

## O CAMPO SEMÂNTICO DA ALIMENTAÇÃO E COZINHA EM PORTO NACIONAL - TOCANTINS: UM ESTUDO LINGUÍSTICO/DIATÓPICO E SOCIOLÓGICO

### THE SEMANTIC FIELD OF FOOD AND COOKING IN PORTO NACIONAL-TOCANTINS: A LINGUISTICS/ DIATOPIC AND SOCIOLOGICAL STUDY

**Kleiton Ribeiro de Araujo**

Universidade Federal do Tocantins (UFT)  
kleiton.ra@hotmail.com

**Greize Alves da Silva**

Universidade Federal do Tocantins (UFT)  
greize\_silva@yahoo.com.br

**Resumo:** Este estudo tem por objetivo descrever e analisar as variantes lexicais coletadas in loco na cidade de Porto Nacional, Tocantins, para seis questionamentos sobre comidas típicas apreciadas na localidade, junto a 20 informantes portuenses. As expressões foram analisadas sob uma perspectiva dialetológica, histórica e sociológica. Este trabalho é relevante, pois o campo semântico da alimentação e cozinha no Brasil tem sido objeto de estudos por parte de linguistas, sociólogos e historiadores, em virtude das heranças culturais, na qual o elemento africano, indígena e imigratório contribuiu significativamente para o processo de aculturação.

**Palavras-Chave:** Dialetologia; Alimentação e Cozinha; Porto Nacional.

**Abstract:** This study aims to describe and analyze the lexical variants collected in loco in the city of Porto Nacional, Tocantins, to six questions about typical foods enjoyed in the locality, with 20 informant inhabitants. The expressions were analyzed from a dialectological, historical and sociological perspective. This work is relevant because the semantic field of food and cooking in Brazil has been studied by linguists, sociologists and historians, due to cultural heritages in which African, indigenous and migratory elements contributed significantly to the process of acculturation.

**Keywords:** Dialectology; Food and Cooking; Porto Nacional.

## Introdução

A variação linguística, sobretudo a variação espacial, tem ganhado destaque nos trabalhos que se dispõem a analisar a variabilidade do português brasileiro sob uma perspectiva histórica e social. Nesse viés, o campo semântico da alimentação e cozinha no Brasil tem contribuído sobremaneira para a descrição de nossas heranças culturais e linguísticas.

Autores como Cascudo (1968); Diégues Jr (1963) e Gilberto Freyre (2000) propõem uma tentativa em descrever o 'homem brasileiro', sua formação étnica e cultural e, para isso, comumente delineiam e exemplificam as raízes sociológicas de nossa culinária e a base alimentar das diferentes populações que compõem e formação do Brasil.

É nesse entendimento que propomos neste trabalho analisar, sob uma perspectiva dialetológica e sociológica, as variantes coletadas na cidade de Porto Nacional, Tocantins, para os seguintes questionamentos: QSL 42: *Como se chama a primeira refeição do dia, feita pela manhã?*; QSL 43: *Como se chama uma papa cremosa feita com milho verde?*; QSL 46: *A comida feita com carne frita e farinha (que às vezes é levada para viagem)?*; QSL 47: *Como se chama o líquido que é preparado com buriti e água (batido no liquidificador.)?* e QSL 49: *Qual a comida feita com arroz e carne seca ou carne de sol?*

Inicialmente, apresentamos o retrospecto histórico dos estudos dialetais no Brasil, assim como a visão panorâmica dos conceitos de "variação linguística". Após, abordamos, sob uma perspectiva sociológica, as possíveis regiões culturais brasileiras e sua base alimentar. Traçamos um esboço histórico da localidade investigada, a metodologia do trabalho para, em seguida, apresentarmos os dados e nossas análises. Destacamos o caráter interdisciplinar da proposta que

busca em diversas áreas descrever os aspectos dialetológicos do campo semântico da alimentação na cidade de Porto Nacional.

## Os estudos dialetais no Brasil

Para compreendermos os estudos dialetológicos, faz-se necessário atentar-nos para o próprio conceito de dialetologia que, segundo Cardoso, é o: “ramo de estudos Linguísticos que tem por tarefa identificar, descrever e situar os diferentes usos em que uma língua se diversifica, conforme a sua distribuição espacial, sociocultural e cronológica” (2010, p.197).

A história da Dialetologia no Brasil inicia-se em 1826, quando Domingos Borges de Barros (Visconde de Pedra Branca), a pedido do geógrafo vêneta Adrian Balbi, publica um estudo no qual ele compara algumas questões do léxico do português do Brasil com o do português de Portugal, para integrar o *Atlas Ethnographique du Globe*, publicado por Balbi.

Os trabalhos nessa época são voltados para o estudo do léxico e à feitura de dicionários, e é nesse contexto que surge o primeiro estudo de natureza gramatical: *O idioma de hodierno de Portugal comparado com o do Brasil*, de José Jorge Paranhos da Silva (1879).

A segunda fase dos estudos dialetais tem início a partir da publicação do trabalho *O Dialeto Caipira*, de Amadeu Amaral, em 1920. Ele procura em seu texto dar conta das peculiaridades fônicas, mórficas, sintáticas e lexicais do que ele denomina de “um aspecto da dialeção portuguesa em São Paulo”. Outros trabalhos pertencentes a essa segunda fase são *O linguajar carioca*, de Antenor Nascentes, divulgado em 1922, e *A língua do Nordeste*, de Mário Marroquim, publicado em 1934.

