldade de extrair uma cultura genuinamente palmense, isso levará um tempo, mas acredito que será rica e única, com toda essa miscigenação, como é o Brasil.*

(29) *Tipicamente Palmas é uma cidade cosmopolita, e tem pessoas de todas as regiões brasileiras ...todavia predomina pessoas oriundas do Estado do Maranhão, Pará, e Goiás. Daí o sincretismo culinário com certa força na culinária amazônica, e com influência da culinária goiana, que por sua vez tem traços da mineira!*

(30) *Pelo fato de Palmas ser uma cidade nova, a construção de sua cultura teve influência de todos que vieram para a cidade, e que carregavam consigo a sua bagagem do local de origem. A cidade ainda tem muito a crescer para de fato ter uma identidade gastronômica marcante, de forma que essa identidade será criada através da junção de todas as identidades recebidas através das pessoas que vieram para cá, por exemplo dos goianos, dos nordestinos, dos paraenses.*

Um exemplo claro disso são as cidades do interior do Estado que tem centenas de anos e carregam as identidades que influenciam fortemente a gastronomia palmense (ex.: paçoca de carne de sol – Arraias; amor perfeito – Natividade; chambari – cidades do Bico do Papagaio).

(31) A cidade tem comida do Nordeste que é o chambari, o peixe já era hábito dos ribeirinhos que têm grande oferta de vários tipos nas praias, o frango caipira que vem dos goianos.

(32) Temos uma bagagem já vinda do Goiás, que acabou influenciando muito a nossa cultura gastronômica, unindo as demais cidades por sermos a capital mais nova e no centro de todas as demais. Um misto gastronômico.

(33) A criação da capital atrai e ainda atrai pessoas de todas as regiões, em alguns casos até de outros países, o seria impossível sustentar um só padrão gastronômico. Aliás, seria desnecessário já que faz parte da evolução a aceitação de novas culturas.

(34) Por ser uma capital nova que se originou de uma fazenda, isso fez com que pessoas de diferentes lugares viessem em busca de melhores oportunidades, e conseqüentemente contribuiu para que hoje Palmas tenha essas influências gastronômicas, principalmente dos Estados vizinhos.

(35) Palmas recebeu essas influências nordestinas, amazônicas e goianas devido à sua localização e a sua idade, pois se trata da capital mais nova do Brasil, sendo assim, na sua construção a mesma foi "povoada" por diversas pessoas de várias regiões do Brasil, afim de começar uma vida nova na nova capital.

(36) Devido à grande diversidade de migrantes, que fizeram dessa cidade uma bela mistura de raças e de costumes culinário, cada cidadão trouxe consigo na bagagem uma cultura e experiência culinária que juntando tudo fez de Palmas uma verdadeira cidade mix de sabores e costumes.

As vertentes gastronômicas que influenciaram a gastronomia de Palmas, citadas na pesquisa, assim como suas origens, serão explicitadas a seguir.

5.5 Origem das vertentes gastronômicas de Palmas

Um dos objetivos desta tese foi identificar quais são as vertentes gastronômicas de Palmas, suas origens e histórias territoriais. Tomando como base a classificação de Dória (2015) de manchas culinárias brasileiras, criamos um conceito de vertentes gastronômicas que são as construções socioculturais de apropriação do território por meio da gastronomia, envolvendo a produção, a distribuição, a transformação e o consumo do alimento, através da interação do ser humano com o meio ambiente, mediante hábitos, regras e práticas distintas.

Essas vertentes gastronômicas foram apreendidas pelos habitantes desse território por diferentes processos: seja por meio das migrações que deixam suas marcas e heranças, de memórias, de tradições, de gostos e preferências por estes ou aqueles alimentos, através da fusão dos produtos locais com os produtos que vão chegando, da utilização dos insumos que o meio oferece, bem como das adaptações sofridas pelos alimentos e pela população, no território.

As três vertentes gastronômicas que foram herdadas em Palmas, segundo a pesquisa, foram as vertentes nordestina, caipira e amazônica, como já mencionado. De acordo com os entrevistados, elas influenciaram/influenciam a gastronomia de Palmas por diversos motivos, dentre eles:

- A origem da população da cidade, que materializou seus gostos e preferências. A maior parte dos migrantes é originária do interior do Tocantins, e suas heranças gastronômicas remontam às práticas culturais familiares que por sua vez se remetem aos costumes gastronômicos do Nordeste, do Centro-oeste e da Amazônia.
- A localização do território e suas divisas; tem-se muita influência da gastronomia caipira, herança de Goiás, Estado ao qual o Tocantins pertencia até 1988, que mesmo a porção Norte sendo bem diferente da porção Sul de Goiás, a gastronomia, como um todo, é baseada em pratos da vertente caipira; o alto consumo de peixes, devido à quantidade de rios que circundam a cidade; dentre outros.
- Palmas está situada no Cerrado, bioma que fornece muitos alimentos que foram incorporados no cotidiano da população.
- A forma de uso e a transformação desse território, aproveitando o que o meio ambiente tem para oferecer como alimento, construindo hibridações gastronômicas com os alimentos que foram incorporados.
- Na subseção seguinte, tratar-se-ão das características das três vertentes gastronômicas elencadas na pesquisa.

5.5.1 Gastronomia Nordestina

*Na mesa do nordestino
Tem feijão e tem arroz,
Nunca falta uma rabada
Também o baião de dois,
Tem jerimum e batata
Espero que não enjoe.
Tem tripa de porco assada
De cabrito e de carneiro,
Feijão de corda e jabá
Também feijão de tropeiro,
Macaxeira com galinha
Criada no seu terreiro.
Comida do nordestino, de Roberto Ribeiro.*

A região Nordeste do território brasileiro é composta por nove Estados: Alagoas, Bahia, Ceará, Maranhão, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte e Sergipe. Sua extensão

territorial é de 1.554.257 quilômetros quadrados, sendo o terceiro maior complexo regional do Brasil, ocupando 18,2% da área do país (IBGE, 2020). O Mapa 18 mostra os Estados da região Nordeste:

Mapa 18: Região Nordeste



Fonte: IBGE (2010).

O Tocantins faz divisa com três Estados dessa região: Bahia, Piauí e Maranhão. Palmas, como já mencionado, tem 25% de migrações de nordestinos; em maior número estão os maranhenses, seguidos dos migrantes do Piauí e da Bahia, (IBGE, 2010) que vieram para cidade ainda no início da sua criação, o que consequentemente influenciou a sua gastronomia.

Sobre o incremento da urbanização do antigo norte de Goiás, Aquino (2004) destaca:

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. (AQUINO, 2004, p. 339-340)

Porém, antes de evidenciar o que Palmas herdou da gastronomia nordestina, é necessário apresentá-la, com suas singularidades. Além das influências portuguesa, indígena e negra, o Nordeste do Brasil recebeu contribuições de holandeses, ingleses e franceses. Essa região tem

divisões gastronômicas dentro das suas particularidades culturais, sendo elas: gastronomia litorânea; gastronomia do Recôncavo Baiano e gastronomia sertaneja/Caatinga.

Pode-se dizer que a parte do litoral nordestino que vai do Piauí até o sul da Bahia utilizam como alimentos básicos a farinha de mandioca, o feijão, a carne de sol (influência indígena), a rapadura, o milho, peixes e frutos do mar. A população do sertão (interior nordestino) usa a carne bovina e caprina, o leite e a manteiga (principalmente a de garrafa), o feijão, a batata doce, a mandioca, alguns legumes e frutas nativas. A gastronomia do Recôncavo Baiano tem influências da cultura africana e os principais ingredientes utilizados são leite de coco, azeite de dendê e pimenta (LODY, 2000).

Como pratos típicos e mais conhecidos cita-se: angu e cuscuz (que podem variar o modo de preparo dependendo do local); abóbora com leite; queijo com rapadura; batata doce com café, doce de leite com banana, polenta com leite; galinha de cabidela (influência portuguesa); acarajé, vatapá, abará, caruru, bobó de camarão, cocada (influência africana) (LODY, 2000). Percebe-se, pois, que a área geográfica influencia hábitos e técnicas gastronômicas na região Nordeste.

O Nordeste se destaca no setor da pecuária, com a criação de cabras, em razão da fácil adaptação do animal ao clima. A cana-de-açúcar é o produto agrícola que se destaca, mas as lavouras irrigadas de frutas tropicais vêm crescendo em importância na produção nacional. O Nordeste apresenta significativa criação comercial de camarão, concentra 97% da produção nacional desse crustáceo (MORAES, 2017).

A forte influência portuguesa na gastronomia nordestina se deu em função dos desbravadores dos sertões, que inicialmente eram oriundos dos centros urbanos (São Paulo, Rio de Janeiro, Salvador, Ouro Preto, entre outras). Além disso, durante muito tempo essas cidades, e toda a economia brasileira, era baseada no trabalho escravo – portanto, naturalmente, os africanos acompanhavam os fluxos sertão adentro. Da agricultura, de modo geral, obtém-se em abundância: coco de dendê; jerimum; macaxeira; milho e frutas; como abacaxi; acerola; cajá; caju; carambola; seriguela; coco; goiaba; graviola; jaca; manga; mangaba; maracujá; pitanga; sapoti (CAMPOS et al, 2011).

Fernandes (2007) relata que a vaca e o boi representam papéis importantes no sertão nordestino: a vaca na produção de leite, principal matéria prima para fabricação de manteiga, a manteiga de garrafa, queijo do sertão e queijo coalho, e o boi para produção da carne, como de carne de sol e jabá, ambas desidratadas pelo sal que ajuda a conservar o alimento e também a modificar sua estrutura e sabor.

As carnes desidratadas foram utilizadas no Brasil antes mesmo da colonização. A primeira técnica foi o moquéim, em que o indígena defumava e secava as carnes de caça, para terem mais tempo de vida. Fernandes (2007) relata esse processo:

Enterram profundamente no chão quatro forquilhas de pau, enquadradas à distância de três pés e à altura de dois pés e meio; sobre ela assentam varas com uma polegada ou dois dedos de distância uma da outra, formando uma grelha de madeira [...] nele colocam a carne cortada em pedaços, acendendo um fogo lento por baixo, revirando de quarto em quarto de hora até que esteja bem assada. Como não salgam suas viandas para guardá-las, como nós fazemos, esse é o único meio de conservá-las. (FERNANDES, 2007, p. 38)

Outra técnica utilizada até hoje é a salga das carnes, técnica introduzida pelos portugueses, já que os povos indígenas não utilizavam sal. Com ajuda desse processo se originou a carne seca, carne do sol, charque, entre outros produtos que utilizam a salga em seu processo de fabricação. As carnes salgadas eram e ainda são muito utilizadas nas viagens dos vaqueiros e cangaceiros no Nordeste, formando o tripé: carne seca, farinha de mandioca e rapadura. Sobre o uso frequente de carne seca, Sobral (2015) comprova:

É comum notar no sertão nordestino vaqueiros conservando as carnes desidratadas por baixo da sela do cavalo, entre um couro do animal e a sela, deixando-a mais macia. Ao mesmo tempo nas longas viagens com tempo curto, os vaqueiros e cangaceiros faziam a sua refeição, em cima da sela do cavalo em movimento, no máximo jogavam um pouco de manteiga de garrafa para hidratá-las e dar mais sabor ao alimento, às vezes também, quando tinham, junto com a carne comiam farinha para dar a sensação de satisfeitos mais rapidamente. (SOBRAL, 2015, p. 158)

A terra seca da região Nordeste produz muito pouco ou, às vezes, nada. A grande ligação do animal com o nordestino é evidenciada através da ajuda dele na plantação e na alimentação da sua família. No caso da vaca, o leite se transforma em vários subprodutos para sobrevivência e economia regional, o que também aconteceu no Tocantins e consequentemente em Palmas.

De acordo com Lody (2010):

No sertão o sol ajuda a combinar sobras de carnes e peixes [...] carnes do sertão ou de sol, chegam a pratos importantes, como Maria-Isabel, [...] Sertão, terra de produtos que vêm do gado leiteiro, formando cardápios que assumem valores nutritivos. Coalhadas, manteigas, queijo de coalho, queijo manteiga, para diferentes usos, que vão do café da manhã com cuscuz de milho e leite de coco [...] Trajetória do cangaço, dos vaqueiros, das lutas e conquista; da fé em santos inventados em de místicos salvadores. Desejos messiânicos de viver vidas além da terra; terra tão dura e seca. “O cabra” é forte, cabra danado, cabra de engenho, cabra da peste, cabra macho, sim sinhô. (LODY, 2010, p. 20).

A alimentação nordestina, bastante apreciada em Palmas, tem sabores e preparações simples e um tanto rústicas. É fácil perceber que a população adotou insumos dessa região do país, como se constata nas feiras, nos restaurantes especializados em gastronomia “típica”, bem como na rede de abastecimento da cidade.

De acordo com as pesquisas realizadas, 83% dos respondentes acreditam que a gastronomia de Palmas é herança dos migrantes nordestinos. Perguntados por que achavam que Palmas recebeu determinadas influências gastronômicas, os sujeitos disseram:

(37) Os nordestinos influenciaram a gastronomia devido as divisas territoriais. Era mais fácil chegar aqui.

(38) Em razão do curso migratório mais intenso das regiões onde essas comidas são mais usuais.

(39) Acredito que pela diversidade de pessoas vindas de outros Estados, sobretudo do Nordeste.

(40) Primeiro pela proximidade com os diversos Estados, e claro, a chegada de pessoas com suas outras culturas, principalmente do Nordeste, que foram se espalhando, diversificando e compartilhando suas receitas.

(41) Grande parte dos trabalhadores que vieram ainda em 1989 para construir Palmas eram do Maranhão. Eles trabalhavam o dia inteiro no sol escaldante e precisavam de alimentos “fortes” para conseguir terminar o dia de trabalho. Daí veio a cultura de comer chambari, mocotó, buchada, pratos baratos e que dão energia misturados com arroz e farinha de mandioca. Esses operários constituíram família e por aqui ficaram, e fixaram esse tipo de alimentação no cotidiano palmense o que acaba influenciando mais pessoas da comunidade.

Um prato que é bem apreciado em Palmas é a buchada de boi, não a de bode que é tradicionalmente consumida em algumas cidades nordestinas. A buchada de bode, que teve origem no Maranhão e recebeu influência portuguesa, é feita com as entranhas (rins, fígado e vísceras) do bode, lavadas, fervidas, cortadas, temperadas e cozidas em bolsas (que medem cerca de 8 cm de diâmetro), feitas com o próprio estômago do animal. Com as vísceras vermelhas, como o coração, rins, pulmões, fígado e o baço (preparo à passarinha), se produz o sarrabulho ou sarapatel, dependendo da espécie de animal.

A buchada, ou dobradinha – como alguns a conhecem – é a que é consumida em Palmas; é produzida na panela de pressão com o bucho do boi cortado em cubos, além de bacon, linguiça calabresa, temperos e em algumas receitas de feijão branco, servida com caldo espesso. Os amantes da iguaria afirmam que o prato é muito saboroso e dá “sustância”. A Figura 51 mostra a buchada com feijão branco.

Figura 51: Buchada com feijão branco



Fonte: Dados da pesquisa (2020).

Outra iguaria muito apreciada nas regiões Nordeste e Norte do Brasil é o chambari, mencionado por várias vezes neste trabalho, consumido de diversas formas pela população.

Em Palmas, a influência nordestina está no consumo de chambari, carne seca ou de sol, buchada, sarapatel, mocotó de boi, farinha de mandioca, queijos diversos, várias frutas advindas do Nordeste e comuns às duas regiões, além de outros insumos.

5.5.2 Gastronomia Caipira

*O recanto onde eu moro
É uma linda passarela
O carijó canta cedo
Bem pertinho da janela...
Eu levo meu viradinho
É um fundinho de tigela
É só farinha com ovo
Mas a gema bem amarela
É esse o meu almoço
Que desce seco na goela
Mas lá no meu ranchinho
A mulher e os filhinhos
Tem franguinho na panela*

Trecho da canção: Franguinho na panela de Moacyr dos Santos e Paraíso

A gastronomia caipira herdada pelos palmenses advém, principalmente, da Região Centro-oeste brasileira que, por sua vez, herdou dos bandeirantes, da região que Dória e Bastos (2018) chamaram de sertão de leste, composto pelo Vale do Paraíba, Vale do Rio Doce e pelo sul de Minas Gerais, conforme o Mapa 19.

Mapa 19: Sertão leste



Fonte: Dória e Bastos (2018).

Porém, essa vertente se expandiu para outros territórios, conforme destacam Dória e Bastos (2018):

A gastronomia caipira é resultado da cultura do subsistente rural que, entre ciclos econômicos, viveu períodos de estagnação na ampla região que abrange hoje São Paulo, Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Paraná, Santa Catarina, parte do Rio de Janeiro e Espírito Santo alcançando também a região das missões no Rio Grande do Sul, que conjuga as culturas indígenas e portuguesa não se explícita nem se celebra. Talvez isso ocorra porque o caipira não saiu do seu território, mas se transformou e foi transformado por ele (DÓRIA; BASTOS, 2018, p. 16).

Como já mencionado, o Tocantins era território de Goiás e muitos habitantes da cidade nasceram e foram criados no Estado vizinho, trazendo consigo seus hábitos gastronômicos. Além disso, o bioma Cerrado, comum entre os dois Estados, oferece diversos insumos para a gastronomia.

A forma de ocupação desse território se deu ainda no século XVIII, pelos bandeirantes e tropeiros que em suas andanças deixavam marcas da gastronomia que seria adotada pela região. O solo fértil, de onde brotam do chão árvores frutíferas acostumadas com o sol escaldante,

propício para cultivo do milho e espaço para criação de pequenos animais, além da cultura de hortas, fizeram com que os palmenses legitimassem sua preferência por alimentos da vertente caipira, que tem, como característica primordial uma relação intrínseca com a terra.

Candido (2001) enfatiza que chamar um ser humano de “caipira” não tem sentido pejorativo, pois o caipira é, antes de tudo, um tipo social: tem apego à terra, tem cultura rústica, vida simples, conhece técnicas de cultivo artesanais. Muito menos se trata de definí-lo como um tipo racial: o mameluco, o mestiço do branco e índio. O caipira é o resultado do ajustamento do colonizador português ao novo mundo, tanto pela manutenção dos traços de origem, quanto pela transformação no contato com os indígenas. O caipira se formou após a fixação do paulista ao solo, em seguida à expansão dos bandeirantes pelas capitânicas de Minas Gerais, Mato Grosso e Goiás. O caipira é, portanto, um ser humano tradicional do campo.

Ribeiro (1996) argumenta que essa agricultura diversificada que garantiu e ainda garante mantimentos como milho, a carne, a rapadura, o toucinho, dentre outros, se formou como sustento voltado para a população urbana da zona da mineração, das cidades e vilas em seu caminho. Com a decadência da mineração, essa economia se aprofunda na subsistência; os antigos mineradores se fazem sitiantes ou fazendeiros e o citadinos se ruralizam, se espalhando pelos matos, criando gado, burros, porcos, galinhas e cultivando roças.

Essa vasta geografia gastronômica que permanece em várias regiões do país sobreviveu graças à produção de subsistência, que é baseada em elementos fortemente calcados na cultura dos povos indígenas Guarani, que predominavam originalmente nesse território. A agricultura de camponeses nativos – de milho, feijão, abóbora e daquilo que se pode criar a partir do milho –, as galinhas, os porcos – formaram a base da alimentação nesse território. Para desenhar essa unidade de gastronomia caipira foram privilegiados os elementos comuns, e não aqueles diversos, que correspondem a uma segunda ordem de adaptação, baseada nas diferenças da flora e da fauna dentro da área geográfica. Houve, posteriormente, também diferenças formadas por regiões históricas que levaram a especialização de certos espaços como produtores, por excelência, de mercadorias de consumo interno ou de exportação (DÓRIA; BASTOS, 2018).

Sobre receitas de iguarias da gastronomia caipiras, Pires (2002) exteriorizou:

Feijão com couve ralada, ou picada; “feijão virado” em farinha de milho; lingüiça; arroz com suã de porco; com frango ou com aves selvagens ou com entrecosto; couro “pururuca” de porco; torresmo; viradinho de milho verde; viradinho de cebola; virado de couve ou ervilha; palmito; batatas e ensopado de cará; serralha com muito caldo; cuscuz de lambari; peixes; bolo de fubá; bananinhas de farinha de trigo; além de outros pratos. A refeição salgada é encerrada com um bom caldo de couve ou serralha de palmito ou cumбуquira. (PIRES, 2002, p. 78)

A utilização ampla e repetida do milho e de seus derivados (curau, pamonha, bolinho de milho frito, bolo de milho, dentre outros), a predileção pela carne suína em relação à bovina, o toucinho, a banha de porco, a linguiça artesanal, o uso dessa carne bovina na forma de charque ou carne de sol, consumo de carnes de caça, várias receitas com feijões de diversas espécies, a preferência pelo frango exclusivamente caipira e seus ovos de gema mais amarelada e por uma pluralidade de hortaliças como: abóboras; chicória; couve; jiló; quiabo e o pequi como uma assimilação mais forte de produtos locais caipiras, formam essa brasilidade gastronômica da vertente caipira.

Para uma contribuição teórica, foi criado pela autora um conceito de gastronomia caipira, que seria aquela que tem gosto de afeto, que mantém uma relação íntima com a terra: seus sabores decorrem principalmente da escolha dos ingredientes regionais, das plantas colhidas na horta e dos animais criados no quintal. Os preparos de cocção lenta nas panelas de barro ou de ferro, aquecidos pela combustão da lenha, promovem a interação entre alimentos, utensílios e aromas, que resultam em um tempero tão singular.

Um exemplo de um alimento tradicionalmente caipira é o feijão tropeiro. O prato leva esse nome por ter sido concebido pelos tropeiros, que não tinham como carregar seus acessórios, limpá-los ou manter os insumos, então, era tudo feito em uma panela só. O disco de arado, ferramenta de ferro improvisada como chapa para fritar as carnes era a panela utilizada para o feijão tropeiro que leva, como ingredientes: panceta; calabresa; linguiça; carne bovina; feijão carioquinha; ovos; farinha de mandioca; couve ou cheiro verde. Tudo era feito no mesmo disco, para se aproveitar a gordura do porco e fazer com que todos os sabores se misturassem aos ingredientes. O tempero especial é dado pelo “gostinho” que o disco de arado “solta” na comida. Todos os ingredientes de produção no campo, feitos na panela de ferro, lentamente, que mantém a temperatura do alimento e uma boa conversa em volta do fogão a lenha.

A formação histórica e social da cozinha caipira ocorreu após a fixação do paulista ao território, em seguida ao tempo dos bandeirantes, em função dos mínimos vitais e sociais, num equilíbrio entre os recursos da natureza e as necessidades do meio rural. Candido (2001) descreve o triângulo da alimentação caipira tradicional: o feijão, o milho e a mandioca, produtos autóctones de fácil cultivo, com raízes profundas no passado ameríndio. Se as plantas eram indígenas, os modos de preparo eram adaptações das técnicas culinárias portuguesas no ajustamento ao novo meio.

Em torno desses alimentos básicos, ordenavam-se outros: as diversas abóboras, as tuberosas (batata-doce, cará e mangarito) e os legumes (couve, chicória e serralha). Quanto aos

temperos, o toucinho imperou quase até os nossos dias. A vila era o local em que o caipira obtinha o sal e o açúcar que saía das engenhocas da casa, sob a forma de garapa ou rapadura. Não se pode esquecer a aguardente de cana, que o caipira nunca pareceu ter dispensado. A dieta caipira ainda se completava com os produtos da caça, pesca e coleta, norteadas pela afinidade das carnes de caça como paca, porco-do-mato, tatuê, teiú, macuco, com a dos animais domésticos, porco, leitão, frango e galinha (BIAZIOTI, 2018).

À carne ou peixe pilado, misturado com farinha, davam o nome de paçoca. Era a matalotagem para viagens de grandes distâncias. Hoje a paçoca de carne seca ou de sol é uma iguaria apreciada em muitos lugares do Brasil. A Figura 52 traz a paçoca de carne de sol pilada ou “pisada”, como falam no Tocantins, no pilão.

Figura 52: Paçoca de carne de sol



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

A gastronomia do Centro-oeste, que por sua vez foi influenciada pela comida mineira e nordestina, tem muito prestígio no Estado do Tocantins, e, por conseguinte, influenciou os palmenses. Ademais, o cerrado proporciona muitos produtos apreciados pela população, como a castanha de baru, a guariroba, o pequi, além do apreço às hortas, ao consumo da galinha caipira, bem como dos seus ovos, dos pratos à base de milho, dentre outros.

Essa vertente foi citada por 53% dos respondentes dessa pesquisa. O termo “caipira” está tão inculcado na cultura palmense que a população usa o termo para fazer algumas referências, como cita um dos entrevistados:

(42) Diversos clientes me perguntam: isso daqui é caipira? E descobri, perguntando pra eles o que queriam dizer com isso, que pode por três fatores, depende da pessoa e do produto de que estão falando: 1. Quando é pra se referir que o produto é livre de agrotóxicos; 2. Que é endêmico, nesse caso, que é daqui do Estado ou mesmo da região; e 3. Quando o animal é criado com uma dieta natural, sem aditivos artificiais, aproveitando os recursos que a natureza dispõe. Por exemplo: esse buriti é caipira? (endêmico); essa linguiça

foi feita com porco caipira? (dieta natural); sua rúcula é de horta caipira? (sem agrotóxicos).

A Figura 53 mostra o “ouro do cerrado”, o pequi com frango caipira.

Figura 53: Frango caipira com arroz e pequi



Fonte: Dados da pesquisa (2020).

5.5.3 Gastronomia Amazônica

A comida da Amazônia carrega, até os dias de hoje, o gosto e a história dos brasileiros. A sociedade faz disso um processo de civilização da alimentação, que, na verdade, é uma forma de se enxergar nos saberes, fazeres, gostos e conhecimentos dos povos tradicionais. Por que pessoalizar a cozinha da Amazônia, se essa cozinha representa a diversidade de povos?
Tainá Marajoara

No ano de 1941, é criada a Amazônia Legal, a partir da formação de um conjunto de Estados que possuíam as mesmas características econômicas, políticas e sociais, buscando melhor planejar o desenvolvimento da região Amazônica (BRUNI, 2007). O Tocantins está dentro da Amazônia Legal (Mapa 20) além dos seguintes Estados: Acre; Amapá; Amazonas; Mato Grosso; Pará; Rondônia; Roraima e parte do Maranhão. Essa região tem muita relação com rios, dispondo de 8% da reserva hídrica mundial; clima equatorial e úmido com temperaturas elevadas durante o ano todo, com baixa amplitude térmica (IBGE, 2010).

O Mapa 20, a seguir, mostra a divisão da Amazônia Legal:

Mapa 20: Amazônia Legal



Fonte: Instituto Socioambiental (2009).

No que diz respeito à gastronomia, essa região tem forte influência indígena, com muitas iguarias à base de peixes, carnes de caça e com a rainha do Brasil – a mandioca. A gastronomia do bioma amazônico tem misturas de ingredientes com gostos e cheiros marcantes, onde parte da cultura portuguesa dos imigrantes que permaneceram na região após a colonização foi imposta e incorporada, além de outros povos que deixaram suas contribuições, tais como japoneses, italianos e libaneses (QUINZANI et al, 2016).

Sobre o início da civilização brasileira, Tempass (2008, p. 99) afirma a importância dos indígenas para a criação da gastronomia nacional quando cita que “as cozinheiras negras e brancas criaram os pratos da culinária nacional valendo-se – também – dos ingredientes indígenas”. Contudo, essa informação que nos é passada pela literatura precisa ser revista. Os indígenas, mais do que simples ingredientes, forneceram um conhecimento abrangente para a culinária brasileira, ao contrário do que aponta a literatura, os “conquistadores” europeus, ao desembarcar no Brasil, se valeram dos “sistemas culinários” dos grupos indígenas. Foi a adoção desses sistemas culinários que possibilitou a fixação dos primeiros europeus na terra recém “descoberta” e tornou viável a colonização do Brasil (TEMPASS, 2008).

De acordo com Quinzani et al (2016), quando se fala de gastronomia amazônica, deve-se analisar todo o contexto cultural que envolve essa região, desde a sua origem na cultura indígena e sua alimentação, nas várias influências culinárias de migrações e imigrações, bem como nas

circunstâncias que envolvem a floresta amazônica e seus ingredientes típicos, dentre eles peixes, caças e frutas.

