



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS
CAMPUS DE PROF. DR SÉRGIO JACINTHO LEONOR DE ARRAIAS
CURSO DE GRADUAÇÃO EM TURISMO PATRIMONIAL E SOCIOAMBIENTAL**

JESSICA FLORIANO DA SILVA

**PAÇOCA DE CARNE DE SOL:
UM ELEMENTO CULTURAL CULINÁRIO DE ARRAIAS - TOCANTINS**

**ARRAIAS (TO)
2020**

JESSICA FLORIANO DA SILVA

**PAÇOCA DE CARNE DE SOL:
UM ELEMENTO CULTURAL CULINÁRIO DE ARRAIAS - TOCANTINS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Universidade Federal do Tocantins, campus Prof. Dr. Sérgio Jacinto Leonor como pré-requisito para avaliação parcial na disciplina Estágio Curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental para obtenção do título de Tecnólogo em Turismo.

Orientadora: Mestra Thamyris Carvalho Andrade

**ARRAIAS (TO)
2020**

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Tocantins

S586p Silva, Jessica Floriano da.

Paçoca de carne de sol: um elemento cultural culinário de Arraias – Tocantins. / Jessica Floriano da Silva. – Arraias, TO, 2020.

52 f.

Monografia Graduação - Universidade Federal do Tocantins – Câmpus Universitário de Arraias - Curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental, 2020.

Orientadora : Thamiris Carvalho Andrade

1. Culinária. 2. Cultura. 3. Paçoca de Carne de Sol. 4. Saber Fazer Tradicional. I. Título

CDD 338.47

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS – A reprodução total ou parcial, de qualquer forma ou por qualquer meio deste documento é autorizado desde que citada a fonte. A violação dos direitos do autor (Lei nº 9.610/98) é crime estabelecido pelo artigo 184 do Código Penal.

Elaborado pelo sistema de geração automática de ficha catalográfica da UFT com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

JESSICA FLORIANO DA SILVA

Trabalho de Conclusão de Curso, intitulado Paçoca de carne de sol: um elemento cultural culinário de Arraias – Tocantins, apresentado à Universidade Federal do Tocantins, campus Prof. Dr. Sérgio Jacinto Leonor como pré-requisito para avaliação parcial na disciplina Estágio Curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental para obtenção do título de Tecnólogo em Turismo.

Data de aprovação: 10 / 12 / 2020

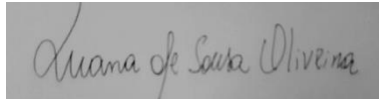
Banca Examinadora:


Thamyris Carvalho Andrade
Professora do Magistério Superior
Matrícula nº 1892625

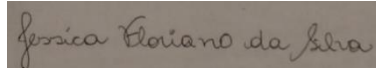
Profa. Ma. Thamyris Carvalho Andrade, UFT



Profa. Dra. Jorgeanny de Fátima Rodrigues Moreira, UFT



Profa. Ma. Luana de Sousa Oliveira, IFTO



Jessica Floriano da Silva

Dedico este trabalho à população da cidade de Arraias, Tocantins, localidade onde eu adquiri amplo conhecimento apresentado aqui, neste relatório, ao curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental, onde eu tive um grande aprendizado que me fez chegar até aqui.

AGRADECIMENTOS

Com alegria faço uso deste espaço para expressar minha gratidão, primeiramente a Deus, pelo presente da vida, saúde, força e ousadia para vencer os obstáculos, afinal chegar até aqui não foi nada fácil, só foi possível porque a presença Dele é indispensável para mim.

Agradeço à minha família, minha base, pelo apoio e incentivo desde a minha infância.

Agradeço eternamente aos meus pais Geraldo Floriano da Silva (*in memoriam*) e Maria Soares da Silva pela dedicação, amor e cuidados, sem vocês eu não chegaria até aqui; sempre me fizeram acreditar em meu potencial diante de uma condição visual, amo vocês incondicionalmente.

Agradeço ao corpo docente, direção e administração do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental da Universidade Federal do Tocantins, campus Arraias, pelo empenho e assistência a mim atribuídos durante esse período de tempo, vocês me fizeram acreditar ainda mais no meu potencial.

Agradeço à minha orientadora professora mestra Thamyris Andrade pelo apoio, incentivo, dedicação e, em especial, pela paciência durante o percurso da minha graduação e orientação do relatório técnico científico; a ela minha imensa gratidão.

Agradeço aos meus colegas de sala que me ajudaram muito na minha formação, todos vocês contribuíram para essa conquista, quando me incentivaram a cada obstáculo que aparecia; enfim, agradeço a todos que, direta ou indiretamente, colaboraram para minha formação, a todos a minha sincera gratidão.

RESUMO

A gastronomia é a arte que engloba a culinária, ofício de preparar alimentos e bebidas, ou seja, é a área do conhecimento interdisciplinar que abrange diversos indicadores. Este trabalho trata de uma pesquisa realizada no âmbito da disciplina de Gastronomia, Gestão e Cultura, cujo objetivo principal é reconhecer a paçoca de carne sol enquanto elemento cultural culinário da cidade de Arraias Tocantins, trazendo um breve histórico da origem e evolução da gastronomia, dialogando a mesma como um elemento cultural em determinada localidade; apresentar a paçoca de carne de sol produzida no local, mencionando os processos de produção da mesma. Para melhor desenvolvimento da pesquisa nós utilizamos a metodologia qualitativa, método participativo, com envolvimento no projeto de pesquisa e extensão GOsTO, vinculado à Universidade Federal do Tocantins; para a coleta de dados fizemos o uso de questionário com questões abertas aplicado a pessoas de diferentes perfis, residentes da cidade de Arraias, e, ainda, foi elaborado um inventário com o modelo proposto pela autora Muller (2012). Para o embasamento teórico nos apropriamos da pesquisa bibliográfica, buscamos autores que dominam o conhecimento do tema aqui abordado, fizemos menção de autores como Franco (2010), Montanari (2013), Muller (2012) e outras fontes de informação. A pesquisa foi aplicada entre os dias 09/11 a 14/11 de 2020, e, alcançando os objetivos esperados, apresentamos os resultados, que são as informações e um produto final que é a produção do folder; as respostas estão organizadas em forma de gráficos para questões fechadas e tabelas para questões abertas acompanhados cada um, por uma análise em detalhes com finalidade de trazer clareza ao leitor.

Palavras-chaves: Culinária; Cultura; Paçoca de Carne de Sol; Elementos Culturais; Saber Fazer Tradicional.

ABSTRACT

Gastronomy is the art that encompasses cooking, the craft of preparing food and drinks, that is, it is the area of interdisciplinary knowledge that covers several indicators. This work deals with a research carried out under the discipline of Gastronomy, Management and Culture, whose main objective is to recognize the paçoca de carne sol as a culinary cultural element of the city of Arraias, Tocantins, bringing a brief history of the origin and evolution of gastronomy, dialoguing it as a cultural element in a given location; present the paçoca de carne de sol produced on site, mentioning its production processes. For better development of the research we use the qualitative methodology, participatory method, with involvement in the research project and extension GOsTO, linked to the Federal University of Tocantins; for data collection, we used a questionnaire with open questions applied to people of different profiles, residents of the city of Arraias, and an inventory was also prepared with the model proposed by author Muller (2012). For the theoretical basis, we appropriated bibliographic research, we sought authors who dominate the knowledge of the topic addressed here, we mentioned authors such as Franco (2010), Montanari (2013), Muller (2012) and other sources of information. The research was applied between November 9th to November 14th 2020, and, reaching the expected objectives, we present the results, which are the information and a final product which is the production of the folder; the answers are organized in the form of graphs for closed questions and tables for open questions, each accompanied by an analysis in detail in order to bring clarity to the reader.

Keywords: Culinary; Culture; Paçoca de Carne de Sol; Cultural Element; Traditional how to do.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1: pão de mel.....	45
Gráfico 1: idade	36
Gráfico 2: gênero.....	36
Gráfico 3: conhece a paçoca de carne de sol.....	37

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: já experimentou ou fez paçoca de carne de sol	37
Tabela 2: lembrança de infância relacionada à paçoca de carne de sol.....	38
Tabela 3: aumentou ou diminuição do consumo da paçoca de carne de sol	39
Tabela 4: ensinar o saber fazer para gerações futuras	40
Tabela 5: o que difere a paçoca arraiana de outras.....	41
Tabela 6: frequencia quanto ao consumo da paçoca	41

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

UFT	Universidade Federal do Tocantins
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
FCC	Fundação Catarinense de Cultura
CCJ	Comissão de Constituição e Justiça
IRGC	Inventário de Referências Gastronômicas Culturais

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	12
1.1 Objetivos.....	14
1.1.1 Objetivo Geral	14
1.1.2 Objetivos Específicos.....	14
2 METODOLOGIA.....	15
3 REFERENCIAL TEÓRICO	19
3.1 Breve histórico da gastronomia.....	19
3.2 Gastronomia enquanto elemento cultural.....	26
3.3 Manifestações gastronômicas na cidade de Arraias – TO	28
3.4 Carne de sol e carne seca: conflitos de regionalismo e nomenclaturas	30
3.5 A Paçoca Arraiana	32
3.6 Pertencimento e identidade.....	34
3.7 Resultados e análise da pesquisa	35
4 O GOSTO E A MINHA EXPERIÊNCIA.....	44
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	47
REFERÊNCIAS	48
APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTA	49
APÊNDICE B - FOLDER SOBRE A PAÇOCA ARRAIANA	50

1 INTRODUÇÃO

O estudo aqui descrito trata-se de uma pesquisa realizada na cidade de Arraias, no âmbito da Disciplina de Gastronomia, Gestão e Cultura, do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental da Universidade Federal do Tocantins, campus Arraias; é fruto do conhecimento adquirido ao longo do tempo convívio com a comunidade e da participação da nossa atuação no projeto “GOsTO – um punhado de mandioca, um bocado de Cerrado”.

A palavra gastronomia surgiu no grego antigo e significa arte que engloba a culinária, ofício de preparar alimentos e bebidas, originalmente poderia ser traduzida como o estudo das leis do estomago, definição dada por Ariovaldo Franco (2010).

Segundo escreve a autora Minatel (2006), alguns cientistas acreditam que há cerca de 3,5 milhões de anos surgiram os primeiros mamíferos semelhantes aos seres humanos capazes de andar sob os dois pés, e ter as mãos livres para exercer qualquer atividade, sendo marcante a preparação de seus alimentos. O Período Paleolítico foi um marco histórico para a humanidade, pois foi a partir daí que se iniciou a evolução da humanidade, começando pela preparação dos alimentos, produção de artefatos, caça de animais de pequeno e grande porte, vindo, posteriormente, a formação dos pequenos grupos. Até hoje a sociedade segue em constantes transformações.

Arraias é um município brasileiro localizado no sudeste do Estado do Tocantins, conhecida também como a cidade das colinas. A sua construção teve início no século XVIII, com a exploração dos recursos minerais existentes no território; tem como padroeira Nossa Senhora dos Remédios comemorada em 9 de setembro; possui um grande potencial turístico com riqueza natural e cultural; o centro é marcado por um conjunto arquitetônico com casarões em estilo colonial, em muitos deles ainda é possível encontrar as iniciais dos patriarcas das famílias que os construíram e o ano de conclusão da obra.

Com o declínio do ouro, por volta do século XIX, os moradores sentiram a necessidade de buscar por outros modos de sobrevivência. Sendo assim, muitos se dedicaram à pecuária, outros à agricultura, atividade que se perpetua até hoje no município e que ainda movimenta a economia local. Atualmente, a cidade conta com alternativas de trabalho econômico, serviços públicos municipal, estadual e federal, estabelecimentos privados, trabalho autônomo e entre outros.

Arraias tem em sua culinária uma diversidade de pratos típicos, no qual se destaca o bolo de arroz, arroz com pequi, beiju com carne de sol, doces de manga e mamão verde e

paçoca de carne de sol, este último prato é o nosso objeto de pesquisa para a realização deste trabalho.

A paçoca de carne de sol é bem marcante para a população arraiana, se tornou um prato tradicional, pois sempre esteve no dia a dia das famílias arraianas desde o início da construção da cidade e, no decorrer dos anos, esse prato continua tendo grande popularidade. Surgiram algumas indagações a serem respondidas, tais como: as pessoas identificam esse prato como elemento de sua cultura alimentar? É um elemento cultural da culinária local ou foi criado para ser comercializado?

A partir disso, e da atuação no projeto de extensão “GOsTO – um punhado de mandioca e um bocado de Cerrado”, surgiu a necessidade de evidenciar a paçoca de carne de sol como elemento cultural culinário desse município.