A terceira fase da Dialetologia inicia-se em 1952, com o Decreto 30.643, na qual o governo brasileiro, ao definir as finalidades da Comissão de Filologia da Casa de Rui Barbosa, determinou como principal delas a elaboração do Atlas Linguístico do Brasil. Após o decreto, vários trabalhos basilares para a Dialetologia foram publicados.

Dentre esses trabalhos, podemos destacar o *Guia para estudos dialetológicos no Brasil*, de Serafim da Silva Neto, publicado em 1957, no qual o autor discorre sobre metodologia de pesquisa de campo e apresenta o que denomina de primeira tentativa de esboço de questionário em três grandes campos: terra, animais e homem.

Nos anos seguintes, Antenor Nascentes divulga as *Bases para a elaboração do atlas linguístico do Brasil*, obra essa publicada em dois volumes: o primeiro em 1958 e o segundo em 1961, referência que até hoje, mais de cinco décadas depois, continua a ser um material indispensável, que serve de base para estudos dialetológicos e para aqueles que se propõem a fazer um Atlas Linguístico.

Nascentes (1958 e 1961), em seu trabalho, manifesta o desejo de ver realizado o atlas linguístico do Brasil, porém, ele reconhece que, naquele tempo, essa seria uma tarefa inviável devido alguns fatores: localização geográfica dos pontos de inquéritos, a falta de estradas e o aparente desinteresse por parte do público masculino (NASCENTES, 1958-1961). Em seu trabalho, Nascentes diz que o Brasil deveria fazer igual aos Estados Unidos, que se lançaram à elaboração de atlas regionais para depois juntá-los em um atlas geral.

[...] Os Estados Unidos, país vasto e rico e com excelentes estradas, entregou-se a elaboração dos atlas regionais, para mais tarde juntá-las no atlas geral [...]. Assim também devemos fazer em nosso país, que é também vasto e, ainda mais, pobre e sem fáceis vias de comunicação. Temos que dividir o país em regiões, cada uma com o seu superintendente, ficando os superintendentes sob a direção de um técnico havendo um órgão central superior (NASCENTES, 1958-1961, p.7-8).

Complementando essa linha de pensamento, Nascentes propõe a divisão do Brasil por áreas linguísticas, distribuídas pelos territórios: Amazônico, Nordestino, Incaracterístico, Baiano, Mineiro, Fluminense e Sul, conforme o seguinte cartograma:

FIGURA 1 - Divisão do Brasil proposta por Nascentes



Fonte: Nascentes (1958; 1961)

Ele também traz em sua obra um modelo de questionário, levando em conta os campos semânticos: a terra, o homem, a família, tratamentos, nascimentos, indústrias, religião, festas e divertimentos populares, animais, plantas, casamento, morte, fórmulas de saudação e habitação.

Segundo Cardoso (2000), a quarta fase da Dialetologia inicia-se em 1996 com a criação do Atlas Linguístico do Brasil – ALiB. Esse projeto surgiu durante o *Seminário Nacional Caminhos e Perspectivas para a Geolinguística no Brasil*, realizado em Salvador, Bahia. O Projeto ALiB tem como presidentes as pesquisadoras Suzana Alice Marcelino Cardoso e Jacyra Mota.

Inicialmente, o desenvolvimento do projeto ALiB foi previsto em quatro etapas: a primeira fase constitui-se pela implantação do Projeto com a fixação dos critérios para a escolha das localidades, a definição do perfil dos informantes e a preparação dos questionários linguísticos; a segunda etapa é destinada à preparação dos inquiridores e a constituição do *corpus*; já terceira destina-se à transcrição e à análise dos dados recolhidos, à elaboração de cartas linguísticas e comentários; por fim, a última etapa trata-se da editoração e publicação dos resultados (MOTA; CARDOSO, 2000).

Atualmente, o Projeto ALiB encontra-se na quarta etapa, pois todas as 250 localidades já foram inquiridas pelas equipes regionais, totalizando 1.100 informantes e 277.851 quilômetros percorridos ao longo de 17 anos. O primeiro volume, contendo dados das capitais brasileiras, foi publicado em outubro de 2014, pela Editora da Universidade Estadual de Londrina-EDUEL. A perspectiva dialetológica adotada pelo Projeto ALiB visa a coleta sistemática dos fenômenos variacionistas do português brasileiro.

## Variação Linguística

Variação linguística é definida por Ferreira (2006) como a possibilidade de representação de determinados elementos linguísticos por diferentes modos. Nos estudos linguísticos, há muitas variáveis pelas quais se pode estudar a língua, a saber: variação diatópica, que leva em conta a

localização geográfica do informante; variação diageracional, que compara a variação atrelada à idade dos informantes; variação diagenérica ou diassexual, que relaciona as variáveis falar feminino *versus* falar masculino; variação diafásica, que considera o grau de escolaridade do informante; e variação diastrática, que analisa a classe social do informante.

Dentre as variações linguísticas citadas, a mais utilizada para o estudo do português brasileiro é a variação diatópica, pois ela evidencia-se mais nitidamente do que a variação social (CARDOSO, 2010). Segundo Bechara (2009, p. 37), diatópico provém do grego, *dia* 'através de', *tópos* 'lugar', ou seja, o estudo da língua conforme a localização geográfica do informante.