Culturalmente, para o entendimento da gastronomia amazônica, deve-se entender as várias etnias locais e, assim, explicitar a contribuição indígena na nossa alimentação porque esta é a mais indígena das nossas gastronomias. Oito milhões de pessoas viviam no Brasil em 1500, pertencentes a mais de mil povos indígenas diferentes. O número não é exato, mas é um consenso entre os historiadores. Desse total, 5 milhões estavam na Amazônia (incluindo áreas da floresta hoje pertencentes ao Peru, Equador e outros países). Para ter uma ideia, na época, Portugal tinha pouco mais de 1 milhão de habitantes. A Europa inteira, cerca de 80 milhões. A América como um todo chegava aos 57 milhões. Com esta informação e com o contingente indígena que aqui se tinha, evidencia-se o quanto o sistema alimentar desses povos influenciaria as bases alimentares da formação da gastronomia brasileira e, mais especificamente, como se desenvolveu a gastronomia regional amazônica.

Segundo Lody (2011), a cozinha amazônica se alimenta de histórias, de fatos relatados por exploradores e viajantes que, fascinados pela generosidade vinda da natureza, sonharam em cenários que até hoje fascinam e comovem os que visitam a região, não só pela imensidão da floresta, mas pelo que ela significa de biodiversidade e reserva de vida para o Brasil e o mundo.

De maneira generalizada, quando se fala em regionalização gastronômica da região Norte, fala-se de alguns insumos. Uma delas é a mandioca, o alimento típico dessa região, herdada da cultura dos povos indígenas nativos. A mandioca nessa região é servida cozida ou como farinha. Ainda, usa-se seu suco para o preparo do tucupi junto com alfavaca e chicória, prato típico da região. Ribeiro (1987) estabelece que a mandioca deve ter sido domesticada na Amazônia há quatro ou cinco mil anos, sendo cultivada hoje, além de na América do Sul, nas Antilhas, na América Central, no México, na Flórida (EUA), e em extensas áreas tropicais da Ásia, África e Oceania.

A mandioca, mais do que qualquer outro alimento, é quem sustenta a dieta do povo brasileiro, pois dela se extraem inúmeros insumos. O Brasil é um dos principais produtores mundiais de mandioca, ocupando a terceira posição, atrás somente da Nigéria e da Indonésia (EMBRAPA, 2018).

Por ser uma região de grandes rios, o peixe também é muito apreciado. Entre os mais consumidos estão o tambaqui, a traíra, a piranha, a pescada, a sardinha de rio, o tucunaré, o pacu e o pirarucu; esse último é também chamado na região pelo nome de bacalhau da Amazônia. Outros pratos típicos: tacacá (caldo do tucupi com folhas de jambu); maniçoba (carne de sol, cabeça de porco, mocotó, toucinho, sal, alho, louro, hortelã-pimenta e folhas de mandioca

tratada); açaí com tapioca; carnes assadas de jacaré e tartarugas, além de alimentos secos como o camarão, as frutas silvestres (açaí, murici, graviola, cupuaçu, mangaba, pupunha), castanha do Pará, guaraná, manga e abacate (GRANATO, 2011).

Essa região é formada por um multiculturalismo gastronômico, mas ainda falta na literatura gastronômica mais informações sobre os pratos típicos, de onde são oriundos e como surgiram, bem como suas diferenciações por Estados amazônicos. Ressalta-se, ainda, que não se pode generalizar a cozinha paraense, como muitos pesquisadores citam, como a representativa da região, e, sim, como uma das possibilidades alimentares que a região amazônica oferece.

Porém, devido à proximidade do Tocantins com o Estado do Pará, bem com Palmas ter em sua composição populacional um elevado número de migrantes advindos desse Estado, o que, por sua vez, fez que com a cidade herdasse aspectos culturais desse território, esta pesquisa teve seu enfoque na gastronomia paraense para descrever a dimensão da gastronomia palmense.

A representatividade da culinária paraense pode ser exemplificada nas palavras de Martins (2005) ao comentar a resistência aos modernos hábitos de compra e venda, em relação ao complexo do Ver-o-Peso, em Belém do Pará. O Ver-o-Peso reúne o porto, os mercados de peixe e de carne e uma das maiores feiras ao ar livre da América Latina. Equivaleria estabelecer que o Ver-o-Peso é a porta de entrada da culinária do Pará e, principalmente, da cidade de Belém: não há como entender o que se come no Pará sem uma visita a este patrimônio cultural.

Criado em 1688, por uma provisão régia solicitada pela Câmara, com objetivos fiscais, o Ver-o-Peso passou a ocupar um lugar privilegiado no espaço de Belém. Espécie de elo entre o rio, a floresta e a cidade, é também o lugar ideal para o visitante curioso dos produtos e rituais da gastronomia paraense. Lá são encontrados peixes surpreendentes, como o filhote, muitos maços de jambu, litros de tucupi, com ou sem pimenta, camarão fresco, camarão seco, o microscópico aviu e mantas de pirarucu, painhos de açaí, de castanha do Brasil e taperebá, cachos de pupunha, pilhas de cupuaçus e bacuris, mangas e até frutas que já estão se tornando raras, como o inajá, tudo com farinhas d'água e tapioca. As folhas de maniva moídas na hora para mais tarde se fazer a maniçoba, conhecida como a feijoada (sem feijão) do Pará, são em grande quantidade armazenadas junto a sacos de farinhas dos mais variados tipos e texturas (MARTINS, 2005).

As Figuras 54 e 55 mostram o Mercado Ver-o-Peso e o açaí com peixe frito comercializado no mercado.

Figura 54: Açaí com peixe frito



Fonte: Belém (2015).

Figura 55: Ver-o-Peso



Fonte: Belém (2015).

Porém, assim como o Tocantins, o Pará tem grande extensão territorial, o que faz com que haja diferenças gastronômicas dentro do Estado. Por exemplo, nas regiões de pecuária extensiva, há um padrão gastronômico diferenciado, contudo, a gastronomia do Pará, em geral, possui, em suas composições, pratos com os principais ingredientes consumidos na região, que são o milho, a farinha d'água, a farinha seca, a farinha de peixe (piracuí), o guaraná em pó, o açaí, o cupuaçu, as castanhas, peixes de diversas espécies e sabores, entre outros.

De acordo com Granato (2011), a espinha dorsal da gastronomia paraense é uma fartura de frutas e peixes – segundo especialistas, 30% dos pescados do mundo estão na Amazônia – o pirarucu, o filhote, o tambaqui, o tucunaré, o surubim e muitos outros, figuram em receitas renomadas de chefes famosos – e o uso da mandioca na feitura de seus principais pratos. Com a mandioca são preparados o beiju, o tacacá e o tucupi, além de farinhas de vários tipos como a farinha d'água e de piracuí. O tacacá, feito com a goma da mandioca, tucupi, camarão e folhas de jambu, é servido fumegante em cuias. O autor afirma que especialistas acreditam que o nome do prato é uma evolução das palavras indígenas ta (quente) e caca (mato).

A gastronomia Amazônica possui frutas com aromas e gostos particulares como cupuaçu, açaí, bacuri, acerola, graviola, castanha do Brasil, banana pacovã, guaraná, araçá, taperebá, uxi, sapucaia, murici, sapoti, urucum, bacaba, piquiá e tucumã que, pelas mãos de cozinheiros, transformam-se em produções excepcionalmente saborosas.

A localização de Palmas, as migrações, a quantidade de rios que circundam a cidade, a cultura dos antepassados e a apropriação do território foram os motivos que levaram 64% dos entrevistados a responder que a cidade herdou a gastronomia amazônica. Palmas recebeu e

apreendeu influências da gastronomia amazônica, comprovada pelos sujeitos dessa pesquisa, analisadas nos excertos a seguir:

(43) O Tocantins como um todo consome muito peixe de rio e de várias formas de preparo, legado que aprendemos com os primeiros habitantes do Estado: os indígenas. Em Palmas não podia ser diferente, pela quantidade de rios que passam pela cidade e pelo entorno, pela grande oferta de pescados saborosos e frescos, a população consome com frequência e se apropriou dessa cultura. Um peixinho fresco moqueado, ou assado na folha de bananeira é a melhor refeição do mundo!

(44) eu acredito que a gastronomia Amazônica é a mais consumida por aqui. Devido à proximidade com o Pará, principalmente, nós aprendemos a gostar de tapioca, de açaí, de peixe de todo tipo. As preparações com farinha de mandioca também são muito consumidas, fora que no Estado já tem produção de vários ingredientes feitos de mandioca.

(45) Mesmo Palmas sendo uma cidade nova, ela tem muitos habitantes que são de cidades ribeirinhas, de cidades que tem costume de consumir peixe, mandioca. Então a gente continua consumindo. Às vezes eu e minha família vamos pescar, pra relembrar a infância e comer o peixe que eu mesmo pesquei.

Pelo Tocantins, passam dois importantes rios: o Rio Araguaia e o Rio Tocantins, além de inúmeros rios menores, o que faz com que a gastronomia seja rica em peixes. Em Palmas, há grande variedade de peixes advindos do Pará, contudo, pescados nos próprios rios do Estado. As heranças gastronômicas também se solidificaram no consumo de pratos à base de mandioca, além de frutos amazônicos como o açaí e cupuaçu.

As Figuras 56 e 57 mostram peixes tratados na beira do rio e peixes já congelados, à venda na feira.

Figura 56: Peixes do Rio Tocantins



Fonte: Dados da pesquisa (2020).

Figura 57: Peixes à venda na feira



Fonte: Dados da pesquisa (2019).

As três vertentes citadas influenciaram os hábitos e práticas gastronômicas em Palmas, como também, os alimentos considerados típicos da cidade. O processo de desenvolvimento da identidade gastronômica palmense sofre, porém, constantes transformações no que diz respeito à oferta e ao consumo, o que desenha uma nova territorialidade urbana, bem como novos nichos, o que será mostrado nas próximas seções.

5.6 Mudanças na oferta e consumo de produtos no território gastronômico palmense

Desde sua criação, Palmas se desenvolveu muito, em todos os sentidos. A oferta de produtos e serviços cresceu, assim como a demanda. A falta de insumos para a produção de pratos específicos e para as mais variadas receitas já não é problema, pois a cidade conta, na atualidade, com redes de produção suficiente, bem diferente de como era no passado.

A prova disso está nas respostas dos entrevistados dessa pesquisa quando se perguntou: *“Quais foram as principais mudanças que ocorreram na alimentação em Palmas, considerando a oferta de produtos e serviços e da forma com que sua família se alimenta, desde que você chegou à cidade até a atualidade”?*

Algumas dessas respostas estão nos excertos 46 a 53.

(46) *Muitas mudanças e novas possibilidades. Hoje é possível encontrar vegetais folhosos todos os dias em um supermercado, quando cheguei em Palmas, há 15 anos, eu só conseguia comprar folhosos próximo a minha casa nos dias de feira (2 vezes na semana) e no supermercado em dias certos (se não fosse nos dias certos, ficaria 3 dias sem comer folhosos em casa). Produtos diferenciados para alta gastronomia hoje é possível encontrar em mais de um estabelecimento. Quando cheguei em Palmas as opções de produtos eram menores e estavam disponíveis em um ou dois estabelecimentos. Ex. pães artesanais, fumaça líquida, diferentes tipos de massas, aspargos, cogumelos, diferentes tipos de molhos, creme de leite fresco.*

(47) *A mudança de 30 anos atrás para hoje é muito grande, em todos os sentidos, naquela época havia falta de restaurantes, profissionais na área da gastronomia e falta de produtos, isso só pra começar, hoje nós temos grandes fornecedores acabou a necessidade de irmos buscar em outra Cidade ou Estado, hoje nós temos grandes profissionais formados na área da gastronomia, bons restaurantes e a comida se diversificou com cardápios mais bem elaborados devido o comércio local oferecer produtos de ótima qualidade e diversificado.*

(48) *A oferta é grande de produtos regionais e aos poucos fomos incorporando pratos regionais aos nossos.*

(49) *O aumento da variedade de alimentos e culinária diversa acessível em praças e feiras, tais como a de influência árabe, asiática e italiana. Tal diversidade corresponde à pluralidade de culturas que se encontram no coração do Brasil, notadamente em Palmas. Nesse contexto, minha família teve a oportunidade de conhecer outros pratos que não apenas os tópicos da região norte, assim conheceram e passaram a consumir com certa frequência Yakisoba, Sushi, Shawarma e outros pratos que, vinte anos atrás, não eram tão acessíveis em Palmas/TO.*

(50) *As principais mudanças foram aquelas relativas a adaptação do que se tem aqui em Palmas, como a disponibilidade de peixe, outros tipos de carne, como de sol, mandioca e outras frutas e frutos do cerrado [...] acabaram por fazer parte do cardápio que utilizávamos com frequência baixa, e passou ser mais frequente.*

(51) *Quando eu cheguei aqui, tinha muita dificuldade de verdura, mas tinha arroz, feijão, carne... e a alimentação aqui era na dificuldade das verduras, assim a gente pegava até mato que a gente conhecia, que era caruru, João gordo, fazia picadinho e comia. Hoje tem de tudo nos supermercados e nas hortas.*

(52) *Nesses 20 anos de Palmas, é perceptível a evolução na gastronomia palmense, seja por meio do melhor acesso aos produtos de melhor qualidade, com a inserção de grandes redes atacadistas do ramo de alimentação, bem como, os investimentos na agricultura, piscicultura e pecuária, bem como a manufatura desses insumos aqui mesmo no Estado. Outro viés importante para o desenvolvimento gerado na gastronomia é a profissionalização da mão de obra, com a formação de diversos técnicos e estudiosos na área.*

(53) *Antigamente, eu tinha que acordar às 6 horas da manhã pra ir pra porta de um dos únicos supermercados da cidade para comprar tomate, cebola, batata e alface para o restaurante. Se eu chegasse meia hora depois que o supermercado abria, meus clientes ficavam sem salada. A oferta era pouca, não tínhamos onde comprar. Fui muitas vezes para Porto Nacional fazer compras. Hoje temos uma variedade incrível, com ótima qualidade e preços variados, dá pra escolher.*

É nítido que a oferta de produtos e serviços alimentícios em Palmas cresceu, assim como a demanda. Como se pode avaliar a partir das respostas dos entrevistados da pesquisa, há alguns anos as frutas, verduras e legumes consumidos na cidade não eram produzidos lá. Atualmente, a cadeia produtiva de alimentos, bem como a rede de produção de legumes, frutas e verduras está bem diversificada e atende à cidade e, ainda, às cidades vizinhas, além de garantir renda para os agricultores.

Nas feiras visitadas para essa pesquisa, grande parte dos feirantes que comercializam frutas, verduras, legumes, frango caipira e seus derivados, milho verde, folhosos, queijos, dentre outros, são também produtores desses insumos. Ou seja, não há atravessadores nessas mercadorias: o produtor planta, colhe, embala e distribui, o que deixa os produtos mais acessíveis aos consumidores.

A agricultura urbana é muito importante no sentido socioeconômico, cultural e ambiental, pois engloba uma série de atividades que se relacionam ao desenvolvimento urbano nos perímetros urbanos, além de serem novas formas de uso do território. E as hortas urbanas, se executadas numa perspectiva familiar, são novas formas de produção de alimentos, podendo transformar o ambiente urbano em um modelo mais sustentável e gerar renda para a população.

Sobre a agricultura familiar, Forster et al (2015) destacam:

A dinâmica dos sistemas alimentares urbanos e as mudanças na demanda por produtos alimentícios – de origem regional, nacional ou internacional (processados ou não) – impulsionam transformações na produção e no comércio dos alimentos, com grandes implicações para os pequenos agricultores, produtores rurais e periurbanos, e oferecem importantes oportunidades para melhorar a vida da população marginalizada. (FORSTER et al, 2015, p. 14)

De acordo com a SEDER (Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural de Palmas), responsável pela gestão das feiras, o governo está investindo no trabalho extensionista que tem, como público, os assentamentos compostos por agricultores familiares, horticultores rurais e as hortas urbanas comunitárias nas regiões Sul e Norte da capital. Em 2019, eram 23 hortas comunitárias espalhadas de norte a sul que abasteciam o mercado palmense, garantindo produtos frescos à mesa do consumidor.

A SEDER afirma que houve um aumento quantitativo e qualitativo nas hortícolas consideradas folhosas, como é o caso da rúcula, da couve-folha, da alface (várias espécies), cheiro verde, salsinha, almeirão e chicória. Hoje, a produção local abastece as feiras livres, os grandes supermercados e os mercadinhos de bairro, e ainda vendem o excedente para municípios vizinhos. Em 2016, Palmas produzia de 100 a 120 toneladas por ano.

Além desses folhosos citados nas hortas de Palmas, há produção de cebolinha, coentro, rúcula, milho, plantas medicinais, pimentão, tomate, pepino, vagem, berinjela, quiabo, feijão de vários tipos, frutas diversas, chuchu, mandioca, mostarda, dentre outros.

Com relação aos pontos de venda desses alimentos, as feiras, citadas neste trabalho, são as mais importantes redes de escoamento dessa produção. Em Palmas, ao todo, são realizadas sete feiras durante a semana. Na sua maioria, elas são identificadas pelo nome das quadras residenciais onde funcionam, como: 304 Sul, Jardim Aurenly I, Jardim Aurenly III, 1.106 Sul, 307 Norte e 503 Norte, além da Feira do Produtor que acontece no Espaço Popular Mário Bezerra Cavalcante, mesmo local onde acontece a feira da quadra 304 Sul.

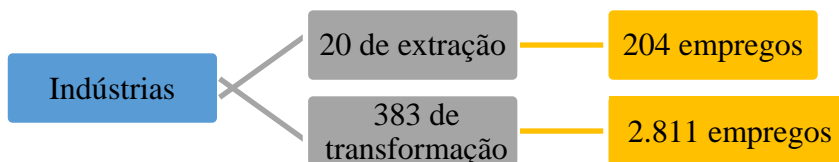
Cerca de 1.300 feirantes atuam nessas feiras, e mais de 350 produtores rurais que produzem no cinturão verde (região de chácaras no entorno de Palmas) e vendem seus produtos nas feiras livres, com uma movimentação financeira de, aproximadamente, R\$ 6 milhões mensais, segundo a SEDER (2018).

Cada feira de Palmas tem seu público específico, que varia de acordo com a região, a exemplo da feira da Arno 61 que movimenta um valor de aproximadamente R\$ 140 mil/mês; Feira da Arno 33 com R\$ 800 mil/mês; Feira da 304 Sul, R\$ 1,6 mil/mês; Feira da Arse 112, com R\$ 800 mil/mês; Aurenly I, com R\$ 1 milhão/mês; Feira do Aurenly III com R\$ 800 mil/mês; e, Feira de Taquaruçu Grande, com uma movimentação de R\$ 40 mil/mês.

Nessa perspectiva, o IBGE (2015) mostrou que o PIB de Palmas foi de R\$ 32.293,89 *per capita*, provenientes da agropecuária, indústria, serviços e administração pública.

A Figura 58 mostra os aspectos econômicos de Palmas no âmbito das indústrias:

Figura 58: Aspectos econômicos de Palmas: indústria

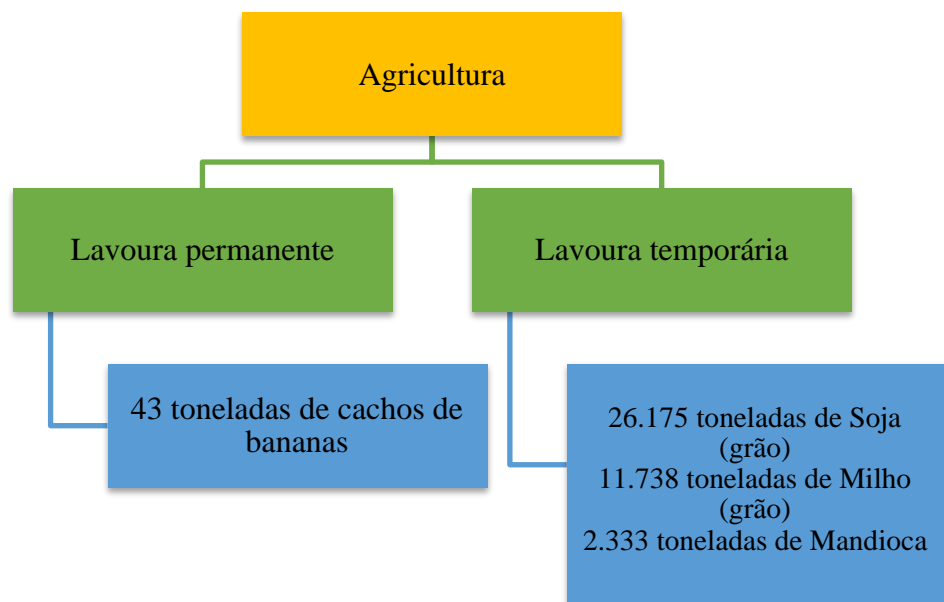


Fonte: IBGE (2015).

Com relação às indústrias, segundo as Estatísticas do Cadastro Central de Empresas do IBGE, 2015, a cidade precisa investir mais nesse setor.

No tocante à agricultura, Palmas produz quantitativo maior de banana, soja, milho e mandioca, conforme a Figura 59 a seguir:

Figura 59: Aspectos econômicos de Palmas: agricultura

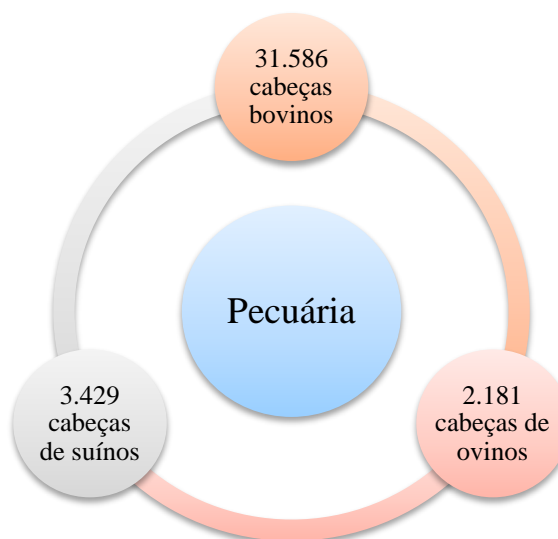


Fonte: IBGE (2015).

Mesmo que as últimas pesquisas sejam do ano de 2015, sabe-se, através das reportagens dos veículos de comunicação de Palmas, que a agricultura está em franca expansão e seu desenvolvimento é crescente e latente.

Quanto à pecuária, a cidade exporta carne bovina, suína e ovina. Quanto à avicultura, Palmas teve 34.543 galinhas contadas pelo IBGE (2015), conforme a Figura 60, porém, informações da SEDER apontam que esse quantitativo já é mais expressivo.

Figura 60: Aspectos econômicos de Palmas: pecuária



Fonte: IBGE (2015).

A cidade conta com grandes redes de supermercados como é o caso do Atacadão, Makro, Extra, Assaí e Gigante, além inúmeros outros mercados como o Quartetto, Super Big, dentre diversas redes de abastecimento menores.

Os sistemas alimentares são a forma de organização e a relação dos diferentes componentes e atores sociais que constroem um dos processos vitais para a sobrevivência dos indivíduos, a alimentação. Desde a produção dos alimentos, a transformação, até o manejo dos resíduos, bem como das possibilidades que o ambiente dispõe e as ideias dessa população sobre a incorporação deles, o sistema alimentar representa as diferentes fases que o alimento percorre até o seu consumo final.

Poulain (2002) analisa que cada elemento, independentemente desse sistema complexo, afeta diretamente outros elementos, assim como afetam o funcionamento de outros sistemas ou subsistemas, como os sistemas políticos e econômicos, domésticos, geográficos, de saúde, de modo que também desempenham importantes contribuições ao funcionamento do sistema alimentar.

A partir da complexidade levantada por Poulain (2002), pode-se dizer que, atualmente, no sistema alimentar mundializado atual, há uma espécie de acordo não necessariamente harmonioso entre as diferentes fases e espaços que compõem este sistema: produção; plantio; depósito; distribuição; transformação ou processamento; embalagem; marketing; varejo; preparação; consumo; descarte; que dão sentido à vida material alimentar.

Esses estudos têm se concentrado em demonstrar o sistema alimentar a partir das relações e funções de seus componentes, da sua capacidade simbólica de significação, das ligações entre suas mudanças e os padrões sociais e formas culturais, bem como das hierarquias no acesso à alimentação e classificações dos tipos de dietas. Além do seu papel como sistema de comunicação, tão importante para dar visibilidade à gastronomia.

A incorporação de novos alimentos no cotidiano da cidade fez com que a população se apropriasse de vários deles, tornando-os parte da cultura palmense. O comércio mudou e se modernizou; os alimentos chegam às gôndolas de supermercado com mais rapidez e facilidade, e vão até a porta dos consumidores. Nesse sentido, todo o ciclo da cadeia produtiva ganha: o fabricante do produto, a transportadora, o entregador, o estoquista, o dono do estabelecimento, o caixa, o atendente e quem entrega o produto na casa do cliente, o cliente e assim por diante. Pode-se confirmar esses novos significados que os alimentos ganharam por meio do questionário, como demonstram os excertos de 54 a 58:

(54) Considerando Palmas ser uma cidade nova, está em constante construção, em sentido amplo, a cada dia aparecem produtos e serviços que antes não estavam disponíveis, e de acordo, com o gosto ou necessidade da família, estes produtos vão sendo incorporados na alimentação.

(55) Palmas é uma cidade que é formada por diversas culturas. O fato de ainda ser muito jovem alia-se ao fato da nossa cultura local ainda estar em "construção". Desde o ano de 2000 até hoje, a cidade passou por uma imensa diferença em relação a culinária. Eu lembro que ao me mudar para cá, a minha alimentação era fortemente influenciada pela culinária nordestina (por causa do meu pai) e do norte goiano (por causa da minha mãe). Lembro de não saber o que era chambari nem mangulão, que, apesar de não serem originais de Palmas, se tornaram comidas que fazem parte da cultura palmense. Além disso, com o passar dos anos, a vinda de mais pessoas para cá e a maior disponibilidade de alimentos e ingredientes no mercado trouxe a oportunidade da população ter contato com novos pratos culinários e também de ter mais liberdade no manejo dos ingredientes, colaborando assim para a criação da identidade culinária local.

(56) Acredito que a variedade de alimentos se diversificou nestes 15 anos em que estou aqui. O número de lugares oferecendo comidas diferentes como a japonesa, frutos do mar, hamburguerias, árabe e caldos, para além de churrasquinho aumentou, melhorando as possibilidades gastronômicas.

(57) Com certeza houve um grande avanço, antes havia apenas alguns restaurantes na cidade e com um nível totalmente diferente dos que temos hoje. Hoje em dia, já temos um grande leque de opções e de ofertas de produtos que proporcionam aos empresários e amantes da gastronomia uma melhor possibilidade de estruturar e padronizar seus estabelecimentos de acordo com seu segmento.

(58) Como a cidade de Palmas, nasceu como muitos migrantes que vieram de toda as regiões, temos uma diversidade de sabores de cada canto do Brasil, isso hoje fortaleceu a nossa gastronomia. No início da nossa capital a oferta dos produtos dificultava as famílias, consumir algumas receitas escassez dos serviços, principalmente quando precisava de um produto de uma outra região.

Hoje contamos com diversos serviços e produtos de grandes redes, no início de Palmas não existia a diversidade de produtos como temos hoje.

Em sua obra “A Natureza do Espaço”, Santos (2006) afirma que o espaço sem a ação humana, seria paisagem, pois é o ser humano quem anima as formas espaciais, conferindo-lhes conteúdo. O autor avalia a paisagem como morfologia e o espaço vinculado à funcionalidade, sendo o espaço um conjunto indissociável de sistemas de objetos e de ações. Além disto, considera o espaço geográfico como um misto, um híbrido da condição social e física, mesclando relações sociais e materialidades. Para o autor:

Sistemas de objetos e sistemas de ações interagem. De um lado, os sistemas de objetos condicionam a forma como se dão as ações e, de outro lado, o sistema de ações leva à criação de objetos novos ou se realiza sobre objetos preexistentes. É assim que o espaço encontra a sua dinâmica e se transforma. (SANTOS, 2006, p. 39)

Palmas é um espaço geográfico híbrido, onde a população está assegurando o dinamismo espacial. Como já mencionado, a capital é formada por pessoas de todas as regiões brasileiros e por estrangeiros. A cidade se desenvolveu bastante nos últimos anos; a demanda por alimentos de diversos sotaques e regiões veio junto com esse desenvolvimento. Há oferta gastronômica para os mais variados gostos e bolsos. Mesmo não tendo um levantamento de estabelecimentos de alimentos e bebidas atualizado pelos órgãos competentes, é perceptível a quantidade de novos estabelecimentos de alimentos e bebidas que abriram, na cidade, nos últimos três anos, mais precisamente.