A paçoca de carne de sol é um prato presente na culinária das famílias do nordeste goiano e sudeste do Tocantins. Na cidade de Arraias, desde o início de sua construção, e ainda hoje, tem uma grande notoriedade por parte da população. Apesar de bastante consumida nessa região, pode ser encontrado em muitas outras cidades do Estado. No entanto, por seu modo de preparo tradicional, qualidade e crescente demanda, recebeu nessa localidade a nomenclatura de Paçoca Arraiana. É relevante trazer à memória da presente e futura geração o valor cultural que esse prato proporciona, visando a valorização da gastronomia local, levando em consideração que por trás desse alimento existe uma história.

Para o desenvolvimento desta pesquisa, utilizamos a aplicação de questionário com perguntas abertas para pessoas residentes do município de diferentes perfis; produção do Inventário de Referências Gastronômicas Culturais (IRGC), proposto pela autora Muller (2012), além da pesquisa bibliográfica.

Nesse sentido, o trabalho apresenta-se a partir de três capítulos, a saber: a história da gastronomia, trazendo um breve histórico de sua trajetória; a gastronomia enquanto elemento cultural; as manifestações gastronômicas na cidade de Arraias, trazendo os processos de produção do prato pesquisado e dialogando as diferenças entre carne de sol e carne seca; e, finaliza compartilhando o resultado da pesquisa com a experiência no projeto de pesquisa e extensão.

1.1 Objetivos

1.1.1 Objetivo Geral

Reconhecer a paçoca de carne de sol como elemento cultural culinário da cidade de Arraias/TO.

1.1.2 Objetivos Específicos

- Entrevistar a população para identificar se a paçoca de carne de sol é ou não um elemento cultural da culinária arraiana;
- Fazer um levantamento histórico sobre a construção da Paçoca Arraiana enquanto elemento do Patrimônio Cultural desse município;
- Apresentar a paçoca de carne de sol produzida na cidade de Arraias e suas influências na cultura culinária local.

2 METODOLOGIA

Este capítulo apresenta os caminhos que percorremos para o alcance dos objetivos da pesquisa. Como um “procedimento racional e sistemático que tem por objetivo proporcionar respostas aos problemas que são propostos (...)” e “desenvolve-se por um processo constituído de várias fases, desde a formulação do problema até a apresentação e discussão dos resultados” (GIL, 2007, p. 17).

Numa abordagem de pesquisa qualitativa, buscamos explicar e descrever como e por que a paçoca de carne de sol se tornou tão presente na vida dos arraianos a ponto de se tornar elemento cultural culinário da cidade de Arraias, levando em consideração que essa abordagem “trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos á operacionalização de variáveis” (MINAYO, 2001, p. 21 apud SILVEIRA; PEIXOTO, 2009, p. 32). “A pesquisa qualitativa não se preocupa com a representatividade numérica, mas, sim, com o aprofundamento da compreensão de um grupo social, de uma organização, etc.” (GOLDENBERG, 1997, p. 34 apud SILVEIRA; PEIXOTO, 2009, p. 31).

Foi selecionado um grupo de pessoas residentes na cidade de Arraias/ TO, de diferente ocupação social e faixa etária para serem entrevistados, fornecendo, assim, as informações aqui contidas, “buscando explicar o porquê das coisas, sem quantificar os valores e sem submeter à prova dos fatos” (SILVEIRA; REIXOTO, 2009, p. 32).

“Para que um conhecimento possa ser considerado científico, torna-se necessário identificar (...) ou determinar o método que possibilita chegar a esse conhecimento; o termo método pode ser definido como o caminho percorrido para se chegar a determinado fim” (GIL, 2008, p. 8). Para tanto, foi aplicado questionário com questões abertas, no qual os entrevistados tiveram livre arbítrio para expressar seu conhecimento, sentimentos e lembranças relacionados a esse alimento. Essa metodologia permitiu que as pessoas descrevessem relatos de lembranças de momentos ocorridos ao longo de sua história, bem como fazer a sua percepção.

Para melhor desenvoltura do trabalho, utilizamos a pesquisa bibliográfica para conhecimento científico acerca do tema abordado,

A pesquisa bibliográfica é feita a partir de levantamento de referências teóricas já analisadas e publicadas por meio escritos e eletrônicos, como livros, artigos científicos, páginas de web sites. Qualquer trabalho científico inicia-se com uma pesquisa bibliográfica, que permite ao pesquisador conhecer o que já se estudou sobre o assunto (FONSECA, 2002, p. 32).

Inicialmente, utilizamos fontes de informações científicas encontradas em livros, artigos, sites ou mídias, além de atividades realizadas durante a ministração da disciplina de Gastronomia, Gestão e Cultura e durante a participação no projeto de pesquisa e extensão “GOsTO – um punhado de mandioca e um bocado do cerrado”. Por meio desse levantamento de referências foi construído o presente referencial teórico.

A pesquisa é classificada como exploratória, e que tem por objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, com vista a torná-lo mais explícito ou a construir hipótese. A realização desse tipo de pesquisa envolve levantamento bibliográfico, entrevistas com pessoas que tiveram experiências com o problema pesquisado e análise de exemplos que estimulem a compreensão (GIL, 2007). Sendo assim, a pesquisa foi desenvolvida por meio de entrevistas com pessoas que têm familiaridade e experiência com o objeto de pesquisa aqui abordado, ao longo de sua infância e que, hoje, ainda permanece em seu cotidiano.

A pesquisa é também descritiva, pois “pretende descrever com exatidão os fatos e fenômenos de determinada realidade” (TRIVIÑOS, 1987, p. 110), ou seja, relatar como a paçoca de carne de sol influenciou a vivência dos entrevistados, porque a consumiam, com que frequência, e em que época era mais produzida, além de conseguir mais informações relevantes sobre a paçoca de carne de sol.

A pesquisa participante “caracteriza-se pelo envolvimento e identificação do pesquisador com as pessoas investigadas [...], exemplo de aplicação desse tipo de pesquisa são: estabelecimento de programas públicos ou plataformas políticas e a determinação de ações básicas de grupos de trabalho. Borda (1983) diz que pesquisa participante é a pesquisa “[...] que corresponde especialmente as necessidades de populações que compreendem operários, camponeses, agricultores e índios [...] levando em conta suas aspirações e potencialidades de conhecer e agir” (BORDA, 1983, p. 43 apud GIL, 2008, p. 31).

A partir da pesquisa participante é possível ampliar o conhecimento acerca desse alimento por meio da participação do Projeto “GOsTO – um punhado de mandioca e um bocado do cerrado”, coordenado pela professora Thamyris Carvalho Andrade, da Universidade Federal do Tocantins, do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental, campus de Arraias, local em que foi desenvolvida a pesquisa. A nossa participação consiste

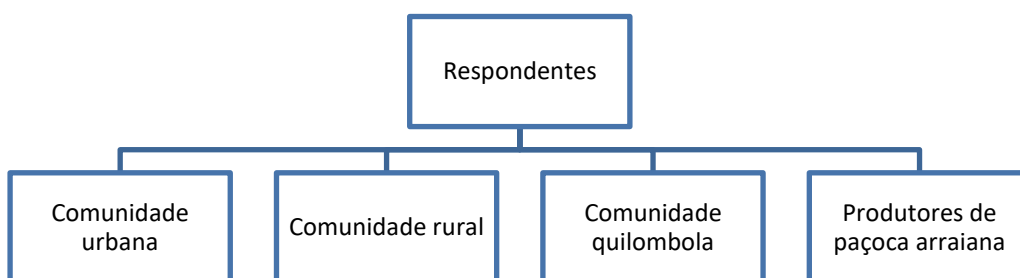
também no convívio com a comunidade durante a produção do Festival gastronômico, no qual tivemos contato direto com produtores da paçoca que a apresentaram como prato concorrente no evento.

O projeto tem como objetivo geral inventariar as referências gastronômicas do Nordeste Goiano e Sudeste do Tocantins. Entre as atividades desse projeto destaca-se: leitura e produção de textos; planejamento e organização do Festival Gastronômico de Arraias; pesquisa e levantamento de dados sobre as referências culinárias das cidades situadas no nordeste goiano e sudeste do Tocantins; produção da cartilha sobre os frutos do Cerrado, dentre muitas outras atividades.

Para a coleta de dados, usamos a aplicação de um questionário elaborado por nós, integrantes do projeto. Gil define questionário como “técnica de investigação composta por um conjunto de questões que são submetidas a pessoas com o propósito de obter informações sobre conhecimentos, crenças, sentimentos, valores, interesses, expectativas, aspirações, temores, comportamento presente ou passado etc.” (GIL, 2008, p. 121). Em relação aos questionários, estes podem ser definidos em três tipos de questão: fechadas, abertas e dependentes; as questões abertas, que utilizamos na pesquisa, referem-se a quando “solicita-se que os respondentes ofereçam sua própria resposta, possibilita ampla liberdade de resposta” (GIL, 2008, p. 122). Nas questões fechadas solicita que os respondentes “escolham uma alternativa dentre as que são apresentadas numa lista” (GIL, 2008, p. 123). A questão dependente se refere a opinião em relação a outra, “pode-se, após, cada alternativa, escrever o procedimento a ser seguido” (GIL, 2008, p. 123).

A pesquisa foi realizada na cidade de Arraias, no Tocantins, no período de 09 a 14 de novembro de 2020, aplicada para 18 pessoas, porém, tivemos 15 respondentes, para isso baseou-se na metodologia qualitativa com amostra. “O objetivo da amostra é de produzir informações aprofundadas e ilustrativas; seja ela pequena ou grande, o que importa é que ela seja capaz de produzir novas informações” (DESLAURIERS, 1991, p. 38).

Vale ressaltar que esta é uma pesquisa não probabilística e que, devido à pandemia do novo coronavírus (COVID-19), algumas das etapas de coleta de dados foram substituídas por questionários do *Google Docs*. Assim, foram selecionadas pessoas, conforme os perfis descritos abaixo:



Nesse caso é importante mencionar que parte das informações apresentadas nesse trabalho foi fornecida por pessoas da cidade de Arraias, as quais tem bastante experiência com o alimento aqui abordado, pois faz parte da vida cotidiana de todos eles.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 Breve histórico da Gastronomia

A expressão “gastronomia” surgiu do grego antigo (*gastro*: estômago e *nomia*: lei, conhecimento); originalmente a palavra Gastronomia poderia ser traduzida como o estudo das leis do estômago. É uma arte que engloba a culinária, ofício de preparar alimentos, as bebidas, e a matéria-prima de que se valem os profissionais para a elaboração dos pratos, enfim, todos os recursos culturais ligados a essa criação (FRANCO, 2010). Em outras palavras, é uma área do conhecimento interdisciplinar que abrange indicadores como nutrição, história, cultura, dentre muitas outras.

Posteriormente, no século XVIII, especificamente no ano de 1623, o termo Gastronomia apareceu como título da obra de Arkhestratus. “o termo evoluiu de estudo e observância das leis do estômago (...) para preceitos de comer e beber bem, além de arte de preparar os alimentos para deles obter o máximo de satisfação” (FRANCO, 2010, p. 169).

Franco ainda traz mais um termo: gastrotécnica ou gastrotecnia que, segundo ele, pretende explicar cientificamente os empirismos da cozinha. “Segundo tal perspectiva, a culinária, além de arte, é uma ciência, porque grande parte dos fenômenos que se passam no forno e no fogão pode ser explicada pelas leis da física e da química” (2010, p. 247).

A história da culinária quase sempre foi ignorada pela maioria dos historiadores, sociólogos e etnólogos, contudo, mesmo com a pouca atenção do meio acadêmico, a alimentação e a arte de cozinhar não podem ser consideradas aspectos secundários das civilizações, observa Franco (2010).

A história da alimentação e da cozinha começou a despertar maior interesse acadêmico por meio da obra do botânico polonês Adam Maurizio, divulgada no século XX, considerada um marco no estudo dos hábitos alimentares e que tinha como objetivo resgatar a história dos alimentos vegetais, desde a pré-história até o início do século XX (FRANCO, 2010).

Desde o início da humanidade o homem procura desenvolver novas técnicas a fim de obter, como resultado, melhor qualidade de vida, sobretudo em sua alimentação. Os cientistas acreditam que a terra foi formada há mais de 5 bilhões de anos, porém, a cerca de 3,5 milhões de anos é que surgiram os primeiros mamíferos semelhantes ao homem, que já caminhavam sob os dois pés e tinham as mãos livres para exercer qualquer atividade, deixando de se alimentar apenas de vegetais (MINATEL, 2006).