Cardoso explica o porquê desse tipo de variação se sobressair no português brasileiro:

Se as diferenças espaciais ganham destaque em relação às demais é porque, na realidade dos fatos, as evidências de aproximação ou distanciamento dos fenômenos assumem expressão de maior nitidez e de mais fácil percepção nos espaços físicos, portanto geográficos. Tal visão conduziu a que os estudos geolinguísticos aflorassem em todos os continentes e apresentassem um continuado e crescente desenvolvimento, o que explica a expansão de projetos que levaram à construção de atlas linguísticos com diferenciadas visões espaciais. (CARDOSO, [s/d], p.2).

Apesar de a variação espacial ser a mais estudada, dadas as dimensões continentais do Brasil, com o avanço da dialetologia, segundo (CARDOSO. [s/d] p.05) “Fatores sociais: idade, gênero, escolaridade, profissão [...] com graus distintos de focalização, vêm ocupando lugar nos estudos dialetais, especificamente naqueles que se desenvolvem sob a metodologia geolinguística”.

Apesar de reconhecermos a importância da análise dialetológica por recorte social, neste trabalho, nosso foco recai acerca da variação diatópica, espacial, sobre a variação de termos utilizados no campo da Alimentação e Cozinha, terreno este já analisado por vários autores, como pode ser evidenciado no tópico a seguir.

## As regiões culturais e sua influência na alimentação e na cozinha do Brasil

Os hábitos alimentares de cada região brasileira desenvolveram-se conforme o processo de ocupação do Brasil. Sobre este assunto, Diégues Jr. (1963) apresenta-nos uma proposta de divisão, baseada no processo de ocupação do território brasileiro, saber: 1. O Nordeste Agrário do Litoral, 2. O Nordeste Mediterrâneo, 3. Amazônia, 4. Mineração no Planalto, 5. Centro-Oeste, 6. Extremo Sul Pastoral, 7. Colonização Estrangeira, 8. Café, 9. Faixa Industrial.

O Nordeste Agrário do Litoral, segundo Diégues Jr. (1963), foi a região na qual se iniciou o processo de ocupação do território brasileiro. A economia açucareira, primeiramente, com os engenhos e depois com as usinas, foi a responsável pela formação da sociedade agrária e se caracteriza pela maior mestiçagem entre brancos e negros. Além de sua importância pela economia, essa parte do território nacional destacou-se no século XVIII pela exploração das minas, e mais tarde, no século XIX, com as plantações de café (DIÉGUES Jr., 1963, p. 33).

O Nordeste Mediterrâneo “teve no vaqueiro seu tipo humano característico” (DIÉGUES 1963, p. 34), pois os currais, as fazendas de criação de gado constituem o principal centro social dessa região e a mestiçagem predominante nessa região ocorreu entre brancos e índios. Ainda segundo o citado autor, a extração do babaçu e da carnaúba desempenhou um importante papel na ocupação humana nessa parte do território brasileiro.

Na Amazônia, suas florestas e suas abundantes águas representam características bem marcantes dessa região e “condicionaram o processo de ocupação” (DIEGUES Jr., 1963, p. 35). A presença do índio é uma característica marcante desse território, ou de seus descendentes, resultados da mestiçagem entre brancos e índios. A herança indígena está viva na alimentação, nas bebidas, nas crenças e em técnicas de pesca. Ainda segundo Diégues (1963, p. 35), o extrativismo, a princípio das drogas (remédio), posteriormente com a borracha da madeira ou do castanheiro, constitui o estágio econômico dessa região.

Confirmando essa influência, de acordo com Freyre (1998, p. 124), no caso “do peixe, é a Amazônia a região de cultura brasileira que se conserva mais próxima das tradições indígenas”. E na qual “o pirarucu ocupa lugar importantíssimo: logo após a tartaruga, que é sozinha um complexo”. Há também outros peixes que também são muito apreciados na culinária amazonense, como o tucunaré e o tambaqui.

Na região descrita por Diégues Jr. como ‘Mineração no Planalto’, a ocupação deu-se com a exploração dos minérios, primeiramente, o ouro depois os diamantes. Os bandeirantes que partiam de São Paulo em direção ao interior do Brasil fizeram surgir nessa região os arraiais de mineração. Mamelucos, mulatos e indígenas contribuíram para a formação humana nessas regiões (DIEGUES Jr., 1963, p.35).

No Centro-Oeste, a mineração também foi responsável pelo pontapé inicial da ocupação humana desse território; esse ciclo durou pouco e, posteriormente, a população passou a se dedicar a extração da erva-mate, a criação de gado e a agricultura de subsistência. Já o elemento humano predominante foi o português mestiçado com o indígena. Essa região teve influências culturais espanholas, japonesas e paraguaias, além da boliviana na zona de fronteira (DIÉGUES Jr., 1963, p. 37).

O Extremo Sul Pastoril, descrito pelo autor, teve sua formação originária da expansão de correntes paulistas, nordestinas, fluminenses e de ilhéus, ocorridas no século XVIII. Essa região sofreu influência cultural dos países vizinhos Argentina e Uruguai, inclusive na linguagem. Foi nessa região que surgiu o gaúcho, “tipo humano e social definido, portador de um dos trajes típicos do Brasil, de hábitos e costumes que marcam culturalmente a região” (DIEGUES Jr., 1963, p.37).