Nesta esfera espacial, os acontecimentos que ocorrem na cidade é que transformam coisas e objetos, lhes atribuindo novas características. De acordo com Santos (2006), esses acontecimentos são únicos, singulares, novos, atuais e sempre irreversíveis e não ocorrem de modo isolado, mas em conjuntos sistêmicos. A escala deles é temporal, pois é constituída por sua extensão; podem ser globais ou locais e acontecem associados uns aos outros. Assim sendo, um acontecimento local repercute no global e vice-versa. As variadas escalas interagem entre si, principalmente em virtude do fenômeno da globalização, o qual facilita os contatos. Portanto, o evento/acontecimento é o veículo das possibilidades existentes no mundo, ou em uma formação socioespacial.

Palmas, na condição de última capital planejada do século XX, está em constante transformação. Uma forte evidência da diversidade gastronômica na cidade é a quantidade de nichos gastronômico que estão se formando. Em uma mesma avenida, o consumidor pode

encontrar desde alimentos considerados típicos palmenses até comida havaiana, americana, chinesa, dentre outros. Na próxima seção, será mostrado onde esses nichos se fixaram.



6 TERRITORIALIDADE CONTEMPORÂNEA DA GASTRONOMIA PALMENSE

Nesta seção, estão descritos alguns dos atrativos turísticos de Palmas e sua relação com a gastronomia típica. Os nichos gastronômicos elencados pela pesquisa com suas devidas características, bem como as feiras livres de Palmas, como importantes territórios gastronômicos, são evidenciados. O Mapa Geogastronômico e o Mapa cartográfico dos nichos gastronômicos apontam os principais insumos que representam a cidade, com sua determinada vertente gastronômica, bem como a localização de cada nicho, indicando a territorialidade gastronômica palmense. A Feira da 304 Sul e a relevância que assume como geossímbolo gastronômico de Palmas é a subseção de encerramento.

6.1 Territórios turísticos e sua relação com a gastronomia “típica” de Palmas

Nos últimos anos, a gastronomia se tornou um importante atrativo turístico, tendo em vista que o que se come, como se come, quais os hábitos alimentares e o saber fazer expressam a identidade de uma comunidade. Hall (2006) afirma que “a gastronomia local exerce um fascínio, pela singularidade, pelo diferencial”. O fato de ser cidadão do mundo e tomar Coca-Cola não impede alguém de ser brasileiro e gostar de feijão com arroz, de ser mineiro e comer pão de queijo, frango caipira com pequi, tomar suco de milho verde, de ser urbano e gostar de comer chambari com farinha de puba. Assim, cada identidade tem sua forma de expressão alimentar, e uma não anula a outra.

Sobre a gastronomia, concebida como atrativo turístico, Azevedo (2010) argumenta:

A gastronomia como patrimônio local está sendo incorporada aos novos produtos turísticos orientados a determinados nichos de mercado, permitindo incorporar os atores da própria comunidade na elaboração desses produtos, assistindo ao desenvolvimento sustentável da atividade. Assim, faz parte da nova demanda por parte dos turistas de elementos culturais. (AZEVEDO, 2010, p.93)

O desenvolvimento do turismo cultural é promovido devido à sua capacidade de gerar receita e empregos no lugar em que se desenvolve. Devido ao fato de que raras vezes seja o agente motivador principal de um deslocamento turístico, recorresse geralmente à criação de rotas temáticas e culturais que permitem integrar em um produto os elementos que individualmente não atraem interesse suficiente ou contam com certas dificuldades de promoção

ou comercialização, tornando possível um produto final de maior valor que a soma das partes, incrementando assim seus benefícios econômicos e sociais (SCHLUTER, 2003).

Como cidade nova e planejada, Palmas tem estreita relação com o turismo e a hospitalidade, pois é repleta de atrativos turísticos de várias modalidades e sua infraestrutura turística se encontram em franco desenvolvimento. É notório o crescimento do número de empresas do *trade* turístico na cidade como: meios de hospedagem, agências de viagens especializadas, empresas de transporte turísticos e de guias de turismo. Os estabelecimentos de alimentos e bebidas fazem parte da cadeia do turismo e contribuem para a formação de nichos gastronômicos, bem como para o sustento deles. O turismo também pode ser incentivo para que a cidade busque sua identidade gastronômica.

Diversos entrevistados citaram os atrativos turísticos de Palmas como nichos gastronômicos. A fusão de atrativos com a gastronomia é uma aposta dos empresários para conquistarem mais clientes. Podemos perceber essa associação feita pelos respondentes através dos excertos a seguir:

(59) Acredito que os atrativos turísticos de Palmas são os lugares que as pessoas mais vão, para comer a gastronomia típica do Estado.

(60) As praias estão totalmente ligadas com a gastronomia típica de Palmas, pois o turista vai visitar o local e quer comer o que a cidade tem de mais representativo.

(61) Taquaruçu e o festival gastronômico mostram muito da nossa identidade gastronômica, através dos atrativos e dos pratos locais.

(62) Eu considero a praça dos girassóis um nicho de gastronomia porque lá comercializam alimentos típicos amazônicos, pastéis, pamonhas e caldos.

(63) Os atrativos turísticos de Palmas influenciam a cidade a buscar uma identidade gastronômica para mostrar para o turista, que viaja também esperando comer a comida local. Ex: no Parque Cesamar vende tucunaré frito, carne de sol na chapa, açai; nas praias podemos comer peixes, frango caipira, etc.

(64) Todos os restaurantes do Lago e os flutuantes são considerados típicos porque o turista vai conhecer o lago e já experimenta pratos daqui.

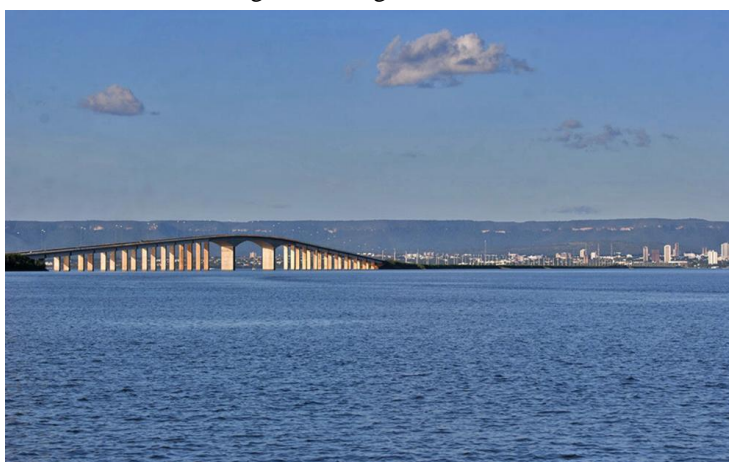
Serão apresentados os principais atrativos de Palmas, bem como suas características, de acordo com informações da ADETUC (2020):

- Taquaruçu: distrito de Palmas, com atrativos de ecoturismo, possui mais de 80 cachoeiras catalogadas, trilhas, paredões, grutas, córregos e mirantes. As cachoeiras principais são: Cachoeira do Escorrega Macaco; Cachoeira do Córrego; Roncadeira; Cachoeira do Vai quem quer; Cachoeira do Evilson, dentre outras, que formam piscinas naturais próprias para banho. Adeptos de esportes radicais praticam rapel e tirolesa. O artesanato local é feito à base de palha de babaçu e buriti. Tem restaurantes

e infraestrutura turística completa, além de sediar o festival gastronômico já consolidado no calendário de eventos de Palmas, tão apreciado pela população e pelos turistas.

- Lago de Palmas: possui 172 km de extensão e 8 km de largura (compreendendo uma área de 630 km²). Somente em Palmas, são 54 km de espelho d'água; abriga as praias com infraestrutura durante o ano todo (Figura 61). O lago possui diversas atrações: *stand up paddle*, canoagem, passeios de lancha e flutuante, pesca esportiva, entre outras. Ao todo, são 7 praias formatadas e as mais importantes são:
 - Praia da Graciosa: com largura de 50 metros, comprimento de 400 metros, localizada na Margem direita do Lago de Palmas, saída para Paraíso. Além do lago para banho, sua infraestrutura conta com banheiros, bares e restaurantes, quadra de esportes, marina com atracadouros e pistas de Cooper. A ponte que é vista dessa praia atrai muitas pessoas interessadas em contemplar o famoso pôr do sol palmense.
 - Praia do Prata: com área total de 47.133 metros quadrados, localizada na região sudoeste da capital, conta com uma área de banho bastante atrativa, além de infraestrutura completa com diversidade de bares e restaurantes.
 - Praia das ARNOS: localizada na região Norte da cidade, funciona todos os dias, conta com bares, restaurantes e estacionamento.

Figura 61: Lago de Palmas



Fonte: Palmas (2015).

- Ilha Canela: distante três quilômetros da margem direita da praia da Graciosa, é um atrativo formado por um aterro, localizado onde, antes do enchimento do Lago, era o Povoado Canela. Possui uma extensão de 45.000 metros quadrados, com área de banho de 9.450 metros; é organizada e administrada pela iniciativa privada, com área para camping, atracadouro para embarcações, quadras de esportes, restaurante e quiosques de comidas típicas. A Figura 62 mostra parte da Ilha Canela:

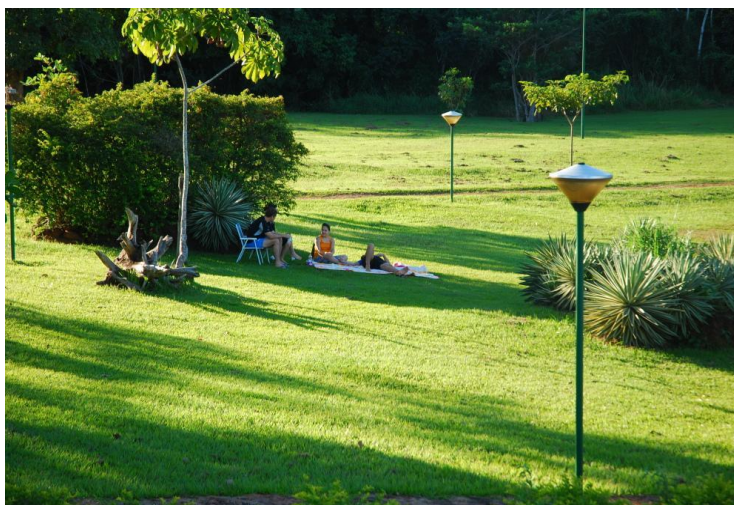
Figura 62: Ilha Canela



Fonte: Palmas (2015).

- Parque Cesamar: criado em 1998, a área verde possui pista de *cooper* de 2.820 metros, que circunda um lago. O parque oferece pista de skate, pista de *bicicross*, aparelhos de ginástica, trilha ecológica, playground para as crianças, bar e restaurante. O parque abriga a Casa Suçuapara, antiga sede da fazenda Triângulo, o primeiro edifício do poder Executivo Municipal. Atualmente, opera como museu, com o nome de “Casa da Cultura”, apresentando o acervo histórico de Palmas como fotografias, documentos e mapas que retratam vários momentos históricos da capital. A Casa abriga também a AAPCP (Associação dos Amigos do Patrimônio Cultural de Palmas) e a APL (Academia Palmense de Letras). A Figura 63 apresenta uma área do Parque:

Figura 63: Parque Cesamar



Fonte: Palmas (2018).

- Praça dos Girassóis: a maior da América Latina e a segunda maior praça urbana do mundo, com uma área de 571 mil metros quadrados. Começou a ser construída em 18 de outubro de 1999, por cerca de 800 operários, sendo inaugurada no dia 7 de setembro de 2000. O atrativo reúne as sedes dos três poderes públicos estaduais: o Palácio Araguaia (Poder Executivo), a Assembleia Legislativa do Estado do Tocantins (Poder Legislativo) e o Tribunal de Justiça do Estado do Tocantins (Poder Judiciário), além das secretarias de governo que estão distribuídas nas alas leste e oeste da praça. Conta ainda com monumentos que contam a história do Estado, como: Cascata, Cruzeiro, Memorial Coluna Prestes, Monumento à Bíblia, Monumento 18 do Forte (Figura 64), Relógio do Sol, dentre outros.

Figura 64: Monumento 18 do Forte, na Praça dos Girassóis



Fonte: Palmas (2018).

- Palacinho: o Museu Histórico do Tocantins, popularmente conhecido como Palacinho (Figura 65), detém um acervo sobre a história da criação do Estado e da Capital. O prédio foi reestruturado com a intenção de propiciar fácil acesso a todos aqueles que buscam informações históricas e a apreciação dos objetos em exposição, mas tem sua arquitetura original, em madeira, preservada.

Figura 65: Palacinho



Fonte: Tocantins (2015).

Como turismo de negócios e eventos, Palmas oferece eventos diversos, desde eventos empresariais, entre outros que vêm se destacando entre os maiores da região Norte do país, dos quais:

- Feira de Tecnologia Agropecuária do Tocantins – AGROTINS: criada no ano 2000 pelo Governo do Tocantins para fomentar o setor do agronegócio, o evento já conta com cerca de 700 expositores que apresentam e comercializam seus produtos e equipamentos. No evento há exposição de animais, máquinas, implementos, sementes, dentre outros produtos do agronegócio, além de palestras e exposições abertas ao público.
- Arraiá da Capital: evento junino que acontece desde 1992 e se consagrou como maior São João da região Norte. O evento já reuniu cerca de 20 quadrilhas e 1.500 dançarinos disputando o título de melhor apresentação. A estrutura do evento conta com a vila gastronômica e palcos, onde acontecem apresentações de artistas nacionais e regionais.
- Festival Gastronômico de Taquaruçu: já mencionado.

Com relação aos equipamentos e serviços, a Prefeitura de Palmas, através de dados do ano de 2015, registrou 17 agências de Turismo que operam turismo emissivo e receptivo em Palmas, 30 guias de turismo cadastrados no CADASTUR e 17 transportadoras turísticas que atuam na cidade. O SEBRAE realizou, em 2019, pesquisas junto às associações, à Prefeitura de Palmas, ao CADASTUR, à INFRAERO, e identificou as informações de equipamentos e serviços turísticos de Palmas, conforme a Figura 66:

Figura 66: Dados do Turismo de Palmas



Fonte: Sebrae (2019).

Palmas tem infraestrutura turística e conta com atrativos relacionados ao turismo de lazer, ecoturismo, turismo de sol e praia, turismo de negócios e eventos, dentre outros, de acordo com o PDITS (Plano de Desenvolvimento Integrado do Turismo Sustentável) do Polo Palmas. O PDITS é um documento técnico que tem, como objetivo, orientar o crescimento do turismo por meio do desenvolvimento sociocultural, ambiental, político-institucional e econômico da cidade. O PDITS se fundamenta na política estadual de desenvolvimento do turismo para o Estado do Tocantins e se orienta pelas diretrizes do Programa Nacional de Desenvolvimento do Turismo, coordenado pelo Governo Federal no âmbito do Ministério do Turismo; busca manter os princípios de garantia da sustentabilidade trazidos pela qualidade ambiental e a inserção da população local na cadeia produtiva do turismo, e contém um diagnóstico, apresentando a realidade atual dos municípios. Essa ação por parte da iniciativa pública, colabora para a

organização do território turístico de Palmas, e pode contribuir para a melhor experiência dos turistas e visitantes como um todo (ADETUC, 2020).

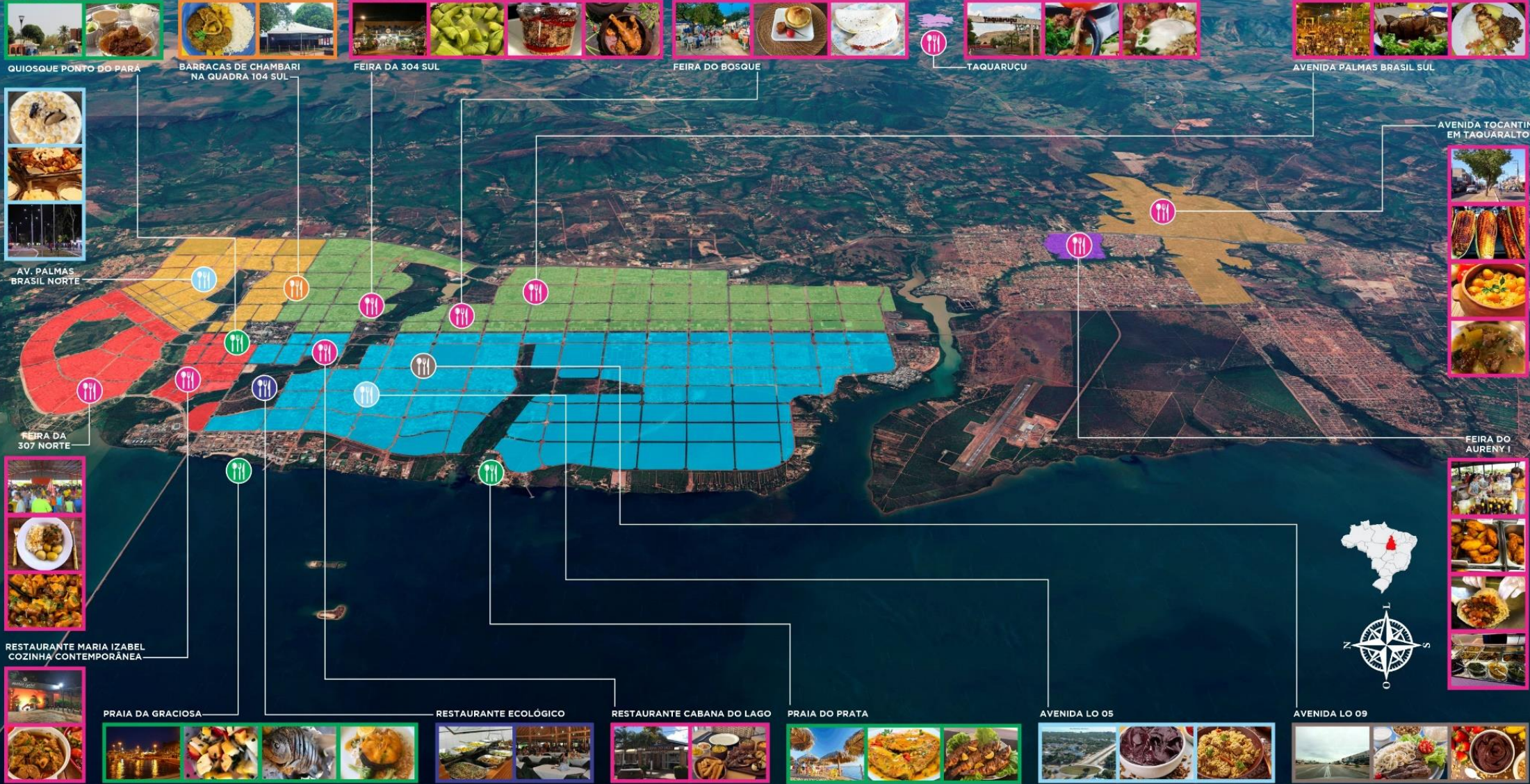
Nesse sentido, a gastronomia típica de Palmas se torna um importante produto turístico-cultural, uma vez que os alimentos não têm o intuito apenas de saciar a fome, mas também de aproximar as pessoas, de mostrar os traços culturais da população por meio da etnia, dos produtos típicos, da religião, da ancestralidade, além de aproveitar e fomentar o que o território tem a oferecer. Quando o turista vai a um restaurante e tem a experiência de saborear um alimento típico, ele absorve parte da cultura dessa localidade, mas também, a população mostra sua cultura alimentar, com as adaptações que ocorrem e com a capacidade de atravessar fronteiras territoriais.

Como resultado da apropriação, bem como da valorização de determinados ingredientes pela população de Palmas, essa pesquisa, por meio dos entrevistados, apresentou quais são os insumos que mais representam a gastronomia da cidade, de acordo com sua determinada vertente gastronômica (nordestina, caipira e amazônica) bem como a localização de cada nicho, promovendo a territorialização gastronômica palmense. A seguir, o Mapa 21, Mapa GeoGastronômico de Palmas:

MAPA GEOGASTRONÔMICO DE PALMAS

Mapa 21: Mapa GeoGastronômico de Palmas

- Vertente da gastronomia Amazônica
- Vertente da gastronomia Caipira
- Vertente da gastronomia Nordestina
- Vertente da gastronomia Amazônica
- Vertente da gastronomia Amazônica e Nordestina
- Vertente da gastronomia Caipira e Nordestina
- Vertente da gastronomia Amazônica
- Vertente da gastronomia Caipira
- Vertente da gastronomia Nordestina



O Mapa GeoGastronômico de Palmas foi produzido com a intenção de territorializar a gastronomia de Palmas, apontando a localização dos nichos gastronômicos, bem como os insumos e pratos mais significativos das vertentes gastronômicas Amazônica, Nordestina e Caipira que podem ser encontrados em cada nicho destacado. A autora da tese propôs trazer uma referência de consumo gastronômico ligado ao território urbano de Palmas por meio do mapa.

Infelizmente, seria impossível acrescentar ao mapa todos os pratos comercializados nos nichos, porém, os principais estão dispostos nele através de fotos. Para facilitar a localização das vertentes que são comercializadas em cada nicho, frise-se que estão sinalizadas por meio de ícones coloridos diferentes, dispostos na parte de cima do mapa, o que direciona o leitor para o nicho preferido. Então, por exemplo:

- Uma pessoa deseja consumir um tucunaré frito com guarnições (essa pessoa abre o mapa e procura a imagem do prato);
- Logo, é possível perceber que diversos nichos servem tucunaré: Praia da Graciosa; Praia do Prata; Restaurante Cabana do Lago; além de outros nichos que também comercializam a Vertente da Gastronomia Amazônica;
- O interessado apenas precisa escolher o lugar preferido, de acordo com o horário de funcionamento dos estabelecimentos e *voilà!* Aproveitar a gastronomia palmense!

O Mapa GeoGastronômico é um dos resultados dessa tese, sendo que é o primeiro Mapa dessa natureza que foi produzido na cidade, apresentando a territorialidade da gastronomia palmense. Além de servir de apoio para a comunidade se localizar gastronomicamente, o Mapa poderá ser referência de consumo gastronômico para um turista que deseja experimentar um insumo ou prato típico, facilitando e incentivando o consumo de ingredientes locais.

6.2 Nichos gastronômicos: os territórios gastronômicos no contexto urbano de Palmas

Com o processo de migração e imigração nas cidades, misturas culturais e gastronômicas vão se formando e provocando alterações. Assim, pode-se dizer que a gastronomia de uma localidade, de uma região ou país são produtos culturais gerados pelos atores sociais e sua relação com o meio.

Quando se fala em saborear um prato de comida, estão envolvidos muito mais do que questões biológicas como simplesmente “matar a fome”, pois uma imersão na cultura alimentar de determinado local nos faz, muitas vezes, viajar até ele sem sequer sair de nossa cozinha, seja através da memória afetiva, seja por meio de tradições.

Os hábitos alimentares distinguem uma sociedade da outra. Fontes et al (2011) destacam que os hábitos alimentares correspondem à adoção de um tipo de prática que tem a ver com costumes estabelecidos tradicionalmente e que atravessam gerações, com as possibilidades reais de aquisição dos alimentos e com uma sociabilidade construída tanto no âmbito familiar e comunitário como compartilhada e atualizada pelas outras dimensões da vida social.

Nesse contexto, os hábitos alimentares são definidos de acordo com a cultura e costumes de cada povo, das religiões adotadas, ou não, por cada indivíduo, da influência dos familiares e grupo de convívio de uma pessoa, de ideologias pessoais, do acesso à educação e informação sobre alimentação e nutrição, da renda, preços e acesso a determinados alimentos e da região onde cada indivíduo reside ou trabalha.

Palmas é uma capital multicultural. Discutir a diversidade cultural de Palmas implica caracterizar aspectos do multiculturalismo no Brasil, não só no quesito gastronomia, mas em aspectos do lazer, do turismo, da política, da religião, dos hábitos e crenças. Mesmo com uma população de menos de 300 mil habitantes, a cidade é dividida em nichos gastronômicos, com características diversas e peculiares.

Para esta pesquisa, utilizou-se a terminologia “nichos gastronômicos”, para territorializar a gastronomia de Palmas. Elaborou-se um conceito para o termo, como já mencionado, visto ser uma importante contribuição teórica para a área. Para a autora, nichos gastronômicos são um conjunto de empresas do ramo gastronômico que se organizam em um determinado espaço para atender às preferências e hábitos de consumidores de produtos e serviços gastronômicos semelhantes.

Convém mencionar que, dentro dos nichos gastronômicos podem existir as oportunidades de negócios, os chamados micronichos como, por exemplo, a gastronomia vegana, a *low carb*, a gastronomia paraense, a gastronomia nordestina, entre outras.

Atualmente, Palmas conta com restaurantes dos mais variados tipos e sua gastronomia já pode ser considerada globalizada. Isso porque aquela pouca oferta que a cidade dispunha há 15 anos, já não existe. Pode-se comer desde um prato regional até uma comida havaiana, nos restaurantes da cidade. De acordo com a JUCETINS (Junta Comercial do Estado do Tocantins), há em Palmas 4.886 empresas cadastradas na Junta, que comercializam produtos relacionados à restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas. Esse quantitativo de empresas abrange os meios de hospedagem com serviços de restaurante, lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares, bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, com e sem entretenimento.

No que diz respeito às associações de empresas no setor de A&B (Setor de Alimentos e Bebidas), a ABRASEL (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) seccional Tocantins foi fundada em 2004 com a missão de representar e desenvolver o setor de alimentação fora do lar, fomentando ações que contribuam para a profissionalização e a qualidade das empresas do segmento e para o fortalecimento do turismo em Palmas. No ano de 2021, a ABRASEL conta com 60 empresas associadas em Palmas, incluindo os seguintes empreendimentos de A&B: restaurantes *a la carte*, *buffets* especializados em eventos, *buffets* em centros comerciais, quiosques, panificadoras, confeitarias, pamonharia, churrascaria, restaurantes especializados em comida chinesa, restaurantes em meios de hospedagens, hamburguerias, *fast foods*, açaiterias, tapiocarias, bares, pastelaria, restaurantes especializados em carnes, em peixes, em gastronomia nordestina, em caldos, dentre outras especialidades.

O sindicato que atua com os empregados do ramo alimentício em Palmas – SINGARESTH – representa funcionários de 133 empresas desse ramo na cidade, em 2020, das seguintes categorias: hotéis, motéis; bares; restaurantes; *pit dogs*; choperias; *buffets*; confeitarias; lanchonetes; churrascarias; pizzarias; casas de chá e café; hospedarias; casas de diversões; bingos; danceterias; lanchonetes de padarias; sorveterias; pensões; *flats*; apart hotel; *fast food*; bombonieres e similares do Estado do Tocantins.

É notável o crescimento de empreendimentos de A&B e a abertura de novas empresas do setor, nos últimos dois anos em Palmas, principalmente pelos nichos que essas empresas criam, em lugares específicos da cidade. Através da análise das respostas do questionário dessa pesquisa, destaca-se que 87% dos respondentes enfatizam a abertura de novos supermercados e hipermercados, com diversidade de insumos; bem como a ampliação da oferta de produtos nas feiras e hortas; relatam a abertura de novos empreendimentos gastronômicos com a oferta de novos pratos que remetem ou tentam criar a “identidade gastronômica de Palmas”, dentre outros fatores, como um importante fator de mudanças na alimentação em Palmas desde o ano de 2010 até os dias atuais.

