

## Gastronomia e cultura: desvendando a culinária típica de Palmas/Tocantins

*Gastronomy and culture: unveil the Palmas/Tocantins' typical culinary.*

*Gastronomía y cultura: desvendando la culinaria típica de Palmas/Tocantins*

Valeska América de Sousa Felizardo<sup>1</sup>  
Veruska Chemet Dutra<sup>2</sup>  
Geruza Aline Erig<sup>3</sup>  
Ivina Carvalho da Silva<sup>4</sup>

---

Este artigo foi recebido em 26 de junho de 2019 e aprovado em 20 de abril de 2020

---

**Resumo:** A gastronomia, enquanto hábito alimentar de um povo, é a maneira de satisfazer as necessidades do ser humano, além de ser a manifestação de uma cultura, de identificação e de afirmação. O costume voltado à arte de preparar alimentos está relacionado a cultura de cada sociedade, vinculados à sua religiosidade, classe social, etnia, localização geográfica e o que cada lugar tem como alimento típico e influência recebida. Com isso, a alimentação humana é um ato social e cultural, onde a escolha dos alimentos é definida por um conjunto de fatores econômicos, históricos, culturais, ecológicos e sociais, ligado a uma rede de representações, simbolismos e rituais. A gastronomia, portanto, é uma fonte de disseminação cultural e necessita ser estudada e valorizada enquanto patrimônio de uma localidade. Palmas, capital do estado do Tocantins, uma cidade de apenas 30 anos, tem recebido pessoas advindas de todas as partes do Brasil e tem sua gastronomia herdada dessa mistura cultural. Assim, este artigo tem por objetivo principal identificar a culinária típica palmense na percepção da comunidade local. Para tanto, a metodologia utilizada se baseia em pesquisas descritivas com abordagem quantitativa e qualitativa, com levantamento de campo, por meio de entrevistas. Concluímos que a comunidade entrevistada identifica alimentos advindos de regiões que fazem e fizeram parte da concepção inicial da cidade e que vão se tornando típicos, na medida em que há um alto consumo desses alimentos pelos habitantes, bem como pela inserção dos mesmos no seu cotidiano.

**Palavras-chave:** Cultura. Gastronomia. Palmas. Tocantins.

**Abstract:** *Gastronomy as a people's eating habit is the way to satisfy the needs of human beings, in addition to being the manifestation of a culture, identification and affirmation. The custom related to the art of preparing food is related to the culture of each society, linked to its religiousness, social class, ethnicity, geographic location and what each place has as a typical food and influence received. Thus, human food is a social and cultural act, where the choice of food is defined by a set of economic, historical, cultural, ecological and social factors, linked to a network of representations, symbolisms and rituals. Gastronomy, therefore, is a source of cultural dissemination and needs to be studied and valued as the heritage of a locality. Palmas, capital of the state of Tocantins, a city of just 30 years old, receives people from all parts of Brazil and has its gastronomy inherited from this mixture of people. Thus, this article aims to identify typical palmense cuisine in the perception of the local community. The methodology used is based on descriptive research with a quantitative and qualitative approach, with field survey, through interviews. As a conclusion, that the interviewed community identifies foods coming from regions that are and were part of the initial conception of the city and that are becoming typical, as there is a high consumption of these foods by the inhabitants, as well as through the insertion them in the daily life of the population.*

**Keywords:** Culture. Gastronomy. Palmas. Tocantins.

**Resumen:** *La gastronomía como hábito alimenticio de un pueblo es la forma de satisfacer las necesidades de los seres humanos, además de ser la manifestación de una cultura, identificación y afirmación. El arte de preparar alimentos tiene que haber con la cultura de cada sociedad, vinculada a su religiosidad, clase social, etnia,*

---

<sup>1</sup>**Formação/Curso:** Graduanda em CST Gestão de Turismo. **Instituição:** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins, Palmas – TO, Brasil. **E-mail:** valeskaamericas@gmail.com

<sup>2</sup>**Formação/Curso:** Doutora em Ciências, Mestre em Ciências do Ambiente, Turismóloga. **Instituição:** Docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins, Palmas – TO, Brasil. **E-mail:** veruska@ifto.edu.br

<sup>3</sup>**Formação/Curso:** Doutoranda em Geografia pela UnB, Mestre em Turismo, Turismóloga. **Instituição:** Docente do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Tocantins, Palmas – TO, Brasil. **E-mail:** geruza@ifto.edu.br

<sup>4</sup>**Formação/Curso:** Graduanda em CST Gestão de Turismo. **Instituição:** Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Tocantins, Palmas – TO, Brasil. **E-mail:** IvnaS65@gmail.com

*ubicación geográfica y lo que cada lugar tiene como alimento típico e influencia recibida. Por lo tanto, la alimentación humana es un acto social y cultural, donde la elección de los alimentos se define por un conjunto de factores económicos, históricos, culturales, ecológicos y sociales, vinculados a una red de representaciones, simbolismos y rituales. La gastronomía, por lo tanto, es una fuente de difusión cultural y necesita ser estudiada y valorada como patrimonio de una localidad. Palmas, capital del estado de Tocantins, una ciudad con solo 30 años y recibe personas de todas partes de Brasil y tiene su cocina heredada de esta mezcla cultural. Por lo tanto, este artículo tiene como objetivo identificar la cocina palmense típica en la percepción de la comunidad local. La metodología utilizada se basa en la investigación descriptiva con un enfoque cuantitativo y cualitativo, con encuestas de campo, a través de entrevistas. Concluimos que la comunidad entrevistada identifica alimentos de regiones que son y fueron parte del concepto inicial de la ciudad y que se están volviendo típicos, ya que existe un alto consumo de estos alimentos por parte de los habitantes, así como a través de la inserción de ellos en la vida cotidiana de la población.*

**Palabras Clave:** Cultura. Gastronomía. Palmas. Tocantins.

## **1 Introdução**

A gastronomia típica é uma forma de construção de identidades sociais e culturais. Por meio do processo de construção dessas identidades, a comida pode se transformar em um marcador identitário, e se tornar um símbolo da localidade, podendo ser considerada um importante atrativo turístico.