A Colonização Estrangeira surgiu no século XIX, “espraiando-se por um território até então não ocupado pelas correntes brasileiras ou luso-brasileiras” (DIÉGUES 1963, p. 37). Essa colonização estrangeira, primeiramente com os alemães e italianos, depois poloneses, russos, árabes, e posteriormente os holandeses e japoneses que se espalharam por faixas vazias do extremo Sul. Desenvolveu nessa região não só uma atividade agrária, mas também “desenvolveu-se [...] uma atividade industrial, cuja característica principal é o seu surgimento originado no artesanato industrial” (DIÉGUES, 1963, p. 38).

Para Diégues Jr. (1963 p. 39,). “o quadro delimitatório de regiões culturais do Brasil que acabamos de apresentar não tem, nem poderia ter, caráter estático; ao contrário: é profundamente dinâmico” e nem uma dessas regiões “pode se dizer que seja integralmente parcela do Brasil arcaico”, pois “as transformações atingem as regiões, ou cada uma delas, em particular, às vezes de forma desigual, e sempre sem cobrir toda a sua área”.

Em termos linguísticos, notamos pela descrição dos autores que o português do Brasil, dadas nossas condições colonizatórias, é uma língua que engloba características de outras línguas, devido ao processo de ocupação em diferentes épocas e por diferentes agentes. Segundo Câmara Jr. (1985, p.30-31) “há para contar no Brasil com um apreciável acervo de termos tupi e africanos, com que a língua comum se enriqueceu na época do bilinguismo português-tupi e do português crioulo dos escravos negros”, além de vários termos devido ao processo de imigração.

Em trabalho sobre o tema, Yida nos afirma que “assim como na língua, a culinária brasileira diversifica-se em razão da grande extensão territorial e da influência estrangeira, condimentada pela cozinha indígena” (YIDA, 2011, p.53). Ainda sobre o mesmo tema, Furtado (2000, p. 64) diz que “A cozinha brasileira se caracterizou pela diversidade regional e pela fusão das influências portuguesas, africanas e indígenas”.

Durante o processo de colonização, à princípio, os portugueses traziam muitos produtos de Portugal. Do reino, vinham inúmeros produtos como toucinho, paio, carne salgada, farinha, queijo, manteiga, figos, azeite, bacalhau salgado, vinho e aguardente. Os portugueses traziam produtos não só de Portugal como também de outros continentes, assim como também: “hábito das hortaliças e legumes cultivados, raízes feculentas, que se multiplicam na terra brasileira [...] manejando temperos variados e especiarias do Oriente”, (CASCUDO, 1968, p.204-205). Ainda segundo Cascudo:

A influência portuguesa n'alimentação brasileira acura-se ainda nos nomes referentes à culinária, à fauna terrestre, marítima, fluvial e lacustre, à flora utilizável, em larga percentagem, aos



utensílios da cozinha, às profissões (farinha, milho, feijão, arroz,) às técnicas de (assado, cozimento, guisado, refogado, grelhado, pilado), à maioria decisiva dos condimentos vegetais. (CASCUDO, 1968, p. 205).

Segundo Freyre (1998, p. 122) “a culinária nacional - ficaria empobrecida, e sua individualidade profundamente afetada, se se acabasse com os quitutes de origem indígenas”, como por exemplo, o *beiju simples*, conhecido por esse nome ou por *tapioca*. Ainda segundo Freyre (1998, p. 122) “não só em relação ao beiju, mas tudo quanto é comida indígena, a Amazônia é a área de cultura brasileira mais impregnada de influência cabocla”, conforme nos acrescenta Carneiro (2003, p.158), há “na Amazônia toda uma especificidade feita de tucupi, jambu, açaí, castanhas e muitos peixes e animais de caça”.

Com o desenvolver do processo de colonização e o avanço em direção ao interior do Brasil foram surgindo novas comidas, condicionadas por fatores externos, que levava a um processo de criação e adaptação alimentar conforme nos mostra Furtado:

Em suas incursões pelo sertão, os tropeiros criaram uma comida que mais tarde se tornaria a base da culinária mineira: feijão, carne-seca, farinha, angu e couve, alimentos que se podiam manter estocados por longos períodos. A carne de porco e a de vaca e os derivados do leite como queijo eram a base da alimentação devido à distância do litoral. (FURTADO, 2000, p. 66).

Esse processo de criação alimentar foi impulsionado pelas longas distâncias que deveriam ser percorridas do litoral brasileiro em direção ao interior, cuja necessidade em estocar provisões para as longas viagens era perene. Para isso, era necessário que os alimentos não fossem perecíveis e mantivessem os homens alimentados por longos períodos.