Nessa perspectiva, uma das perguntas do questionário procurou apontar a territorialidade urbana da gastronomia de Palma, através da formação de nichos gastronômicos. Para tanto, perguntou-se aos entrevistados se eles acreditavam que Palmas tinha algum nicho gastronômico ou um agrupamento de estabelecimentos gastronômicos já formado, onde estavam localizados e quais seriam. Eles puderam responder de forma subjetiva, ou seja, quaisquer lugares que considerassem como nicho. Os excertos 65 a 71 destacam algumas dessas respostas:

(65) *Sim, temos nichos formados. Temos a avenida Palmas Brasil que tem um agrupamento de vários restaurantes com cardápios variados servindo diversos tipos de comida, temos a Praia da Graciosa além de turística está se tornando um ponto gastronômico com bons restaurantes, temos Taquaruçu além de turístico podemos considerar um berço da gastronomia de Palmas com grandes pousadas que tem a gastronomia como carro chefe e a realização todos os anos do Festival gastronômico de Taquaruçu.*

(66) *É possível percebermos nicho gastronômico. Há restaurantes com gastronomia de origem nordestina nas feiras e outro nicho forte de comida nortista, com uso de peixe, nas praias, e comida mais de roça como é o caso do frango caipira com pequi em Taquaruçu.*

(67) *Sim, temos o Tucunaré Assado ou Frito na Praia da Graciosa. Carne de Sol na Cabana do Lago, e também temos o Festival Gastronômico de Taquaruçu, as feiras livres e feira do Bosque onde encontrados vários tipos de comida.*

(68) *Sim. As vilas gastronômicas que vem se tornando tendência na cidade, a tradicional Feira do Bosque, praias e os pequenos restaurantes que servem comida regional (como buchada, mocotó e chambari). Apesar de serem locais que são fortemente influenciados pela cultura geral (não apenas palmense), são -na minha opinião -, os locais que fazem parte da identidade gastronômica de Palmas.*

(69) *Sim. Considerando agrupamento de estabelecimentos gastronômicos nas regiões da cidade, vejo: Palmas Brasil (604 Sul), Praia da Graciosa, 204 e 104 sul (rua da Wilson Vaz) cresceu muito nos últimos 2 anos e vai se fortalecer ainda mais, Praia do Prata, Graciosa.*

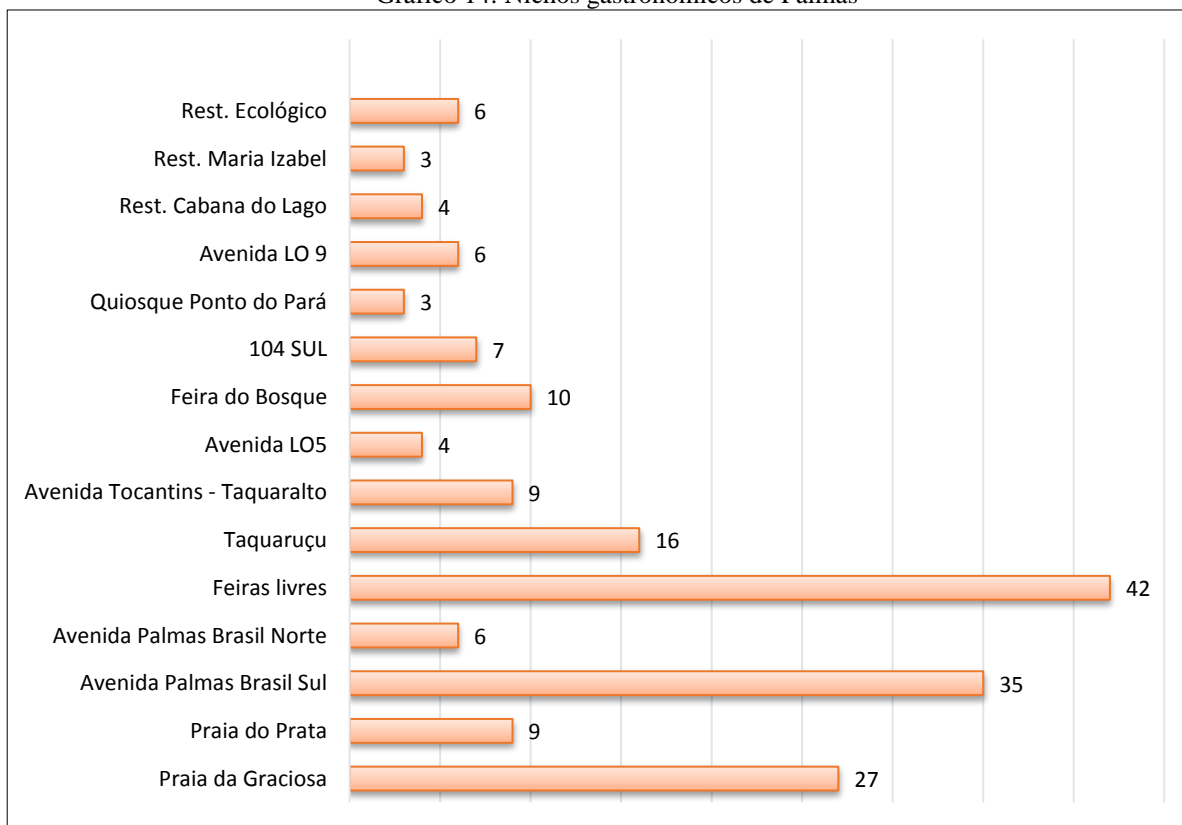
(70) *Temos as feiras cobertas como centros gastronômicos populares, medianos, como Palmas Brasil, estabelecimentos das praias, e de alta gastronomia mais elaboradas, que trabalham bem com insumos regionais, tais como o Restaurante Victoria, Restaurante Maria Izabel, Cabana do Lago, e etc.*

(71) *Eu percebo os nichos. Por exemplo, em volta da JK há a venda de produtos típicos do Nordeste. Creio que na região norte, na feira e em alguns estabelecimentos encontramos a oferta de comidas nordestinas. Nas praias há diferença entre a maneira de se preparar e servir peixe, por ex. O peixe de restaurante da Graciosa é diferente do servido na praia do Caju.*

Pode-se perceber, de acordo com os excertos, que os hábitos alimentares da população palmense são heterogêneos, como na maior parte das cidades, principalmente das capitais, porém, pode-se observar que há nichos gastronômicos estruturados, formando a territorialidade urbana de Palmas. Na composição desses nichos há territórios que ofertam as vertentes gastronômicas elencadas na pesquisa especificamente, como também nichos que compõe a oferta das três vertentes: Nordestina; Amazônica e Caipira.

Nessa perspectiva, foram citados pelos entrevistados em questão, 11 nichos gastronômicos e 4 micronichos já formados em Palmas, sendo que foram mais vezes mencionados: a Avenida Palmas Brasil Sul; a Praia da Graciosa; as Feiras livres e Taquaruçu, conforme o Gráfico 14:

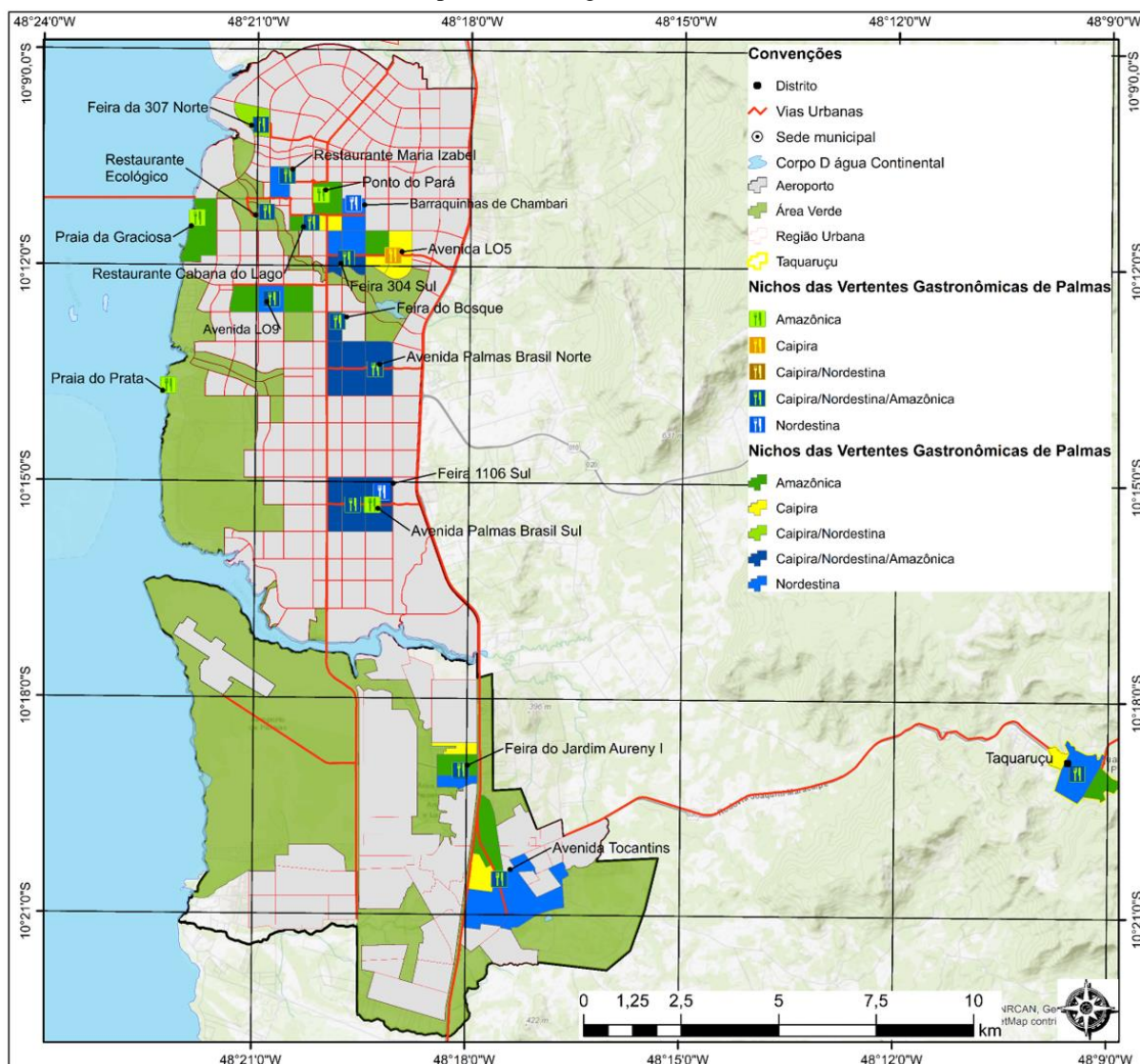
Gráfico 14: Nichos gastronômicos de Palmas



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Citados os nichos elencados na pesquisa, foi produzido um mapa com a territorialização de cada um desses nichos gastronômicos palmenses, que, em seguida, serão apresentados. Os nichos estão apontados no Mapa 22 mostrando seus nomes e suas referidas vertentes gastronômicas (Caipira, Nordestina e Amazônica) elencadas de acordo com as pesquisas. Os nichos apresentam pratos e insumos que pertencem a uma vertente e/ou a mais de uma vertente gastronômica.

Mapa 22: Nichos gastronômicos de Palmas



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Cada nicho representado no Mapa 22 será descrito e apresentado a seguir.

Um dos nichos gastronômicos que foi citado mais vezes é a Avenida Palmas Brasil Sul, localizada na região Sul de Palmas, criada em 2003 pelo governo municipal da época, considerada pela população como o primeiro nicho gastronômico formado da cidade, bem como um atrativo turístico. A avenida tem em toda sua extensão, arcos que tentam reproduzir os arcos da Lapa, no Rio de Janeiro; lá podem ser encontrados restaurantes que comercializam comida italiana, japonesa, árabe, *buffets* e comidas típicas, açaiterias, sorveterias, creperia, estabelecimento especializado em caldos, hamburguerias, pizzarias, pastelaria, bares, padaria, loja de conveniências, estabelecimentos de espetinhos, dentre outros. Os estabelecimentos funcionam de acordo com suas categorias, sendo que alguns estão abertos em horário comercial,

outros apenas a noite e como são variados, os frequentadores consomem os produtos nas mesas colocadas nas calçadas ou dentro dos restaurantes. Alguns possuem música ao vivo para atrair maior demanda. Nesse nicho é possível encontrar alimentos de todas as vertentes gastronômicas, bem como das três que mais foram citadas na pesquisa, Nordestina, Amazônica e Caipira.

As Figuras 67 e 68 mostram a identificação da Avenida e alguns dos estabelecimentos que a mesma abarca.

Figura 67: Via Palmas Brasil



Fonte: Dados da pesquisa (2019).

Figura 68: Vista lateral da Via Palmas Brasil



Fonte: Dados da pesquisa (2019).

Um nicho gastronômico que foi criado há menos tempo na cidade é a Avenida LO 9, conhecida como “antiga pista do aeroporto”, com pistas largas, mais precisamente na região Sul, próximo aos hospitais e clínicas médicas. Nesse espaço encontram-se petiscarias, açaiterias, sorveterias, lojas de produtos naturais, restaurantes japoneses, restaurantes a *buffet*, e a *la carte*, hamburguerias, pizzarias, loja de conveniência, supermercados e padarias. Da mesma forma que na Avenida Palmas Brasil, os estabelecimentos funcionam em horários específicos, de acordo com a demanda de clientes, alguns em horário comercial, outros durante o período noturno. Há comida para todos os gostos, dos mais variados tipos e preços, das três vertentes elencadas na pesquisa, como também de outras vertentes, onde os produtos podem ser consumidos na parte interna ou externa das lojas. As Figuras 69 e 70 mostram alguns desses estabelecimentos.

Figura 69: Avenida LO 9



Fonte: Dados da pesquisa (2019).

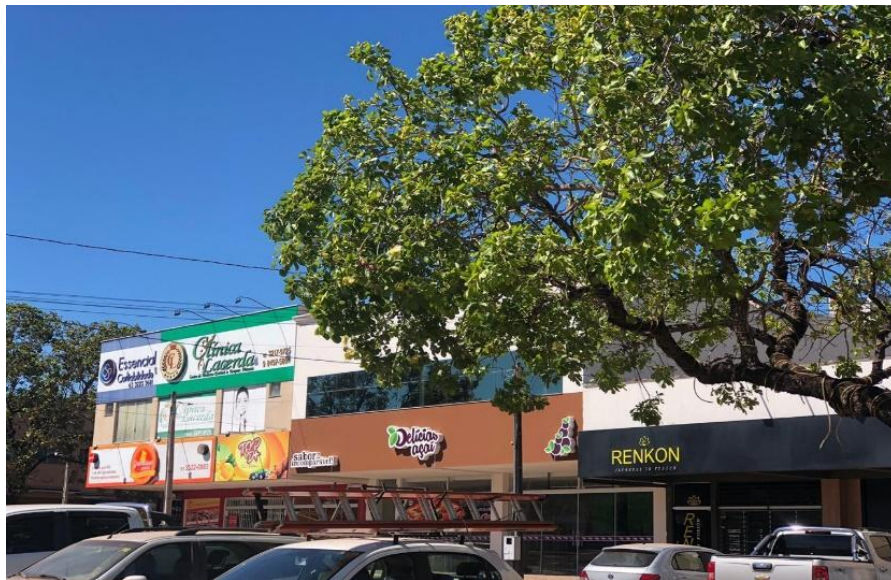
Figura 70: Alguns estabelecimentos gastronômicos da Avenida LO 9



Fonte: Dados da pesquisa (2019).

A Avenida LO 5 é um nicho que agrega estabelecimentos gastronômicos dos mais variados segmentos. Está também situada na região Sul de Palmas e contém estabelecimentos que comercializam sorvetes, açaí, comida japonesa, espetinhos, pastelaria, pamonharia, tapiocarias, cafeteria, pizzaria, bares com música ao vivo, loja de franquias de churros *gourmets*, sanduicheria e estabelecimentos especializados em carnes com cortes especiais. Em Palmas é muito comum a oferta de mesas na frente dos estabelecimentos, nas calçadas, a temperatura sempre quente faz com que os clientes prefiram lugares mais arejados, ou fechados com ar condicionado. No final dessa avenida, ainda está a Feira da 304 Sul, com uma vasta oferta gastronômica. As Figuras 71 e 72 mostram alguns estabelecimentos da Avenida LO5.

Figura 71: Alguns estabelecimentos gastronômicos da Avenida LO 5



Fonte: Dados da pesquisa (2019).

Figura 72: Avenida LO 5



Fonte: Dados da pesquisa (2019).

A pamonharia mais famosa da cidade tem ponto fixo localizado nesse nicho, mas atende também nas feiras. Lá são comercializados diversos pratos à base de milho como: pamonhas de açúcar e queijo, pamonha de linguiça caseira e de carne de sol com queijo; caldos de milho com frango ou carne de sol; bolo de milho; canjica, curau; massa de milho ralado, dentre outros itens. As Figuras 73 e 74 mostram as pamonhas sendo produzidas e a pamonha com carne de sol, já pronta para o consumo.

Figura 73: Produção de pamonhas



Fonte: Dados da pesquisa (2020).

Figura 74: Pamonha de carne de sol



Fonte: Dados da pesquisa (2020).

Um nicho que vem se fortalecendo fica localizado na região Norte. A Lei Municipal nº 2.344 de 17 de outubro de 2017, alterou a nomenclatura da Avenida LO14, sancionada pelo prefeito da época, que passou a se chamar: Avenida Palmas Brasil Norte. Essa avenida foi projetada com o intuito de fortalecer o comércio local daquela região, sendo considerada um centro de lazer, gastronomia e comércio. São 1200 metros de avenidas largas com variados tipos de lojas, incluindo estabelecimentos gastronômicos, como: pizzarias, sorveterias, açaiterias, restaurante a *buffet* e *a la carte*, espetinhos, sanduicherias, lojas de conveniência, supermercados, padarias, bares com entretenimento e música ao vivo e lanchonetes. O funcionamento noturno desse nicho atrai muitas pessoas. Lá é possível degustar diversos alimentos da Vertente Nordestina: chambari com arroz e farinha, paçoca de carne de sol,

buchada; como também da Vertente Amazônica: moqueca de peixe, um peixe frito com acompanhamentos, açaí de variados tipos; e ainda da Vertente Caipira: pamonhas e produtos à base de milho, frango caipira, dentre outros. A Figura 75 mostra parte da Avenida supracitada:

Figura 75: Avenida Palmas Brasil Norte



Fonte: Dados da pesquisa (2019).

O Distrito de Taquaruçu forma nichos tanto na avenida principal da cidade, como nas praças e nas pousadas, servindo alimentos que são considerados típicos pela população que migrou principalmente do Maranhão, nos anos de 1940. São ofertados nas feiras insumos das três vertentes gastronômicas elencadas como principais na pesquisa, bem como nos restaurantes da cidade, onde pode-se degustar um prato de chambari, ou caldo de chambari com mandioca, uma porção de carne de sol na chapa com acompanhamento de farofa de banana da terra com manteiga de garrafa, galinha caipira ao molho pardo com acompanhamentos, tapioca recheada na praça, dentre inúmeras iguarias muito apreciadas pelos moradores e muito pedidas pelos turistas que frequentam os atrativos do distrito.

Durante o FGT a oferta de produtos com insumos das vertentes caipira, amazônica e nordestina aumenta consideravelmente, pois o evento tem por objetivo fortalecer a identidade gastronômica de Palmas, utilizando ingredientes regionais, como mencionado anteriormente.

Convém salientar que há grande plantações de coco babaçu em Taquaruçu e sua extração e comercialização movimenta a cadeia produtiva desse insumo de sabor peculiar, usado para produção de azeite de coco babaçu, cocada, dentre outros produtos.

Um dos restaurantes mais procurados nesse nicho que comercializa, em sua maioria, pratos da vertente caipira, é o “Sabor da Serra”, que serve galinha caipira com

acompanhamentos, galinhada com pequi, produtos à base milho, dentre outros. As Figuras 76 e 77 mostram os pratos do Sabor da Serra.

Figura 76: Restaurante Sabor da Serra em Taquaruçu



Fonte: Restaurante Sabor da Serra (2019).

Figura 77: Galinha caipira do Sabor da Serra



Fonte: Restaurante Sabor da Serra (2019).

Outro nicho gastronômico que oferta insumos de todas as vertentes mencionadas é Avenida Tocantins, em Taquaralto, um nicho bem movimento, pois fica no centro do bairro, próximo ao setor bancário e comercial em geral. A Avenida conta com uma feira que funciona todos os dias, além de uma variedade de restaurantes, barraquinhas e *food trucks* que servem diversos pratos, como: chambari com arroz, salada e farinha de mandioca, buchada, panelada,

dobradinha, milho assado e cozido, pamonhas, paçoca de carne de sol até diversos tipos de açaí. Além de pizzarias, creperias, açaiterias, sorveterias, restaurante a *buffet* e a *la carte*, lanchonetes, espetinhos, sanduicherias, supermercados, padarias e bares com entretenimento e música ao vivo.

As imagens 78 e 79 mostram alguns dos comércios na Avenida e a carne de sol em exposição para ser comercializada na entrada de uma casa de carne:

Figura 78: Comércio da Avenida Tocantins – Taquaralto



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Figura 79: Carne de sol em exposição no comércio de Taquaralto



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Há ainda, no centro da cidade, mais precisamente na lateral da Avenida JK, na quadra 104 Sul, barraquinhas que comercializam alimentos da vertente nordestina e que são muito apreciados pelos palmenses. Esses estabelecimentos existem há mais de 20 anos e são bastante frequentados por venderem os pratos a preços populares e por estarem localizados próximos aos bancos e às secretarias de Estado, locais muito movimentados. Nesse nicho, segundo um dos respondentes da pesquisa “*pode-se comer o chambari mais bem temperado da cidade*”. Lá também são comercializadas buchada e panelada, de segunda a sábado. A Figura 80 mostra essas barraquinhas:

Figura 80: Barraquinhas que comercializam gastronomia nordestina na Quadra 104 Sul



Fonte: Dados da pesquisa (2019).

Nichos que se formaram nas praias da cidade completam a junção de atrativos turísticos com a gastronomia típica. São encontrados alimentos das três vertentes elencadas na pesquisa, mas os representam a vertente da gastronomia amazônica são os mais procurados nas mais de sete praias de rio que são estruturadas na cidade, sendo que as citadas pelos respondentes foram a Praia da Graciosa e a Praia do Prata. Nessas duas praias são encontradas diversas barracas e quiosques que comercializam durante toda a semana, pratos *a la carte* para a população e para os turistas que querem desfrutar do clima mais ameno, próximo ao lago. As barracas oferecem música ao vivo, mesas na beira do lago e bebidas variadas, além de diversas espécies e tamanhos

de peixes fritos e assados com acompanhamentos, risoto de peixe, moqueca de pirarucu com camarão e pirão de peixe como acompanhamento, além de pratos à base de carne e de frango. O prato mais procurado é o tucunaré frito, pescado nos rios do Tocantins; um peixe de escama muito apreciado por seu sabor suave, já citado anteriormente. As Figuras 81 e 82 mostram os peixes servidos nas praias de Palmas.

Figura 81: Peixe servidos na praia da Graciosa



Fonte: Dados da pesquisa (2020).

Figura 82: Tucunaré em pedaços servido na praia do Prata



Fonte: Dados da pesquisa (2020).

O açaí também é bastante consumido nas praias, principalmente devido ao clima quente da cidade. Porém, as formas de consumo do açaí em Palmas são diferentes da maneira de se consumir na maior parte das cidades do Pará, por exemplo. Em Palmas, o fruto é consumido, na maior parte dos casos, bem gelado, batido com açúcar e/ou com alguma fruta (banana, morango) acompanhado de sorvetes e guloseimas.

Há estabelecimentos que comercializam açaí e sorvetes de frutos do cerrado espalhados por toda cidade, inclusive alguns deles são franquias vindas da região Norte do Brasil, em especial de Belém do Pará. As Figuras mostram a Praia da Graciosa (Figura 83) e uma das açaiterias (Figura 84) localizada na praia supracitada.

Figura 83: Praia da Graciosa



Fonte: Dados da pesquisa (2020).

Figura 84: Açaiteria na praia



Fonte: Dados da pesquisa (2019).

A Feira do Bosque localizada na Praça Bosque dos Pioneiros, na Quadra 401 Sul, acontece todos os domingos, de 16 às 23 horas. Criada em 1995, ela é uma das mais antigas feiras da cidade e está consolidada como um importante espaço de lazer e cultura para os palmenses e também para os turistas, que além de passear em uma área agradável da cidade, cercada de árvores nativas, com espaços infantis, podem conhecer a maior variedade de artesanatos do Estado, feitos de capim dourado, coco babaçu, dentre outros, e, ainda, desfrutar da gastronomia típica: caldos variados, como o de chambari, que é muito apreciado; cuscuz de carne de sol; pamonhas e variados pratos à base de milho; pastéis de carne com pequi; sucos de frutos do cerrado; paçoca de carne de sol; tapiocas variadas; porções de carne de sol com mandioca; sorvetes artesanais; coxinhas de massa de mandioca com carne de sol; acarajé, caruru e vatapá, dentre inúmeras iguarias apreciadas pelos palmenses. As fotos 85 e 86 são de pratos comercializados na feira do Bosque.

Figura 85: Bolinho de milho com pequi



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Figura 86: Tapioca



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Foram citados na pesquisa quatro micronichos gastronômicos, que são estabelecimentos de alimentos e bebidas localizados em pontos estratégicos da cidade. Um deles é o Quiosque Ponto do Pará, na Praça dos Girassóis, que comercializa insumos e alimentos voltados para a vertente Amazônica. Os outros micronichos citados que comercializam alimentos das três vertentes elencadas na pesquisa são: o Restaurante Maria Izabel localizado na Quadra 105 Norte; o Restaurante Cabana do Lago situado na 103 Sul; e o Restaurante Ecológico, que fica na Quadra 105 Sul.

O quiosque Ponto do Pará comercializa, há 12 anos, pratos relacionados à vertente amazônica como: camarões secos e frescos; unha de caranguejo; maniçoba; tacacá; tucupi; farinha de piracuí; açaí; dentre outros insumos paraenses e tem clientela fiel. As Figuras 87 e 88 mostram dois dos pratos comercializados no quiosque:

Figura 87: Variçoba



Fonte: Ponto do Pará (2020).

Figura 88: Tacacá



Fonte: Ponto do Pará (2020).

O Restaurante Ecológico, comércio que existe há mais de 15 anos na capital está localizado em um ambiente que já remete à vida simples e aconchegante do campo: pavilhões de palhas em meio às árvores nativas, com mesas de madeira e fogões à lenha, utensílios rústicos, e a maior parte das carnes e dos legumes e verduras servidas são produzidas pelos próprios proprietários do restaurante. A diversidade de pratos que são considerados “típicos” pelos palmenses são servidos pelos comensais direto dos grandes fogões a lenha. As Figuras 89 e 90 mostram alguns desses alimentos e parte da estrutura do restaurante.

Figura 89: Fogão a lenha do Restaurante Ecológico



Fonte: Restaurante Ecológico (2019).

Figura 90: Salão do Restaurante Ecológico



Fonte: Restaurante Ecológico (2019).

O Restaurante Cabana do Lago foi um dos primeiros de Palmas a comercializar a comida típica do Estado. Os pratos são servidos *a la carte* há mais de 20 anos e são voltados para vertentes amazônica, caipira e nordestina, como por exemplo: carne de sol de carneiro servida com paçoca; arroz de cabrito; cabrito à caçador (cabrito de panela); Maria Izabel; carne de sol do norte servida com baião de dois; costela de leitão; tucunaré ao molho de babaçu servido com arroz de banana; filé de tucunaré e de pirarucu servido com arroz de cuxá; galinha da cabidela servida com arroz, feijão verde e banana à milanesa; galinhada com pequi; peixada maranhense (pescada amarela servida com pirão); moqueca de peixe com camarão; filé de peixe na brasa, dentre outras iguarias. A Figura 91 mostra a carne de sol de carneiro.

Figura 91: Carne de sol de carneiro



Fonte: Restaurante Cabana do Lago (2019).

O Restaurante Maria Izabel é um micronicho mais recente em Palmas, tem esse nome em homenagem à iguaria considerada típica tocantinense, sendo a Maria Izabel o “carro chefe” do estabelecimento, que também comercializa pratos das três vertentes elencadas nesta pesquisa. Durante o almoço serve *buffet* com muitas iguarias típicas tocantinenses e no jantar serve pratos a la carte. Segundo a proprietária, “O Maria Izabel é um restaurante que reúne a culinária contemporânea e a culinária regional tocantinense”. Além da famosa Maria Izabel, o restaurante comercializa a panelinha arri égua (carne de sol, linguiça calabresa, feijão trepa pau, cabotíá, queijo e linguiça caseira, tudo feito e servido na mesma panela de ferro); buchada; galinha caipira com acompanhamentos; leitoa caipira frita; filé de peixe grelhado; carneiro ao molho de coco babaçu; chambari; ceviche de jiló; dadinhos de tapioca; tirinhas de filé de pirarucu; carne de porco caipira na lata; carré de carneiro; risoto de carne de sol; Maria Izabel de carneiro; Maria Izabel com pequi; caldeirada de pirarucu com camarão e coco babaçu; sobremesas de cupuaçu e de coco babaçu, dentre vários outros pratos. Um dos pratos mais comercializados no restaurante é o chambari (Figura 92):

Figura 92: Chambari do Restaurante Maria Izabel



Fonte: Restaurante Maria Izabel (2020).