O período Paleolítico foi um dos maiores marcos para a história da gastronomia no mundo, pois foi a partir deste período que se iniciou a evolução da humanidade, a começar pela descoberta e preparo dos alimentos e a criação dos mais diversos utensílios, “graças a eles, diferentes processos de cozimento permitiram maior variedade na dieta humana (...). Só com a fabricação desses artefatos puderam os homens iniciar-se na culinária propriamente dita” (FRANCO, 2010, p. 18).

Tudo começou “quando o homem aprendeu a cozinhar os alimentos” (FRANCO, 2010, p. 17) no período Paleolítico, quando o homem aprendeu a andar sob os dois pés e teve as mãos livres para exercer qualquer atividade como: preparar seu próprio alimento, dando início a caça de animais de pequeno porte e produzir os mais diversos tipos de armas e utensílios.

A maioria dos artefatos domésticos era produzida por ceramistas na Grécia Antiga, os utensílios de cozinha geralmente incluíam caçarola, vasilha para transportar e guardar água, recipientes para guardar viveres, braseiro e recipiente com duas alças, de diversos tamanhos para fins variados. Os primeiros artefatos foram sendo aperfeiçoados; caçarolas e caldeirões eram feitos de metais preciosos e decorados.

Franco descreve que

cozinhando o alimento, o homem percebeu que podia restaurar o calor natural da caça, acrescentar sabores e torna-la mais digerível, percebeu que a cocção retardava a decomposição dos alimentos, prolongando o tempo em que podiam ser consumidos, a cocção os tornaria mais fáceis de mastigar (FRANCO, 2010, p. 17)

Ele defende a teoria de que o homem tenha cozido seu alimento antes mesmo da descoberta do fogo: “Paleontólogos acham provável que o proto-homem, mesmo antes de descobrir o fogo, tenha associado o calor proveniente de fontes termais e gêiseres ao de suas próprias presas e ao calor de seu próprio corpo” (FRANCO, 2010, p. 17).

O homem descobriu com o fogo que os cereais podiam ser torrados ou assados sobre as brasas e as caças e pescados poderiam ser defumados ou secos com exposição ao calor do fogo ou do sol. Descobriu ainda que o fogo e o cozimento em fontes termais ofereciam a possibilidade da preservação dos alimentos por um período de tempo mais prolongado.

Foi ainda na pré-história que o homem descobriu a técnica de domesticar os animais e cultivar a terra, tirando dela o seu sustento. Com o aumento do número de pessoas atrás da caça houve uma grande escassez de presas, levando-o a buscarem uma nova alternativa de sobrevivência; em um contexto de descoberta da agricultura e domesticação de animais, o homem abandonou a vida nômade e, estando fixo em determinado lugar, as caças passaram a

ser capturadas e mantidas vivas por determinado tempo, garantindo o abastecimento de carnes por um período mais espaçado.

O homem ampliaria sua atividade de caçador ao iniciar o cultivo da terra cerca de dez mil anos. A agricultura nasceu quando ele se absteve de consumir parte dos grãos colhidos e os enterrou para que germinassem e se multiplicassem. Começaria também a domesticar alguns dos animais que antes caçava (FRANCO, 2010, p. 19).

Segundo Montanari (2008), estudos mais recentes consideram que a difusão da agricultura é fruto da expansão de grupos humanos a partir de um núcleo territorial bem definido, situados nos planaltos do Oriente Próximo e Médio, conhecido como Crescente Fértil. Acreditam os estudiosos que a agricultura nasceu há cerca de dez mil anos, habitando aos poucos o território da Ásia centro oriental e da América, unido a Ásia ao ponto do atual estreito de Bering e, no sentido oposto, foi-se colonizando a Europa, entre 8 a 6 mil anos atrás. Ele afirma que:

As ideias dos estudiosos são bastante concordantes; a invenção da agricultura deve ter sido fundamentalmente uma questão de necessidade ligado ao crescimento demográfico e ao fato de que a economia de caça e coleta não fosse mais suficiente. O fato é que a domesticação das plantas e dos animais de certo modo permite ao homem tornar-se dono do mundo natural, declarar-se fora da dependência total em que sempre viveu (MONTANARI, 2008, p. 32).

A descoberta da caça de animais de pequeno e grande porte possibilitou que o homem reconhecesse a necessidade de se relacionar em grupos, compartilhando o produto do seu trabalho, evitando, assim, o desperdício de carnes; seu alimento era aquecido em águas termais e devia ser consumido em curto prazo de tempo.

Nesse sentido, Franco afirma que:

A tendência humana de compartilhar alimento (...) teria se originado quando o homem desenvolveu a capacidade de matar grandes presas (...) desconhecendo ainda outros métodos de conservação, via-se obrigado a consumir a caça com certa rapidez, isso o induziria a dividir com outros caçadores e famílias o produto do seu trabalho (FRANCO, 2002, p. 22).

Foi ainda nesse momento histórico que o proto-homem começou a culinária propriamente dita, cozinhando os alimentos, acrescentando ervas aromáticas; junto à caça, cereais, batatas, pão, trigo, milho e farinha passaram a ser alimentação diária dos agricultores. Logo surgem também sopas, papas, mingaus, pirão, além de bebidas aquecidas e fermentadas a base de raízes e vinho de framboesa, amora e cereja. Nesse contexto foi descoberto ainda o sal extraído das ardósias, a confecção do forno feito de barro compactado com a utilização da

argila e, em meio a essas descobertas, começaram a surgir pequenos grupos, vizinhos, aldeias, comércio e, posteriormente, as cidades.

Ainda na Idade Antiga a gastronomia deu um grande salto. Entre os gregos e romanos era notável a evolução na preparação dos alimentos e na produção de utensílios domésticos; entre os romanos, os cozinheiros mais hábeis dos grandes banquetes eram reconhecidos como artistas e recebiam altos salários, e, entre os convidados, era perceptível as regras de precedência: o anfitrião sentava-se no leito central e à sua direita, o convidado de honra. Os banquetes eram compostos por três etapas: *gustatio*, *mensae primae* e *mensae secundae*, e, assim, iniciou-se os princípios de etiqueta (MINATEL, 2006).

O período Neolítico foi marcado pela fabricação de ferramentas cortantes e a arte de tecer. O cultivo da terra e a fabricação de utensílios de cerâmica resultaram no estabelecimento de um núcleo habitacional fixo de uma comunidade, dando surgimento às primeiras aldeias. O aumento da produção agrícola permitiu que se guardasse parte da colheita e que, dessa forma, um número de pessoas dedicasse a outras atividades. Em outras palavras, o armazenamento possibilitou a vida em grupos comunitários; para além do acúmulo de alimentos e de outros bens, permitiu também um apego a determinado território (FRANCO, 2010).

Franco (2010) considera que o desenvolvimento da tecnologia possibilitou o aparecimento das primeiras cidades, que surgiram em área de clima benigno e propício para o cultivo da terra, onde os agricultores pudessem produzir alimentos em grande quantidade, ou seja, maior do que necessitavam para o consumo.

Na Idade Média os monges cultivaram frutas como: uva, maçã, e malte para o vinho, a cidra, a cerveja. Além disso, desenvolveram a jardinagem, exploraram minas de sal, praticaram a pecuária, curtiram o couro e, ainda, eram eles que se ocupavam da fabricação de pães. Junto a essas atividades os monges aprimoraram a conservação dos alimentos. Nesse período o peixe foi um alimento bastante consumido, pois tinha um preço baixo e fazia parte da dieta dos cristãos que não comiam outras carnes em algumas datas especiais. Era bastante comum o uso de temperos e especiarias como a pimenta, noz-moscada, gengibre, canela, cominho, hortelã, dentre outros (MINATEL, 2006).

A Idade Moderna foi marcada por grandes inovações na gastronomia. Facas e colheres são utensílios usados desde a pré-história, mas o garfo surgiu tempos depois com a finalidade de fixar os alimentos; eram objetos de uso pessoal e cada pessoa possuía o seu estojo e o levava consigo para os banquetes caso o anfitrião não tivesse para os convidados. No século

XVII, abandona-se o costume de se colocar todos os pratos na mesa ao mesmo tempo e adota uma ordem no momento de servi-los: sopa, entrada, assado, salada e sobremesa. Foi nesse período que apareceu o fogão de cozinha, chegando a ter de doze a vinte bocas, substituindo o fogão a lenha e a carvão (MINATEL, 2006).

No final do século XIX grandes mudanças aconteceram na culinária profissional, muitas delas verificadas pelo escritor Escoffier. Suas inovações tinham os seguintes objetivos: especialização da atividade culinária em setores interdependentes, que são *garde manger*, responsável pelos pratos frios e pelo suprimento de toda a cozinha; *entremetier*, responsável pelas sopas, legumes e sobremesas; *rotisseur*, encarregados dos assados, dos pratos grelhados e fritos; *saucier*, incubido pelos molhos e *patissier*, responsável pelo preparo da pastelaria; íntima interdependência da equipe e abreviação de tempo no preparo dos pratos (FRANCO, 2010).

A Idade Contemporânea foi marcada pela Revolução Francesa, e com a presença do Império Napoleônico, “cujo principal contribuição a gastronomia foi o alto prêmio oferecido a quem criasse uma técnica que conservasse alimentos por longo tempo. Sua motivação para tanto era a preocupação com a boa alimentação do seu exército ” (LEAL, 1998, p. 50), resultando, então, no aparecimento da conserva em vidro, que logo evoluiu para os enlatados, dando um avanço na indústria de alimentos.

Desde então, a gastronomia vem passando por significativas transformações. O século XX foi marcado por muitos movimentos e um deles foi a intensificação das viagens transatlânticas e, a bordo das grandes navegações, a cozinha era de alto nível, assim como as bebidas, que eram as de melhor qualidade. Em 1900, o francês Michelin aliou a propaganda dos seus produtos à publicação de um manual de endereços de estabelecimentos, dentre eles endereços de restaurantes (FRANCO, 2010).

Após a Segunda Guerra Mundial, os guias turísticos, além de publicar a localidade dos restaurantes, passaram a descrever as características dos mesmos: decoração, ambiente, estilo da cozinha de seus chefs, o que resultou na descoberta de cozinhas regionais, na descentralização dos modelos culinários e na associação do turismo à gastronomia (FRANCO, 2010).

Graças ao avanço tecnológico, os equipamentos das cozinhas passaram por grandes transformações inovadoras; os processos de zootecnia, pasteurização, técnicas de conservação em latas – por refrigeração ou congelamento – transformou radicalmente a indústria dos alimentos, bem como sua distribuição no mercado. Simultaneamente a essas mudanças, os

equipamentos das cozinhas evoluíram: geladeira para uso doméstico foi lançada ao mercado por volta de 1865; em 1851 foi apresentado ao público o primeiro modelo de fogão a gás; logo, em 1891, surgiu o fogão eletrônico. Após o ano de 1914 muitas empresas metalúrgicas começaram a substituir os utensílios de cobre por alumínio; níquel e metal inoxidável (FRANCO, 2010).

Quando os portugueses chegaram ao Brasil, os povos indígenas que aqui habitavam, já haviam desenvolvido seus meios de sobrevivência, principalmente sua cultura alimentar. A mandioca era um dos alimentos base que compunha muitos dos alimentos que sustentavam as famílias que existiam. Não tinham o hábito de horário determinado para as refeições, o cardápio era simples, mas tinham variedades e eram saudáveis, sendo os alimentos consumidos cozidos ou assados (MINATEL, 2006).

Cada sociedade tem seu alimento básico, geralmente um carboidrato, que assegura a sensação de saciedade esperada de cada refeição (FRANCO, 2004, p. 26, apud MINATEL 2006).

Alimentos como aipim, batata, abóbora, fava, feijão, amendoim, cará e milho já faziam parte da culinária indígena; nessas comunidades não era comum o hábito de plantar frutas, pois eles dispunham de uma grande oferta natural, como abacaxi, goiaba, caju, dentre muitas outras. Outro alimento que fazia parte da dieta indígena eram os peixes cozidos ou assados inteiros sem tirar as escamas antes; as caças eram assadas com couro e consumidas semicuradas. A pimenta também era um elemento essencial para os índios que a consumia de diversas formas: verde ou madura; com pescados ou legumes ou, ainda, com farinha (MINATEL, 2006).

Panelas, espetos e grelhas eram utensílios presente na cozinha indígena; nos espetos assavam carnes e peixes a serem consumidos na hora e foi dessa prática que surgiu o churrasco brasileiro. Outra técnica para assar as carnes era cavar um buraco na terra e forrar com folhas grandes, então, colocavam o alimento e os cobriam com folhas e terra para, em seguida, colocar fogo. Não havia hora determinada para as refeições na cultura indígena, se alimentavam quando sentiam a necessidade e sempre seus alimentos eram consumidos cozidos ou assados, a fritura não era conhecida entre eles; tinham o hábito de preparar cada alimento em um recipiente separado mesmo que fosse consumir misturado (MINATEL, 2006).