Além das contribuições portuguesas, os escravos vindos da África tiveram um papel muito importante na construção da culinária brasileira, sobretudo as mucamas nas casas-grandes dos engenhos, conforme nos apresenta Furtado: “aí introduziram seus hábitos e condimentos, como: caruru, acarajé, arroz-de-hauçá, xixim, galinha à cabidela, regados com azeite-de-dendê” (FURTADO, 2000, p. 67). Ainda sobre o referido assunto, Freyre nos acrescenta, que:

[...] a contribuição africana afirmou-se principalmente pela introdução do azeite-de-dendê e da pimenta-malagueta, tão característica da cozinha baiana; pela introdução do quiabo; pelo maior uso da banana; pela grande variedade na maneira de preparar a galinha e o peixe. Várias comidas portuguesas ou indígenas foram no Brasil modificados pela condimentação ou pela técnica culinária do negro, alguns dos pratos mais caracteristicamente brasileira são de técnica africana: a farofa, o quibebe, o vatapá. (FREYRE, 1998, p.453)

Furtado mostra-nos outro fator relevante sobre a contribuição dos escravos: “a maior contribuição das negras quituteiras, seja nos engenhos, seja vendendo doces na rua, foi na doçaria. Seus tabuleiros exibiam mingaus, pão-de-ló, arroz-de-coco, pamonhas, canjicas, feijão-de-coco, pipoca, pé-de-moque, arroz-doce” (2000, p. 67).

Em suma, a culinária brasileira denota as raízes culturais, cujos elementos indígena, africano e europeu contribuíram fortemente para essa diversificação, ocorrida em diferentes períodos e regiões brasileiras.

## A metodologia do trabalho

Para que se recobrisse toda a cidade de Porto Nacional, fizeram parte da rede de pontos de inquéritos 11 bairros portuenses, a saber: Aeroporto, Brigadeiro Eduardo Gomes, Jardim Brasília, Jardim Querido, Nova Capital, Padre Luso, Parque Eldorado, Santa Helena, São Judas Tadeu, Tropical Palmas e Vila Nova.

Foram inquiridos um total de 20 informantes, com escolaridade com, no máximo, o ensino médio completo. As faixas etárias são de acordo com as estipuladas pelo ALiB<sup>1</sup>. Ao todo, são 10 homens e 10 mulheres, distribuídos por faixa etária: 18 a 30 e de 50 a 65 anos, todos são nascidos em Porto Nacional ou moram há, pelo menos, 15 anos na localidade.

A pesquisa utilizou um questionário semântico-lexical (QSL) composto de 56 perguntas, baseadas no Instrumento de Coleta do ALiB (2001) e foram inseridos outros questionamentos referentes à realidade tocantinense, principalmente no campo da alimentação e cozinha. O QSL está dividido em campos semânticos: acidentes geográficos, fenômenos atmosféricos, astros e tempo, atividades agropastoris, fauna, corpo humano, ciclos da vida, convívio e comportamento social, religião, jogos e diversões infantis, habitação, alimentação e cozinha, vestuário e acessórios, vida urbana, entretanto, neste trabalho nos focaremos apenas no campo da Alimentação e Cozinha.

Quanto ao material usado para o armazenamento dos dados, utilizamos um gravador digital GPx Digital Voice Recorder DVR540, que armazenava as gravações em formato de MP3 e que, posteriormente, eram salvas no computador com o mesmo formato de áudio. Todas as entrevistas foram realizadas entre os dias 04/11/2013 e 26/11/2013.

Após o término da coleta de dados, iniciamos o processo de transcrição grafemática das 20 entrevistas. Procedemos à tabulação dos dados, com finalidade de analisarmos as variantes de acordo com as descrições fornecidas. Os dados foram quantificados e analisados tomando como referencial os dicionários Ferreira (2006), Houaiss (2010). Quando necessário, também recorremos à obra *Dicionário tocantinense de termos e expressões afins*, de Liberato Póvoa (1996), especialmente no campo semântico da Alimentação e Cozinha.

### **História de Porto Nacional-Tocantins: cidade foco de nossa pesquisa**

A cidade de Porto Nacional teve suas origens no século XVIII, na época conhecida, inicialmente, como Porto Real e depois como Porto Imperial, em decorrência do ciclo da mineração corrido entre o arraial de Monte do Carmo e Bom Jesus do Pontal. A importância de Porto Nacional para este cenário está em sua posição estratégica: às margens do Rio Tocantins (OLIVEIRA, 2004, p. 237).

A esse respeito, o historiador Cunha Mattos nos relata:

A situação do arraial é a melhor que se pode desejar; plana, sadia, eminente às maiores cheias do rio [...] Tudo neste aprazível arraial é novo; pode ser o empório de todas as riquezas do centro do Brasil, e tem um excelente terreno para levantar uma cidade mais extensa do que qualquer das mais famosas do universo (MATTOS, 1979, p. 128).

Silva e Souza (1967) nos fornece informações sobre um possível censo em 1812: “Julgado do Porto Real, tem de habitantes brancos casados 18, solteiros 32; pretos casados 25, solteiros 170; pardos casados 50, solteiros 182; brancas casadas 19, solteiras 12; pretas casadas 30, solteiras 204; pardas casadas 26, solteiras 255; escravos 625 e escravas 219.” (SOUZA, 1967, p. 60). Em 1872, Porto Imperial já apresentava uma população composta por 4.926 habitantes, número apreciável na época. Também é importante destacar a presença da ordem religiosa dominicana, a partir de 1886; eles foram os grandes benfeitores na esfera religiosa, social, política e cultural da região de Porto Nacional (OLIVEIRA, 2004, p. 237).