Para territorializar a gastronomia palmense relacionamos as três vertentes gastronômicas elencadas com o nicho em que as mesmas estão localizadas. Essa territorialidade está descrita no Quadro 04:

Quadro 04: Vertentes gastronômicas localizadas nos nichos

Nichos da Vertente Gastronomia Caipira	Nichos da Vertente Gastronomia Nordestina	Nichos da Vertente Gastronomia Amazônica
Taquaruçu	Feira da 304 Sul	Praia da Graciosa
Feira da 304 Sul	Feira do Jardim Aurenny I	Praia do Prata
Feira do Jardim Aurenny I	Feira da 307 Norte	Feira do Bosque
Feira da 307 Norte	Barraquinhas de Chambari da Quadra 104 Sul	Avenida Palmas Brasil Sul
Avenida LO5	Avenida Palmas Brasil Sul	Quiosque Ponto do Pará (Praça dos Girassóis)
Avenida Palmas Brasil Sul	Avenida Palmas Brasil Norte	Restaurante Cabana do Lago (Quadra 103 Sul)
Restaurante Ecológico (Quadra 105 Sul)	Restaurante Maria Izabel Cozinha Contemporânea (Quadra 105 norte)	Avenida Tocantins em Taquaralto
Feira do Bosque	Restaurante Cabana do Lago (Quadra 103 Sul)	Taquaruçu
Avenida Tocantins em Taquaralto	Avenida Tocantins em Taquaralto	Feira da 304 Sul
		Feira do Jardim Aurenny I
		Feira da 307 Norte

Fonte: Dados da pesquisa (2021).

As feiras livres foram citadas como importantes nichos gastronômicos da cidade, por isso terão maior destaque e serão apresentadas na subseção seguinte.

6.3 Feiras livres de Palmas: apropriação do território

As feiras livres foram criadas durante o período colonial e ainda são consideradas importantes pontos de referência para a comercialização de produtos a varejo, principalmente em cidades do interior do Brasil, tendo em vista a grande diversidade de produtos e preços e a concentração de vários comerciantes em um mesmo local (ALMEIDA et al., 2011).

Existem dois tipos de feira: a livre e a permanente. Entende-se por feira livre a atividade mercantil de caráter cíclico, realizada em local público previamente designado pela administração da cidade ou município, com instalações provisórias e removíveis, que pode ocorrer em vias, logradouros públicos ou ainda em área pública coberta, do tipo pavilhão (BRASIL, 1998).

Em Palmas, as feiras livres sempre estiveram presentes no cotidiano da população. São espaços de lazer que promovem sociabilização, uma forma cultural de apropriação do território; as feiras indicam pertencimento, trazem vida à cidade. Neste sentido, as feiras foram mencionadas diversas vezes, em diferentes perguntas do questionário, por praticamente 90% dos entrevistados; elas oferecem diversos insumos, bem como a população pode consumir os alimentos de todas as vertentes gastronômicas elencadas na pesquisa. Nas feiras livres de Palmas, além de itens de alimentação, alguns pratos podem ser consumidos prontos e outros *in natura*, de modo que se concentra, ainda, uma grande variedade de artesanatos locais, regionais e nacionais; plantas e mudas de árvores frutíferas e paisagísticas diversas; roupas e calçados; atrações para o público infantil; comércio de produtos importados dentre várias outras opções de artigos. Nesses locais, podem ser encontrados uma diversidade de ingredientes e alimentos frescos, produzidos localmente ou importados, de todas as regiões do Brasil. O Quadro 05 traz alguns dos alimentos que podem ser adquiridos nas feiras *in natura*, e que estão divididos de acordo com as vertentes gastronômicas elencadas nessa pesquisa:

Quadro 05: Insumos *in natura* das feiras de Palmas

Comuns às três vertentes	Vertente Nordestina	Vertente Caipira	Vertente Amazônica
<ul style="list-style-type: none"> • Frutas, verduras e legumes diversos; • Temperos variados; • Bolos e doces; • Queijos de variados tipos; • Farinhas de mandioca de diversos tipos; • Sucos e polpas das frutas do cerrado; • Conservas de frutos do cerrado; 	<ul style="list-style-type: none"> • Manteiga de garrafa; • Carne de sol de diversas formas; • Feijões de diversos tipos; • Rapaduras diversas; • Insumos para produzir a buchada, o sarapatel, chambari, rabada, panelada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Galinhas e frangos caipiras; • Ovos caipiras; • Carne de porco; • Carne de porco na lata; • Banha de porco; • Linguiças caseiras; • Milho verde e seus derivados, como pamonhas, bolinhos, curau, canjica, bolos; • Pequi; 	<ul style="list-style-type: none"> • Pescados diversos (tucunaré, pintado, pirarucu, filhote, etc.) comercializados em bancas, dentro das caixas de isopor ou em freezers nos dias que as feiras acontecem; • Açaí; • Cupuaçu; • Jambu; • Folha da maniva; • Camarões secos e frescos; • Derivados da mandioca como tucupi, goma de tapioca;

Fonte: Dados da pesquisa (2021).

As diversas feiras, cada uma com suas peculiaridades, estão entre os espaços mais populares e visitados da cidade, pois são ambientes democráticos onde se encontra uma

diversidade de produtos e serviços, além de alimentos frescos produzidos localmente, alimentos típicos tocantinenses e também de outros Estados, acrescidos aos mais variados sotaques, refletindo o processo histórico de apropriação da capital e sua dinamicidade.

Pode-se analisar que ingredientes e alimentos das três vertentes apontadas na pesquisa são encontradas, principalmente, nas feiras livres da cidade. Da gastronomia nordestina, tão apreciada pelos habitantes de Palmas, herdada dos tropeiros que por aqui passaram e pela intensa migração de nordestinos no começo da cidade, os insumos considerados mais representativos, citados pela maioria dos entrevistados, e que fazem parte dessa vertente foram o chambari (34%), a paçoca de carne seca (11%) e a buchada (4%). Dentre os alimentos da vertente caipira, herdada dos migrantes do Centro-oeste e da localização geográfica de Palmas, os mais citados na pesquisa são o pequi (15%), o frango caipira (9%) e a galinhada (6%). As iguarias da gastronomia amazônica, herdada dos primeiros habitantes dessa região, devido à divisa territorial com o Pará e consequente migração de nativos dessa região, bem como pela quantidade de rios que passam pelo Tocantins, os alimentos mais representativos foram: o tucunaré frito (10%) e os peixes de água doce (7%).

Como cada feira acontece em dias diferentes da semana, a população que deseja consumir alimentos prontos, pode apreciar iguarias das três vertentes gastronômicas em um só lugar, durante toda a semana, alternando as feiras. São produtos para os mais variados gostos e que são comercializados por preços diversos.

Para evidenciar a diversidade de produtos, bem como a importância das feiras livres em Palmas, o Quadro 06 traz as principais características delas. Em suma, os feirantes que comercializam seus produtos nas três feiras mencionadas no referido quadro são praticamente os mesmos. Eles já têm seus pontos e seus cadastros junto à Prefeitura de Palmas que os autoriza a comercializar os produtos que são previamente informados e cadastrados por feirantes, que precisam seguir normas de higiene e segurança para poderem comercializá-los.

Nessa perspectiva, o Quadro 06 traz as características das principais feiras de Palmas: Feira da 304 Sul, 307 Norte e do Jardim Aurenny I e os alimentos que podem ser consumidos prontos nelas, de acordo com as vertentes gastronômicas Nordeste, Amazônica e Caipira.

Quadro 06: Características das principais feiras de Palmas

Nome da Feira	Localização	Dia (s) de funcionamento	Características	Gastronomia da vertente Nordestina	Gastronomia da vertente Caipira	Gastronomia da vertente Amazônica
Espaço Popular Mário Bezerra Cavalcante (mais conhecida como Feira da 304 Sul)	Quadra 304 Sul	Terças feiras (feira do produtor) Sextas feiras	Acontece desde 1991, mas foi transferida para o espaço atual em 1994. É um símbolo muito importante no âmbito social, cultural, histórico, gastronômico, geográfico e econômico da cidade.	Chambari com arroz com pequi; Buchada de bode; Sarapatel; Paçoca de carne de sol; Maria Izabel; Dobradinha com feijão branco; Acarajé; Abará; Vatapá.	Pamonhas doces e salgadas; Bolinhos de milho frito com diversos recheios; Curau; Canjica; Milho verde cozido e assado; Cuscuz recheado; Carne de porco frita; Frango caipira ao molho com ou sem pequi; Galinhada; Jiló e quiabo refogados;	Moqueca de peixe; Tucunaré frito; Piau frito; Pintado ao molho; Pirão de peixe; Tacacá na cuia; Maniçoba; Variçoba; Tapiocas dos mais variados recheios; Açaí com acompanhamentos e/ou com tapioca; Suco de graviola, de mangaba, de cupuaçu e de açaí.
Feira da 307 Norte	Quadra 307 Norte	Sábados	Começou em 1996 desordenadamente e atualmente é um importante elo entre a cadeia produtiva da cidade com a população da região norte de Palmas.	Chambari; Buchada; Sarapatel; Maria Izabel; Dobradinha e acompanhamentos; Paçoca de carne de sol.	Pamonhas doces e salgadas; Bolinhos de milho frito com diversos recheios; Curau; Canjica; Milho verde cozido e assado; Cuscuz recheado; Carne de porco frita; Frango caipira ao molho com ou sem pequi; Galinhada; Jiló e quiabo refogados.	Moqueca de peixe; Piau frito; Pirão de peixe; Tacacá na cuia; Tapiocas dos mais variados recheios; Açaí com acompanhamentos e/ou com tapioca.
Feira do Aurenny I	Jardim Aurenny I	Quintas feiras e sábado.	É a feira mais importante socialmente e economicamente, além de ser a mais completa e apreciada na região dos Aurenny's e após uma grande reforma, o espaço ganhou mais funcionalidade. Muitos dos seus feirantes que comercializam seus produtos são produtores e moradores dessa região.	Chambari; Buchada; Sarapatel; Maria Izabel; Dobradinha e acompanhamentos; Paçoca de carne de sol.	Pamonhas doces e salgadas; Bolinhos de milho frito com diversos recheios; Curau; Canjica; Milho verde cozido e assado; Cuscuz recheado; Carne de porco frita; Frango caipira ao molho com ou sem pequi; Galinhada; Jiló e quiabo refogados.	Moqueca de peixe; Piau frito; Pirão de peixe; Tacacá na cuia; Tapiocas dos mais variados recheios; Açaí com acompanhamentos e/ou com tapioca.

Fonte: Dados da pesquisa (2021).

A seguir, as Figuras 93 e 94 apresentam as feiras da 304 Sul, 307 Norte e Jardim Auren

I:

Figura 93: Feira da 304 Sul



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Figura 94: Vertente da Gastronomia Nordestina na Feira da 304 Sul



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

As Figuras 95 e 96 mostram a praça de alimentação da Feira da 304 Sul e um dos *buffets* que comercializam alimentos das vertentes gastronômicas caipira e nordestina na referida Feira, respectivamente.

Figura 95: Praça de alimentação da Feira da 304 Sul Figura 96: Buffet de alimentos da Feira da 304 Sul



Fonte: Dados da pesquisa (2021).



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Na feira da 304 Sul há diversas bancas e barracas que comercializam insumos e alimentos da vertente amazônica, as Figuras 97 e 98 mostram a ala de peixarias da Feira e a banca Delícias do Pará, respectivamente.

Figura 97: Peixarias na feira da 304 Sul



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Figura 98: Banca Delícias do Pará



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Na feira da 307 Norte, as bancas e barracas são divididas por setores, assim como nas outras feiras. As Figuras 99 e 100 apresentam a feirante comercializando farinhas e grãos, seguindo os protocolos contra a Pandemia do Covid 19 e o mocotó, um prato muito apreciado pelos frequentadores da feira em questão.

Figura 99: Feira da 307 Norte



Fonte: Palmas (2020).

Figura 100: Mocotó comercializado na Feira da 307 Norte



Fonte: Dados da pesquisa (2019).

As Figuras 101 e 102 apresentam pratos muito apreciados da vertente gastronômica nordestina, na Feira da 307 Norte. O sarapatel, a buchada e o chambari. Esses pratos são comercializados através de *buffet*, onde o cliente se serve e pesa sua comida.

Figura 101: Sarapatel, chambari e buchada na Feira da 307 Norte



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Figura 102: Barracas de alimentos prontos na Feira da 307 Norte



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

A Feira do Jardim Aurenly I passou por uma grande reforma e é considerada por grande parte da comunidade como uma feira modelo de acessibilidade para Palmas. A Figura 103 mostra a fachada da Feira depois da última reforma em 2019.

Figura 103: Feira do Aurenny I



Fonte: Palmas (2020).

Assim como nas outras feiras já mencionadas, na feira do Aurenny I é possível encontrar alimentos prontos para o consumo como *in natura*. As Figuras 104 e 105 apresentam a carne de sol e a carne de porco na lata comercializados nesse local. De acordo com a feirante, a carne de porco é o lombo, que é frito e conservado na própria gordura animal.

Figura 104: Carne de porco na lata comercializada na Feira do Aurenny I



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Figura 105: Carne de sol da Feira do Aurenny I



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

6.4 O geossímbolo gastronômico de Palmas: a feira da 304 Sul

O geossímbolo é uma forma-conteúdo da territorialidade de povos e grupos, participando da construção das identidades coletivas e dos debates da geografia cultural. Bonnemaïson (1981) afirma que os geossímbolos são sistemas espaciais de representação e traduzem um espaço vivido de formas e conteúdos. O autor destaca: “[...] Um geossímbolo pode-se definir como um lugar, um itinerário, uma extensão que por razões religiosas, políticas ou culturais leva aos olhos de certos povos e grupos étnicos uma dimensão simbólica que os conforta dentro de suas identidades [...]” (BONNEMAISON, 2004, p. 56).

A Feira da 304 Sul é vista como um geossímbolo da gastronomia de Palmas por 65% dos entrevistados dessa pesquisa. A feira realmente dá vida à cidade, mostra a cultura do Estado, representa o artesanato, a gastronomia das vertentes identificadas, as relações sociais, econômicas, políticas e geográficas da cidade. As Figuras 106 e 107 mostram a entrada principal e a lateral da feira, onde estão expostas as bancas de frutas, verduras e legumes; de temperos; de queijos e derivados do leite; de ovos caipiras; de farinhas e grãos; de pães, bolos e tortas; de derivados do milho, pastéis, tapiocas, paçoca de carne de sol; de artesanato; de polpas de frutas, de conservas, doces e compotas; dentre outras.

Figura 106: Lateral da Feira da 304 Sul



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Figura 107: Entrada principal da Feira



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Com um projeto arquitetônico diferenciado das demais feiras de Palmas, a Feira da 304 Sul – Espaço Popular Mário Bezerra Cavalcante, é a mais conhecida e antiga de Palmas; funciona duas vezes por semana, às terças-feiras (feira do produtor) e sextas-feiras (tradicional). Nela, também é possível encontrar, assim como nas demais, uma grande variedade de hortaliças, frutas, legumes, temperos, lanches, comidas típicas, embutidos, artesanatos locais, produtos importados e até mesmo roupas e acessórios. Ela traz ainda, como diferenciais, a Central das Flores, que funciona de terça-feira a sábado, as lojas de peixes – que funcionam diariamente – e a feira livre de automóveis, que funciona no domingo.

A Feira da 304 Sul não começou com a estrutura que tem hoje. Segundo o senhor Ruidelmar Fontoura, por meio de uma entrevista, Superintendente de Feiras da Secretaria de Desenvolvimento Rural de Palmas, a Feira da 304 Sul começou com um pequeno galpão de aproximadamente 1.500m², na Avenida JK, em 1992, com vendas de frutas e verduras de produtores da região, além dos pratos de chambari e buchada.

Em 1994, os comerciantes da feira foram aumentando e ela foi transferida para a localidade em que se encontra hoje, porém, com uma estrutura ainda precária e pequena.

No ano de 1996, a estrutura imponente e atual de 4.235m² foi construída, com espaço para 540 feirantes, compondo uma área total de mais de 19 mil m². Em 2008, o espaço foi reinaugurado, com reformas e ampliações e recebeu o nome de Espaço Popular Mário Bezerra Cavalcante, porém, a feira é mais conhecida com Feira da 304 Sul.

Em 2010, houve a maior reforma que a feira já recebeu, sendo que a Prefeitura de Palmas investiu mais de 2 milhões de reais em benfeitorias e na ampliação da estrutura que tem dois andares, com os produtos divididos por seções: hortaliças; verduras; queijos; comidas típicas; lanches; roupas; artesanato; frutas regionais; frutas importadas; produtos importados; mercado de peixes; *food trucks*; dentre outros.

De acordo com o entrevistado supracitado, até abril de 2019, a Feira da 304 Sul contava com 440 feirantes expositores divididos por nichos, onde 50 destes são feirantes de comida pronta, 196 expositores de hortifrúti, 15 *food trucks*, entre outros, sendo que 340 feirantes são produtores da região. Segundo o entrevistado supracitado, a Feira da 304 Sul gera em torno de R\$ 1.600.000 (um milhão e seiscentos mil reais) por mês de receita, sendo que a circulação de pessoas gira em torno de 14 mil por semana.

Entretanto, por que a Feira da 304 Sul é o geossímbolo da gastronomia em Palmas? Porque a feira foi um espaço de representação, de símbolos e de materialidade criados pelos atores e agentes sociais da produção desse espaço. É um território social de realidades que permeiam o cotidiano de Palmas, que se constitui de afetos, de simbologias, de sociabilidade,

de interação dos indivíduos e meio natural, de signos que são apreendidos pela população, bem como pelos visitantes. É um território de identidade palmense, que faz a população se sentir pertencente à cidade.

A relevância que assume um símbolo é a própria produção do espaço a partir das representações concebidas por uma sociedade. As significâncias de tais elementos subjetivos estão na autoafirmação, identidade e pertencimento.

O conceito de geossímbolo é relevante para compreender e analisar as relações estabelecidas entre os seres humanos e as formas-conteúdos que denotam a identidade e territorialidade e a sua representatividade para o outro.

A feira representa Palmas e é um geossímbolo em um espaço democrático, onde há diversos tipos de produtos; lugar, por exemplo, aonde um turista que vem à Palmas não pode deixar de conhecer, pois lá vai encontrar muitas coisas que remetem à história da cidade. De acordo com Garcia (2015):

Os geossímbolos ganham relevância e despertam curiosidade aos olhos dos turistas, que passam a se deslocar para percebê-los, mesmo que superficialmente, e também registrá-los. São as representações como parte da experiência do turista que compõe as motivações da viagem, contudo, quando se trata de indivíduos, os níveis de envolvimento do turista com o espaço-tempo da viagem são subjetivos, pois são providos de sentimento, expectativa, emoção (GARCIA, 2015, p. 191).

Uma análise geo-cultural perpassa labirintos de sinais e de sistemas espaciais de representação, segundo Bonnemaison (1981). As representações não são exclusivas e individuais; são coletivas e apropriadas historicamente. As representações também não são estáticas, o que permite afirmar que as representações atuais possivelmente não corresponderão àquelas do futuro.

A Feira da 304 Sul é um geossímbolo da gastronomia de Palmas porque comporta vários alimentos prontos para o consumo, das vertentes gastronômicas herdadas pela cidade, além de elementos da gastronomia globalizada, cada vez mais demandada pela população. Na feira pode-se encontrar comida japonesa, chinesa, paraense, pastéis, pizzas, sobremesas das mais variadas, sanduíches, tapiocas, pamonhas, paçoca de carne seca, bolinhos de milho, peixe frito, açaí, cupuaçu, frango caipira, chambari, sarapatel, buchada, mocotó, dentre uma diversidade de outros alimentos.

As Figuras 108 e 109 mostram alimentos e insumos das três principais vertentes elencadas em Palmas e que são encontrados na feira da 304 Sul, como o frango caipira e seus

derivados, manteiga de garrafa, rapadura, jambu, maniva e paçoca de carne de sol do Rei da Paçoca, estabelecimento apreciado pelos palmenses:

Figura 108: Banca da Feira da 304 Sul



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Figura 109: Rei da Paçoca na 304 Sul



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

A Figura 110 mostra a Pamonharia Paraíso, barraca que comercializa derivados do milho em geral e que é uma das mais conhecidas pela qualidade dos produtos, localizada na parte central da feira. A Figura 111 é a banca da “Mulher da Farinha”, uma das primeiras feirantes a trabalhar com esse ramo de produtos na Feira da 304 Sul.

Figura 110: Pamonharia Paraíso na Feira da 304 Sul



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Figura 111: Banca da Mulher da farinha na Feira da 304 Sul



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Percebe-se, pois, que Palmas tem nichos gastronômicos que foram apropriados pela população, bem como insumos representativos. São territórios onde a população se vê reconhecida, com sentimento de pertencimento. Pode se considerar a cultura alimentar de um povo como patrimônio imaterial, que inserida de bens pode agregar significados à sua identidade cultural, preservando as suas raízes, heranças, saberes e sabores passados por gerações e que poderão fazer parte de novas histórias, de novos hábitos.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

7.1 Visão geral

Concluiu-se que as questões levantadas pela tese foram respondidas com sucesso. Conseguiu-se identificar quais são as vertentes gastronômicas de Palmas, apresentar suas origens culturais e percursos territoriais, além dos insumos que fazem parte dessas vertentes e representam a gastronomia típica de Palmas. Traçou-se um panorama com as principais mudanças que ocorreram na alimentação em Palmas nos últimos 10 anos, até os dias atuais mostrando como a globalização chegou à cidade. Através da territorialidade urbana da gastronomia apontada na pesquisa, foi indicado um espaço considerado como geossímbolo gastronômico de Palmas.

A hipótese da tese foi confirmada porque provou que a gastronomia de Palmas e suas vertentes gastronômicas estão vinculadas à origem cultural dos seus habitantes, mas que as práticas gastronômicas dessa população sofreram e continuam sofrendo um processo de hibridação no território geográfico que desenhou, e ainda desenha, uma nova territorialidade urbana. A origem da população palmense, advinda de todas as regiões brasileiras e que trouxeram suas práticas e preferências, é a principal responsável pela fixação dos hábitos gastronômicos na cidade, mas quando há a mescla das relações sociais e das materialidades, o território configura uma nova territorialidade urbana no aspecto gastronômico.

Quando os pioneiros vieram criar esse novo território, tiveram que se adaptar ao meio e consumir alimentos que encontravam no supermercado, nas poucas hortas e nas cidades próximas. Quem morava em Taquaruçu e conhecia o que tinha em seus quintais, aproveitou-se disso para melhorar a qualidade da alimentação. São as estruturas estruturadas sendo atualizadas para funcionarem como estruturas estruturantes. Os hábitos e padrões alimentares socialmente incorporados formariam, então, como uma ponte entre a continuidade, as comidas tradicionais, por exemplo, e a mudança, isto é, a introdução de novos pratos e práticas, novos ingredientes, novos utensílios, dentre outros.

Os objetivos da tese foram respondidos, pois foi possível identificar as vertentes gastronômicas mais evidentes de Palmas, suas origens e histórias territoriais. As vertentes gastronômicas nordestina, a caipira e a amazônica – elencadas pelos entrevistados da pesquisa – têm origem nas preferências alimentares dos primeiros habitantes que se fixaram nesse território, bem como da apropriação do meio pela população e transformação dos alimentos. A localização territorial também foi peça-chave para a diversidade gastronômica: rios em

abundância, cerrado ainda preservado e terras férteis. Dos nordestinos, adotou-se o consumo de carne seca e, nas terras, foi plantada a mandioca; da mistura de ambas produziu-se a paçoca de carne seca; dos indígenas herdou-se o consumo da diversidade de peixes; dos goianos surgiu o legado de plantar hortas e criar-se frangos no quintal.

Conseguiu-se evidenciar, em linhas gerais, as principais mudanças que ocorreram na alimentação em Palmas nos últimos 10 anos até os dias atuais. Desde sua criação, Palmas está em constantes transformações em diversos sentidos e a oferta de produtos e serviços gastronômicos segue o ritmo dessas transformações. Por alguns anos, o consumo alimentar na cidade era limitado e escasso, com poucas opções de comércio, de produtos e de serviços. Porém, como toda cidade em desenvolvimento, as mudanças na cadeia produtiva seguiram o ritmo da industrialização, da produção de alimentos de acordo com a lei da oferta e da procura.

Essas mudanças, segundo os entrevistados da pesquisa, são bastante significativas: maior quantidade de supermercados e de produtos; diversidade de produtos e marcas; preços mais compatíveis com o mercado; maiores investimentos na agricultura, piscicultura e pecuária dos produtores da cidade; diversidade de estabelecimentos de A&B; profissionalização da mão de obra no setor de A&B, com instituições promovendo cursos de formação; nichos gastronômicos já formatados; estabelecimentos que comercializam gastronomia mundializada; interesse por parte dos chefs e proprietários dos estabelecimentos em comercializar pratos, unindo gastronomia de outras regiões com produtos do cerrado e/ou regionais; identificação, pela comunidade, de uma gastronomia típica e de estabelecimentos que a comercializam; dentre outras mudanças expressivas.

Por meio da pesquisa, mostrou-se quais são os insumos que mais representam a gastronomia de Palmas. A forma com que Tocantins foi povoado e apropriado pela população contribuiu para afirmar os legados e as preferências gastronômicas da população palmense por determinados insumos, que se transformaram em símbolos gastronômicos da cidade. Grande parte da população de Palmas é natural do interior do Estado, portanto, já vem com gostos alimentares engendrados. O chambari, consumido nas feiras ou na praça, o frango caipira com pequi no almoço de domingo, o peixe frito na Praia da Graciosa, a galinhada com óleo de coco babaçu saboreado em Taquaruçu são representantes da gastronomia palmense, identificados e visivelmente apropriados pela população.

A pesquisa enfatizou, ainda, a representatividade das feiras no cotidiano da cidade que indica uma forma de apropriação do território pela comunidade, seja pela sociabilidade que elas promovem, pela sensação de pertencimento local, pela facilidade de comprar produtos frescos e das vertentes gastronômicas mencionadas, no mesmo lugar e de produtores locais, pelo

fomento da cadeia produtiva, ou seja, pelo espaço de lazer e de concentração popular. O certo é que as feiras são os territórios que representam a gastronomia palmense.

A tese ainda proporcionou a indicação de um espaço que pode ser considerado geossímbolo gastronômico de Palmas, foi unânime: a Feira da 304 Sul, apontada como geossímbolo gastronômico palmense, expressa o espaço de representação, de simbologia e de materialidade que identificam a população de Palmas. A feira traz movimento à cidade, mostra a cultura do Estado, representa o artesanato, a gastronomia das vertentes identificadas, as relações sociais, econômicas, políticas e geográficas de Palmas.

7.2 Principais contribuições

O Mapa cartográfico dos nichos gastronômicos e o Mapa GeoGastronômico de Palmas apontaram a territorialidade urbana da gastronomia palmense, com suas devidas vertentes e seus insumos representativos. A população tem preferências gastronômicas e tem os lugares específicos para consumi-las ou para comprar os insumos para a preparação dos pratos. Foram territórios indicados pelos entrevistados e que retratam o cotidiano da cidade, o movimento, a apropriação do lugar.

Por ser o primeiro mapa dessa natureza, em Palmas, o Mapa Geogastronômico poderá ser referência para a comunidade palmense que terá informações sobre quais insumos e alimentos de determinada vertente são comercializados nos nichos gastronômicos de Palmas. Ou ainda, para um turista que quer apreciar determinado prato, pois, diante do Mapa poderá escolher com mais facilidade, incentivando o consumo de alimentos típicos. Além disso, o Mapa Geogastronômico é de fácil entendimento e estará disponível na internet para ser acessado por qualquer cidadão por meio dessa tese.