Milhares de negros vieram trazidos pelos portugueses para o trabalho escravo, juntos, negros e portugueses iam se misturando aos povos indígenas, formando assim, o povo brasileiro. Dessa miscigenação nasce a cozinha brasileira.

Os portugueses trouxeram ao Brasil animais como boi, vacas, touros, ovelhas, cabras, carneiros, porcos, galinhas, patos, gansos e outros que criavam nos quintais e currais que faziam em suas fazendas. Além disso foram responsáveis por plantar uma enorme quantidade de frutas, legumes, vegetais, cereais e temperos (LEAL, 1998 apud MINATEL, 2006, s.p.).

Os negros que viviam na condição de escravos não tinham opção de escolha do que comer, por isso:

criava e adaptava de acordo com aquilo que lhes era oferecido como sustento. Com a farinha de mandioca adicionada ao caldo fervente descobriram o pirão (...), depois desenvolveram o pirão massapé que ganhou esse nome por causa da coloração que a pimenta malagueta dava á mistura (MINATEL, 2006, s.p.).

A cultura indígena contribuiu fortemente para a formação da gastronomia brasileira, da mandioca, que era seu principal ingrediente. Fazia-se a partir dela: farinha, paçoca, beiju, mingau, pirão, além de bebidas. Esse elemento tem grande importância para a identidade da gastronomia brasileira, e “ainda hoje é o alimento fundamental do brasileiro e a técnica do seu fabrico permanece, entre grande parte da população, quase que a mesma dos indígenas” (FREIRE, 2013, p. 121 apud SILVA et al, 2015, p. 6).

A tradição gastronômica portuguesa “(...) é uma mistura dos povos que por aquelas terras passaram durante os movimentos migratórios ou de estabelecimentos de impérios, como os Romano e Muçulmano, por exemplo” (SILVA et al, 2015, p. 7).

Os portugueses usavam e abusavam de ovos na preparação das mais diversas comidas, doces e sobremesas. As mulheres portuguesas aproveitavam da abundante oferta de açúcar dos engenhos para fazer doces que, originalmente, levavam amêndoas e pinhões na receita. Sobre o açúcar, Freire diz:

Pode-se afirmar que, talvez por influencia árabe reforçada pelo contato com os trópicos orientais, a cozinha portuguesa que se transmitiu ao Brasil foi uma cozinha muito chegada ao açúcar, e dentro dela, a doçaria ou a confeitaria que os brasileiros herdaram dos portugueses, e aqui vem se desenvolvendo, foi desde o início dessa transmissão de valores uma doçaria ou confeitaria açucaradíssima (FREIRE, 2013, apud SILVA et al, 2015, p. 10).

A adaptação dos portugueses em terras brasileiras não foi tão fácil, e, por isso, passaram a trazer alimentos de seu país que lhes dessem a sensação de estar vivendo em sua terra natal; cidra, figo, limão, porco domesticado, dentre muitos outros alimentos. Isso possibilitou que novas formas no

preparo dos alimentos fossem surgindo como, por exemplo, a forma de preparar as carnes, temperadas com vinhos e ervas, em uma marinada conhecida como vinha-d'alhos, ou mesmo a introdução de novas plantas como arroz e cana-de-açúcar (SILVA et al, 2015).

A história da culinária quase sempre foi ignorada pela maioria de historiadores, sociólogos e etnólogos, porém, mesmo com a pouca atenção do meio acadêmico, a alimentação e a arte de cozinhar não podem ser consideradas aspectos secundários das civilizações, considera o escritor Franco (2010).

No próximo capítulo vamos dialogar sobre a gastronomia enquanto elemento cultural, como ela se torna uma cultura em cada região. Iremos também falar de memória afetiva, do saber fazer nas comunidades tradicionais e, para isso, a autora se embasou em teorias de importantes autores como veremos a seguir.

3.2 Gastronomia enquanto elemento cultural

Conforme Franco (2001), a etimologia da palavra Gastronomia é originária de vocábulos gregos: “*gaster*” que significa ventre, estômago; “*nome*” que significa lei e “*ia*” seria o sufixo que transforma a palavra em substantivo (FRANCO, 2001 apud MULLER, 2012, p. 48).

O sociólogo francês Claude Fischler (1995 apud MULLER, 2012, p. 47) afirma que “o homem se alimenta de carnes, de vegetais e de imaginário”, ou seja, entende-se que o homem não se alimenta apenas de vitaminas, proteínas e outros nutrientes, e, segundo Maciel (2001 apud MULLER, 2012, p. 48), “é possível avaliar o valor simbólico do alimento, da mesma forma que as questões de ordem nutricional, propondo assim uma abordagem mais complexa para a área de gastronomia e cultura”.

Segundo Montanari (1998), a gastronomia tradicional atua na valorização da cultura regional, na perpetuação da memória culinária das famílias, além de oferecer ganhos de recursos financeiros para a indústria e comércio local. Ao consumir um produto do turismo gastronômico, o turista entra em contato com a cultura local e os hábitos da população, assim a população possibilita que os turistas conheçam a cultura, interajam e sintam-se parte da comunidade.

A gastronomia tradicional é o resultado da aplicação de conhecimentos adquiridos ao longo de muitas gerações, representando a associação de práticas para a constituição de certa identidade ou marca regional de identificação (PERASSI, 2002 apud MULLER, 2012, p. 51).

Sobre comida como cultura, Montanari (2008, p. 183) afirma que “o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem pratica a culinária e é depositário das tradições e da

identidade de um grupo”, em outras palavras, “comer é reconhecer-se, sendo um ato simbólico, a partir de sinais, de cores, de texturas, de temperatura (...). Consiste em um ato que une memória, desejo, fome, significado, sociabilidade e ritualidades próprias de experiências vividas” (MULLER, 2012, p. 48).

O autor Faghari (2005, apud MULLER, 2012, p. 50) afirma que “a valorização e o destaque de elementos gastronômicos regionais em atrativos turísticos também podem servir como fator de desenvolvimento local e de integração entre as comunidades”. Quando um turista consome um produto do turismo gastronômico, ele entra em contato com a cultura local e os hábitos culinários da população, se interage com ela, e a forma de transmissão dessa cultura alimentar ocorre, geralmente, por meio dos restaurantes que servem comidas típicas. Conforme Uggioni (2010 apud MULLER, 2012, p. 50) eles são responsáveis “na perpetuação da memória gastronômica das localidades”.

A gastronomia tradicional forma o conjunto de produtos alimentares e processos produtivos característicos de uma região, elaborados conforme os valores simbólicos, tradicionais e históricos que expressa a história, geografia, clima e organização social, que podem ser inseridas no conjunto de bens que compõem Patrimônios Culturais Imateriais que, segundo a UNESCO (1989), podem ser definidos como a manifestação patrimonial da porção intangível da herança cultural dos povos (MULLER, 2012).

“Patrimônio Imaterial é um bem de natureza intangível, de caráter dinâmico e intimamente associado às práticas e representações culinárias” (IPHAN, 2010); sua identificação vai além de construções, monumentos de pedra e cal. Conforme a Fundação Catarinense de Cultura (FCC, 2010), o Patrimônio Cultural Imaterial, dentre outros fatores, são receitas caseiras, aquele saber fazer aprendido em casa, modos de sentir e, também, de fazer sentir.

Em sua pesquisa sobre a Sociologia da Alimentação, Poulain (2006, p. 36, apud MULLER, 2012, p. 53) afirma que “a patrimonialização contemporânea da alimentação aparece a partir do momento em que a ideia de patrimônio passa do âmbito privado para o âmbito público, do econômico para o cultural”. Para ele, as culturas alimentares locais estão sendo rotuladas de Gastronomia, nomeando-as de Patrimônios Gastronômicos Regionais.

Schulter (2003) concorda que a gastronomia pode ser considerada Patrimônio Imaterial por divulgar a arte do conhecimento, a tradição de uma forma abstrata e que está diretamente ligada a identidade de um povo.

“Os hábitos culinários de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência e da necessidade de se alimentar” (FRANCO, 2010, p. 25), ou seja, entende-se que hábitos culinários vão para além disso; são expressões de uma história de vida, organização crenças ao qual o indivíduo está inserido.

Ele comenta também que “o gosto é moldado culturalmente e socialmente controlado”, ou seja, a formação do gosto é um dos fatores que influem na preferência pelos pratos da região em que o indivíduo cresce se desenvolve. “(...) comida para os seres humanos é sempre uma cultura, nunca apenas pura natureza” (MONTANARI, 2013, p. 10); a humanidade adotou os modos de produção, preparação de alimentos e o consumo dos mesmos como parte essencial de formas de sobrevivência, isso desde o início da culinária.

Montanari é um dos importantes autores para gastronomia, e ele trabalha bastante sobre os termos comida e cultura. Ele traz a comida como cultura em três fases: “Comida é cultura quando produzida”, “Comida é cultura quando preparada”, “Comida é cultura quando consumida” (MONTANARI, 2013, p. 15) O homem não usa apenas o que encontra na natureza; se apropria das ofertas que a natureza dispõe. Quando adquire os produtos básicos para sua alimentação, ele os transforma por meio do uso do fogo e de sofisticada tecnologia que se manifesta nas práticas da cozinha (MONTANARI, 2013); não se alimenta de qualquer coisa, mas é criterioso na escolha do seu alimento e esses critérios estão ligados às dimensões econômicas e nutricionais, e valores simbólicos da qual a comida se reveste.

A gastronomia vem sendo reconhecida como um importante componente do patrimônio imaterial dos povos e possui um importante papel a desempenhar no turismo cultural. Apresentaremos agora as manifestações gastronômicas na cidade de Arraias, Tocantins, a qual tem uma diversidade de pratos típicos e ampla ofertas de frutos e insumos do bioma Cerrado.

Além dos aspectos do patrimônio, vale destacar os valores e registros de memórias afetivas e gustativas relacionadas aos preparos ditos tradicionais. O cheiro de um determinado alimento que nos leva ao passado, para a cozinha de nossas avós, tias, vizinhas.

3.3 Manifestações gastronômicas na cidade de Arraias – TO

Arraias é um município localizado no sudeste do Estado do Tocantins, conhecido também como a “cidade das colinas”, pois é envolta por muitas dessas formações. É a cidade mais alta e fria do Tocantins, situada a uma altitude média de 772,40 metros, com latitude de 12° 55’51” sul, e longitude de 46° 56’ 16” oeste, com temperatura média de 27,5 °C, clima tropical com estação seca. Distante

415 km de sua capital, Palmas, possui uma área total de 5.786,844 km², e uma população de aproximadamente 11.551 habitantes (IBGE, 2010), composta em sua maioria por descendentes de negros escravizados e pessoas livres originárias de Bahia e São Paulo, segundo o Portal do Tocantins.

A cidade teve seu início no ano de 1730, com a descoberta de um garimpo na Chapada dos Negros, antigo arraial rico em ouro (Portal do Tocantins, s.d.); com o declínio da mineração ocorreu uma grande evasão urbana e o crescimento da zona rural, onde os moradores se viram obrigados a buscar uma alternativa de sobrevivência e muitos passaram a se dedicar a atividade de agricultura e pecuária, atividades que perduram até os dias de hoje e que movimentam boa parte da economia local. Atualmente a cidade conta com uma organização administrativa desenvolvida por 08 secretarias municipais, serviços estaduais e federais, estabelecimentos de restaurantes e lanchonetes, hotel, pousadas dentre alternativas de trabalho econômico.

O centro histórico da cidade é marcado pela presença de arquitetura colonial em estilo português, onde nos casarões mais antigos ainda é possível encontrar as iniciais dos patriarcas das famílias que os construíram, com o ano de conclusão da construção.

O município é marcado por belas histórias, costumes e tradições, fatos e acontecimentos que não se perderam ao longo do tempo, permanecem vivos e presentes na memória dos arraianos; possui um grande potencial turístico com riquezas naturais e culturais, como gruta da Fazenda Furnas, Cachoeira dos Macacos, trilhas que levam à Chapada dos Negros, Morro da Cruz; entre as festas comemorativas destacam-se os festejos da padroeira Nossa Senhora dos Remédios, celebrada em 09 de setembro, o carnaval que preserva a tradição do Entrudo, uma brincadeira em que os envolvidos jogam água uns nos outros enquanto percorrem as animadas ruas da cidade ao som das marchinhas carnavalescas tocadas por uma banda. Capoeira, Sússia, Roda de São Gonçalo, Festa de Santos Reis, São Sebastião também são marcantes na cidade de Arraias.