Somente em 1890, com a Proclamação da República, Porto Imperial passaria a se chamar Porto Nacional. Sem as minas de Ouro, os novos habitantes passaram a se dedicar à lavoura, à pecuária e, principalmente, ao comércio através da navegação do rio Tocantins

Assim, em 1903, inaugurou-se a Catedral de Nossa Senhora das Mercês, no mesmo local do primeiro templo de 1810. Em 1904, com as Irmãs Dominicanas, os trabalhos de educação intensificam-se e Porto Nacional passa, então, a ser uma referência, atraindo alunos de diversos municípios.

1 Projeto Atlas Linguístico do Brasil. Maiores informações [www.alib.ufba.br](http://www.alib.ufba.br)

De acordo com o IBGE (2008), após a criação do Estado em 1998, a cidade de Porto Nacional passa a ser, junto à Natividade e Arraias, uma das referências históricas mais importantes do Tocantins. Conta, atualmente, com uma população de 49.146 habitantes, com uma área de 4.449,918 km<sup>2</sup>, resultando em uma densidade demográfica de 11,04 habitantes por km<sup>2</sup> e apresenta a distribuição do PIB (Produto Interno Bruto), dividida em três setores: agropecuária, indústria e serviços.

Recentemente, Porto Nacional tem se destacado pelo seu trabalho com a valorização de seu patrimônio, o turismo, o comércio, as atividades agropecuárias (IBGE, 2008). Seu centro histórico é tombado pelo IPHAN e sua Catedral Nossa Senhora das Mercês, construída por frades dominicanos, provenientes da França.

## Campo semântico: alimentação e cozinha em Porto Nacional – norte do Brasil

Neste enfoque, trabalhamos com as respostas para seis questionamentos: QSL 42: *Como se chama a primeira refeição do dia, feita pela manhã?*; QSL 43: *Como se chama uma papa cremosa feita com milho verde?*; QSL 46: *A comida feita com carne frita e farinha (que às vezes é levada para viagem) ?*; QSL 47: *Como se chama o líquido que é preparado com buriti e água (batido no liquidificador)* e QSL 49: *Qual a comida feita com arroz e carne seca ou carne de sol?*

Para a pergunta QSL 42: *Como se chama a primeira refeição do dia, feita pela manhã?* obtivemos os seguintes vocábulos por ordem produtiva: *café-da-manhã, merenda, lanche, desjejum e quebra-jejum*”.

*Café da manhã* foi citada por 11 informantes, 65% do total de respostas. Sua dicionarização em Ferreira (2006) alude para a primeira refeição do dia e, dado o conhecimento da unidade lexical em todo o Brasil, acreditamos tratar-se da forma padrão, amplamente utilizada no português brasileiro.

A segunda lexia mais citada foi *merenda*, proferida por quatro informantes, ou seja 20%. Provém do latim “merenda”, e sugere, segundo Ferreira (2006): “refeição entre o almoço e o jantar”, além de o “que se leva em farnel para comer no campo ou em viagem”. E também o “que as crianças levam para comer na escola, em geral durante o recreio”, entretanto, no contexto da pesquisa, essa lexia é citada para se referir à primeira refeição do dia, que se faz pela manhã.

Quanto ao aspecto citado por Ferreira (2006), na qual há indicação do uso do *farnel* como utensílio para levar a *merenda*, podemos aludir ao fato de que esse tipo de provisão leva-se em grandes jornadas. Cascudo cita o *farnel* como um tipo de bolsa na qual “Todo o sertão do Nordeste, do interior da Bahia às fronteiras do Piauí, leva para a jornada o saquinho com paçoca, carne assada e farinha de mandioca, pisadas no pilão” (CASCUDO, 1968, p. 387).

O vocábulo *lanche* foi citado pelos informantes: J. A. S. de 65 anos de idade, pelo L. P. S. de 58 anos, e pelo informante S. G.M. de 58 de idade, todos informantes homens e da segunda faixa etária. Segundo Ferreira (2006), esse vocábulo provém do inglês “*lunch*”, almoço, merenda, refeição pequena.

Com a pergunta do QSL 43: *Como se chama uma papa cremosa feita com milho verde?* obtivemos as seguintes respostas: *mingau, polenta, curau e angu*. Dez informantes, 50%, citaram a lexia *mingau* que, segundo Ferreira, provém do tupi e significa uma “iguaria de consistência pastosa. O informante W. R. S. de 24 anos afirma que o mingau é preparado “Com leite e... com milho ralado”.

Quatro informantes, 20%, citaram a forma *curau*, que é definida pelo “*Dicionário tocantinense de termos e expressões afins*” (PÓVOA, 1996) como “mingau doce de milho verde”. Já Ferreira (2006) cita essa lexia como uma expressão regionalista de Mato Grosso e Goiás que significa “comida feita de carne seca salgada pilada junto com a farinha de mandioca”. De acordo com a informante J. A. S. de 65, este curau é preparado da seguinte maneira: “rala o milho também, cõa ele, bota leite e põe na panela para cozinhar”. Houaiss cita a origem do termo como obscura.

A informante A. J. P. M. de 58 anos de idade fornece-nos a diferença entre curau e mingau “[...] o curau é feito... com outras coisas dentro, às vez com carne ou linguiça..., e é feito o mingau só do milho verde.”. O informante J. M. R. M. de 62 anos nos apresenta também outra diferença: “o



mingau é mais líquido, o coisa é mais sólido, o curau”.