O turismo promove deslocamentos em busca de experiências gastronômicas, evidenciando o que as localidades têm de sabores e aromas atrativos. Neste sentido, os símbolos culturais são valorosos para a vivência do turista, que busca experimentar a gastronomia típica do local visitado.

Surge então o foco desse artigo, a gastronomia de Palmas, capital do estado do Tocantins. O objetivo desse artigo foi identificar a culinária típica palmense na percepção da comunidade local, bem como identificar quais são os pratos mais consumidos durante as principais refeições.

O Tocantins é o estado mais novo do Brasil, desmembrado do Estado de Goiás em 1988. Palmas, é uma capital que ainda está em formação de identidade gastronômica, onde cada habitante já tinha/tem sua cultura alimentar e que sofre influência dos novos moradores, ficando cada vez mais miscigenada, devido a formação territorial da cidade.

Palmas é uma cidade planejada e sua implantação ocorreu em 1º de janeiro de 1990. A cidade começou a ser construída pelos trabalhadores que vieram do interior do Tocantins e de vários outros estados do país. O crescimento da capital foi intenso durante a década de 1990, e sua expansão continua até os dias atuais.

Por serem muito jovens, o estado do Tocantins e sua capital, há poucos estudos a respeito da sua gastronomia, tornando mais complexas as buscas por informações que possam embasar um trabalho sobre esse tema, o que se tornou visível nos momentos iniciais das pesquisas bibliográficas, e, em seguida, das pesquisas com os moradores.

É nítido, portanto, que há insegurança por parte da comunidade em afirmar que há uma culinária típica palmense. O que se come durante o cotidiano está tão rotineiro na população, que, por muitas vezes, é passado despercebido. Fica evidente, então, que a culinária palmense precisa ser notada e ser, de fato, considerada pelos habitantes locais.

Destacamos que o bioma da região é representado pelo cerrado brasileiro, sendo descrito, por Angella (2014), como uma rica fauna e flora com a presença de frutos, caracterizados com alta qualidade nutricional, tais como o pequi, bocaiuva, mangaba, cagaita, baru, murici, mama-cadela, buriti, araticum e guabiroba, e que são alguns desses consumidos, de forma expressiva, pela comunidade local, conforme veremos nos resultados.

Diante deste contexto, de poucas pesquisas relacionadas a gastronomia de Palmas, este artigo descreve parte dos resultados de um projeto de pesquisa que tem como foco a identificação da gastronomia típica palmense, tendo como base as percepções da comunidade local, advindas de várias partes do Brasil com realidades culturais diferentes.

Essa pesquisa tem como intuito colaborar em discussões e no levantamento de símbolos gastronômicos que fortalecem a identidade gastronômica local dessa cidade nova e planejada.

## **2 Marco teórico**

A história da gastronomia tem sua origem quando o homem pré-histórico começou a cozinhar os alimentos se distanciando assim dos outros animais. Foi com a descoberta do fogo que o ser humano começou a perceber melhor o processo de cocção dos alimentos. Iniciava então um retardamento na decomposição dos alimentos e uma grande liberação de odores e sabores em altas temperaturas tornando-os mais digeríveis e saborosos. Notamos aqui a primeira técnica de conservação da alimentação (LEAL, 2004).

Se encontra no dicionário Michaelis (2016) a definição de alimentação: “Ação ou efeito de alimentar(-se)”, mas também se identifica como “alimento, sustento”. A gastronomia como “Arte de cozinhar e preparar as iguarias” e “Arte de escolher e saborear os melhores pratos”. Culinária se define por “Arte de cozinhar”, e gastrófilo como “Aquele que gosta de comer bem”.

A “culinária trata exatamente de revelar (acentuar) ou extrair o princípio dos alimentos” (GALUPPO, 2006, p. 120). Savarin (1995, p. 75) conceitua gastronomia como “O conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível”.

As definições destes termos estão interligadas pelo ato de se alimentar, expressar sua cultura de acordo com seu modo de vida. A culinária não está relacionada apenas ao modo de comer, de se alimentar, está entrelaçada a diversos aspectos de um povo, como afirma Franco (2001, p. 25):

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 crenças religiosas. Por isso, as forças que condicionam o gosto ou a repulsa por determinados alimentos diferem de uma sociedade para outra.

Quando nos alimentamos, colocamos em movimento uma série de agentes e uma série de práticas de caráter cultural. Quando fazemos uma escolha alimentar, movimentamos uma cadeia produtiva complexa, exercitamos nosso gosto individual, mas não temos total liberdade de escolha, pois nosso gosto individual é consumido dentro de um contexto social, um conjunto de regras que são sancionadas pelo grupo social ao qual pertencemos.

Como prática cultural, a alimentação de uma sociedade é dinâmica. Então, a compreensão da atual construção do panorama alimentar, por meio de diferentes recortes geográficos, ou até mesmo recortes cronológicos, nos ajuda a entender o modo de vida de uma população.

A localização geográfica é essencial para a gastronomia de um povo, pois é um dos fatores que determina a disponibilidade dos ingredientes para elaboração de pratos típicos, sendo assim é importante o entendimento sobre o território e a territorialidade.