A culinária brasileira surgiu da miscigenação de diferentes culturas, onde as diversas regiões do país trouxeram singularidade para a cozinha. Assim também é a cozinha tocantinense, que tem entre suas principais influências a cultura indígena, portuguesa, paulista, mineira e negra, muito semelhante à cozinha goiana – até mesmo por ser um mesmo estado até a autonomia do Tocantins, em 1988 –, em pratos como: arroz com pequi, pamonhada e o peixe na telha, segundo o Portal do Turismo do Tocantins.

O município é situado na região turística Serras Gerais, e possui grande oferta de frutos e insumos que são marcantes na culinária da região nordeste do Goiás e sudeste do Tocantins; essas regiões usufruem bastante de frutos nativos do Cerrado como cagaita, baru, pequi, cajuzinho do cerrado, mangaba, buriti, jatobá, araticum, gariroba, dentre outros. Entre os principais pratos típicos da cidade podemos citar bolo de arroz feito tradicionalmente, de forma manual com o auxílio da folha de banana e assado no forno a lenha; arroz com pequi e/ou galinhada com pequi; beiju com carne seca; doces de manga, mamão verde e outros frutos existentes na região.

Em uma pesquisa de campo realizada por uma turma de acadêmicos do curso de turismo na comunidade arraiana, no ano de 2017, encontramos um levantamento de dados muito importante relacionado à culinária local. Ela traz um inventário de ingredientes que são símbolos da cultura de Arraias, são: pequi, mandioca, mangaba, manga, arroz, milho, caju, feijão de corda, baru, cagaíta, jatobá, murici, cajá, fava e araticum, muitos deles são típicos do bioma Cerrado e outros não, porém compõem a agricultura familiar das famílias há anos, sendo principais pratos das suas refeições (ANDRADE, 2017).

3.4 Carne de sol e carne seca, conflitos de regionalismo e nomenclaturas

“A carne de sol é o resultado da combinação da aplicação de técnicas de salga e desidratação parcial da carne” (MENNUCCI, 2009, p. 16). É um produto bastante consumido por populações de algumas regiões do Brasil, principalmente no Norte e no Nordeste. Devido as diferentes nomenclaturas que recebe, é frequentemente confundido com o charque.

Surgiu no Nordeste com a alternativa de manter a produção excedente da carne bovina devido as dificuldades encontradas na sua conservação, diante do baixo nível econômico da população que não dispunha de equipamentos para refrigeração (SOUZA, 2005 apud MENUCCI, 2009, p. 16).

Inicialmente tratava-se de um alimento destinado a atender as necessidades proteicas das populações locais, vizinhas ou regionais (NOBREGA; SCHNEIDER, 1983 apud MENUCCI, 2009, p. 16), contudo o uso dessa técnica artesanal se expandiu e se popularizou, dando margem a uma produção em condições higiênico-sanitárias insatisfatória e tendo, como resultado, um produto de vida de prateleira curta (COSTA; SILVA, 2001 apud MENUCCI, 2009, p. 16). Assim, passou de produto consumido regionalmente e utilizado em algumas receitas para uma condição maior de alcance, sendo apreciado em todo o Brasil, em diversas preparações de alimentos (MENUCCI, 2009, p. 16).

Atualmente, as técnicas de salgar e secar os alimentos são industrializados com finalidade de melhorar o aumento do seu tempo de vida, preservar sua qualidade e manter as características especiais (EVANGELISTA, 1994; SILVA, 2000 apud MENUCCI, 2009, p. 21), porém, os métodos de conservação de alimentos usados no passado, de forma empírica, prevalecem vivos em muitas culturas. A elaboração da carne de sol, por exemplo, se popularizou possibilitando condições para que esse produto seja produzido e consumido em todas as regiões do país, norteadas por tecnologia rudimentar e variável dentro de uma mesma localidade (NOBREGA, 1982 apud MENUCCI, 2009, p. 21).

A produção de carnes salgadas compreende a elaboração de produtos industrializados e artesanais; a técnica empregada é basicamente a mesma nos dois casos: nas carnes industrializadas o processo é mais elaborado e dispõe de tecnologia e metodologias para atender os padrões de qualidade e identidade; na produção artesanal geralmente a matéria prima usada procede de abates clandestinos e sua elaboração não obedece critérios (COSTA; SILVA, 2001 apud MENUCCI, 2009, p. 25).

As carnes salgadas típicas brasileiras podem ser resumidas em: carne de sol, carne seca e charque, a diferença entre elas está basicamente nas técnicas de preparo, o que lhes confere características variáveis (SIC, 2007 apud MENUCCI, 2009, p. 25). As técnicas utilizadas na produção de carnes salgadas produzidas no Brasil serão descritas a seguir.

A carne seca tem o mesmo processo de elaboração do charque, porém, recebe uma quantidade menor de sal. “Para sua obtenção usa-se carne bovina fresca, desossada, cortada em tiras ou mantas de 3 a 5 cm de espessura, dispostas em camadas” (PINTO et al, 1998; LARA et al, 1999; SILVA, 2000 apud MENUCCI, 2009, p. 26).

As mantas são mantidas em pilhas de até 2 metros de altura. Após 24 horas as pilhas são invertidas, para que a carne localizada inicialmente no topo passe para a base da nova pilha. A este processo dá-se o nome de “tombo”. Os tombos, ou a inversão das pilhas, são realizados diariamente, durante 3 a 5 dias, com aplicação de sal entre as mantas (salga seca) (PINTO et al, 1998; LARA et al, 1999; SILVA, 2000 apud MENUCCI, 2009, p. 26).

Após esse período, as mantas são lavadas e expostas ao sol para secagem por aproximadamente 40 horas, podendo o produto ser comercializado embalado ou a granel (PINTO et al, 1998; LARA et al, 1999; SILVA, 2000 apud MENUCCI, 2009).

Diferentemente da carne seca, a carne de sol é fabricada de forma tradicional, “ausente de padronização e de tecnologia sofisticada, propiciando elaboração quase que doméstica. Submete-se a carne bovina e, eventualmente, a caprina, apenas a um leve processo de salga seca e secagem” (MENUCCI, 2009, p. 28). A salga é feita com o auxílio das mãos, que esfrega o sal (grosso, fino ou moído) e se dá entre quatro e oito horas ou, no máximo, 16 horas. Ao contrário do nome que recebe, a carne raramente é levada ao sol, sendo mantida em locais cobertos e ventilados, resultando em um produto semi-desidratado, com a durabilidade de 3 a 4 dias, em temperatura ambiente (LIRA; SHIMOKOMAKI, 1998; COSTA e SILVA 2001 apud MENUCCI, 2009, p. 28).

A carne de sol e a carne seca “recebe várias denominações, de acordo com o local de produção, (...) é utilizada para acompanhar pratos regionais como baião de dois, ou pode ser servida isoladamente, sob a forma de filé” (SIC, 2007 apud MENNUCCI, 2009, p. 28).

3.5 A Paçoca Arraiana

A palavra paçoca deriva de “*pa’soka*”, que na língua Tupi significa esmigalhar, pilar em pilão. É um prato que se encontra em quase todo o Brasil, um legado da tradição alimentar dos povos indígenas, que tinham a mandioca como base da alimentação. A difusão da receita se deu por volta do século XVII com as caravanas que transportavam produtos para abastecer as regiões centrais do país. Durante as longas viagens, o tropeiro, que comandava as caravanas, preparava as refeições com ingredientes resistentes, adequados ao transporte durante as viagens, de fácil preparo e de grande valor nutritivo (Sabor Brasil, 2015).

Sobre sua origem, conta-se que os primeiros homens que habitaram a Terra Pau Brasil já tinham o hábito de se alimentarem com a paçoca, geralmente carregadas em embornais¹ para garantir o sustento dos caçadores; servia de alimentação também para as mulheres e crianças que ficavam nas barracas onde se repousavam. No século XX, a paçoca passou a ser chamada de “matula”; os imigrantes nordestinos a transportavam em sacolejos nos caminhões de pau de arara em suas viagens rumo ao sul, em especial para São Paulo.

Com a chegada dos portugueses e africanos ao Brasil, a farinha de mandioca e a carne seca socadas no pilão ganharam outros temperos e recebeu o nome de “paçoca” e passou a ser a alimentação dos negros escravizados, viajantes, boiadeiros, bandeirantes e garimpeiros, armazenada em cestos, baús, embornais e latas; é de fácil conservação e desde a era do Pau Brasil vem trilhando por caminhos ganhando mais notoriedade e valorização e incorporando nas culinárias no país.

A paçoca arraiana trata-se de um bem doméstico. Comida típica da culinária arraiana, e pode ser encontrada nas mesas da cidade e da área rural, e também é servida em hotéis e restaurantes da cidade, além de locais específicos onde vendem o bem produzido. A produção é feita cotidianamente, impregnada na cultura alimentar da cidade, em especial, nas famílias de maior poder aquisitivo, onde há maior consumo de carne.

No estado do Tocantins tornou-se Patrimônio Gastronômico e Cultural os pratos: chambari, a buchada e a paçoca de carne seca.

Foi aprovado na Assembleia Legislativa do Tocantins um Projeto de Lei substitutivo, de número 20, de 31 de janeiro de 2017, de autoria da então deputada Luana Ribeiro (PDT), que declarou as comidas típicas citadas acima como patrimônio cultural e gastronômico do Estado do Tocantins. O PL foi aprovado na Comissão de Constituição e Justiça (CCJ) da casa, no dia 29 de junho do mesmo ano (BRASIL, 2017).

Sobre a paçoca de carne seca, a deputada justifica ser um dos alimentos mais tradicionais do Tocantins, que tem como vantagem a conservação de sua qualidade por vários dias sem a necessidade de refrigeração. Segundo o PL, assim como a buchada e o chambari, a paçoca de carne seca também pode ser encontrada em diversos pontos das rodovias, bares, praças e feiras populares por todo o Estado.

Posteriormente, em 31 de julho de 2017, foi publicada no Diário Oficial n.º 4.992 a Lei n.º 3.253, que declara Patrimônio Cultural e Gastronômico do Estado as comidas típicas: chambari, a buchada e a paçoca de carne seca; como objetivo reconhecer a importância dos pratos típicos mencionados como símbolos e formas de expressão cultural e gastronômica do Estado do Tocantins e entrou em vigor na data de sua publicação (BRASIL, 2017).

No entanto, o que se observa é que as paçocas produzidas no estado do Tocantins são preparadas com a carne de sol. A paçoca arraiana é tradicionalmente preparado por cortes da carne de sol em cubos e frita em óleo quente, é socada/ batida no pilão com temperos como alho picado, sal a gosto e farinha de mandioca; a carne vai se desmanchando com o bater ritmado das mãos de pilão que se alternam com duas ou três pessoas batendo, conforme o tamanho do pilão, de 15 a 20 minutos.

Não há uma data específica do início da produção, o que se sabe empiricamente é que desde o começo da construção da cidade de Arraias produzem a paçoca de carne de sol para o consumo, pois ela é um alimento de longa duração, que não requeria processos para a sua conservação. É tradicionalmente feita de forma artesanal e é um dos pratos preferidos da população. Recebeu essa nomenclatura de “paçoca arraiana” porque para muitos é onde se produz a melhor paçoca do Estado, por sua vantagem de longa durabilidade sem a necessidade de refrigeração, por sua textura e um gosto bem peculiar, resultado de uma produção totalmente artesanal, de acordo com o Portal de Turismo do Tocantins (s.d). Em uma pesquisa empírica realizada pelos alunos da disciplina de Gastronomia, ano de 2017, comprova que 96,70% dos entrevistados consideram a paçoca de carne de sol como um dos três pratos típicos da cidade de Arraias (ANDRADE, 2018).

¹ Embornais são sacos que os viajantes e tropeiros usavam para armazenar seus alimentos durante as viagens

É notável que o consumo desse prato permanece bem presente na cozinha arraiana. O produto que outrora era consumida por muitos por questões de necessidade, hoje, é consumido por prazer, pois traz à memória lembranças da infância, fatos e momentos que marcaram sua história. É bastante comum encontrar esse alimento no dia-a-dia das famílias, nos restaurantes e hotéis, além dos produtores que comercializam. Franco faz uma importante consideração: “Os hábitos culinários de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar. São expressão de sua história, geografia, clima, organização social e crença religiosa” (2010, p. 25).