O vocábulo *angu* foi citado por dois informantes como primeira resposta. Segundo Ferreira (2006), esse item é de origem africana e significa “massa consistente de farinha de milho (fubá), de mandioca, ou de arroz, com água e sal, escaldado ao fogo”. E, segundo o “*dicionário tocantinense de termos e expressões afins*” (1996), significa “mingau de milho, polenta”. De acordo com o informante W. L. N. C. de 22 anos, o *angu* é preparado da seguinte maneira: “Com leite, éh... alguns colocam queijo, um pouquinho de pimenta... e aí deixa ele... ao fogo pra ele engrossá, pra ficá... uma mistura bem homogênea ainda”. O informante J. S. C. de 59 de idade, nos disse que a principal diferença entre o curau o *angu* é que: “[...] o curau é doce e o *angu* é sal”.

A quarta unidade lexical mencionada, “*polenta*”, foi citada apenas por um informante, como primeira resposta. Para Ferreira (2006), o termo procede do italiano e significa “massa ou pasta de farinha de milho com água e sal”. A *polenta* apresenta, segundo os informantes, diferenças com relação ao mingau, “*A polenta é meia dura... e o mingau é mole, mais mole, né*”. Já a informante S. G.M. de 58 anos de idade, residente no setor Padre Luzo disse que: “... a *polenta* é de sal e mingau é de doce”.

Sobre a utilização do milho na cozinha brasileira, podemos remontar ao Brasil Colônia, cujo colonizador precisou se adaptar à cultura e hábitos locais. Nesse sentido, o milho, assim como os derivados da mandioca, tornou-se basilar na culinária brasileira, principalmente em regiões mais inóspitas, caso do sertão, por exemplo. Tal fato é evidenciado em Diégues Jr.

Nos primeiros tempos, o colonizador português teve dificuldades com a alimentação; as soluções apresentadas eram de duas espécies: adaptar-se à alimentação do indígena, baseada sobretudo na mandioca, ou importar os gêneros europeus [...] A mandioca se tornou alimento comumente aceito [...] o mesmo se verificou com o milho, o zea mais, americano, a cujo sabor logo se adaptou o colonizador; o milho incorporou-se, revelado numa variedade de quitutes, como produto generalizado e típico, caracteristicamente brasileiro também. (DIÉGUES JR. 1980, p.158)

Em trabalho sobre o tema, Yida (2011, p.122) fornece-nos uma proposta de cartografia para o conceito *curau* nas capitais brasileiras. A autora analisou os conceitos *curau*, *canjica*, *mingau de milho*, *angu*, *papa de milho*, dentre outros. Em sua análise há predominância da *canjica* no Norte e no extremo Sul, *curau* limita-se ao Sudeste e Centro-Oeste, ao passo que *angu* fica restrito ao Nordeste.

Para a pergunta QSL 46: *A comida feita com carne frita e farinha (que às vezes é levada para viagem)?* angariamos os seguintes vocábulos: *paçoca*, *farofa* e *frito*. Treze informantes, 65%, citaram *farofa* que, segundo Ferreira (2006), provém do africano quimbundo “*falofa*”: farinha comestível torrada ou escalada com manteiga ou gordura, e às vezes misturada com ovos, azeitonas, carne entre outras coisas.

O informante C. D. G. de 25 anos cita que a comida é preparada com “Carne frita... óleo e farinha... e sal”. Ou como especifica o informante S. L. F. de 53 anos: “Farofa é com farinha de puba, carne seca... né, carne seca e... e rapadura”.

Seis informantes, 30% do total, citaram a forma *paçoca*. Ferreira (2006) diz ser proveniente do tupi e significa: “prato feito de carne fresca, seca ou de sol previamente cozida e que, depois de picada, moída ou desfiada, é frita ou refogada em gordura bem quente”. Esse vocábulo é citado pelo “*dicionário tocantinense de termos e expressões afins*” (PÓVOA, 1996) como “carne de sol, temperada, assada ou frita, pilada com farinha de mandioca”.

Quanto ao terceiro vocábulo: *frito*, foi mencionado apenas por um informante como primeira resposta, e foi proferido uma segunda vez por um dos informantes que citou o vocábulo *farofa*. Segunda Ferreira (2006), *frito* provém do latim “*frictu*”, que significa “que se frigiou ou fritou”, e aparece no “*dicionário tocantinense de termos e expressões afins*” (1996) como “farofa de carne ou de ovos”. Segundo o informante J. M. R. M. de 62 anos, o *frito* é feito da seguinte maneira “carne frita com a farinha, e um pouquinho de sal para temperar”.

A informante A. J. P. M., de 58 anos auferiu a lexia *farofa*, mas também citou *paçoca* como

segunda resposta. Quando questionada se para ela havia alguma diferença entre essas duas lexias, ela respondeu: “farofa... a carne é cortada (minutinho antes) de feita a farofa. A paçoca é frita a carne... pisada no pilão com farinha ou batida no liquidificador”. Tanto a farofa como a paçoca e o frito são tipos de comidas ou provisões que se levam em grandes viagens, sobretudo quando se adentra os sertões do norte do Brasil.

O informante W. L. L., de 23 de idade, morador no setor Novo Capital, fez o inverso, citou a lexia *paçoca* como primeira resposta e *farofa* como segunda resposta, quanto à diferença para ele “a paçoca é pilada, no pilão, e a farofa é feita... na hora, na panela”.