A relação entre os termos território e territorialidade está presente na definição de Raffestin (1993), onde ele diz que “[...]o território se forma a partir do espaço, e é o resultado de uma ação conduzida por um ator sintagmático [...] em qualquer nível. Ao se apropriar de um espaço, concreta ou abstratamente [...], o ator "territorializa" o espaço.”

A concepção de Abrão (2010) se assemelha à de Raffestin (1993), mas utiliza da aproximação com a História, onde acaba identificando que o tempo é importante para compreensão das formas de ocupação humana no espaço terrestre:

O território se forma a partir de uma relação espaço/tempo e ao se apropriar de um espaço, em determinado tempo, a sociedade o territorializa. A utilização do território pelo homem cria o espaço, projetado pelo trabalho. Neste sentido, se faz necessário compreender a história, numa relação dialética, envolvendo o tempo curto, o médio, a longa duração (ABRÃO, 2010, p. 61).

É notado que território é o espaço apropriado por um indivíduo ou grupo e a territorialidade é o poder exercido por esse(s), em determinado espaço geográfico, sendo esse poder mais cultural que

físico, é possível existirem muitas territorialidades em um mesmo território, como, por exemplo, as diversas culinárias em um mesmo estado ou país.

O conceito de territorialidade foi definido em 1920 por um ornitólogo inglês, H. E. Howard, como sendo "[...]a conduta característica adotada por um organismo para tomar posse de um território e defendê-lo contra os membros de sua própria espécie" (HOWARD apud RAFFESTIN, 1993, p. 143).

Quando se fala em território brasileiro, nota-se a vasta riqueza gastronômica existente, com grandes diferenças culturais e riquezas territoriais endêmicas. Segundo Santos (2018):

A cozinha brasileira, desde o seu descobrimento, vem sendo criada com base nas heranças indígenas, portuguesas e africanas, mais tarde outros povos também trouxeram suas contribuições, mas foram esses três que serviram de alicerce para a formação da nossa cozinha. (SANTOS, 2018, p. 178).

O Brasil é um país formado pela miscigenação de povos e suas manifestações culturais, estando então, a alimentação humana impregnada pela cultura. É possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza.

Neste cenário, surge o estado mais novo do Brasil, situado na região Norte, o Tocantins que também é culturalmente heterogêneo e diversificado no que diz respeito a gastronomia e aos hábitos alimentares.

Fundamentada nessa diversificação cultural, em 2017, uma deputada federal do Tocantins instituiu uma Lei nº 3.253, de 31 de julho de 2017 (BRASIL, 2017), reconhecendo a importância da gastronomia do estado com a seguinte pauta:

Art. 1º Esta Lei tem como objetivo reconhecer a importância dos pratos típicos: a Buchada, o Chambari, e a Paçoca de Carne Seca, como símbolos e formas de expressão cultural e gastronômica do Estado do Tocantins.

De acordo com pesquisas empíricas, os pratos citados na Lei correspondem a iguarias muito consumidas no estado, principalmente nas cidades do interior, iguarias essas, advindas principalmente da região Nordeste do Brasil, de onde são procedentes muitos habitantes do Tocantins. Palmas, enquanto cidade mais recente do que as demais cidades do estado, ainda tem sua gastronomia em formação, como citado anteriormente. Os pratos citados na Lei Estadual, como símbolos do Tocantins, também foram citados nas pesquisas como identitários de Palmas e foram considerados pela comunidade como sendo típicos.

### **3 Metodologia**

O trabalho consistiu inicialmente em pesquisas bibliográficas sobre as temáticas abordadas no estudo e em uma pesquisa descritiva quantitativa e qualitativa, com levantamento de campo. Oliveira (2007) define a pesquisa qualitativa como sendo um processo de reflexão, observação e análise da realidade, utilizando como base o contexto histórico e/ou sua estruturação. Nesse método, utiliza-se revisão de literatura, além de observação e aplicação de questionários e entrevistas, para levantamento de dados que serão apresentados de forma descritiva.

Para atingirmos o objetivo proposto, foram realizadas entrevistas com a comunidade de maneira aleatória em estabelecimentos de alimentos e bebidas da cidade. O questionário conteve um total de 17 perguntas, sendo elas de múltipla escolha e/ou objetiva, sendo esses aplicados em pontos estratégicos da cidade e por meio de um link disponibilizado pelo *Google Form*, sempre respeitando um cronograma de entrevistas. O total de entrevistados correspondeu a 218 pessoas da comunidade, entre Dezembro/2018 e Fevereiro/2019.

As pesquisas presenciais foram realizadas em restaurantes que se consideram de “gastronomia típica”, nas praias fluviais, no maior shopping center de Palmas e na Feira do Bosque (uma das mais antigas feiras da cidade, criada em 1995, acontece todos os domingos, no Bosque dos Pioneiros, região sul de Palmas, e que é um palco de manifestações culturais regionais, sendo elas o artesanato, comidas típicas e apresentações culturais).

O questionário foi dividido entre perguntas relacionadas aos aspectos demográficos e socioeconômicos, bem como questões relacionadas diretamente com o objetivo do artigo: a identificação dos pratos típicos da culinária palmense na percepção da comunidade local e esses são incorporados no cotidiano da mesma.

Além das perguntas relacionadas com aspectos socioeconômicos dos entrevistados, algumas das perguntas foram: Quais são os alimentos mais presentes nas refeições da família?; Você acha que nossa alimentação é uma forma de manifestar nossa cultura? Porquê?; Você acha que Palmas tem comida típica?; Cite as que você conhece; Saberá dizer de qual região do Brasil vieram esses alimentos que você considera típico de Palmas?; Você gosta da comida típica de Palmas?; Se sim, você produz em sua casa algum prato considerado típico de Palmas?; Se sim, com qual frequência? ; Você acha que há restaurantes em Palmas que servem comidas típicas? Sim, Não, Cite alguns; Se você recebesse uma visita que não mora em Palmas, e fosse a um restaurante típico da cidade, em qual iria e o que você comeria?; Você considera que os preços cobrados pelos pratos típicos de Palmas, nos restaurantes, são justos? Ainda foi deixado um tópico de observações para que fossem deixadas sugestões ou considerações sobre a pesquisa ou sobre as perguntas.