Fica bem claro que a produção de paçoca de carne de sol há muitos anos se enraizou na culinária local e o ato do saber fazer permanece vivo, perpetuando-se de geração a geração. É importante ressaltar que nas cidades vizinhas e em outras localidades existe a produção desse alimento, porém, a diferença está na técnica de produção. Com o avanço da tecnologia, o processador e o liquidificador substituem o pilão, resultando em um trabalho mais prático e rápido, porém com textura e gosto distintos. Nesse município a técnica é bem peculiar, os ingredientes são socados no pilão de madeira sem vernizar, já em outras localidades esse processo é substituído por equipamentos domésticos.

3.6 Pertencimento e identidade

É perceptível que a população arraiana, sobretudo as famílias tradicionais, atribuem à preparação da paçoca de carne de sol um sentimento de pertencimento e identidade, devido a retrospectiva do passado histórico desse alimento no processo de construção da cidade. Por muito tempo esse prato foi fonte de subsistência para inúmeras famílias, principalmente para viajantes, caçadores e famílias do campo e ainda hoje permanece presente, sendo indispensável na mesa arraiana.

Em uma recente oportunidade alguns produtores locais naturais de Arraias fizeram um importante diálogo sobre suas relações e percepções relacionados a esse prato. Criados no mesmo município, sendo a maior parte do tempo na zona rural, lugar onde também constituíram suas famílias, foram unânimes ao dizer que a paçoca de carne de sol fez parte de suas infâncias; as famílias sempre produziam por prazer e, às vezes, era substituto de outros pratos e refeições em caso de crise financeira.

Relataram que sempre produziam esse prato frequentemente, no dia-a-dia ou em datas especiais, e em viagens era o lanche que se fazia para o trajeto; para eles, o processo de

produção e degustação desse prato remete a uma história de vida recheada de lembranças de momentos especiais dentro do núcleo familiar e do território onde viveram.

Os entrevistados falaram sobre a importância do saber fazer tradicional e transmiti-lo as gerações: **“Nós aprendemos com nossos pais ao longo de nossa vivência, hoje temos nossos filhos e é prazeroso transmitir esse saber fazer, é trazer a memória deles um pouco da nossa infância e dos nossos antepassados”**, e fizeram menção também sobre o ato de fazer a paçoca **“com amor e por amor”**, **“Fazer a paçoca, pra nós, é muito prazeroso, não é como outro trabalho qualquer, dedicamos e nós entregamos por completo, é como se o sabor e a textura dependessem do nosso amor”**.

Atualmente, eles produzem a paçoca de carne de sol também para comercializar. Alguns vendem apenas na Feira do Produtor, no centro da cidade, e para encomendas locais. Já outros comercializam nas cidades vizinhas e até nas capitais como Palmas, Goiânia e Brasília; lembrando que nos eventos realizados na cidade eles estão presentes para ofertar aos visitantes essa iguaria.

Sobre a questão de comercialização, afirmam que é uma oportunidade de complementação suas rendas; com a difusão desse produto, a demanda é sempre crescente, além de ser uma forma de compartilhar essa cultura culinária com outras localidades. Um dos entrevistados fez o argumento: **“Comercializar a paçoca arraiana não se trata apenas de valor financeiro, é compartilhar minha identidade, minha história e minha cultura e quero que isso se perpetue pra sempre”**.

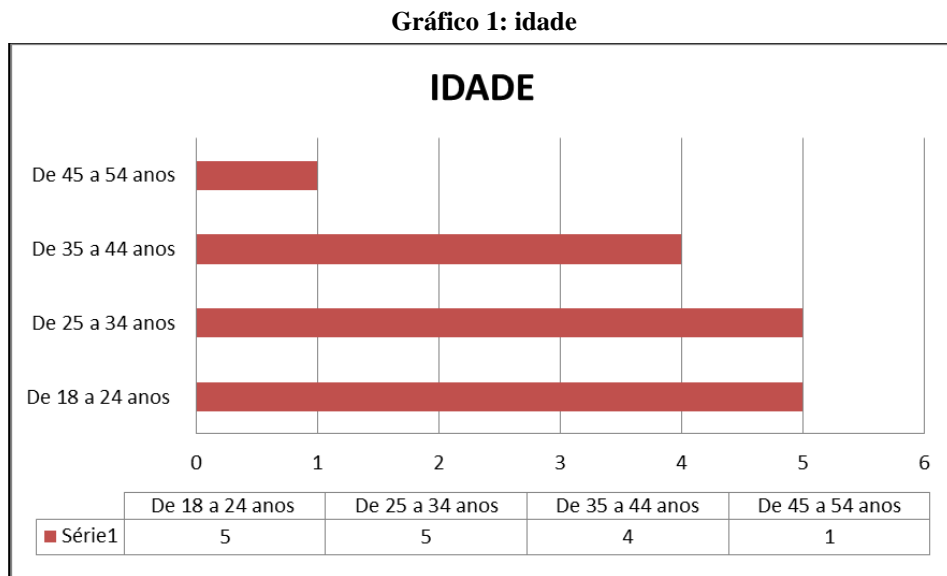
3.7 Resultados e análise da pesquisa

Para alcançar o objetivo da pesquisa foi aplicado um questionário com perguntas abertas para pessoas de diferentes perfis da comunidade de Arraias/ TO, entre as faixas etárias de 18 a 65 anos de idade; os formulários foram aplicados para 20 pessoas, encaminhados via *Google Forms*, no período de 09/11 a 14/11 de 2020. Dentre as pessoas selecionadas, apenas 13 responderam, os demais se abstiveram por falta de acesso à internet.

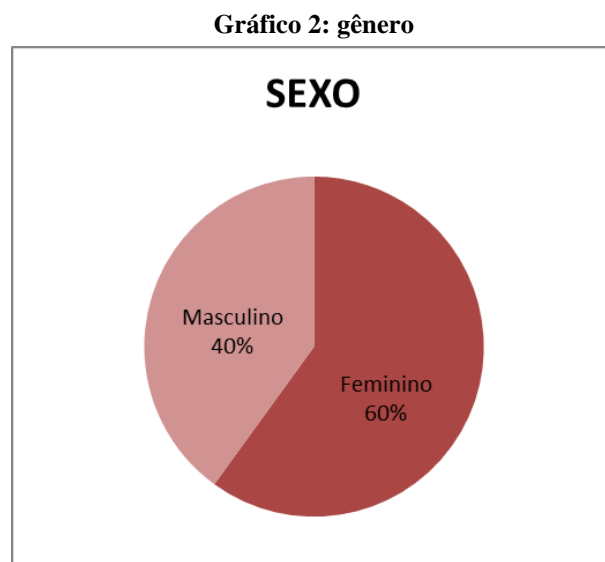
Os resultados obtidos estão apresentados da seguinte forma: as questões fechadas em formas de gráficos e as questões abertas em formas de textos sistematizados em tabelas.

Como demonstra o gráfico abaixo, 05 pessoas estão na faixa etária entre 18 a 24 anos, correspondendo a 33,3% dos respondentes; 05 entre 25 a 34 anos, correspondendo a 33,3%; 04 pessoas são da faixa etária de 35 a 44, correspondendo a 26,7% e uma pessoa entre a faixa

etária de 45 a 54 anos. Ressaltando que acima dessas idades não houve respondentes por falta de acessibilidade.



O gráfico seguinte demonstra o gênero dos respondentes da pesquisa. 40% deles são do sexo masculino, totalizando uma quantidade de 04 homens; do sexo feminino foi um percentual de 60%, com total de 06 mulheres.



Com relação ao conhecimento do alimento, 93,3% (14 pessoas) dos respondentes disseram conhecer. Durante a aplicação da pesquisa foi perceptível que muitos conheceram a

paçoca arraiana por intermédio de familiares, por fazer parte da sua infância, ou mesmo por produtores locais que a comercializam.

Gráfico 3: conhece a paçoca de carne de sol

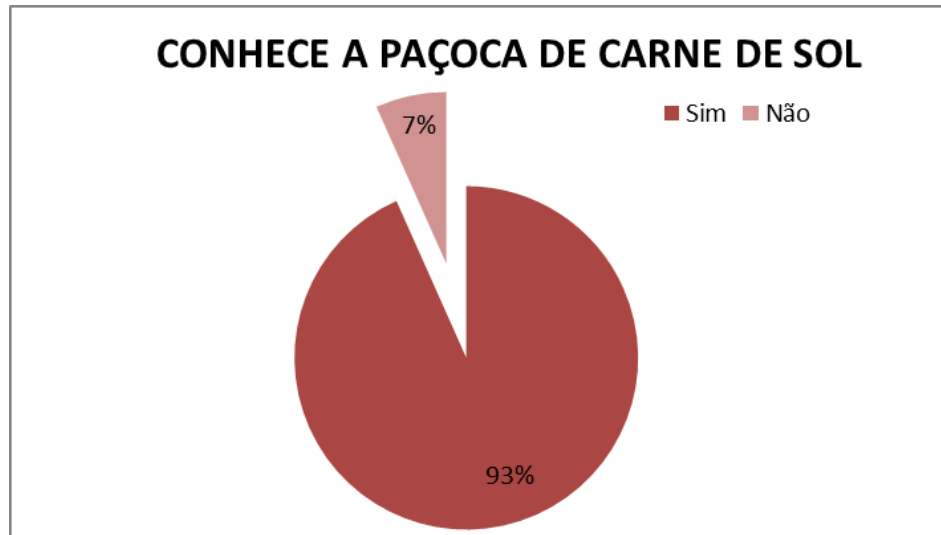


Tabela 1: já experimentou ou fez paçoca de carne de sol

Já experimentou da paçoca de carne de sol? Caso sim, já fez?

Respondente	Já experimentou	Já produziu
R1	Sim	Sempre faço em casa
R2	Já experimentei	Já fiz também
R3	Já experimentei	
R4	Sim	
R5	Já experimentei	Sempre que posso, faço
R6	Já experimentei	
R7	Já experimentei	Já fiz
R8	Sim, quando minha mãe fazia na fazenda	
R9	Sim	
R10	Sim	
R11	Sim	Na minha família sempre fazemos a paçoca
R12	Já experimentei	Já fiz também
R13	Sim, já experimentei	
R14	Experimentei	Já fiz também
R15	Já experimentei	

Como vimos na tabela acima, quase todos (no gráfico anterior 1 pessoa não conhece o prato) os entrevistados já degustaram desse prato, e, além disso, a maioria já produziu e ainda permanece produzindo, são poucos os que não produzem a paçoca de carne de sol.

A próxima tabela está relacionada às lembranças de infância em relação a paçoca de carne de sol que os entrevistados compartilharam conosco.

Como veremos, alguns não tem uma lembrança específica, mas deixam claro que esse prato foi bem presente ao longo de sua infância; outros compartilharam relatos de momentos e que marcaram suas vidas e é bem perceptível que os mesmos estão voltados para o contexto familiar e do território em que viveram. Alguns dos entrevistados mencionam que sempre produziam e ainda produzem a paçoca de carne de sol para o lanche durante as viagens.

Tabela 2: lembrança de infância relacionada à paçoca de carne de sol

Respondente	Você tem alguma lembrança de infância relacionada a paçoca de carne de sol? Gostaria de nos contar/
R1	Não diria uma lembrança, mas fez parte da minha infância sim, pois as vezes era feita para complementar as refeições.
R2	Não
R3	Sim, minha mãe sempre gostou de fazer a paçoca de carne seca e até hoje a comunidade tem o costume de fazer a paçoca para a refeição de almoço e lanche.
R4	Era um prato que não se comia direto, devido as condições financeiras para comprar a carne de sol, mas sempre que tinha era muito bom, lembro que quando tinha a paçoca o acompanhamento era sempre o arroz branco, passado, bem soltinho, e era um banquete. Rsr
R5	Morávamos na zona rural, minha mãe e seus 6 filhos, quando vinhamos para a cidade ou mesmo fazíamos o trajeto contrário, fazíamos a paçoca para essa longa jornada. A paçoca se utilizava e utiliza até os dias atuais por causa da durabilidade e não necessita de refrigeração especial.
R6	Não
R7	Sim, minha avó sempre fazia para a mistura da comida ou para levar para o lanche na roça.
R8	Sim, quando minha mãe fazia na fazenda.
R9	Sim, pois quando era criança morava na roça e vinha para a cidade de Arraias de cavalo, o que mais carregava na bagagem/mochila era a paçoca de carne de sol. Como até hoje quando vou viajar sempre levo comigo paçoca de carne de sol, sendo que para minha família esse alimento é uma tradição em nossas viagens, reuniões em família, entre outros, a considero como um dos alimentos mais saborosos.
R10	Sim, minha avó paterna sempre fazia e convidava os netos para comer com arroz “canja”. Era uma festa pra gente! Ela faleceu eu tinha 8 anos mas até hoje guardo essa lembrança literalmente gostosa.
R11	Meus pais sempre faziam a paçoca, e eu adorava comer ela pura ou então com feijão e arroz, era e é uma delícia a paçoca temperada.
R12	Sim, sempre quando meus pais traziam a gente a cavalo para estudar na cidade, tinha sempre uma paçoca ou farofa de feijão e rapadura para comer no caminho quando batia a fome.
R13	A paçoca de carne de sol é uma comida bem saborosa que pode ser acompanhada por vários tipos de comida, além de ser resistente e bem vendável, eu adoro paçoca, principalmente socada no pilão.
R14	Sim, levava para escola, era lanche do caminho ou em viagens.
R15	Era sempre comum ser o nosso café da manhã antes de irmos para escola.