Palmas, cidade recentemente criada, atraiu pessoas de todas as regiões brasileiras repletas de costumes, hábitos e tradições próprias e esses habitantes construíram e estão construindo a cultura gastronômica local. Enquanto cidade nova, há necessidade de pesquisas e de registros em diversos aspectos e, no campo dos territórios gastronômicos, conseguiu-se identificar qual a herança cultural gastronômica que foi apropriada pela população, através da origem das vertentes, dos insumos mais representativos, dos hábitos e técnicas, além de apontar a territorialidade urbana da gastronomia de Palmas por meio do mapeamento dos nichos.

Além disso, essa tese contribuiu com a temática gastronomia e territorial quando destacou a territorialidade que a gastronomia cria em um determinado lugar, por meio do uso, da apropriação e da transformação do território pela população. Apresentaram-se, ainda,

importantes contribuições teóricas, como é o caso dos conceitos de vertentes gastronômicas, nichos gastronômicos e gastronomia caipira que podem se consolidar em uma nova conceituação de termos para a academia brasileira.

Uma contribuição de “encher os olhos e a boca d’água” foram as fotografias dos alimentos, dos insumos, das frutas, dos ingredientes, dos territórios de Palmas, dos nichos gastronômicos, das bancas das feiras, dentre outras tantas, que a autora da tese produziu, para enriquecer o conteúdo perscrutado. Foram alguns dias de planejamento para elaborar o roteiro de figuras, posteriormente para produzir alguns dos alimentos que estão nessas figuras, sair a campo para fotografar as árvores frutíferas na estação em que elas estavam produzindo, e do campo para fotografar os territórios, bem como os nichos. O trabalho fotográfico rendeu um acervo de muita expressividade e que engrandeceu a tese, com suas composições que complementaram o conteúdo escrito, além do acervo fotográfico dos pratos e insumos típicos de Palmas, que poderão servir para uma futura exposição.

7.3 Pesquisas futuras

Mesmo esta tese sendo referência no estudo nos territórios gastronômicos de Palmas, por ser a primeira pesquisa que une essa temática, por motivos da pandemia houve alguns contratempos que alteraram os procedimentos metodológicos planejados, principalmente na forma de entrevistas e nos entrevistados escolhidos. Então, fica a lacuna de entrevistar uma maior quantidade de pessoas, com conversas olho no olho para que elas falem mais à vontade com relação aos seus sentimentos sobre a formação gastronômica desse território. A ideia inicial era entrevistar turistas também para saber a percepção deles com relação ao insumo mais representativo da cidade, algo que será realizado nas próximas pesquisas.

Um trabalho que poderá ser desenvolvido junto às associações do setor de A&B é a atualização dos dados (quantidade, número de funcionários, endereço, produtos que são comercializados, dentre outras informações) das empresas desse setor, na cidade de Palmas.

Em razão de *lockdown* na cidade, algumas informações com relação aos dados do circuito superior e circuito inferior da economia de Palmas não foram obtidos junto aos órgãos competentes, trabalho que poderá ser desenvolvido futuramente.

Um projeto que necessita ser desenvolvido é a pesquisa sobre os alimentos que estão contidos na Lei n.º 3.253, de 31 de julho de 2017, que declara a buchada, o chambari e a paçoca de carne seca símbolos e formas de expressão cultural e gastronômica do Tocantins. Será que esses alimentos representam, de fato, a população do Tocantins? Se não, quais os insumos e

alimentos que as representam e as identificam? É uma pesquisa pertinente no quesito cultura gastronômica do Tocantins.

Uma pesquisa que poderá gerar muitos benefícios e surpreender positivamente a população, bem como a iniciativa pública e privada de Palmas é analisar a possibilidade de Palmas ser reconhecida como uma cidade criativa, visto que é uma cidade nova, planejada e que apresenta peculiaridades que fazem com que ela possa ser efetivamente considerada criativa, o que geraria muitos investimentos em diversos sentidos.

7.4 Principais conclusões com base no resultado da pesquisa e entrevistas

O fato de ter trabalhado com a geografia, área que não é a minha formação me incentivou a buscar mais conhecimentos e pensar em uma temática que pudesse unir a gastronomia e a geografia. Já havia interesse há bastante tempo, inseria algumas temáticas geográficas nas aulas, mas que se limitam basicamente à geografia física. Por isso, optou-se por cursar doutorado em Geografia. Assim que foi iniciado o curso, com as primeiras disciplinas, percebeu-se que era uma área muito abrangente e responsável por instigar várias aplicabilidades. Decidiu-se seguir o projeto pela geografia cultural, de modo que foram analisadas referências teóricas de autores muito importantes desse eixo, além de outros que trazem conceitos que, juntamente ao espaço geográfico, constituem-se como o cerne do pensamento geográfico e que, se não fossem bem esclarecidos, deixam lacunas na pesquisa.

Percebeu-se a importância de pesquisas centradas na relação entre gastronomia, cidade e territorialidade, por não haver estudos que relacionassem essa tríade e ainda pela ausência de pesquisas que correlatam a gastronomia, o território e a geografia cultural em Palmas e no Tocantins. Então, surgiu a possibilidade de estudar as diferentes concepções de cultura gastronômica, territorialidade, vertentes gastronômicas e os novos hábitos que formam a diversidade gastronômica de Palmas.

Analisando o resultado dessa tese, percebeu-se que ela contribuirá sobremaneira com a temática da gastronomia (valorização do patrimônio cultural) e que é uma referência significativa neste campo de estudo. Até porque a autora da tese está alinhada com os pensamentos dos entrevistados no que diz respeito aos insumos mais representativos de Palmas, nas mudanças que ocorreram na alimentação dos palmenses, nas particularidades apresentadas, bem como nas vertentes gastronômicas que prevalecem em Palmas, elencadas pelas pesquisas. Além disso, há concordância sobre a representatividade das feiras no cotidiano da cidade, como

espaços de sociabilidades e sobre a Feira da 304 Sul ser o espaço considerado como geossímbolo gastronômico de Palmas.

Portanto, de modo geral, esta tese respondeu aos seus objetivos e mostrou quais são os territórios gastronômicos de Palmas. Comprovou-se que a gastronomia de Palmas é um produto da relação da sua população com o seu meio, com essa população dependendo – mas também interferindo – no seu entorno, criando novas territorialidades, novas tecnologias de produção, de hábitos e de preparo compatíveis com suas realidades, transformando o seu território.

REFERÊNCIAS

- AAKER, David.; KUMAR, V. & DAY, G. **Marketing research**. John Wiley & Sons, Inc. 1995.
- AGÊNCIA DO DESENVOLVIMENTO DO TURISMO, CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA – ADETUC. **Turismo Tocantins**. Disponível em: <https://adetuc.to.gov.br/>. Acesso em: 22 set. 2019.
- AJARRA, C. et al. O Estado do Tocantins: reinterpretção de um espaço de fronteira. **Revista Brasileira de Geografia**, Rio de Janeiro, v. 53, n. 4, p. 5-48, out./dez., 1991.
- ALMEIDA, R. B.; DINIZ, W. J. S.; SILVA, P. T. V.; ANDRADE, L. P.; DINIZ, W. P. S.; LEAL, J. B. G.; BRANDESPIM, D. F. Hygienic and sanitary conditions of the sale of meat in street markets Paranatama, PE. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v. 22, n. 4, p. 585-592, 2011.
- AMBRÓSIO, C. L. B.; SIQUEIRA CAMPOS, F. de A.C.; FARO, Z. P. de. Carotenóides como alternativa contra a hipovitaminose A. *Revista de Nutrição*. Campinas, v. 19, n. 2, 2006.
- ANJOS, Ana Carolina Costa dos. **Do girassol ao capim dourado: Apropriação e ressignificação de elementos naturais na narrativa identitária do Estado do Tocantins**. Porto Alegre: Editora Fi, 2017.
- 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.
- AVIDOS, M. F. D.; FERREIRA, L. T. Frutos dos Cerrados: preservação gera muitos frutos. **Biociência e Desenvolvimento**, [S.l.], v. 3, n. 15, p. 36-41, 2000.
- AZEVEDO, Patrícia Guerra. A gastronomia como marca identitária da cultura sanfranciscana. **RDE - Revista de Desenvolvimento Econômico**, Salvador, Ano XII, Ed. Esp. dez., 2010.
- BACHELARD, Gaston. A terra e os devaneios do repouso: ensaio sobre as imagens da intimidade. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2003.
- BACZKO, Bronislaw. A imaginação social. In: LEACH, Edmund et al. **Anthropos-Homem**. Lisboa: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1985.
- BAHL, Miguel; SPERANDIO, Maria Henriqueta, Garcia Gimenes; BARTOSZECK, Letícia Nitsche. Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. **Revista Geográfica de América Central** [en linea]. 2011, 2 (), 1-16. Acesso em 15 de maio de 2019. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=451744820255>
- BELUZZO. R. **A valorização da cozinha regional**. In: 1º Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar. Coletânea de palestras. Brasília: 2004.

BERTRAN, Paulo. **História da terra e do homem no Planalto Central**: Eco-história do Distrito Federal, do indígena ao colonizador. Brasília: Verano, 2000.

BESSA, Kelly. Periodização e Diferenciação Espacial no Segmento de Rede Urbana no Tocantins. Espaço Aberto, UFRJ, v. 5, n.1, p. 9-27. Rio de Janeiro: 2015. Disponível em: <https://revistas.ufrj.br/index.php/EspacoAberto/article/view/3312>. Acesso em: 10 jan. 2021.

BESSIS, S. Mille et une bouches: cuisines et identités culturelles. Autrement, 154, 1995. (Mutations/Mangeurs)

BEZERRA, Nilva Aparecida Pacheco. **A migração em Palmas/TO**: A felicidade no imaginário social. 2013a. 175f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal do Tocantins. Porto Nacional: 2013.

BIAZIOTI, Tânia. **A quebra entre o passado e o futuro na cozinha caipira**. Tese (Doutorado – Programa de Pós Graduação e Psicologia Social). Instituto de Psicologia, Universidade de São Paulo, 2018.

BONNEMAISON, J. **La géographie culturelle**. Paris: Éditions du CTHS, 2004.

BONNEMAISON, J. Viagem em torno do território. In: CORRÊA, R. L.; ROSENDAHL, Z. (orgs.). **Geografia cultural**: Um século (3). Rio de Janeiro: Ed. UERJ, 2002.

BONNEMAISON, J. Voyage autor du territoire. **L'espace géographique**, Paris, n. 4, p. 249-262, 1981.

BOTELHO, Adriano. **Geografia dos Sabores**: Ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. Textos do Brasil, n. 13, s. d. 2008 Disponível em: <http://dc.itamaraty.gov.br/imagens-e-textos/revista13-mat10.pdf/view>. Acesso em: 15 maio 2020.

BOURDIEU, P. **Pierre Bourdieu**: Sociologia. Renato Ortiz (Org.). São Paulo: Ática, 1983.

BOURDIEU, Pierre. **A economia das trocas linguísticas**: o que Falar quer dizer. Tradução Sergio Miceli. São Paulo: Edusp, 1996.

BRASIL. Distrito Federal. Lei nº 1.828, de 13 de janeiro de 1998. **Disciplina a Organização e o Funcionamento das Feiras livres e permanentes no Distrito Federal**. Brasília: Diário Oficial, 1998.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

BRITO, E. B. **O papel de Palmas na Rede de Integração Regional**. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Programa de Pós-Graduação em Geografia pela Universidade da Grande Dourados. Dourados, 2009.

BRUNI, Fernanda Zilli. **Ideais separatistas e autonomia política: depoimentos sobre a criação do Estado do Tocantins**. Dissertação (Mestrado Profissional em Bens Culturais e Projetos Sociais) - FGV - Fundação Getúlio Vargas, Rio de Janeiro, 2007.

CAMPOS, R.; FERREIRA, J.; MANGUEIRA, M. G.; CONCEIÇÃO, M. **Gastronomia Nordestina: Uma mistura de sabores brasileiros**. Centro de Ciências da Saúde – Departamento de Nutrição, 2011.

CANDIDO, Antônio. **Os parceiros do Rio Bonito**: Estudo sobre o caipira paulista e a transformação do seu meio de vida. São Paulo: Duas Cidades, Editora 34, 2001.

CARVALHÊDO, W. S.; LIRA, Elizeu R. Palmas Ontem e Hoje: Do interior do Cerrado ao Portal da Amazônia. **Observatorium: Revista Eletrônica de Geografia**, v.1, n.2, p.51-73, jul. 2009.

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

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil: Cozinha brasileira**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1983.

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

CAVALCANTI, Maria do Espírito Santo Rosa. **Tocantins: O movimento separatista do norte de Goiás, 1821-1988**. São Paulo e Goiânia: Garibaldi, Editora da UCG, 1999.

CLAVAL, Paul. **A Geografia Cultural**. 2.ed. Florianópolis: UFSC, 2001.

CLAVAL, Paul. **A Geografia Cultural**. Paris: Nathan, 1995.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Gastronomia: A trajetória de uma construção recente**. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 2, p. 203-222, jul./dez., 2013.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht; BARBOSA, Filipe Augusto Couto; ROIM, Talita Prado Barbosa (orgs.). **Cidades e consumo alimentar**. Goiânia: Editora Imprensa Universitária, 2018. 204p.

CONTRERAS, J.; GRACIA-ARNAIZ, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2011.

CONTRERAS, Jesus; GRACIA-ARNÁIZ, Mabel. **Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2005.

DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DARDEL, Eric. **O homem e a terra: natureza da realidade geográfica**. São Paulo: Perspectiva, 2011.

DEPUTADO apresenta projeto para tornar Montes Claros (MG) capital nacional do Pequi e Caiado rebate. In: **Jornal O Popular**. Disponível em: <https://www.opopular.com.br/noticias/magazine/deputado-apresenta-projeto-para-tornar-montes-claros-mg-capital-nacional-do-pequi-e-caiado-rebate-1.2193472>. Acesso em: 15 fev. 2021.

DEUS, T. N. de. **Extração e caracterização de óleo do pequi (Caryocar Brasiliensis Camb.) para o uso sustentável em formulações cosméticas óleo/água (o/a)**. 2008. 75 f. Dissertação (Mestrado em Ecologia e Produção Sustentável) – Universidade Católica de Goiás, Goiás, 2008.

DONADIO, J. L. **Frutos exóticos brasileiros**. Ed. FUNESP, 2000.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista: Construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2009.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2015.

DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. **A culinária caipira da Paulistânia – a história e as receitas de um modo antigo de comer**. São Paulo: Três Estrelas, 2018.

DÓRIA, Carlos. Alberto. **A culinária materialista**. São Paulo, SP: Editora Senac, 2009.

DÓRIA, Carlos. Alberto. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo, SP: Três Estrelas, 2014.

DOUGLAS, Mary. **Implicit meanings**. London: Routledge & Kegan Paul, 1975.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. São Paulo: Perspectiva, 1976.

DURHAM. Eunice. **A caminho da cidade: A vida rural e a migração para São Paulo**. 2. ed. São Paulo: Perspectiva, 1978.

EMBRAPA. **Mandioca em números**. Disponível em: <https://www.embrapa.br/congresso-de-mandioca-2018/mandioca-em-numeros>. Acesso: 22 nov. 2020.

ERIG, Geruza Aline; FONSECA, Janaina Maria Aires Andrade; GRANJA JÚNIOR, Joseane Ribeiro de Menezes; CARVALHO, Leonardo Brasil; FERREIRA, Mayele Cristina de Andrade. **Perfil socioeconômico do visitante do 8º Festival Gastronômico de Taquaruçu – Distrito de Palmas/TO**. In: 6ª JICE – Jornada de Iniciação Científica e Extensão, 2015. Disponível em: <http://propi.ifto.edu.br/ocs/index.php/jice/6jice/paper/view/6978/3452>. Acesso em: 15 fev. 2019.

ERIG, Geruza Aline; RODRIGUES, B.V.B; ANDRADE, T. C. **O chambari como símbolo da experiência gastronômica do turista de Palmas – Tocantins – Brasil**. Anais da III Conferência Internacional Turismo & História. Universidade de Caxias do Sul – UCS. Caxias do Sul: 2019.

ERIG, Geruza Aline; RODRIGUES, Brenno Vinicius Brito. **O papel simbólico dos alimentos e bebidas na Festa do Divino Espírito Santo em Natividade – TO**. III Simpósio Internacional de Alimentação e Cultura. Universidade Federal de Sergipe, 2018. Disponível em: <http://eventogrupam.blogspot.com/p/gt-02.html> Acesso em: 05 jan. 2020.

ERIG, Geruza Aline; SANTANA, A. G.; FERREIRA, M. C. de A. Evento e Turismo: A Festa do Divino Espírito Santo em Natividade - TO, Brasil. **Revista Rosa dos Ventos Turismo e Hospitalidade**, v. 10, n. 3, p. 594-606, 2018.

ERIG, Geruza Aline; SANTOS, K. M. da C. O. **Festival Gastronômico de Taquaruçu – Palmas - Tocantins**: Formação de identidade e fomento do turismo no Norte do Brasil. In: 8ª JICE – Jornada de Iniciação Científica e Extensão, 2017. Disponível em: <http://propi.ifto.edu.br/ocs/index.php/jice/8jice/paper/viewFile/8388/3948>. Acesso em: 15 fev. 2019.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Senac, 2001.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro** : El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.

FORSTER, T; HUSSEIN, K; MATTHEISEN E. Sistemas alimentares urbano - regionais: uma abordagem inclusiva e integrada para melhorar os sistemas alimentares e as ligações urbano – rurais. RUAF Foundation Resource Centres on Urban Agriculture & Food Security. Revista de Agricultura Urbana, n° 29 – maio de 2015.

FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande & Senzala**: Formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal. 13. ed. brasileira. Rio de Janeiro: José Olympio, 1966.

GARCIA, Rita Maria de Paula. Representações sociais e o turismo: consubstanciação de geossímbolo. **Caderno Virtual de Turismo**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 2, ago, 2015, p. 182-194, Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2015.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Rev. Nutrição**. v.16, n. 4, out./dez. Campinas: 2003.

GERMANO, J.N., SILVA, R.L.A.; SANTOS, E.M. Estudo Etnobotânico das plantas medicinais do cerrado do Estado de Mato Grosso. **Revista Brasileira de Plantas Mediciniais**, v. 3, n. 1, p. 23-31, 2007.

GONÇALVES, Peterson Dayan Machado. **Análise diacrônica urbana configuracional de Palmas – 1990-2017**. Editora UnB: Brasília, 2017.

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

GRUPOQUATRO. **Memorial do projeto da capital do Estado do Tocantins**: Palmas/Plano Básico. Goiânia, 1989 (Mimeog.).

HAESBAERT, Rogério. Concepções de território para entender a desterritorialização. In: SANTOS, Milton et al (orgs). **Território, territórios**: Ensaio sobre o ordenamento territorial. 2ª ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

HAESBAERT, Rogério. **O mito da desterritorialização**: Do fim dos territórios à multiterritorialidade. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras; ARNÁIZ, Mabel Gracia. **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2005.

IBGE. **Censo Demográfico 2000**. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/trabalho/9663-censo-demografico-2000.html?edicao=9864&t=resultados>. 2000. Acesso em: 23 fev. 2021.

IBGE. **Censo Demográfico 2010**. 2011. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/to/palmas/pesquisa/23/24007?detalhes=true&localidade1=0&indicador=24012>. Acesso em: 09 abr. 2019.

IBGE. **Monografias municipais**. Norte/Tocantins Palmas. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/2974/momun_no_to_palmas.pdf Acesso em: 20 dez.2020

INÁCIO, Pedro H. Dias; LEITÃO, Maria do Rosário de F. Andrade. Pesca, gênero e políticas públicas: uma introdução à história da articulação de mulheres pescadoras de Pernambuco. In: LEITÃO, Maria do Rosário de F. Andrade; CRUZ, Maria Helena S. (Org.). **Gênero e trabalho: Diversidade de experiências em educação e comunidades tradicionais**. Florianópolis: Ed. Mulheres, 2012.

INSTITUTO Sociedade, População e Natureza. **Espécies**. Disponível em: <http://www.cerratinga.org.br>. Acesso em 10 dez 2020.

JUNQUEIRA, Carmen. **Antropologia indígena: Uma introdução**. São Paulo: EDUC, 2002.

KINNEAR, Thomas C. & TAYLOR, James R. **Marketing research: an applied approach**. Mc Graw Hill. 1979.

KISH, Leslie. **Survey sampling**. John Wiley & Sons, Inc. 1965

LAJEADO. **Cidade**. Disponível em: <https://www.lajeado.to.gov.br/pagina/Cidade> Acesso em 20 nov. 2020.

LÉVI-STRAUSS, Claude. “The Culinary Triangle”. In: COUNIHAN, Carole & VAN ESTERIK, Penny (eds). **Food and culture**. New York, Routledge, 1997.

LEWIS, W. A. (1954). **Economic development with unlimited supplies of labour**. Manchester School, v. 22, n. 2, maio/1954.

LIRA, Eliseu Ribeiro. **A gênese de Palmas - Tocantins**. 313f. Dissertação de Mestrado. Departamento de Geografia, Universidade Estadual Paulista, Presidente Prudente. 1995.

LODY, Raul. **Cozinha brasileira: Uma aventura de 500 anos**. In: Formação da culinária brasileira. Rio de Janeiro: Sistema CNC, SESC, SENAC, 2000.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca: Temas da antropologia da alimentação**. São Paulo: Editora SENAC, 2008.

- LODY, Raul. **Culinária amazônica**: O sabor da natureza. 3 ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2011.
- LOPEZ, Adriana; MOTA, Carlos Guilherme. **História do Brasil**: Uma Interpretação. São Paulo: SENAC, 2008.
- MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, AM., GARCIA, RWD. (orgs). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.
- MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Oshima com Brillat-Savarin. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 01-10, 2001.
- MARTINS, P. **Culinária paraense**: Coleção sabores do Brasil, v. 1. Belém: IECA – Instituto de Educação e Cultura da Amazônia, 2005.
- MASCARENHAS, R. G. T. A diversidade gastronômica como fator de identidade cultural nos campos gerais: potencialidades para o turismo regional. **Revista Eletrônica Geografar**, Resumos do VI Seminário Interno de Pós-Graduação em Geografia, v. 2, p. 65-65, 2007.
- MATTAR, F. Pesquisa de marketing. [S. l.]: Ed. Atlas. 1996.
- MEDEIROS, R.; Young, C.E.F.; Pavese, H. B.; Araújo, F. F. S. 2011. **Contribuição das unidades de conservação brasileiras para a economia nacional**: Sumário Executivo. Brasília: UNEP-WCMC, 44p.
- MINTZ, Sidney W.; PRICE, S. (Ed.). **Caribbean contours**. Baltimore: Johns Hopkins University Press, 1985.
- MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n.47, p. 31-42, out. 2001.
- MINTZ, Sidney W. **Sweetness and power**: the place of sugar in modern history. New York: Viking, 1985.
- MIRANDA, Ricardo Ferreira. **Miracema do Tocantins**: Uma cidade em (des)construção. Dissertação do Programa de Pós-graduação em Geografia. Tocantins: UFT, 2015.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. 2ª ed. São Paulo: Ed. SENAC, 2009.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora SENAC, 2008.
- MORAES, Antônio Carlos Robert de. **Geografia pequena história crítica**. 18ª ed. São Paulo: Hucitec, 2002.
- MORAES, Gilmar Ferreira de. **Políticas Públicas do Agronegócio**. Indaial: UNIASSELVI, 2017.
- MORAES, L. M. **A segregação planejada**: Goiânia, Brasília e Palmas. Goiânia: Editora da UCG, 2006.

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional, In: **Anais do Semintur**: Universidade de Caxias do Sul, 2010.

OLIVEIRA, A. **O sabor do território**: O design estratégico e a valorização do Arroz do Litoral Norte Gaúcho e do Doce de Pelotas. Dissertação (Mestrado em Design Estratégico) – Programa de Pós-Graduação em Design, Unisinos. São Leopoldo: 2013.

OLIVEIRA, José Manoel Miranda de. **Estratégias Separatistas e Ordenamento Territorial**: A criação de Palmas na consolidação do Estado do Tocantins. 2012. 295f. Tese (Doutorado em Geografia). Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2012.

OLIVEIRA, M. M. de. **Como fazer pesquisa qualitativa**. Petrópolis: Vozes, 2007.

OLIVEIRA, Nilton Marques de. **Desenvolvimento regional e territorial do Tocantins**. Palmas/TO: Universidade Federal do Tocantins / EDUFT, 2019.

OLIVEIRA, R. A “invenção” do Tocantins. In: GIRALDIN, O. (Org.). **A (trans)formação histórica do Tocantins**. Goiânia, Ed. UFG, 2002.

OLIVEIRA, Tânia B. de; COSTA, Larissa P.; MANDELBAUM, Belinda. Um lugar para uma casa sem chão: escuta psicanalítica de uma família refugiada. **Revista Travessia**, São Paulo, v. 11, n. 60, p. 19-24, jan./abr., 2008.

ORTIZ, Renato. **Cultura brasileira e identidade nacional**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1985.

PALACIN, Luis. **História de Goiás (1722-1972)**. 5. ed. Goiânia: Ed. da UCG, 1989.

PALMAS. **Lei Orgânica do Município de Palmas Lei nº 00/90**. Câmara Municipal de Palmas, Palmas – Tocantins, 1990.

PALMAS. Prefeitura Municipal. **Palmas está entre as 10 cidades mais desenvolvidas do País**. Disponível em: <http://www.palmas.to.gov.br/secretaria/gabinete/noticia/1508199/palmas-esta-entre-as-10-cidades-mais-desenvolvidas-do-pais/>. Acesso em: 25 jun. 2018.

PARAÍSO. História. Disponível em: <https://paraisodotocantins.to.leg.br/?meio=8542012> Acesso em 22 nov. 2012.

PARENTE, Temis Gomes. Fundamentos históricos do Estado do Tocantins colonial. Goiânia: ed. UFG, 2003.

PARENTE, Temis Gomes. **Fundamentos históricos do Estado do Tocantins Colonial**. Goiânia: UFG, 2007a.

PARENTE, Temis Gomes. Gênero e memória de mulheres desterritorializadas. **ArtCultura**, v. 9, n. 14, p. 99-111, jan./jun. Uberlândia, 2007b.

PARENTE, Temis Gomes. **Resistência em um Universo de Pobreza Norte de Goiás – 1749-1800**. Recife: UFP, 1996.

PARRIÃO, Tomásia. **Sabores do Tocantins**: Coletânea de receitas regionais. 2ª ed. Palmas: [S.n.], 2012.

PAZ, Luis Hildebrando Ferreira. **A influência da vegetação sobre o clima urbano de Palmas - TO**. 169 f. Dissertação (Mestrado em Arquitetura) – Universidade de Brasília, Brasília, 2009.

PIRES, Cornélio. **Conversas ao pé do fogo**. Coleção conversa caipira. [S.l.]: Ottoni editora, 2002.

PORTAL NOVO NORTE. Luana apresenta PL para tornar Pequi patrimônio cultural, gastronômico e ambiental do Tocantins. Disponível em: <https://portalnovonorte.com.br/luana-apresenta-pl-para-tornar-pequi-patrimonio-cultural-gastronomico-e-ambiental-do-tocantins/> Acesso 20 fev 2021.

POULAIN, Jean Pierre. **Alimentazione, cultura e società**. Bologna: Il Mulino, 2008.

POULAIN, Jean Pierre. **Sociologia da Alimentação**. Florianópolis. Editora da UFSC, 2006.

POULAIN, Jean Pierre. **Sociologies de l'alimentation**. Paris: PUF; 2002.

QUINZANI, S. S. P.; CAPOVILLA, V. M.; CORRÊA, A. A. A pluralidade gastronômica da região amazônica: sabores acreanos, paraenses e do Alto Rio Negro. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, v. 13, n. 2, p. 248-271, ago., 2016.

RAFFESTIN, C. **Por uma geografia do poder**. São Paulo: Ática, 1993.

REVEL, François. **Um banquete de palavras**. São Paulo, Companhia das Letras, 1996.

RIBEIRO, B. G. **O índio na cultura brasileira**. Rio de Janeiro: Grafos, 1987.

RIBEIRO, Darcy. **Os índios e a civilização**: A integração das populações indígenas no Brasil moderno. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

ROCHA, M. R. T. **A rede sociotécnica do babaçu no bico do papagaio - TO**: Dinâmicas da relação sociedade natureza e estratégia de reprodução social agroextrativista. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre: 2011.