#### **4 Resultados**

Este trabalho buscou identificar a gastronomia típica palmense, tendo como base a percepção da comunidade local, sabendo que a mesma é representada por pessoas vindas de diversas regiões do Brasil, tal afirmativa pode ser confirmada ao se analisar os dados estatísticos do IBGE (2010), que mostram que, dos 228.332 residentes em Palmas, 171.332 não são naturais do município e que 57.000 tem naturalidade palmense, segundo a Tabela 1.

**Tabela 1.** Naturalidade da comunidade de Palmas

<b>Região de origem</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Porcentagem*</b>
<b>Norte</b>	72.527**	31,76%
<b>Nordeste</b>	49.041	21,47%
<b>Sudeste</b>	13.471	5,89%
<b>Sul</b>	4.941	2,16%
<b>Centro-Oeste</b>	28.760	12,59%
<b>Sem especificação</b>	2.297	1%
<b>Estrangeiro</b>	295	0,12%

\*Referente a comunidade total do estado, 228.332.

\*\*Retirados os naturais de Palmas.

Fonte: IBGE, 2010. Adaptação das autoras, 2019.

De acordo com o perfil demográfico dos entrevistados, nessa pesquisa, 54% dos respondentes eram do sexo feminino e 46% do sexo masculino. A faixa etária dos respondentes foi: 54% com idade entre 18 a 24 anos, 32,7% com idade entre 25 a 40 anos, 11,5% entre 41 e 60 anos e a minoria (1,4%) com idade acima dos 60 anos. Quanto ao estado civil, a maioria dos entrevistados (69,3%) era solteira e 26,1% casados.

Relacionado à renda mensal dos entrevistados, 29% afirmaram possuir renda entre R\$ 954 e R\$2.862 reais mensais, dos quais 15% disseram que não possuíam renda, os que ganham até R\$ 954,00 foram 14,3%; 12,9% afirmaram ganhar entre R\$ 2.862 e R\$ 5.724. Com renda maior que R\$11.448 e abaixo de R\$14.310 estão 7,8% dos entrevistados, 5,5% responderam que ganham entre R\$ 5.724 e R\$ 8.586, e ainda 3,2% possuem renda de R\$ 8.586 a R\$ 11.448, ao tempo em que um entrevistado não respondeu e 12% deles não quiseram informar a renda.

Com relação a escolaridade dos entrevistados, 46,33% dos respondentes frequentam algum curso superior, 24% concluíram o ensino médio e 18,34% possuem pós-graduação.

A naturalidade da comunidade influencia os costumes e cultura de uma sociedade, sendo assim essa foi uma pergunta essencial para responder aos objetivos da pesquisa. Observa-se na tabela 2, que a

maior parte dos entrevistados (40%) é do estado do Tocantins e 26% do estado de Goiás e 19% de outros estados do país.

**Tabela 2.** Naturalidade por Estados

<b>Estado de origem</b>	<b>Porcentagem*</b>
Tocantins	40%
Goiás	26%
São Paulo	6%
Minas Gerais	5%
Pará	5%
Maranhão	3%

Fonte: Elaboração própria, 2019.

É importante relembrar que o Tocantins, além de fazer divisa com o Estado de Goiás, no passado era todo território goiano. Então, o estado sofreu e ainda sofre influências gastronômicas de Goiás, pois muitos habitantes do Tocantins já moravam no mesmo, antes da divisão territorial.

Subdividindo os entrevistados por regiões brasileiras, conforme a tabela 3, verificou-se que 45% dos entrevistados advêm da região Norte do Brasil. Essa informação atestará uma forte influência da gastronomia de Palmas que será discutida mais adiante.

**Tabela 3.** Origem dos entrevistados por regiões brasileiras

<b>Região Brasileira de origem</b>	<b>Porcentagem*</b>
Norte	45%
Centro-Oeste	26%
Sudeste	11%
Nordeste	5%

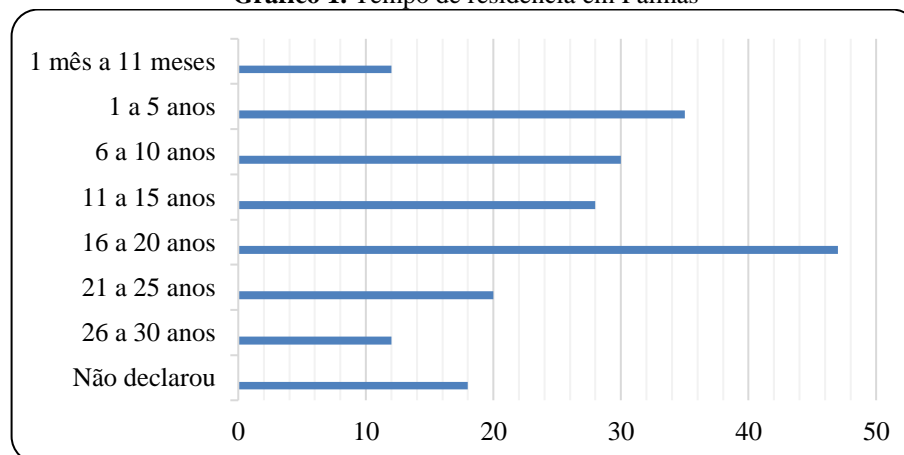
Fonte: Elaboração própria, 2019.