A tabela abaixo vai demonstrar a percepção dos entrevistados em relação ao consumo da paçoca de carne de sol. Veremos que para alguns o consumo aumentou; outros acham que o que aumentou foi o reconhecimento e a divulgação e não o consumo; já outros deixam bem explícito que o consumo diminuiu em virtude do elevado preço da carne de sol nos últimos meses, em especial diante da pandemia do novo coronavírus, por outro lado aumentou a sua popularidade tanto na cidade de Arraias quanto em outras regiões. Fica evidente também que a paçoca de carne de sol, atualmente está sendo mais valorizada como elemento cultural culinário da localidade.

Tabela 3: Na sua opinião, na atualidade, o consumo da paçoca de carne de sol aumentou ou diminuiu, em relação a alguns anos atrás?

Respondente	Na sua opinião, na atualidade, o consumo da paçoca de carne de sol aumentou ou diminuiu, em relação a alguns anos atrás?
R1	Na minha opinião, o consumo em termo de quantidade diminuiu, mas em relação a divulgação teve um aumento.
R2	Aumentou
R3	Acredito que diminuiu.
R4	Aumentou, pois se tornou mais conhecida em todo lugar, devido essa valorização houve o aumento do consumo e da produção.
R5	Para o momento atual, o consumo da paçoca diminuiu e muito. Com a crise epidemiológica a qual estamos vivendo, o preço da carne aumentou muito e ela foge dos nossos padrões de consumo. Nesse momento devemos optar por trocas mais em conta ou mesmo fazer o consumo da carne por causa do seu preço atual.
R6	Diminuiu
R7	Diminuiu
R8	Diminuiu, por causa do elevado preço da carne.
R9	Aumentou
R10	A paçoca ganhou o mundo, popularizou-se e isso acaba aumentando o consumo. Por outro lado o preço da carne aumentou muito e isso dificulta a produção para venda e consumo.
R11	A paçoca está bastante famosa em nossa cidade e também na região, mas há tempos atrás era bem mais falada e procurada também. A assistência social criou o projeto para reverenciar esse lindo saber fazer e foi um passo importante para trazer a tona novamente a paçoca arraiana.
R12	Na minha opinião, aumentou, devido a divulgação e também por ser diferenciada e muito gostosa.
R13	Na atualidade teve um grande aumento, onde hoje ela é bem reconhecida como prato típico da região.
R14	Aumentou
R15	Creio que aumentou.

Na tabela abaixo está exposta a opinião dos entrevistados sobre a relevância da transmissão desse saber fazer tradicional. Resumidamente todos são unânimes em concordar que isso é muito importante e necessário para a perpetuação e preservação da cultura e

história alimentar de um povo, visto que, com o avanço da tecnologia, outros equipamentos estão conquistando espaço e substituindo os utensílios utilizados e a técnica na preparação da paçoca.

Tabela 4: Qual a sua opinião sobre ensinar esse saber fazer para gerações futuras?

Respondente	Qual sua opinião sobre ensinar esse saber fazer para as gerações futuras?
R1	Muito importante, pois é um elemento importantíssimo da nossa cultura.
R2	Ótima
R3	Esse saber fazer tradicional de socar a carne de sol no pilão é muito importante ser repassado para as próximas gerações, porque percebemos que já existe mudança no modo de fazer a paçoca.
R4	São saberes culinários que merecem sim ser repassados para que não morra, pois no mundo de hoje é muito fácil perder esses costumes tradicionais da culinária regional tradicional.
R5	É de suma importância, pois devemos ensinar aos nossos filhos para que essa tradição regional não se perca.
R6	Seria muito bom, só assim essa tradição não se perderia com o passar dos anos.
R7	Seria uma forma de resgate do aproveitamento da carne em época que não tinha tanto recurso como hoje em dia (geladeira, freezer, etc)
R8	É sempre legal carregar as lembranças dos nossos antepassados.
R9	Magnífica
R10	Muito importante perpetuar hábitos e culturas.
R11	Vejo que é extremamente importante passar esse conhecimento pra frente. Na minha família todos sabem preparar a paçoca.
R12	Muito importante eles conhecerem como é o preparo desse prato saboroso.
R13	Incentivar sempre as pessoas para aprender essa prática, porque é um alimento que a maioria da população gosta. E também para o fortalecimento da identidade da mesma.
R14	Será ótimo e necessário.
R15	É muito importante, esse saber fazer está ligado ao modo de vida de pessoas de diversas regiões. É uma maneira de preservar a história alimentar de um povo.

A tabela abaixo mostra qual a opinião dos entrevistados sobre as diferenças entre a paçoca arraiana e as que são produzidas em outras regiões. Observe que as respostas de alguns estão voltadas para a textura e gosto do alimento; já outras estão voltadas para a forma de preparação e valor cultural. Porém, fica evidente a importância do saber fazer tradicional e a valorização na preservação dessa cultura alimentar.

Tabela 5: Para você, o que torna a paçoca arraiana diferente das que são produzidas em outras localidades?

Respondente	Para você, o que torna a paçoca arraiana diferente das que são produzidas em outras localidades?
R1	Acredito que o amor que as pessoas que produzem, colocam na hora de produção da mesma.
R2	Nada
R3	A diferença é o preparo tradicional. A carne é somente passada ao sol e socada no pilão de madeira.
R4	O saber fazer, a maneira como ela é feita, toda de forma artesanal, a carne seca que tem todo um processo, toda uma higiene pra que ela fique num ponto bom e o preparo de modo geral: de fritar a carne, socar no pilão, pilão produzidos aqui também, tudo isso influencia no processo e na valorização.
R5	Cada localidade possui uma especificidade a sua tradição; no nosso caso, a farinha de mandioca, o nosso ouro branco, a nossa carne verde ganham e dão todo o sabor especial a nossa paçoca arraiana.
R6	Não sei te responder, pois nunca comi de outra paçoca.
R7	Tanto aqui ou em outra localidade, o que diferencia é a forma de preparo.
R8	Não sei explicar, pois nunca experimentei, mas pretendo.
R9	Para mim são vários fatores, mas irei destacar 2: sendo a farinha arraiana e o pilar da carne no pilão, isso sim, faz a diferença.
R10	Certamente além da forma peculiar de fazer tem toda a alegria e satisfação durante o preparo. É muito além de um prato, é representação de parte da história de um povo.
R11	São os elementos utilizados que fazem ela ser especial e diferente das demais. É o processo todo manual, é a farinha vinda das comunidades também derivada do processo manual, e é o socar do pilão que dá o toque da paçoca.
R12	Acredito que seja a forma de preparar a paçoca que é no capricho e também regada de muito amor.
R13	Para mim a diferença é que a paçoca arraiana tem a sua originalidade, porque ela é feita de carne seca pilada no pilão com farinha de mandioca feita com carinho onde os clientes sentem satisfeito e colocam em divulgação para os demais conhecerem e experimentarem.
R14	Tradicional da cidade, com sabor da roça.
R15	A farinha e o pilão

A tabela abaixo vai apresentar com que frequência a paçoca de carne de sol é consumida no território arraiano. Observe que, alguns a consomem frequentemente, independe de data ou horário; outros a consomem em datas especiais: comemorações, recepção de visitas, festividades, reunião familiar.

Tabela 6: Na sua família a paçoca é consumida com muita frequência ou em época específica?

Respondente	Na sua família a paçoca é consumida com muita frequência ou em época específica? Alguma data especial ou comemorativa?
R1	Uma vez ou outra, não com muita frequência.
R2	Algumas datas.
R3	De vez em quando a família consome a paçoca.

R4	Quase não consumimos a paçoca arraiana específica, mas sim a que produzimos em casa mesmo.
R5	Ela já foi consumida com mais frequência, mas devido ao preço atual que a carne vem alcançando fica difícil manter esse consumo. Não a comemos em data especial, mas a medida que achamos necessário. Exceto quando temos visita especial a caminho de nossas casas que prezam pelo consumo dessa iguaria.
R6	Eu não diria com frequência, mas de vez em quando faço..
R7	Em época de festas
R8	Geralmente não consumimos muito.
R9	Com frequência.
R10	Consumimos muito, independente de data ou horário específico. Paçoca lá em casa, pode ser no café da manhã, almoço, lanche e janta.
R11	Sempre fazemos, e quando há uma ocasião especial mais um motivo para ter paçoca na mesa.
R12	Sempre consumimos no dia-a-dia.
R13	Com frequência
R14	Não é com frequência.
R15	Ainda não fiz

Enfim, a última questão do formulário foi para os entrevistados compartilharem o modo como produzem a paçoca de carne de sol, bem como a receita. Unanimemente, descreveram que o prato é feito artesanalmente, e consiste em fritar a carne de sol até ficar com uma cor avermelhada; logo após coloca-se aos poucos a farinha de mandioca no fundo do pilão, e em seguida a carne. Daí vem o processo de socar até se tornar uma mistura homogênea.

A preparação da paçoca arraiana é peculiar e percebemos isso em mínimos detalhes, mencionados a seguir:

Após a preparação o óleo que utilizou para a fritura pode ser misturado um pouco na paçoca; isso a deixa mais macia e saborosa;

A adição de temperos (alho, cebola e pimenta) é opcional, porém, indispensável;

A escolha da carne é fundamental, deve ser uma carne de qualidade, não gordurosa;

É utilizada a farinha de mandioca tradicional sertaneja produzida nas comunidades tradicionais do município;

No ato da fritura é indicado mexer a carne pra que ela frite uniformemente;

Para os arraianos não é só a forma de preparação que dá sabor a paçoca, há um segredinho especial: para a produção, usa-se o pilão e a mão de pilão, utensílio de madeira feito artesanalmente por artesãos locais, e é recomendável que não seja envernizado.

IMPORTANTE:

- Não esquecer de mexer a carne durante a fritura;
- O pilão já deve estar higienizado;
- Deve-se forrar o fundo do pilão com a farinha, em seguida a carne e a pimenta, isso evita que a carne pule do pilão no ato da socagem;
- Deve-se mexer com uma colher grande para que dissolva de forma homogênea.

CURIOSIDADE:

Os povos mais velhos ensinam um segredinho que deixa a paçoca um pouco mais duradoura e menos seca. Pega uma parte do óleo em que a carne foi preparada e mistura na paçoca para que fique menos seca.



Universidade Federal do Tocantins
Campus Prof. Dr. Sérgio Jacintho Leonor
Arraias, TO
Curso de Graduação em Turismo
Patrimonial e Socioambiental
Acadêmica: Jéssica Floriano da Silva

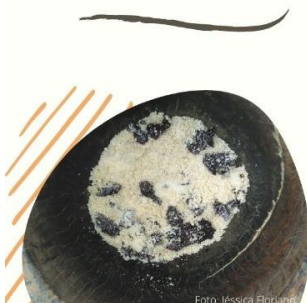
PAÇOCA ARRAIANA



PAÇOCA ARRAIANA RECEITA

INGREDIENTES:

- 500g de carne de sol de qualidade, não gordurosa;
- 1kg de farinha de mandioca tradicional sertaneja;
- 1unid de óleo de soja para fritar;
- Pimenta malagueta seca, à gosto.

**MODO DE PREPARO:**

- Em um recipiente corte a carne em pedaços médios, passe água, escorra e reserve;
- Leve a carne ao fogo para que sua umidade seja evaporada, somente depois acrescente o óleo na panela/frigideira escolhida;
- Deixe que a carne frite até ficar vermelha, no ato da socagem ela irá se desfazer mais rápido junto a farinha;
- Forra-se o fundo do pilão com a farinha, depois a carne e a pimenta;
- Soca-se a mistura até que adquira uma cor marrom;
- Mistura-se com uma colher. A paçoca está pronta!

UTENSÍLIOS:

- 1 pilão com a mão de pilão (segredo arraiano);
- 1 panela ou frigideira para fritura;
- 1 colher grande.