RODRIGUES, Jean Carlos. **Estado do Tocantins**: Política e religião na construção do espaço de representação tocantinense. 2008. 147f. Tese (Doutorado em Geografia) - Universidade Estadual Paulista – UNESP, Presidente Prudente, 2008. Disponível em: <https://repositorio.unesp.br/handle/11449/105048?show=full> Acesso em: 3 ago. 2019.

RODRIGUES, D. B. **O Projeto Rio Formoso e a reprodução ampliada do capital no entorno da Ilha do Bananal**: Concentração da riqueza, exclusão e resistência. Dissertação (Mestrado em Geografia). Universidade Federal do Tocantins. Porto Nacional: 2013.

SANTOS, C. R. A. Por uma história da alimentação. **História: Questões e debates**, Curitiba, v. 14, n. 26/27, p. 154-171, jan./dez., 1997.

SANTOS, Estêvão Luiz Santoro dos. **Sabores e saberes do pequi - Caryocar brasiliense Cambess (caryocaraceae) - e os valores culturais do cerrado**. Anápolis: Centro Universitário de Anápolis – UniEvangélica, 2015.

SANTOS, F. G. dos. **Da criação do Estado do Tocantins à invenção de sua gastronomia**. São Paulo: Universidade Anhembi Morumbi, 2014. Disponível em: http://portal.anhembi.br/wp-content/uploads/dissertacoes/hospitalidade/2014/Dissertacao_Franksley_Gomes_dos_Santos.pdf. Acesso em: 8 fev. 2019.

SANTOS, J. E. **Taquaruçu**: Reconstruindo uma história através da memória (1940-1960). Recife: UFPE. Dissertação (mestrado em história). Universidade Federal de Pernambuco, 1996.

SANTOS, L. L.; CURY, M. J. F.; SANTOS, L. L. O coco e as cercas: Dinâmicas territoriais das quebradeiras de babaçu no Bico do Papagaio. **Formação** (online), v. 27, n. 52, p. 101-121, 2020.

SANTOS, Milton. **A Natureza do Espaço**: Técnica e Tempo, Razão e Emoção / 4. ed. 2 (reimpr.). São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2006.

SANTOS, Milton. O chão contra o cifrão. In: Santos, Milton. **O país distorcido**: O Brasil, a globalização e a cidadania. São Paulo: Publifolha, 2002. p. 184.

SANTOS, Milton. SILVEIRA, Maria Laura. **O Brasil**: Território e sociedade no início do século XXI. Rio de Janeiro: Record, 2001.

SAVARIN, B. (1995). **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras.

SAYAD, Abdelmalek. O retorno: elemento constitutivo da condição do imigrante. **Revista Travessia**, São Paulo, v. 13, p. 5-32, jan. (edição especial), 2000.

SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Guia Prático de Eventos Gastronômicos**: Saiba como idealizar o seu. Brasília: 2016. Disponível em: [http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/94a42e5c0d34bc3c1837638cdab33bb5/\\$File/5779.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/94a42e5c0d34bc3c1837638cdab33bb5/$File/5779.pdf). Acesso em: 12 fev. 2018.

SILVA, Aion Angelu Ferraz; SOUZA, Lucas Barbosa e. A percepção dos moradores de Porto Nacional (TO) sobre aspectos da gênese e da dinâmica climática local. In: Seminário de Iniciação Científica, 6 nov. 2010, Palmas. **Anais...** Palmas: Universidade Federal do Tocantins, 2010.

SILVA, Everton Francisco da. **Sussa e Tambor**: Cultura popular e identidade na construção histórica do Tocantins. Monografia (Especialização em História Social). UNITINS: Porto Nacional, 2008.

SILVA, V. C. P. **Girassóis de pedra**: Imagens e metáforas de uma cidade em busca do tempo. 2008. Tese (Doutorado em Geografia) – Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Presidente Prudente: 2008.

SILVEIRA, Maria Laura. Globalización y territorio usado: Imperativos y solidariedades. **Cuadernos del CENDES**, v. 25, p. 1-19. Caracas: 2008.

SIMON, H. A. **As ciências do artificial**. Coimbra: Armênio Amado, 1981.

SOBRAL, Moacir Ribeiro Barreto. **Luiz Gonzaga e alimentação sertaneja**: As práticas alimentares representadas nas letras musicais. *Interações* (Campo Grande) [online]. 2015, v. 16, n. 1. pp. 155-162. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1518-70122015113>. Acesso 10 jan. 2021.

SOUZA, Lucas Barbosa. Novas cidades, velhas querelas: episódios pluviais e seus impactos na área urbana de Palmas (TO), primavera-verão 2009/2010. Mercator – **Revista de Geografia da UFC**, 2010. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=273620609011>.

SOUZA, Luiz Antônio da Silva. **Memória Estatística da Província de Goyas dividida pelos julgados das suas duas Comarcas e na forma do enlencho enviado pela Secretaria do Império**: escripta por determinação do Ex. Conselho Administrativo da Província. Rio de Janeiro: Typographia Nacional, 1832.

SOUZA, M. A. de. O dono da terra: estudo sobre a formação de uma pósfronteira no Tocantins. In: SILVA, L. S. D. (Org.) **Relações cidade - campo**: fronteiras. Goiânia: UFG, 2000. p.195-215.

TEIXEIRA, Luís Fernando Cruvinel. A formação de Palmas. **Revista UFG**, ano XI, n. 6, jun., 2009. Disponível em: https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/694/o/06_Palmas.pdf. Acesso em: out.2020.

TEMPASS, Martín César. Os grupos indígenas e os doces brasileiros. **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre, v. 2, n. 2, p. 98-114, jul./dez., 2008.

TEMPASS, Martín César. **Quanto mais doce, melhor**: Um estudo antropológico das práticas alimentares da doce sociedade Mbyá-Guarani. 2010. 395 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – UFRGS, [2010].

TOCANTÍNEA. **História**. Disponível em: <https://tocantinia.to.leg.br/pagina/Historia>. Acesso em 10 jan. 2021.

TOCANTINS. **Atlas Propriedade Legal**: Palmas – Tocantins. José Maria da Silva Junior (Org.) Caoma/Labgeo/MP - TO, TNC. – Palmas, TO: Ministério Público do Estado do Tocantins, The Nature Conservancy – TBC, 2017.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais**: A pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, 1987.

VELASQUES, Ana Beatriz Araujo. **A concepção de Palmas (1989) e sua condição moderna**. 2010. 245 f. Tese (Doutorado em Arquitetura e Urbanismo) – Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2010.

VLACH, Vânia. **Papel do ensino de geografia na compreensão de problemas do mundo atual**. IX Colóquio Internacional de Geocrítica. Porto Alegre, 28 de maio - 1 de junho de 2007. Disponível em: <http://www.ub.edu/geocrit/9porto/vlach.htm>. Acesso em: 10 jan. 2021.

WOORTMANN, E.F. A comida como linguagem. **Revista Habitus**. Goiânia, v. 11, n.1, p. 5-17, jan./jun., 2013.

XAVIER, J. A.; LIRA, E. R. O Parque Estadual do Jalapão no cerrado tocantinense e as comunidades tradicionais. In: **Anais**, Encontro Regional de Geografia: Geografia no contexto das reformas neoliberais no Brasil, 15, 2018.

YIN, R. K. **Estudo de caso**: Planejamento e métodos. 2 ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

APÊNDICE A - SABORES EXPERIMENTADOS

O Quadro 07, “Sabores experimentados” é um glossário que contempla os principais conceitos criados pela autora e utilizados no decorrer da tese, como também a descrição de alguns frutos citados no texto, muitos deles, encontrados no cerrado. E ainda a especificação de alguns alimentos e insumos que foram mencionados nessa pesquisa.

Quadro 07: Sabores experimentados

TERMO	TIPOLOGIA	DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS/CONCEITOS
ARROZ CIRIGADO	Alimento	Arroz preparado com galinha caipira, carne de sol, jiló e abóbora. Suas nomenclaturas podem variar entre: Arroz sirigado, Maria-Izabel, Arroz de tropeiro Arroz carreteiro e Quebra-torto. As receitas também variam de acordo com cada região do Tocantins e/ou do Brasil. De acordo com a população tocantinense, o arroz cirigado é feito a partir da carne de sol com arroz, acrescido do “que se tem na geladeira”.
BACABA	Fruto	É uma palmeira nativa da Amazônia. A polpa é extraída do fruto desta palmeira, a qual dá frutos em cachos com dezenas de caroços. O óleo extraído da bacaba é esverdeado e perfumado, com propriedades físico-químicas semelhantes às do azeite de oliva. Da bacaba produz-se sucos, doces, compotas, bolos, dentre outros.
BARU	Fruto	Formado por uma casca dura com uma amêndoa saborosa e de alto valor nutricional em seu interior, chamada de castanha-de-baru. Possui apenas uma semente por fruto, mas também é possível aproveitar sua polpa e o endocarpo. As castanhas têm sabor parecido ao do amendoim e são utilizadas na gastronomia, em pães, biscoitos, cremes, molhos, entre outros. A castanha-de-baru também pode ser consumida <i>in natura</i> (torradas) ou ser transformada em óleo natural.
BURITI	Fruto	Fruto castanho-avermelhado, coberto por escamas, com polpa marcadamente amarela e rica em cálcio. Frutifica de outubro a março. Pode-se consumir o buriti <i>in natura</i> , como também na forma de polpas, sucos, doces e sorvetes. Também é possível confeccionar óleos que têm valor medicinal, por terem ação vermífuga, cicatrizante e energética natural, além de terem propriedades hidratantes para a pele e cabelos.
CAGAITA	Fruto	Típicos do Cerrado brasileiro, os frutos da cagaiteira são fontes de vitaminas do complexo B, vitamina C e niacina, além de

		glicídios e proteínas. Sua época de frutificação é nos meses de setembro e outubro. Seus frutos são muito suculentos e consumidos ao natural ou em forma de geleias, sucos, licores, doces e sorvetes.
CARNE DE SOL	Alimento	Carne ligeiramente salgada e deixada em locais bem ventilados e secada ao sol. Esse era um método de conservação nos tempos antigos, principalmente na região Centro-oeste brasileira, onde o sal era iguaria pouco acessível.
CARNE SECA	Alimento	Carne desidratada a partir do sal. As "mantas" de carne são constantemente mudadas de posição para facilitar a evaporação. Em seguida, elas são estendidas em varais, ao sol, até completar a desidratação.
CHAMBARI	Alimento	Corte da carne retirado da perna traseira do boi, mundialmente conhecido como ossobuco, na região sul e sudeste do Brasil também se utiliza essa nomenclatura. Na região Centro-oeste é reconhecido como chambaril, já na região Norte, o corte é denominado de chambari. Seu consumo vai desde pratos mais simples, como um molho de chambari com mandioca, acompanhado de arroz com salada até um prato mais <i>gourmetizado</i> como um " <i>Ossobuco alla milanese</i> ".
FAVA	Insumo	Grão comestível, semelhante ao feijão, é uma leguminosa rica em diversos nutrientes, tais como proteínas, fibras alimentares, possui um baixo teor de gordura, livre de gordura saturada e uma excelente fonte de nutrientes essenciais para a saúde do corpo, como vitaminas e minerais.
GASTRONOMIA CAIPIRA	Conceito	Aquela que tem gosto de afeto, que mantém uma relação íntima com a terra: seus sabores decorrem principalmente da escolha dos ingredientes regionais, das plantas colhidas na horta e dos animais criados no quintal. Os preparos de cocção lenta nas panelas de barro ou de ferro, aquecidos pela combustão da lenha, promovem a interação entre alimentos, utensílios e aromas, que resultam em um tempero tão singular.
GEOSSÍMBOLO	Conceito	Bonnemaison (1981) afirma que os geossímbolos são sistemas espaciais de representação e traduzem um espaço vivido de formas e conteúdos. "[...] Um geossímbolo pode-se definir como um lugar, um itinerário, uma extensão que por razões religiosas, políticas ou culturais leva aos olhos de certos povos e grupos étnicos uma dimensão simbólica que os conforta dentro de suas identidades".

GUARIROBA	Insumo	Palmeira de onde se extrai o palmito. Considerado por muitos como verdura de sabor amargo - o que de fato é quando comparado aos outros palmitos doces -, o palmito da guariroba é uma iguaria de largo aproveitamento gastronômico em alguns Estados.
JATOBÁ	Fruto	Seu fruto fica maduro entre os meses de julho a setembro, possui casca dura e em média duas sementes por fruto. No interior, a polpa é um pó verde amarelado com forte odor, que é comestível. A polpa é rica em ferro e é indicada para pessoas que apresentam alto grau de anemia. A casca também é aproveitada para chá. Sua farinha é bastante consumida, seja na forma natural ou na forma de pães, biscoitos, bolos, batida com leite ou como ingrediente em vitaminas de frutas. Sua madeira é bastante utilizada para construção em vigas, portas, tacos, tábuas, além de ser empregada em objetos de arte, peças decorativas e móveis de luxo.
MANGABA	Fruto	O fruto pequeno tem um formato similar ao da pera, polpa branca, cremosa e suculenta, ligeiramente ácida e leitosa, motivo pelo qual seu nome, de origem tupi-guarani, significa “coisa boa de comer”. As sementes achatadas e arredondadas ficam no interior da polpa. Sua polpa pode ser consumida madura <i>in natura</i> e é matéria-prima para produção de geleias, compotas, sorvetes, licores, vinho, entre outros.
MATALOTAGEM DE PAÇOCA	Conceito	Farnel de paçoca, paçoca para a merenda.
MUCUNZÁ	Alimento	Também conhecido como baião de dois ou rubacão em outras regiões, é o arroz com feijão-verde, do tocaninense.
MURICI	Fruto	Esses frutos pequenos, alaranjados, arredondados, muito apreciados na gastronomia pelo sabor marcante da sua polpa. Cada fruto possui uma semente. A colheita, em geral, é praticada de forma extrativista. O consumo pode ser <i>in natura</i> , mas também beneficiado em forma de sucos, picolés, licores, geleias, doces, conservas e em forma de farinha.
NICHOS GASTRONÔMICOS	Conceito	São um conjunto de empresas do ramo gastronômico que se organizam em um determinado espaço para atender as preferências e hábitos de consumidores de produtos e serviços gastronômicos semelhantes.
ÓLEO DE COCO BABAÇU	Insumo	O óleo de babaçu é extraído do coco babaçu, uma importante palmeira brasileira. Dentro de cada fruto podem ser encontradas de três a cinco amêndoas. Essas amêndoas são extraídas manualmente por mulheres que são chamadas de “quebradeiras”,

		em um sistema caseiro e simples. É a partir das amêndoas que o óleo de coco babaçu é obtido e utilizado principalmente na gastronomia. Já as cascas do fruto também são aproveitadas na fabricação de cestas, peneiras, artesanatos diversos, janelas e na cobertura de casas. Industrialmente as cascas são utilizadas para fazer biocombustível e carvão.
PAÇOCA DE CARNE DE SOL	Alimento	A carne de sol é cortada em cubos e frita em óleo quente, socada no pilão (de preferência sem verniz), com farinha de mandioca, alho picado e outros temperos.
PEIXE MOQUEADO	Alimento	Técnica de preparo do peixe das populações ribeirinhas, que consiste em colocar brasa na areia até ficar bem quente. Então moqueia o peixe na folha de bananeira e o coloca na areia quente para cozinhar.
PEIXE NO TRISCA	Alimento	Técnica de origem indígena, onde o peixe é assado com todas as vísceras e escamas na folha de bananeira.
PEQUI	Fruto	Muito apreciado na gastronomia do Tocantins, em todas as regiões, acompanhando de frango caipira, arroz, molhos diversos e até puro. A polpa de coloração amarelo intensa envolve um caroço duro formado por grande quantidade de pequenos espinhos. Frutifica-se de outubro a março. Rico em vitaminas A e C.
SERRALHA	Insumo	É um tipo de PANC que pode trazer vários benefícios à saúde, pois tem alto teor de ferro, vitaminas, antioxidantes e outros nutrientes essenciais. Tem sabor mais amargo, semelhante ao espinafre.
VERTENTES GASTRONÔMICAS	Conceito	São as construções socioculturais de apropriação do território por meio da gastronomia, envolvendo a produção, a distribuição, a transformação e o consumo do alimento, através da interação do ser humano com o meio ambiente, mediante hábitos, regras e práticas distintas.

Fontes: Erig (2020; 2021); Bonnemaïson (1981); Embrapa (2016); Fontes orais (2018). Cerratinga.org (2020).

APÊNDICE B – ENTREVISTA

O apêndice B é a pesquisa que foi um dos instrumentos utilizados para responder aos objetivos da tese. Após a seleção de entrevistados, todos relacionados com a gastronomia de Palmas, bem como com as vertentes gastronômicas da cidade, para que se pudesse construir a territorialidade pretendida, receberam-na remotamente por meio de um link do *Google Forms* através de e-mail, por WhatsApp e feita por telefone. Foram 55 entrevistados que responderam à pesquisa entre os dias 5 e 27 de fevereiro de 2021.



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
 INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS
 DEPARTAMENTO DE GEOGRAFIA
 PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA

Formulário de pesquisa de tese - Territórios gastronômicos: o caso de Palmas – TO
 Projeto que tem por objetivo analisar as vertentes gastronômicas de Palmas com suas origens e histórias territoriais, bem como sua territorialidade urbana. Por Geruza Erig – geruza@ifto.edu.br

1. Gênero:
 A) Feminino B) Masculino

2. Faixa etária:
 A) 18 a 24 anos C) 41 a 60 anos
 B) 25 a 40 anos D) Acima de 60 anos

3. Estado civil?
 A) Solteiro (a) C) Separado(a) / desquitado(a) / divorciado(a)
 B) Casado (a) D) Viúvo(a) E) Outro

4. Naturalidade (Cidade e Estado):

5. Mora em Palmas há quanto tempo?

6. Escolaridade:

- A) Não alfabetizado B) Fundamental incompleto C) Fundamental completo
 D) Médio incompleto E) Médio completo
 F) Técnico Incompleto G) Técnico completo H) Superior incompleto
 I) Superior completo J) Pós graduação

7. Qual a sua média de renda mensal?

- A) Até 1 salário mínimo B) De 1 a 2 salários mínimos
 C) De 2 a 3 salários mínimos D) De 3 a 3,5 salários mínimos
 E) De 3,5 a 6,5 salários mínimos F) De 6,5 a 30 salários mínimos
 G) Mais de 30 salários mínimos H) Não estou trabalhando

8. Você acha que a alimentação é uma forma de manifestarmos a nossa cultura?

- A) Sim B) Não Porque?

10. Você acha que ocorreram mudanças na sua forma de alimentação, desde que chegou na cidade, até hoje? Quais as principais?

11. O que você entende por gastronomia afetiva?

12. Quais alimentos são típicos do lugar onde você nasceu e que você não deixa de comer de forma alguma aqui em Palmas? São alimentos fáceis de serem encontrados?

13. O que é, na sua opinião, comida típica?

14. Você acha que Palmas tem comida típica?

A) Sim

B) Não

Se sim, cite as que você conhece:

15. Saberá dizer de qual região do Brasil vieram esses alimentos que você considera serem típicos de Palmas?

A) Norte

B) Nordeste

C) Sul

D) Sudeste

E) Centro

Oeste

16. Saberá dizer porque Palmas tem influência gastronômica dessa região (es)?

17. Você gosta da comida considerada típica de Palmas?

A) Sim

B) Não

18. Se sim, você produz esses alimentos em casa?

A) Sim

B) Não

Não se aplica

19. Se sim, com qual frequência?

A) 1 vez por mês

B) 2 vezes por mês

C) 3 vezes por

mês

D) Mais de 3 vezes por mês

E) Não sei responder

20. Você saberia dizer se há estabelecimentos comerciais que vendem comidas típicas em Palmas?

A) Sim

B) Não

Se sim, cite os que você conhece

21. Se você recebesse uma visita de alguém que não mora em Palmas, e fosse a um restaurante típico da cidade, em qual iria e o que vocês comeriam?

22. Você acha que Palmas tem nichos (grupos) ou (agrupamento de comércios) gastronômicos formados? Cite exemplos.

23. Se você desejasse fazer um encontro de amigos e precisasse ir a um espaço onde as pessoas encontrariam variados estabelecimentos gastronômicos agrupados, onde você marcaria esse encontro?



24. Porque você acha que nas feiras há maior concentração de oferta de gastronomia nordestina e caipira para venda? Qual outro local é possível encontrar pratos dessa natureza para comprar?


25. Se você fosse pensar em um símbolo da gastronomia típica de Palmas, em qual lugar você pensaria? Somente um lugar.


APÊNDICE C – DEGUSTANDO A TESE




Falar de comida, de afeto, de ancestralidade, de história, de tradição, de saberes e sabores é sempre um desafio empolgante e intrigante. A gastronomia é uma ciência que quanto, mais se lê, mas se pesquisa, mas se estuda, mas se desenvolve receitas, mescla-se aromas, cores e sabores, com mais curiosidades e poderia até dizer com dúvidas, se fica. E foi nessa perspectiva que foi inserido o Apêndice C: Degustando a tese. Mencionou-se em diversos momentos sobre a gastronomia da vertente nordestina, vertente caipira e da vertente amazônica, citou-se exemplos de pratos, de insumos, de elementos e alimentos de diversas regiões do país e por isso então, o principal objetivo desse apêndice é descrever e apresentar algumas das características dessas preciosidades. Desse modo, o “Degustando a Tese” contempla as receitas de grande parte dos pratos citados no decorrer dessa pesquisa, lembrando que muitas dessas receitas são de família, outras são da internet, com as adequações e o toque especial da autora da tese e algumas são das doceiras e boleiras de Natividade, que gentilmente cederam suas relíquias. Então provem, degustem o cerrado e o aprovem!!!!

Aproveitem e se reinventem!

Receita	Foto	Ingredientes	Modo de fazer
Arroz com fava		<p>800g de fava fresca com casca 2 litros de água 2 xícaras de arroz branco 1/4 de xícara de óleo de girassol ou de milho 1 cebola pequena em cubinhos 2 dentes de alho picados 500 g de coxão mole moído 1 colher (chá) de canela em pó 1 colher (chá) de pimenta síria Sal a gosto</p>	<p>Coloque a fava numa panela, cubra com água morna e leve para ferver até ficar macia, aproximadamente 15 minutos. Escorra e deixe esfriar. Enquanto isso, lave o arroz em água corrente e deixe escorrer. Descasque as favas com cuidado para não quebrar. Numa panela, aqueça o óleo, junte a cebola e deixe fritar até ficar transparente. Adicione o alho picado e frite mais um pouco. Acrescente a carne e mexa constantemente até que todos os pedacinhos fiquem bem soltinhos. Junte o arroz, uma pitada de canela e uma de pimenta síria, cubra com água, tempere com sal, tampe a panela e deixe cozinhar por uns 10 minutos (igual ao arroz branco comum). Coloque mais água se necessário, mas não mexa. Quando o arroz estiver macio e a água tiver secado, desligue o fogo, deixe a panela tampada por 5 minutos, depois afofe o arroz com um garfo. Aqueça a fava no micro-ondas por 1 minuto. Misture a fava ao arroz e sirva.</p>
Arroz carreiro		<p>1 kg de carne seca (traseiro) desfiada 1 linguiça calabresa em meias rodela 1 linguiça portuguesa em rodela 3 linguiças frescas toscanas assadas no forno em rodela 250 g de bacon (gordo) em cubos de 2 cm 1/2 limão</p>	<p>Desfiar a carne seca. Assar as linguiças frescas no forno por aproximadamente 40 minutos a 200°C. Cortar as linguiças frescas em rodela com espessura a gosto. Fritar o bacon na sua própria gordura e ir tirando os cubos da panela à medida em que dourem (reserve). Desprezar o excesso de gordura para o arroz não encharcar. Fritar na gordura do bacon a linguiça fresca, a carne seca, a linguiça calabresa, a linguiça portuguesa, o bacon reservado e o arroz. Acrescentar a água e o caldo de meio limão espremido.</p>

		<p>2 xícaras de arroz 4 xícaras de água fervente</p>	<p>Cozinhar em fogo forte até formarem-se buracos na superfície da panela. Baixar o fogo e cozinhar até a água secar e o arroz amolecer. Apagar o fogo e colocar um pano de prato sobre a panela para o descanso. Servir após um descanso de pelo menos dez minutos para que os ingredientes absorvam os variados sabores.</p>
<p>Baião de dois</p>		<p>500 g de carne-seca 1 xícara (chá) de feijão-fradinho 1 xícara (chá) de arroz ½ cebola picada fino 1 colher (sopa) de azeite (ou óleo) ½ colher (chá) de sal 1 folha de louro</p> <p>Ingredientes do refogado: 200 g de queijo de coalho em peça 70 g de bacon em cubos 1 cebola roxa 2 dentes de alho 2 colheres (sopa) de manteiga de garrafa (ou a gordura que preferir, como manteiga, azeite ou óleo) 3 talos de cebolinha fatiada Folhas de coentro a gosto Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto</p>	<p>Corte a carne-seca em cubos grandes de cerca de 7 cm. Coloque numa tigela e lave em água corrente. Cubra os cubos de carne com 5 xícaras (chá) de água fria. Cubra a tigela com um prato (ou filme) e deixe na geladeira por 24 horas - troque a água pelo menos uma vez durante este período. Escorra a água e transfira a carne para a panela de pressão. Complete com água até a metade da panela, tampe e leve ao fogo médio. Assim que a panela começar a apitar, diminua o fogo e deixe cozinhar por 20 minutos. Despreze a água do cozimento, junte o feijão-fradinho e repita o passo anterior, mas dessa vez deixe cozinhar por apenas 10 minutos. Atenção: o feijão não pode cozinhar demais e desmanchar. Desfie os cubos de carne - descarte os pedaços maiores de gordura. Sobre uma tigela, passe o feijão por uma peneira e reserve a água do cozimento. Leve ao fogo médio uma panela média. Quando aquecer, regue com o azeite e acrescente a cebola. Tempere com o sal e refogue por cerca de 2 minutos, até murchar. Acrescente o arroz e mexa bem por cerca de 1 minuto para envolver todos os grãos com o azeite. Meça 2 xícaras (chá) da água do cozimento reservada e regue sobre o arroz. Junte a folha de louro, misture e deixe cozinhar em fogo médio. Assim que a água começar a secar e atingir o mesmo nível do arroz, diminua o fogo e tampe parcialmente a panela. Deixe cozinhar até o arroz absorver toda a água.</p>


			<p>Desligue o fogo e mantenha a panela tampada por 5 minutos para que os grãos terminem de cozinhar no próprio vapor. Enquanto isso, prepare o refogado.</p> <p>Modo de preparo do refogado:</p> <p>Pique a cebola e o alho. Corte o queijo de coalho em cubos de 1 cm.</p> <p>Leve ao fogo médio uma frigideira grande, coloque 1 colher (sopa) de manteiga de garrafa e junte os cubinhos de queijo. Deixe por cerca de 2 minutos, até descolar do fundo, e mexa com a espátula para dourar por igual. Transfira para uma tigela e reserve.</p> <p>Mantenha a frigideira em fogo médio e adicione o restante da manteiga de garrafa. Acrescente a cebola e refogue até murchar. Junte os cubos de bacon e deixe cozinhar, mexendo de vez em quando, até começar a dourar. Adicione o alho e mexa por mais 1 minuto.</p> <p>Adicione a carne-seca desfiada e mexa por cerca de 2 minutos para aquecer. Acrescente ½ xícara (chá) da água do cozimento reservada e misture bem - isso vai deixar o baião de dois mais molhadinho. Desligue o fogo, junte o feijão-fradinho e misture bem.</p> <p>Abra a panela do arroz, solte os grãos com um garfo e transfira para a frigideira com o refogado. Misture bem, prove e acerte o sal e a pimenta. Junte os cubinhos de queijo dourados e a cebolinha. Misture e finalize com folhas de coentro.</p>
Amor Perfeito		<p>2 litros de tapioca 800 gramas de açúcar refinado 400/500 ml de leite de coco 250 gramas de manteiga de leite Sal a gosto</p>	<p>Acrescente os ingredientes um por um e misture bem. A dica é deixar o leite de coco por último. Depois que chegar no ponto ideal da massa, outra etapa importante é fazer o formato tradicional do amor perfeito.</p> <p>Faça uma bolinha, achate e use uma faca para fazer 2 cortes em forma de cruz. Esse corte é que vai dar o formato de coroa ao amor perfeito.</p>