Após conhecermos sobre a naturalidade dos entrevistados, os mesmos foram questionados sobre o tempo em que residiam em Palmas, para analisarmos se a cultura da região já está inserida no cotidiano, ou se a cultura do local da sua cidade natal ainda é a maior influenciadora.

Conforme o gráfico 1, o tempo de residência em Palmas variou: pessoas que moram na cidade há um mês, outros que nasceram no município, alguns com mais de 20 anos que residem em Palmas. Esse tempo de fixação em Palmas demonstrou práticas culturais, individuais, porém consumidos em um contexto social, sancionadas pelo grupo social onde os mesmos estão inseridos.



**Gráfico 1.** Tempo de residência em Palmas



Fonte: Elaboração própria, 2019.

Com base nas respostas dos entrevistados, percebemos que a alimentação cotidiana dos mesmos é comum nas diversas regiões brasileiras. Dentre os ingredientes presentes no café da manhã, os que mais apareceram nas respostas foram: leite, café, pães em geral, pão francês, pão de queijo, sucos, tapiocas e frutas.

Estão presentes em todas as refeições dos entrevistados (café da manhã, almoço e jantar), o ovo e o cuscuz. Duas guarnições que apareceram tanto no almoço como no jantar, na maioria das respostas, foi o arroz e o feijão, que são consideradas, segundo Maciel (2004, p. 31), “[...]uma combinação alimentar que marca o cotidiano, constituindo-se na comida básica do brasileiro. Para Roberto DaMatta (1987), o arroz com feijão:

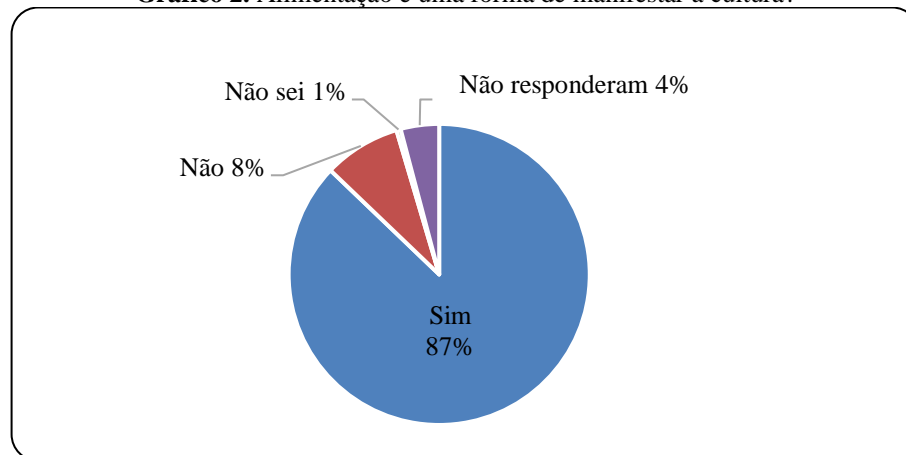
Exprime a sociedade brasileira combinando o sólido com o líquido, o negro com o branco e resultando numa combinação que gera um prato de síntese, representativo de um estilo brasileiro de comer: uma culinária relacional que, por sua vez, expressa uma sociedade relacional (DaMATTA, 1987, p. 23)

Apesar de ser uma cidade banhada por rio, a presença do peixe na mesa dos entrevistados é muito pequena com relação a outras carnes brancas e vermelhas. Alguns itens, tais como frutas, verduras, legumes e saladas, apareceram com frequência nas respostas.

Voltando-se aos insumos do cerrado brasileiro (bioma predominante na região) e que podem ser considerados típicos, foi citado o pequi como sendo um alimento muito utilizado na elaboração de pratos. Foram citados também como alimentos típicos: o chambari (que será melhor detalhado nas análises dos próximos resultados), a carne de sol e a paçoca de carne de sol, que é muito consumida, mas que não foi apontada com expressividade nas entrevistas realizadas com a comunidade.

Quando perguntados se consideram que a alimentação é uma forma de manifestar a cultura, 87% dos entrevistados consideram que sim, o que se comprova na citação de Cavalcante (2015, p. 31) a “[...]a gastronomia vai além do fazer restrito às cozinhas, ingredientes, receitas e à manutenção do corpo físico (isso seria o fazer culinário e nutricional). Encara-a como manifestação cultural em sua amplitude”. O gráfico 2 mostra as respostas.

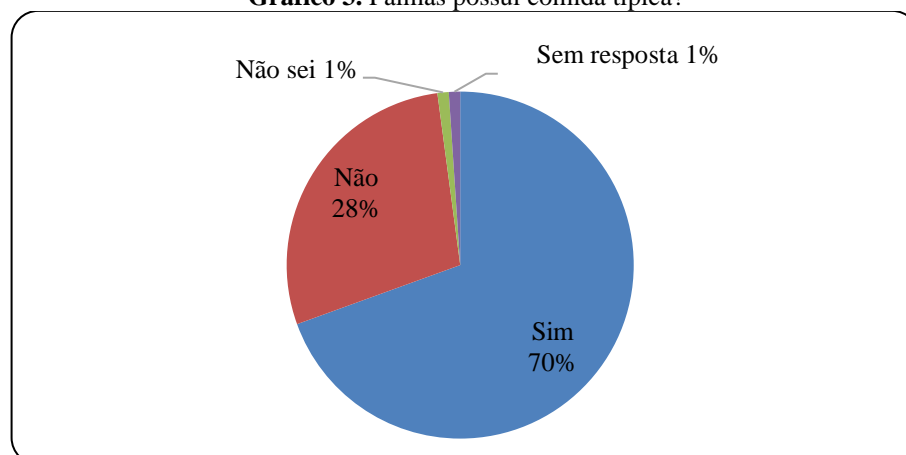
**Gráfico 2.** Alimentação é uma forma de manifestar a cultura?