4 O GOsTO E A MINHA EXPERIÊNCIA

A sigla GOsTO corresponde aos sabores e insumos existentes nos territórios do nordeste goiano e sudeste do Tocantins, estados localizados na região turística Serras Gerais. É um projeto de pesquisa e extensão vinculado à Universidade Federal do Tocantins, no âmbito da disciplina de Gastronomia, Gestão e Cultura, coordenado pela professora mestra Thamyris Andrade, com a finalidade fomentar e valorizar a culinária dos povos cerratenses, de forma a conhecer e valorizar o Cerrado, bioma no qual está situada a cidade de Arraias.

Dentro do projeto “GOsTO – um punhado de mandioca e um bocado do cerrado”, são desenvolvidas várias atividades que incluem leituras, produção de textos, planejamento, a organização do Festival Gastronômico de Arraias/ TO, pesquisa, levantamento de dados sobre as referências gastronômicas na região, produção da cartilha sobre os frutos do cerrado, dentre outras atividades propostas.

No ano de 2019 foram desenvolvidas diversas ações nas quais eu, sendo integrante do projeto, tive a oportunidade de participar, apresentadas a seguir.

Coffbreak: essa atividade foi realizada durante o II Seminário de Libras, coordenado pelo professor Vinícius, no campus universitário de Arraias; onde uma diversidade de pratos foi feita; tivemos a oportunidade de apresentar aos participantes uma variedade de opções que o bioma do nosso território oferece e que, por muitas vezes, não atribuímos o seu devido valor.

Lembro-me bem que uma das receitas que mais me chamou a atenção foi o pão de mel do Cerrado produzido por uma de nossas colegas, com o recheio do jatobá-do-cerrado, fruto que pode ser usado em diversas receitas, porém, a comunidade ainda desconhece.

Figura 1: pão de mel**Foto:** Thamyris Andrade (setembro, 2019)

Para esse evento fizemos também o tradicional bolo de arroz feito na panela sobre o fogão caipira, bolo de mandioca, tapioca ou beiju, sucos de frutos nativos do cerrado, sorvete de mandioca com calda de cajuzinho do cerrado e castanha de baru, receita de um acadêmico. Assim, os participantes do seminário degustaram um pouco do que temos em nosso Cerrado.

III Festival Gastronômico de Arraias: nos dias 12 e 13 de outubro de 2019 foi realizado a 3ª edição do Festival Gastronômico de Arraias, evento construído e desenvolvido pelos alunos do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental da Universidade Federal do Tocantins, campus Arraias, e com o apoio da prefeitura municipal.

Tive a oportunidade de ser uma das integrantes da comissão de produção do festival, que é desenvolvido em quatro etapas, sendo elas: elaboração e publicação do edital para as inscrições dos concorrentes; avaliação dos pratos inscritos no festival; curso de higiene pessoal e manipulação de alimentos, uma etapa que é considerada por todos, uma das mais importantes, pois esse curso tem por finalidade de preparar o participante a usar seu ambiente de trabalho (a cozinha) da melhor forma possível; e, a última etapa é a realização do evento.

Produção do fermento natural: já no ano de 2020, em virtude da pandemia do novo coronavírus, foi realizada à distância uma sequência de aulas que consistiu na produção de um fermento natural e, em seguida, um produto final com esse fermento, que foi o pão Cristo.

Os encontros virtuais se deram por meio do aplicativo *Google Meet*, ministrado pela coordenadora do projeto; foi um desafio, pois se tratava de um produto que algumas de nós

nunca havíamos feito, mas confiamos no nosso potencial e obtivemos um resultado satisfatório com um alimento produzido por nós mesmas, onde acompanhamos de perto como se dá o processo de transformação do fermento, o crescimento e a finalização com o pão.

A receita que nos foi proposta trata-se de um alimento saudável, inclusive para pessoas intolerantes a lactose, econômico e saboroso, além de nos despertar o interesse e amor ao alimento que produzimos e valorizar a diversidade de frutos e insumos que temos ao nosso alcance e que muitas vezes não sabemos o seu devido valor. Após o término desses encontros sinto que a minha visão ampliou em relação às ofertas naturais que o bioma Cerrado nos propõe, mais do que nunca, hoje prefiro aquilo que é saudável e que está presente no meu cotidiano.

Documentário: ainda com os encontros virtuais, foi-nos proposto o documentário “História da Alimentação no Brasil”, de Luiz Câmara Cascudo, considerado um dos maiores registros histórico e sociológico da culinária brasileira. A série contém 13 episódios, cada um com duração de, aproximadamente, 26 minutos.

Câmara Cascudo dedicou-se a viajar pelo Brasil entre os anos de 1943 e 1962. Ele entrevistava ex-escravizados, pessoas nas feiras, especialistas, visitou casas de pessoas nos quatro cantos do país, foi para África e grande foi o seu empenho para trazer em sua obra um levantamento com detalhes minuciosos sobre a alimentação brasileira.

E assim encerramos nossa participação no projeto GOsTO, foi de extrema relevância para nossa vida profissional, com muito aprendizado. Hoje nos sentimos mais qualificados; trabalhar em equipes e compartilhar funções contribuiu para nossa formação acadêmica e nos fizeram crescer pessoalmente e aqui está a conclusão dessa pesquisa, um dos frutos desse brilhante projeto que mudou radicalmente nossa visão com relação ao nosso território, nosso bioma, nossa vida.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A produção da paçoca de carne de sol, nomeada também como paçoca arraiana, está intensamente ligada ao modo de vida da população, principalmente das famílias tradicionais. É um prato indispensável na mesa dos arraianos, independente de datas, horário ou eventos; é servida diariamente em hotéis e restaurantes da cidade.

Sua produção e consumo estão enraizados nessa culinária desde a fundação da cidade e se mantém até os dias de hoje. Porém, vimos nos resultados da pesquisa realizada que alguns fatores despertam preocupação na preservação e perpetuação dessa cultura alimentar.

Com o avanço da tecnologia a forma de preparação desse prato está deixando de ser produzido artesanalmente; o pilão está sendo substituído por processadores e liquidificador que acelera o processo, contudo, estes equipamentos não dão o mesmo sabor e textura à paçoca. Além disso, a transmissão desse saber fazer tradicional, aos poucos, está deixando de existir; as famílias que mais produzem são as mais tradicionais; e o aumento na precificação da carne também está influenciando na diminuição do consumo e produção desse alimento. Essas são as justificativas pelas quais evidenciaram a diminuição do consumo.

Por outro lado, a paçoca atualmente ganhou mais reconhecimento como elemento cultural. A população reconhece que não é apenas um prato comum, é parte de seu estilo de vida, um alimento que traz história e momentos inesquecíveis.

O relatório foi organizado em capítulos que pudessem facilitar a compreensão do leitor; no primeiro capítulo apresenta uma breve história da gastronomia, desde a origem até a globalização, para esse fim embasou-se na obra “De caçador a gourmet”, de Ariovaldo Franco. O segundo dialoga sobre a gastronomia enquanto elemento cultural, esse capítulo nos fez chegar até aqui para afirmar e confirmar que a paçoca de carne de sol é sim um elemento culinário da cidade de Arraias, fundamentado em importantes autores com teorias que dialogam com grande domínio sobre os temas “comida e cultura”, “gastronomia tradicional”, “saber fazer tradicional” e “patrimônio imaterial”. O terceiro capítulo aborda o objeto de pesquisa desse trabalho, apresenta um pouco da diversidade de pratos típicos existentes no município e faz menção também das ofertas naturais com frutos e insumos do cerrado.

Apesar dos obstáculos que surgiram ao longo do desenvolvimento deste trabalho, considero que consegui alcançar os objetivos gerais e específicos e, ainda, tive a percepção de que, apesar desse alimento ser um elemento culinário cultural, há uma preocupação por parte da população na perpetuação e preservação desse bem imaterial.

REFERÊNCIAS

BASSI, Isabela Minatel. **Breve resgate histórico da gastronomia e da influência portuguesa e negra na cozinha indígena formando a culinária brasileira.** 2006.

BRASIL. **Lei n.º 3.253, de 31 de julho de 2017:** publicada no Diário Oficial nº 4.922. Declara patrimônio cultural e gastronômico do Estado do Tocantins as comidas típicas que especifica. 2017. Disponível em: <https://www.al.to.leg.br/arquivos/lei_3253-2017_42080.PDF>. Acesso em: 09 out. 2020.

Conexão Tocantins. **Projeto de Lei declara a buchada, chambari e paçoca de carne seca como Patrimônio Cultural e Gastronômico do Tocantins.** 2017. Disponível em: <<https://conexaoto.com.br/2017/07/05/projeto-de-lei-declara-a-buchada-chambari-e-pacoca-de-carne-seca-como-patrimonio-cultural-e-gastronomico-do-tocantins>>. Acesso em: 20 nov. 2020.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet uma história da gastronomia.** 5ª ed. São Paulo, SENAC 2010.

GERHARDT, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo (orgs). **Métodos de pesquisa.** 1ª edição Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre: 2009.

GIL, Antônio Carlos. **Modos e técnicas de pesquisa social.** 6ª edição

MENNUCCI, Tatiana Almeida. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias da carne de sol comercializada em “casa do norte” no Município de Diadema - SP.** Dissertação (Mestrado em Saúde Pública) – Universidade de São Paulo. São Paulo: 2009. Disponível em: <<https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/6/6135/tde-24102009-091918/publico/TatianaAlmeidaMENNUCCI.pdf>>. Acesso em: 05 nov. 2020

MONTANARI, Massimo. **Comida com cultura.** São Paulo: Editora SENAC, 2013.

MULLER Silvana Graudenz. **Patrimônio Cultural Gastronômico:** Identificação sistematização e Disseminação dos Saberes e fazeres tradicionais. 2012. 288 p. Tese. (Doutorado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão de conhecimento. Florianópolis: 2012.

SILVA, Francisco Vilmar Brasil da et al. **Fusion Food de Gilberto Freyre aos tempos atuais:** a formação da culinária brasileira. Monografia. UniCEUB. Brasília: 2015. Disponível em: <https://repositorio.uniceub.br/jspui/handle/235/6889-/>>. Acesso em: 09 nov. 2020.

Turismo Tocantins. Porta de Turismo do Tocantins. Disponível em: <<https://turismo.to.gov.br/gastronomia/>>. Acesso em: 21 out. 2020.

Turismo Tocantins. **Paçoca de carne de sol.** In: Portal de Turismo do Tocantins. Disponível em: <<https://turismo.to.gov.br/gastronomia/pacoca-de-carne-de-sol-/>>. Acesso em: 21 out. 2020.


APÊNDICE B - FOLDER SOBRE A PAÇOCA ARRAIANA

IMPORTANTE:

- Não esquecer de mexer a carne durante a fritura;
- O pilão já deve estar higienizado;
- Deve-se forrar o fundo do pião com a farinha, em seguida a carne e a pimenta, isso evita que a carne pule do pilão no ato da socagem;
- Deve-se mexer com uma colher grande para que dissolva de forma homogênea.

CURIOSIDADE:

Os povos mais velhos ensinam um segredinho que deixa a paçoca um pouco mais duradoura e menos seca. Pega uma parte do óleo em que a carne foi preparada e mistura na paçoca para que fique menos seca.



Universidade Federal do Tocantins
Campus Prof. Dr. Sérgio Jacintho Leonor
Arraias, TO
Curso de Graduação em Turismo
Patrimonial e Socioambiental

Acadêmica: Jéssica Floriano da Silva

PAÇOCA ARRAIANA




Foto: Emerson Silva



PAÇOCA ARRAIANA
RECEITA



UTENSÍLIOS:

1 pilão com a mão de pilão (segredo arraiano);
1 panela ou frigideira para fritura;
1 colher grande.

INGREDIENTES:

- 500g de carne de sol de qualidade, não gordurosa;
- 1kg de farinha de mandioca tradicional sertaneja;
- 1unid de óleo de soja para fritar;
- Pimenta malagueta seca, à gosto.



MODO DE PREPARO:

- Em um recipiente corte a carne em pedaços médios, passe água, escorra e reserve;
- Leve a carne ao fogo para que sua umidade seja evaporada, somente depois acrescente o óleo na panela/frigideira escolhida;
- Deixe que a carne frite até ficar vermelha, no ato da socagem ela irá se desfazer mais rápido junto a farinha;
- Forra-se o fundo do pilão com a farinha, depois a carne e a pimenta;
- Soca-se a mistura até que adquira uma cor marrom;
- Mistura-se com uma colher. A paçoca está pronta!



Foto: Jéssica Floriano