			Assar em forno a lenha, em torno de 15 minutos. Quando os biscoitos começam a ficar dourados a parte de cima, já podem ser retirados do forno.
Biscoito do Céu		<p>1 ½ kg tapioca/polvilho ½ kg açúcar refinado 4 ovos Leite de 3 cocos naturais ou 1 vidro de 500 ml de leite de coco 250 g de óleo Tempero: Sal e canela</p>	<p>Colocar os ovos, óleo e o açúcar na tapioca/polvilho. Mexer e aos poucos colocar o leite de coco. Adicionar o sal (uma pitada) e, se quiser, um pouco de canela. Mexer até chegar no ponto de enrolar (Não pode deixar mole). Pode-se enrolar no formato de pombinhas ou flores.</p>
Biscoito ferventado		<p>2 litros de tapioca 500 ml de óleo 1 kg de açúcar 6 a 8 ovos</p>	<p>Misture todos os ingredientes, amassando-os até chegar ao ponto de enrolar. Depois de enrolados deverão ser ferventados em água quente. Colocá-los nos tabuleiros e levar ao forno.</p>
Bolacha de Crureira		<p>1 prato tapioca (2 litros) 1 litro de crureira 1 dúzia ovos 500g açúcar 500g óleo 1 copo de água p/ umedecer 1 1/2 colher fermento em pó Tempero a gosto (cravo, canela e erva-doce)</p>	<p>Umedecer a tapioca/crureira com a água (mais ou menos um copo), adicione os temperos, o açúcar, o fermento, os ovos, óleo. Mexer até chegar no ponto de enrolar. Abrir a massa com um rolo ou garrafa e cortar em pedaços. Unte os tabuleiros e leve ao forno.</p>

Bolinho de milho frito		<p>3 espigas de milho verde 2 ovos À gosto cebolinha verde picada e sal Farinha de trigo para dar liga</p>	<p>Cozinhar o milho verde até que esteja macio. Retirar os grãos com uma faca. Colocar no liquidificador com os ovos e o sal. Bater na função "Pulsar" sem desmanchar demais. Passar para uma tigela.</p> <p>Misturar a cebolinha verde e adicionar farinha de trigo, somente para que dê liga, sem exagerar.</p> <p>Fritar em óleo bem quente com o auxílio de uma colher, deixando dourar bem. Escorrer em papel toalha. Servir imediatamente.</p> <p>*Você pode adicionar mais ingredientes, como bacon frito, queijo ralado, talos de agrião, pimenta, etc.</p>
Bolo de Arroz		<p>03 pratos (litros) de arroz (transformado em fubá) 02 kg de açúcar 1 ½ copo de óleo 1 1/2 colher de fermento Tempero (canela, cravo, erva-doce) socados e peneirados</p>	<p>Cessar o fubá em uma peneira fina. Reserve um copo deste fubá para fazer o mingau. Molhar o restante com água fria (até o ponto de beiju). Cessar novamente em peneira grossa e levar ao fogo para esquentar bem. Despeja-se o fubá numa gamela. Faça o mingau com o fubá reservado. Misturar o mingau no fubá, mexendo bastante. Coloque o óleo, o açúcar, os temperos, o sal e sove bastante. Adicione também o fermento (dissolvido em água morna). Acrescente água morna na massa até dar no ponto.</p> <p>Obs: O ponto é mais grosso do que ralo.</p> <p>Despeje a massa em palhas de bananeira (em tabuleiros ou em forma de canudos) e leve ao forno para assar.</p>


<p>Bolo de Mãe</p>		<p>01prato de polvilho/tapioca 01litro de fubá de arroz fininho 04 dúzias de ovos caipira 01litro de óleo 01colher de fermento (de pão) 01 kg de açúcar Temperos (sal, canela, cravo)</p>	<p>MODO MAIS ANTIGO: Molhar o polvilho/tapioca como se fosse para beiju, no ponto de cessar na peneira; põe um taxo no fogo e vai cessando esse polvilho úmido aos poucos. Quando ficar cozido, ficando uma placa inteira, tira antes de secar e despeje na gamela. Coloque depois o fubá, o fermento e o óleo e sove um pouco. Vá pondo os ovos aos poucos, bem batidos e sovando. Acrescente o açúcar e o sal. Sovar bastante. Forrar o tabuleiro com palha de bananeira, coloque a massa e assar em forno quente.</p> <p>MODO ATUAL: Torrar a tapioca. Colocar o óleo e a mesma quantidade de água para ferver e despeje na tapioca. Põe o fubá, o açúcar e o tempero a gosto. Bater os ovos e vai amassando até dar o ponto (não muito ralo). Forrar o tabuleiro com palha de bananeira, coloque a massa e assar em forno quente.</p>
<p>Bolo de mandioca</p>		<p>2 ovos 1 e 1/2 xícaras de chá de açúcar 2 colheres de sopa de manteiga em temperatura ambiente 200 ml de leite de coco 500g de mandioca crua ralada Coco ralado a gosto (opcional)</p>	<p>Coloque em uma tigela os ovos, o açúcar e a manteiga em temperatura ambiente. Mexa muito bem até ficar homogêneo. Acrescente o leite de coco e quase toda mandioca ralada - reserve cerca de 50 g. Se quiser adicionar coco ralado, esta é a hora. Misture bem.</p> <p>Despeje em uma forma redonda (21 cm de diâmetro) untada só com manteiga.</p> <p>Decore com o restante da mandioca ralada.</p> <p>Leve ao forno, preaquecido, a 180°C por aproximadamente 50 minutos ou até que fique bem douradinho nas bordas.</p> <p>Com o bolo levemente morno, desenforme.</p>



Bolo de milho		<p>1 lata de milho (sem água) ou 04 espigas de milho 4 ovos 1 xícara (chá) de açúcar 3 colheres (sopa) de margarina ou 1/2 xícara (chá) de óleo 1 xícara (chá) de milho ou fubá 1/2 xícara de chá de leite (120ml) 1 colher (sopa) de fermento em pó.</p>	<p>No liquidificador, coloque o milho e bata por 1 minuto. Em seguida adicione os ovos, o açúcar, a margarina e o leite. Bata por mais 1 minuto. Acrescente a milho e bata mais um pouco para misturar. Por último, adicione o fermento em pó e bata rapidamente apenas para misturar. Despeje essa mistura numa forma untada e enfarinhada. Leve para assar em forno preaquecido, 200°C, por cerca 40 minutos ou até dourar.</p>
Bolo Trovão		<p>01 litro de tapioca 500 g de gordura de porco 6 claras de ovos (aproximadamente) Sal a gosto</p>	<p>Não é necessário cessar a tapioca. Aos poucos vai molhando a tapioca com água até que fique úmida. Colocar a gordura de porco, os ovos e o sal a gosto (mais ou menos uma colher). Misturar, amassar, enrolar e ferver (colocando em água fervendo, assim que boiar, tira). Untar a forma e levar ao forno quente para assar</p>
Buchada de bode		<p>Vísceras de 1 bode (bucha, tripas, fígado, pulmão, coração, passarinha e língua) 2 cebolas 2 pimentões 2 tomates 2 colheres (sopa) de cominho</p>	<p>Pique os miúdos (tripas, fígado, pulmão, coração, passarinha e língua) em cubinhos e transfira para uma vasilha. Pique as cebolas e coloque metade na vasilha com os miúdos e a outra metade em outro recipiente. Faça o mesmo com os pimentões, os tomates, o alho, a hortelã e o coentro. Pique e coloque metade com os miúdos e a outra metade no recipiente com a cebola e reserve. Adicione aos miúdos uma colher de colorau, uma de pimenta-do-reino, uma de cominho, sal a gosto e misture bem. Reserve.</p>



		<p>½ maço de hortelã 2 colheres (chá) de pimenta-do-reino 2 colheres (sopa) de colorau Azeite Sal a gosto 10 dentes de alho ½ maço de coentro Agulha e linha (para costurar os travesseirinhos de bucho)</p>	<p>Corte o bucho em 6 pequenos pedaços, para formar pequenos travesseirinhos. Costure todas as laterais com a agulha e a linha, deixando apenas um lado aberto, por onde deve preencher com os miúdos temperados até a borda. Costure a parte aberta para que o recheio não vaze. Corte pequenos pedaços do restante do bucho, amarre com a tripa, fazendo várias voltas ao redor deste bucho, para que o mesmo não se solte. Reserve. No fundo de uma panela, arrume os travesseirinhos de bucho. Adicione o restante do colorau, do cominho, da pimenta-do-reino, sal a gosto e a reserva preparada de tomate, pimentão, cebola, coentro, hortelã e alho. Em seguida, na panela que contém a buchada, coloque as trouxinhas envoltas em tripa, regue com azeite e adicione água em temperatura ambiente até cobrir por completo os travesseirinhos. Deixe cozinhar por uma hora em fogo baixo. Sirva em seguida.</p>
Chambari ao molho		<p>2 kg Chambari (ossobuco) 1 kg de mandioca 5 tomates 2 cebolas grandes 1 pimentão 1 cabeça de alho Colorau/ cominho/ pimenta-do-reino/ sal/ limão/ louro/ coentro/ cebolinha/ salsa/ molho inglês/ limão (todos a gosto) 1 cerveja</p>	<p>Marinado e preparo: Tempere o chambari com pimenta-do-reino, colorau, cominho, folhas de louro, limão, sal e a cerveja. Deixe marinar de 16 a 24 horas (na geladeira). Após esse período, sele a carne numa panela e a coloque direto na panela de pressão. Corte as cebolas, os tomates, o pimentão e a cabeça de alho, a grosso modo e refogue na mesma panela que selou a carne. Acrescente o caldo da marinada junto ao refogado. Deixe reduzir um pouco e coloque junto na panela de pressão. Corte a mandioca em rodela grandes, e coloque na panela de pressão e cubra com água. Deixe em fogo alto até pegar pressão, depois fogo baixo por 1 hora e já pode se deliciar!</p>



<p>Produção de carne de sol</p>		<p>Use qualquer corte de carne para fazer a carne de sol. Você pode usar coxão mole, lagarto, alcatra ou contrafilé, desde que seja de boa qualidade e esteja fresca. Você pode usar os 2 tipos de sal, tanto grosso quanto fino. Porém, tente dar preferência ao sal mais fino, o processo fica mais rápido já que ele penetra com mais facilidade na carne. A quantidade de sal vai depender do tamanho da sua carne, ela só precisa estar completamente coberta com o tempero.</p>	<p>A carne de sol tem esse nome, mas na verdade ela fica pronta no sereno! Por isso, se você tiver um local aberto, seguro e limpo, melhor! Você pode secá-la em um local fechado também, mas em local aberto será mais rápido. Você pode retirar o excesso de sal da carne de sol antes de fazer receitas com ela. Deixe o pedaço dentro de um recipiente com leite por pelo menos 1 hora antes de começar sua receita! A carne de sol pode ser congelada ou mantida na geladeira até o seu preparo.</p>
<p>Produção de carne seca</p>		<p>2 kg de sal 2 kg de contrafilé ou a carne de boa qualidade da sua preferência Um recipiente com tampa</p>	<p>Abra o contrafilé em manta; Cubra os dois lados com 1 kg do sal. Deixe descansar por 24 horas; Depois, escorra a salmora, seque a carne e cubra com o outro 1 kg de sal; Espere mais 24 horas, retire da salmora e deixe a carne pendurada em local ventilado para finalização da secagem que dura em média 5 dias.</p>



<p>Curau de milho verde</p>		<p>4 espigas de milho 2 xícaras (chá) de leite ½ xícara (chá) de açúcar Canela em pó a gosto para polvilhar</p>	<p>No liquidificador, bata o milho de molho com o leite até triturar bem. Coe a mistura e descarte o bagaço. Misture o açúcar, leve ao fogo médio e mexa até começar a ferver. Abaixar o fogo e continue mexendo por mais 5 minutos, até formar um creme grosso. Deixe esfriar por pelo menos 1 hora. Sirva polvilhado com canela em pó.</p>
<p>Dobradinha</p>		<p>1kg bucho limpo e cortado em cubos Água para cobrir Vinagre branco a gosto 2 folhas de louro Sal a gosto 250g de bacon cortado em cubos grandes 1 ½ linguiça calabresa em rodelas 1 cebola picada 6 dentes de alho picados 500g de feijão branco (de molho por 30 minutos) 1 sachê de tempero nordestino 2 cenouras em rodelas Sal e pimenta do reino moída a gosto 1 colher (sopa) de colorau</p>	<p>Em uma tigela com água, coloque o bucho e lave com vinagre. Escorra e lave em água corrente. Em uma panela com água quente, acrescente o bucho e deixe ferver por 5 minutos. Apague o fogo. Escorra e lave em água corrente novamente. Transfira para a panela de pressão em fogo médio, coloque água, as folhas de louro e tempere com sal a gosto. Depois que pegar pressão, cozinhe por 20 minutos, apague o fogo, escorra e reserve.</p> <p>Na mesma panela de pressão que cozinhou o bucho, coloque o bacon e a calabresa e doure. Acrescente a cebola, alho e refogue. Adicione o feijão e misture. Junte o bucho, mexa, coloque água até cobrir e adicione o tempero nordestino, sal e pimenta do reino. Tampe a panela e quando pegar pressão cozinhe por 20 minutos. Apague o fogo, retire a pressão e tire a tampa. Adicione a cenoura e o colorau e cozinhe por aproximadamente 7 minutos sem a tampa (para não pegar pressão). Apague o fogo e sirva com arroz.</p>

<p>Frango caipira com pequi</p>		<p>1 ½ Kg de frango caipira cortado 3 dentes de alho amassados 1 litro de pequi - 20 a 30 caroços 1 cebola picada em rodela/ 1 pimenta cumari Cheiro-verde/ açafraão / sal e pimenta do reino (a gosto) 1 xícara de óleo 3 xícaras de água</p>	<p>Tempere o frango com o alho, o sal, a pimenta do reino e a pimenta. Reserve por uns 15 minutos. Em uma panela grande aqueça o óleo em fogo alto. Doure os pedaços de frango, retire da panela, reserve e retire o excesso de óleo. Adicione na panela, em fogo médio, a cebola e refogue até dourar. Coloque o pequi e frite por 3 minutos mexendo sempre. Volte o frango a panela, misture bem. Adicione o açafraão e refogue por alguns minutos, adicione a água e cozinhe até que o frango e o pequi estejam macios (cerca de 25 minutos). Deixe um pouco do caldo. Coloque o cheiro-verde e sirva de imediato.</p>
<p>Galinhada</p>		<p>1 ½ Kg de frango, em pedaços 2 dentes de alho, esmagados com 1 colher (sopa) rasa de sal Suco de 1 limão Taiti 1 colher (sopa) de colorau 1 cebola grande, em cubinhos 1 pimentão vermelho, sem sementes, cortado em cubinhos 4 tomates maduros, sem sementes, cortados em cubinhos 6 xícaras de água 1 ½ xícara (chá) de arroz branco 4 colheres (sopa) de salsinha ou coentro picados Óleo vegetal</p>	<p>Besunte o frango com a pasta de alho e o suco de limão e deixe repousar por no mínimo uma hora (ou até 12 horas) na geladeira. Aqueça um fio de óleo em uma panela grande e doure o frango de todos os lados. Misture o colorau, a cebola e o pimentão e espere murchar. Acrescente o tomate e a água e cozinhe em fogo baixo por uns 45 minutos, até que o frango esteja macio. Deixe o molho na panela e retire os pedaços de frango. Descarte a pele e os ossos e volte com a carne para a panela. Aqueça, ajuste o sal, misture o arroz e cozinhe por uns 15 minutos, até que os grãos estejam macios. Junte as ervas, passe para uma travessa e sirva.</p>



		Sal e pimenta-do-reino moída na hora	
Mangulão		4 ovos 200ml de óleo não cheio 1 copo de leite 4 copos de polvilho doce 1 copo de queijo Sal a gosto 1 colher (sobremesa) de fermento químico	Bata no liquidificador todos os ingredientes. Coloque em uma forma redonda grande ou em forminhas de empada, untadas com óleo. Leve para assar em forno médio, por aproximadamente 30 minutos, até dourar.
Maria Izabel		1 kg arroz 500 g carne de sol 1/2 copo de banha de porco 2 cebolas picadas 1 pimentão grande picado 2 pimentas de cheiro 4 colheres de cebolinha 2 colheres de corante 1 colher de pimenta-do-reino 10 dentes de alho 2 colheres de sal 12 copos de água quente	Corte a carne em pedaços pequenos, e coloque a banha e a carne na panela aquecida. Assim que a carne estiver bem frita, coloque o alho, a cebola, as pimentas, o pimentão e o corante. Deixe refogar por 5 minutos, mexa aos poucos e adicione o arroz (já lavado). Coloque a água quente e o sal. Mexa bem e deixe cozinhar em fogo alto. Quando o arroz começar a secar, baixe o fogo e tampe a panela. Coloque a cebolinha. Sirva quente e bom apetite!



<p>Mocotó de boi</p>		<p>1 pata de boi 1 limão 2 colheres (sopa) de vinagre 1 colher (sopa) de colorau 1 cravo-da-índia 3 dentes de alho 1 cebola tamanho médio 2 tomates tamanho médio sem peles e sementes 1 pimenta malagueta (opcional)</p>	<p>A pata deve ser cortada em rodelas, bem lavada em água corrente Leve para a panela de pressão, cubra com água e vinagre e deixe ferver. Após fervura, coloque fora a água e na mesma panela esprema o limão Adicione sal, alho e cebola e deixe refogar um pouco Em seguida acrescente o cravo, tomates, colorau, e água suficiente para cobrir (se desejar coloque 1 pimenta malagueta). Tampe a panela de pressão e, ao começar a pressão, abaixe o fogo e deixe cozinhar O ideal é vez por outra desligar o fogo esperar sair o ar, abrir para se preciso acrescentar mais água. Quando os ossos soltarem estará pronto, lembrando que deve ser cozido em fogo baixo, a quantidade de sal e sempre ao gosto. Finalize com salsa bem picada.</p>
<p>Paçoca de carne de sol</p>		<p>1 kg de carne de sol 1 cebola média 1 pimentão médio Farinha de mandioca e manteiga de garrafa a gosto</p>	<p>Algumas horas antes de preparar a paçoca, deixe a carne de molho para que ela solte um pouco de seu sal. Corte a carne em cubinhos e, em uma panela, aqueça a manteiga de garrafa para fritar a carne (use uma quantidade generosa). Frite a carne na manteiga até que fique no ponto de carne assada. Se não tiver um pilão para socar a carne, utilize o modo pulsar do liquidificador e a triture. Reserve. Na mesma panela que fritou a carne, refogue a cebola e o pimentão. Quando bem refogados, acrescente a carne e misture bem. Por último, coloque a farinha de mandioca e misture.</p>


			Dica: deixe a paçoca bem molhadinha e sirva com uma banana!
Pamonha		<p>10 espigas médias de milho verde 1 xícara (chá) de açúcar refinado 1 xícara (chá) de manteiga sem sal derretida 1 pitada de sal 1 colher (chá) de canela em pó</p>	<p>Limpe o milho, reserve as palhas de milho e rale as espigas com um ralador. Com a ajuda de uma colher raspe os sabugos. Passe a mistura por uma peneira grossa, apertando bem. Adicione o açúcar, a manteiga, o sal e a canela. Mexa até obter uma massa homogênea. Reserve.</p> <p>Coloque em uma panela grande 5 litros de água e leve ao fogo para ferver.</p> <p>Com a palha de milho faça um copo e encha com a massa. Se quiser, acrescente uma fatia de queijo minas. Arrume outra palha de milho, envolvendo o copo e amarre a parte central com um barbante. Assim que terminar de fechar a pamonha coloque-a imediatamente dentro da panela com água fervente. Cozinhe por 45 minutos ou até a massa ficar cozida (ela deverá ficar levemente cremosa). Isso acontece quando começa a ter um aroma de milho. Retire do fogo e sirva quente.</p> <p>Para fazer a pamonha de sal é só acrescentar o sal e outros recheios como carne de sol ou linguiça.</p>
Panelada		<p>½ kg de bucho de boi ½ kg de tripa de boi 1 unha de boi Pimenta do reino 2 dentes de alho 2 folhas de louro Cominho 2 cebolas grandes 2 tomates sem pele 1 pimentão 1 maço de cheiro verde</p>	<p>Corte o bucho e as tripas em pedaços pequenos. Retire o excesso de gorduras internas e coloque de molho no vinagre. A seguir, escale com água fervente. Coloque os temperos. Deixe repousar por 30 minutos. Ponha um pouco de óleo na panela, quando estiver bem quente, refogue e deixe cozinhar em panela de pressão por aproximadamente 1h15min, ou até ficar macio. Sirva com arroz branco e pirão ou farinha de mandioca.</p>

		Vinagre Sal	
Pintado no leite de coco-babaçu		1 kg de pintado em rodelas 2 tomates 1 cebola grande 1 pimentão 200 ml de leite de coco babaçu 1 limão Cheiro verde Azeite tomate cereja Sal e pimenta do reino (a gosto)	Tempere o peixe com sal, pimenta e limão e deixe marinar por uma hora antes do preparo. Em uma panela aqueça o azeite e coloque o peixe para refogar por uns três minutos. Coloque todos os ingredientes, menos o cheiro verde, e deixe cozinhar por cinco a sete minutos.
Peixe na folha de bananeira		1 tucunaré (3 a 5 kg) 200 g de tomate (picado) 200 g de cebola (picado) 1/2 maço de cheiro verde (picado) 10 pimentinhas de cheiro (picadas) Suco de 3 limões Sal a gosto 2 folhas de bananeira	Pegue o tucunaré já tratado e abra - o pela barriga. Lave - o com o suco de limão. Faça uma salada com os temperos. Coloque dentro da barriga do peixe. Envolve - o com as folhas de bananeira. Leve ao forno pré-aquecido por 30 minutos.

Pipoca ou Peta		<p>1 Prato (litro) de Tapioca 500 ml de óleo 2 1/2 dúzias de ovos Tempero: erva doce e sal</p>	<p>Torrar a tapioca. Colocar o óleo e a mesma quantidade de água para ferver e depois despeje na tapioca. Sal e erva doce a gosto. Bater os ovos (clara e gema) e vai amassando até dar o ponto. Espremer a massa nos tabuleiros e assar em forno quente.</p>
Rabada		<p>1 kg de rabo bovino cortado em pedaços 2 colheres (sopa) azeite 2 cebolas picadas 2 dentes de alho picados 1 folha de louro ½ xícara de vinho tinto seco 600 ml de caldo de carne ½ xícara (chá) de extrato de tomate Sal a gosto Pimenta do reino a gosto 1 maço de agrião a gosto</p>	<p>Tempere os pedaços de carne com sal e pimenta-do-reino preta moída a gosto. Em seguida, aqueça 2 colheres de sopa de azeite em uma panela grande. Assim que o óleo estiver quente, adicione a carne e doure todos os lados. Depois, acrescente a cebola picada, o alho picado e a folha de louro para refogar por cerca de 3 minutos. O próximo passo é juntar o vinho tinto à panela. Cozinhe por um minuto e acrescente o extrato de tomate e o caldo de carne, misturando bem todos os ingredientes. Tampe a panela e cozinhe por pelo menos 1 hora. Confira se a carne está soltando do osso – se não estiver, tampe novamente e volte ao fogo para cozinhar. Assim que a carne estiver soltando do osso, a nossa rabada está pronta.</p>

Sarapatel nordestino		<p>3 Kg de miúdos de porco para sarapatel (junto com o sangue coalhado) 150 gramas de toucinho defumado 3 cebolas grandes 4 tomates 6 limões 3 pimentões vermelhos ou verdes 6 pimentas-de-cheiro 10 folhas de louro 5 dentes de alho 1 maço de hortelã fresca ½ maço de coentro fresco ½ maço de cebolinha verde fresca 1 colher de chá de pimenta do reino moída 1 colher de chá de cominho em pó Sal a gosto</p>	<p>Comece por lavar muito bem os miúdos com o suco de limão e acrescente água, até os miúdos ficarem limpos e sem cheiro. Depois pique os miúdos e o sangue coalhado em cubinhos. Em seguida bata no liquidificador duas cebolas, os tomates, os pimentões sem as sementes, os dentes de alho, a hortelã, o coentro e a cebolinha. Misture esse tempero com os miúdos e o sangue e acrescente também o louro partido em pedaços, as pimentas-de-cheiro inteiras, a pimenta e o cominho. Reserve para pegar o gosto.</p> <p>O passo seguinte do sarapatel nordestino é levar ao fogo médio uma panela grande e fritar o toucinho picado. Quando começar a liberar a gordura, adicione a cebola restante picadinha e refogue juntos, até dourar.</p> <p>Adicione os miúdos temperados ao toucinho e mexa, para misturar tudo. Adicione água, até três dedos acima dos miúdos, e deixe ferver em fogo médio por 30 minutos ou até a carne ficar macia.</p> <p>Dica: Acrescente água à medida que for necessário, mas não demasiado. O ideal é que o caldo fique espesso.</p>
Cirigado com abóbora		<p>300 g de carne-de-sol 2 unidades de cebola 2 unidades de tomate 1 talo de alho-poró 2 dentes de alho 3 fatias grossas de abóbora Pimenta malagueta a gosto Salsinha a gosto</p>	<p>Deixe o arroz de molho até inchar. Enquanto isso, corte a carne em tiras de meio dedo. Refogue-a numa panela de ferro, adicione alho e cebola, deixe-os murcharem, adicione a abóbora picada, os tomates e a pimenta. Deixe reduzir e adicione o arroz. Cubra com água, deixe cozinhar em fogo brando até ponto de rapa. Sirva com salada.</p>

<p>Tacacá</p>		<p>1 litro de tucupi 1 dente de alho amassado 10 camarões secos médios ou 20 camarões secos menores (sem a cabeça) 250 g de goma de mandioca 1 litro de água ½ maço de jambu 4 folhas de chicória-do-Pará 1 pimenta-de-cheiro amazônica</p>	<p>Leve ao fogo brando o tucupi, o alho, a chicória e a pimenta; deixe ferver por 20 minutos. Em outra panela cozinhe as folhas de jambu por 5 minutos – escorra e reserve. Afervente o camarão seco - escorra e reserve. Em outra panela, dilua a goma em 1 litro de água fria e leve ao fogo brando, mexendo sem parar até engrossar e adquirir transparência Sirva em cuias: coloque um pouquinho de tucupi, a goma e mais tucupi. A proporção é de 70% de tucupi e 30% de goma Finalize com folhas de jambu e 1 camarão seco. Sirva bem quente!</p>
<p>Varuçoba</p>			<p>Combinação de comidas num mesmo prato: o vatapá, caruru e maniçoba.</p>

<p>Maniçoba</p>		<p>6 kg de folhas de mandioca triturada (a maniva) 2 kg de toucinho branco (não defumado) 2 kg de toucinho defumado 2 kg de pé de porco salgado 2 kg de orelha de porco salgada 2 kg de língua de porco salgada 2 kg de rabo de porco salgado 2 kg de lombo de porco salgado 2 kg de costela de porco salgada 1 kg e 1/2 de paio 1 kg e 1/2 de chouriço 1 kg e 1/2 de linguiça de porco 4 kg de bucho de boi 4 kg de charque</p>	<p>Pique as folhas de mandioca sem os talos e moa muito bem em um moedor de carne, até completar os 6 kg. Coloque a maniva moída em uma panela grande com bastante água, leve para cozinhar em fogo brando e deixe ferver durante 72 horas. Mexa de vez em quando, dando pelo menos três boas mexidas por período - manhã, tarde e noite (isto é feito para que as folhas não grudem na panela). Coloque sempre água, pois a massa não pode ficar seca. Quando for dormir, complete a água novamente e deixe o fogo mais baixo possível. No quarto dia de cozimento da maniva, coloque as carnes salgadas e o charque (separadamente) de molho para tirar o excesso de sal. Ficam de fora apenas o paio, o chouriço, a linguiça e o bucho de boi. No quinto dia, corte em pedaços médios o bucho de boi e escalde muito bem para tirar todo o cheiro. Corte também em tamanhos médios as carnes salgadas, lave bem e afervente. Junte tudo e coloque no panelão em que a maniva continua fervendo por mais 48 horas. No sexto dia, corte em rodela o paio, o chouriço e a linguiça e coloque para ferver junto a maniva e as outras carnes. No sétimo dia a maniçoba já está pronta, e fica como se fosse uma feijoada.</p>
-----------------	---	---	--

Fonte: Receitas de família (2020); receitas das boleiras e doceiras de Natividade – TO (2020); receitas da Internet (2021).