Fonte: Elaboração própria, 2019

Perguntados sobre a existência de gastronomia típica em Palmas, a comunidade entrevistada identificou que a cidade possui sua própria gastronomia. Podemos observar, no gráfico 3, que 70% dos respondentes afirmaram isso.

**Gráfico 3.** Palmas possui comida típica?



Fonte: Elaboração própria, 2019.

Nessa pergunta, os respondentes podiam indicar qual seria essa comida típica. Diversos alimentos foram citados, conforme a tabela 4.

**Tabela 4.** Alimentos considerados como típicos de Palmas

Alimentos	Número de indicações
Chambari	18,52%
Peixes de água doce	14,81%
Arroz com pequi Pequi	9,26%
Paçoca de carne seca /de sol Carne seca /de sol Churrasco Frango caipira	5,56%
Açaí Maria Izabel Babaçu Galinhada	3,7%
Buchada Banana da terra Buriti Cupuaçu Rabada Tapioca	1,85%

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Podemos observar que, dentre os alimentos mencionados, o chambari, foi um dos insumos mais lembrados pelos respondentes. O chambari, chambaril ou ossobuco, que tem essa variação de nome dependendo de cada região, corresponde ao pedaço que fica entre o joelho e o quadril da carne bovina, sendo consumido de diversas maneiras. Em Palmas, o chambari é comumente consumido cozido, com bastante tempero, servido com arroz, farinha de mandioca e salada. A figura 1 mostra o chambari pronto para o consumo.

**Figura 1.** Chambari



Fonte: Valeska América, 2019.

A indicação do chambari, como o principal alimento típico da gastronomia palmense, embasa a Lei que o reconhece como patrimônio do Estado, considerando a grande quantidade de nordestinos que migrou para o Tocantins e firmou suas raízes gastronômicas, o caldo de chambari é considerado um alimento revigorante e que dá forças para os trabalhadores braçais e que necessitam de energia.

O segundo alimento que mais apareceu nas respostas comunidade local foi o Tucunaré, um dos peixes de água doce, mais apreciados na região. Os entrevistados citam o preparo do peixe frito ou cozido (moqueca) com batatas e outros legumes, acompanhado de arroz, farofa e salada. Na figura 2, pode-se apreciar o Tucunaré frito.

**Figura 2.** Tucunaré frito



Fonte: ERIG, 2019.

Deve-se destacar que, embora os peixes de água doce aparecem em segunda posição no ranking dos alimentos mais mencionados como típicos palmenses, o mesmo não aparece como prato típico em destaque na Lei nº 3.253, de 31 de julho de 2017, sendo os pratos citados junto com o chambari, a paçoca de carne de seca e buchada aparecendo em quarto e sexto lugares respectivamente, conforme demonstrou a tabela 4.

De acordo com os respondentes, o arroz com pequi aparece em terceiro lugar como alimento típico, um fruto do cerrado brasileiro muito apreciado na cidade, preparado de diversas formas. A Figura 3 mostra o fruto.

O pequi, segundo Alves, Fernandes e Sousa (apud SANTANA; NAVES, 2007), é o fruto do pequizeiro (*Caryocar brasiliense* Camb.), árvore nativa do cerrado, frutifica de setembro a março, sendo consumido nesse período pela comunidade local que o consome principalmente com arroz e também o utiliza em diversos pratos, tais como galinhadas, ensopados de peixes, salgados, em conserva e outras iguarias.

**Figura 3.** Pequi em conserva



Fonte: Valeska América, 2019

Na 4ª posição da lista de alimentos típicos aparece o churrasco, sendo este um alimento característico do sul do país, o que demonstra uma forte influência dessa região no consumo alimentício local, porém, ao analisarmos a tabela 1 que trata do perfil de imigrantes de Palmas, observa-se que apenas 2% dos mesmos vieram dessa região e nenhum dos respondentes se designou ser da região sul. Essa é uma informação importante, comprovando que a gastronomia movimenta práticas culturais e as preferências individuais são consumidas dentro do gosto social, formando um conjunto de regras alimentares. Palmas conta com diversos estabelecimentos que comercializam churrasco, desde bares, restaurantes, nas feiras, até barraquinhas na frente das casas dos moradores. É uma prática cultural dos moradores de Palmas comer “espetinho” acompanhado de mandioca, vinagrete e feijão tropeiro.

Dando continuidade à análise da tabela 4, um dado relevante é quanto ao aparecimento do frango caipira também na quarta posição, sendo essa informação a confirmação da influência do estado de Goiás na culinária palmense, uma vez que o consumo do frango faz parte dos “padrões alimentares tradicionais dos goianos”, de acordo com Kuwae, Monego e Fernandes (2011).

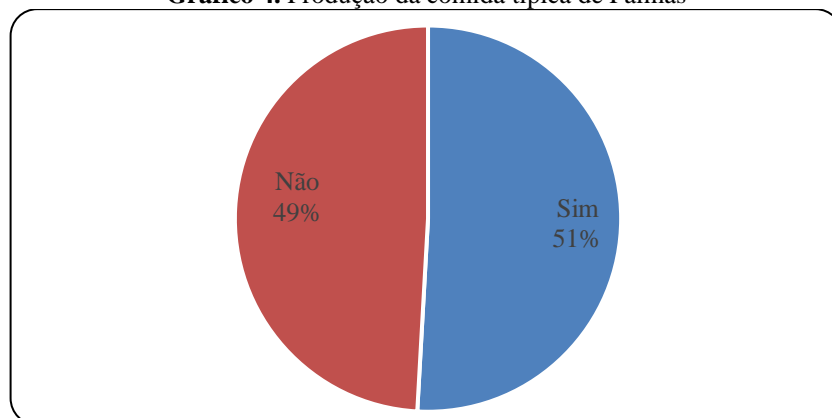
Na última posição da tabela 4, são apontados: a banana da terra, o buriti, o cupuaçu, a rabada e a tapioca, que, embora sejam muito consumidos na cidade de Palmas, na percepção da comunidade local são típicos, porém com menor importância que os demais.

Quando questionados sobre a origem destes alimentos, considerados típicos de Palmas, os entrevistados puderam citar mais de um local de proveniência dos mesmos, sendo a Região Norte indicada 46,44% das vezes, a região Nordeste 27,61%, 19,66% das vezes citaram a Região Centro-Oeste, a Sudeste foi apontada 3,76%, enquanto a Região Sul 2,51% das vezes. Essa questão foi relevante para entendermos qual a influência regional da gastronomia de Palmas.

Sobre o gosto individual dos respondentes, os mesmos foram perguntados se gostam da “comida típica de Palmas”. Verificou-se que 76,79% das pessoas declararam gostar da comida típica de Palmas, o que reafirma o consumo dos alimentos apontados pela comunidade na tabela 4 como sendo representativos do ponto de vista de alimentos típicos.

De acordo com as pesquisas, a maior parte dos entrevistados produz esses alimentos considerados típicos em casa (gráfico 4). Dos entrevistados que a produzem em casa, 25,58% comem esses alimentos citados uma vez por mês, 17,44% produzem duas vezes por mês, 5,81% das pessoas os consomem três vezes por mês, 22,09% fazem mais de três vezes por mês, enquanto a maioria, 29,06%, não sabe quantas vezes faz a comida típica de Palmas em suas casas, o que mostra que esses alimentos já estão no cotidiano da comunidade, já se tornou um hábito, a ponto de não ser notado.

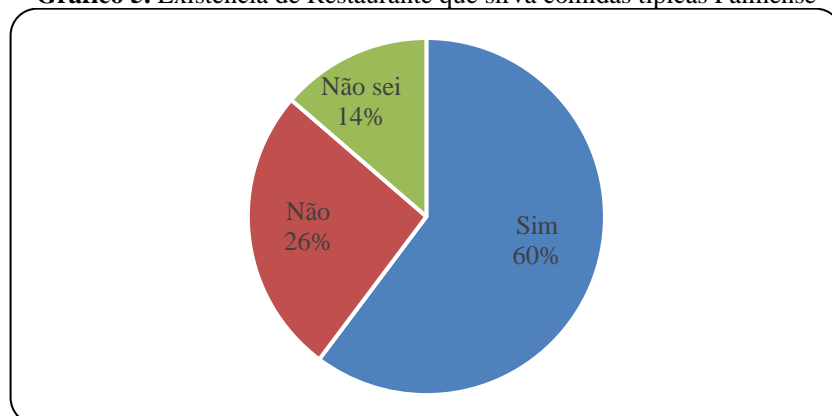
**Gráfico 4.** Produção da comida típica de Palmas



Fonte: Elaboração própria, 2019

Os entrevistados foram perguntados ainda, sobre os estabelecimentos que comercializam esses alimentos típicos de Palmas e sabiam citar nomes. O gráfico de número 5 mostra que 60% dos respondentes conhecem e já foram a estabelecimentos que servem a comida típica de Palmas.

**Gráfico 5.** Existência de Restaurante que sirva comidas típicas Palmense



Fonte: Elaboração própria, 2019.

Os questionados citaram 32 restaurantes formais que comercializam gastronomia típica, mas foram apontados também estabelecimentos simples, restaurantes informais, como os que são instalados nas praças e nas casas de conhecidos ou de pessoas físicas que vendem esses alimentos por meio das redes sociais.

Perguntados sobre qual o prato que consumiriam nesses estabelecimentos, o mais citado foi o peixe, mais especificamente o tucunaré com 31,25% de respostas, em seguida o chambari e a galinha caipira, ambos com 1,83% das indicações, sendo a galinha citada de várias formas de preparo (com pequi, ao molho) e o pequi com 0,9% indicações, além do feijão que é um alimento muito popular na mesa do brasileiro, que apareceu com as saladas, obtendo 0,61% de votos, cada um deles.

## **5 Considerações Finais**

Pode-se afirmar, após a pesquisa, que o objetivo proposto que foi identificar a culinária típica palmense na percepção da comunidade local, bem como identificar quais são os pratos mais consumidos durante as principais refeições, foi atingido. A pesquisa provou que a comunidade já percebe alimentos que são consumidos no cotidiano e que advêm da cultura de regiões em que há muitos imigrantes em Palmas e trouxeram consigo a influência gastronômica.

Destacamos que, na percepção da comunidade local, foram considerados como alimentos típicos de Palmas pratos, tais como chambari, arroz com pequi, paçoca de carne seca, o churrasco, o frango caipira, a Maria Izabel, a galinhada, a buchada, a rabada e a tapioca, os peixes de água doce, principalmente o tucunaré, o pequi, a carne seca/de sol, o açaí, o babaçu, a banana da terra, buriti e o cupuaçu.

De acordo com as pesquisas, a comunidade apontou que a gastronomia típica de Palmas é influenciada pelas regiões Norte e Nordeste do país, mostrando os alimentos que estão presentes na gastronomia típica dessas duas regiões, tais como o cupuaçu e o açaí, alimentos advindos do Norte do Brasil, a carne seca/de sol, a buchada e da rabada herança do Nordeste brasileiro. Somado a migração de pessoas advindas dessas regiões para o Estado, há limites geográficos entre o Tocantins e essas regiões do Brasil influenciando também na gastronomia.

Deve-se levar em consideração também a miscigenação da população de Palmas, que recebe pessoas advindas de todas as regiões do país e que estão em formação da identidade gastronômica. Essa miscigenação, pode ter causado a insegurança em alguns respondentes da pesquisa, sobre o que é, de fato, a gastronomia típica de Palmas. Pela disseminação dessas iguarias que a população se vê pertencente à cidade, é que se conseguirá identificar e enraizar uma cultura gastronômica palmense.

Entretanto, alguns alimentos que foram citados, tais como o chambari, o pequi e a carne seca/de sol já podem ser consideradas identitários da gastronomia palmense, pois estão disseminados e reconhecidos pela Lei nº 3.253, de 31 de julho de 2017, Art. 1º, como sendo alimentos típicos do Tocantins.

Fundamentando-se na lei supracitada, observamos que os mesmos alimentos mencionados na lei, o chambari, a paçoca de carne seca e a buchada, foram citados pelos entrevistados da pesquisa, o que afirma a importância cultural desses alimentos para Palmas.

Concluimos que devemos ressaltar que a cidade está em processo de formação gastronômica, então pesquisas dessa natureza colaboram para a afirmação e incorporação dos alimentos reconhecidos como típicos de Palmas. Destacamos como principal dificuldade encontrada durante o processo de estudo foi a recente separação do estado do Tocantins, e, conseqüentemente, a criação da cidade de Palmas, essa nova população que ainda passa por mudanças, adaptações e ainda está em busca de autoaceitação de sua cultura gastronômica, somado a falta de material para fundamentação acadêmica. Incentiva-se a continuação de estudos sobre a cultura de Palmas, pois, como dito a falta de material acadêmico, desfavorece a divulgação de seu potencial turístico.

Sabemos que a alimentação é um ato cultural e dinâmico e que seu estudo é recente. Então, ao estudarmos a gastronomia de Palmas, cidade tão recente e carente de estudos em várias áreas, estaremos contribuindo para que as pessoas reconheçam que o alimento é uma produção cultural tão importante quanto as demais. Pela construção do atual panorama alimentar de Palmas, os trabalhos futuros podem enveredar para o entendimento das representações sociais, do comportamento e da própria estrutura social da comunidade palmense.

## **Referências**

ABRÃO, J. A. A. Concepções de espaço geográfico e território. **Sociedade e Território**, Natal, v. 22, n. 1, p. 46-64, jan./jun. 2010.

ANGELLA, F. C. de O. **Avaliação da atividade antioxidante em extratos de frutas típicas do cerrado brasileiro**. 2014. 79f. Dissertação (Mestrado em Ciências) – Universidade de São Paulo, Instituto de Química de São Carlos, São Carlos, 2014.

BRASIL. **Lei nº 3253/2017 (ordinária)**. Disponível em: <https://www.al.to.leg.br/legislacaoEstadual>. Acesso em: 11 abr. 2019.

CAVALCANTE, L. L. **Gastronomia como manifestação cultural: breve panorama das políticas públicas de cultura para gastronomia**. 2015. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/ri/bitstream/ri/17490/1/Lina%20Luz%20Cavalcante.pdf>. Acesso em: 19 mai. 2019.



DaMATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **Correio da Unesco**, v. 15, n.7 p. 21-23, 1987.

ERIG, G. A. **A gastronomia típica, enquanto atrativo turístico-cultural de Palmas/TO**. Disponível em: <https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/12/37.pdf>. Acesso em: 31 mar. 2019.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história de gastronomia**. 2. Ed. rev. e ampl. São Paulo: Senac São Paulo, 2001.

GALUPPO, M. C. **Ciência e Conhecimento**. BH, v. 2, n. 8, p. 93-124, nov. 2006. Disponível em: <http://150.162.138.7/documents/download/890;jsessionid=FCFBE55E841FEDD16C197991C4573AB1>. Acesso em: 30 out. 2018.

IBGE. **Censo Demográfico 2010**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/to/palmas/pesquisa/23/24007?detalhes=true&localidade1=0&indicador=24012>. Acesso em: 09 abr. 2019.

KUWAE, C. A.; MONEGO, E. T.; FERNANDES, J.A. (Trans)Formações de Hábitos Alimentares dos Goianos. **CERES: Nutrição & Saúde** (Título não-corrente), [S.l.], v. 4, n. 1, p. 33-41, ago. 2011. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/ojs/index.php/ceres/article/view/1864>. Acesso em: 15 jun. 2019.

LEAL, M. L. M. S. **A História da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2004.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 25-39, jun. 2004. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217>. Acesso em: 09 Jun. 2019.

MICHAELIS: **dicionário escolar língua portuguesa**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2008. (Dicionários Michaelis). 4ª ed., agosto de 2016.

RAFFESTIN, C. **Por uma geografia do poder**. São Paulo, p. 143-163, 1993.

SANTANA, J.; NAVES, R. Caracterização de ambientes de cerrado com alta densidade de pequizeiros (*Caryocar brasiliense* Camb.) Na região sudeste do estado de Goiás. **Pesquisa Agropecuária Tropical (Agricultural Research in the Tropics)**, v. 33, n. 1, p. 1-10, 15 nov. 2007. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/pat/article/view/2380>. Acesso em: 19 mai. 2019.

SANTOS, D. M. dos. **História da Gastronomia Mundial**. Indaial: UNIASSELVI, 2018.

SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.