Ainda no campo semântico da alimentação, a presente pergunta é relacionada a um fruto típico bastante conhecido no Tocantins, *QSL 047: Como se chama o líquido que é preparado com buriti e água (batido no liquidificador.)?* Para essa pergunta obtivemos as seguintes respostas: *suco, sembereba, garapa*. O vocábulo *garapa* que foi citado pelo informante W. R. S. de 24 anos de idade, é popularmente conhecido como o caldo da cana, porém, segundo o Ferreira (2006) esse vocábulo também significa “refresco de qualquer fruta”. Segundo o informante, a *garapa* do buriti é preparada da seguinte maneira: “água e a rapa do buriti, que é a massa, e açúcar”.

*Suco* auferida por seis informantes, 30%, de forma generalista. Segundo Ferreira (2006), essa provém do latim “*suc(c)u*”, líquido com propriedades nutritivas contido nas substâncias animais ou vegetais. De acordo com informante A. B. B. de 51 anos de idade, o suco do buriti é preparado da seguinte maneira: “Bate o buriti na água e... faz o suco com açúcar”.

*Sembereba*, por seu turno, foi citado por 13 informantes, 65% do total, para se referir ao líquido que é preparado com buriti. Em Houaiss (2009), o termo é apontado como regionalismo da região Norte, sinônimo à *jacuba*, procedente do tupi.

Segundo o informante W. F. O. de 21 anos, a *sebereba* é preparada da seguinte maneira: “buriti e água batida no liquidificador”, quanto ao consumo, de acordo com o informante F. B. A., 52 de idade: “Toma puro ou... come com farinha, conforme o gosto”. Aqui novamente podemos notar o uso da farinha da alimentação do portuense, mesmo em uma bebida doce.

Para a pergunta 49 do QSL: *Qual a comida feita com arroz e carne seca ou carne de sol*, alcançamos as seguintes respostas: *arroz sirigado, Maria Izabel, baião de dois, arroz casado*” Dez informantes, 50%, citaram *Maria Izabel* que em Ferreira (2006) provém dos onomásticos Maria e Izabel e significa “um prato feito de arroz e carne-seca”, prato esse bem conhecido não só pelos cidadãos portuenses, mas também pelos tocantinenses em geral. Houaiss (2009) fornece a lexia como um regionalismo do Centro-Oeste.

O vocábulo *arroz sirigado* foi citado por sete informantes, 35%. Esse termo é encontrado pelo “*dicionário tocantinense de termos e expressões afins*” (PÓVOA, 1996) como sinônimo de *Maria Izabel*; já o vocábulo *baião de dois*, que foi citado por dois informantes, é definido pelo Ferreira (2006) como “prato de feijão e arroz cozinhados juntamente”.

A *Maria Izabel*, o *baião-de-dois* e o *arroz sirigado* também utilizam em sua base a carne seca, prato este que também pode indicar uma alimentação pautada em grandes viagens pelos territórios.

## Considerações finais

Este trabalho teve por objetivo apresentar algumas questões sobre o léxico portuense referente ao campo da Alimentação e Cozinha. Como percebemos, o campo semântico Alimentação e Cozinha mostrou-nos alguns pratos e peculiaridades que são típicos da culinária tocantinense, demonstrando um possível hibridismo no que tange sua nomenclatura, sobretudo nas designações para *curau*, na qual podemos verificar que a papa cremosa de milho é polissêmica. Além disso, notamos que na culinária portuense utiliza o *curau* como um prato salgado, diferentemente do sul do país que o prepara com açúcar.

As lexias que foram citadas pelos informantes constituem uma importante fonte de estudos, uma vez que foram citados vocábulos de origem latina, como: *merenda, frito* e *suco*; africanas como: *angu* e *farofa*; indígenas, como *mingau* e *paçoca*, etimologia essas muito presente no português brasileiro. Além dessas, foram citadas as formas *polenta*, proveniente do italiano, e *lanche* oriunda do inglês.

Sobre as cinco questões apresentadas, podemos evidenciar a utilização do milho, da farinha

de mandioca e da carne seca que está presente em pratos como *farofa* e a *paçoca*. Este fato pode evidenciar a herança histórica e social que a cidade de Porto Nacional recebeu durante o ciclo do ouro no século XVIII.

## Referências

- BECHARA, Evanildo. **Moderna gramática portuguesa**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.
- BRANDÃO, Silvia Figueiredo. **A geografia linguística no Brasil**. São Paulo: Ática, 1991.
- CÂMARA JUNIOR, Joaquim Matoso. **História e estrutura da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Padrão, 1985.
- CARDOSO, Suzana Alice Marcelino. **Geolinguística: tradição e modernidade**. São Paulo: Parábola, 2010.
- \_\_\_\_\_. A Geolinguística no Terceiro Milênio. In: **Revista do Gelne**. Disponível em: <[http://www.gelne.org.br/RevistaGelne/arquivos/artigos/art\\_34a01e3a7b2f8deaa71b52a3df2d54c0\\_12.pdf](http://www.gelne.org.br/RevistaGelne/arquivos/artigos/art_34a01e3a7b2f8deaa71b52a3df2d54c0_12.pdf)> Acesso em: 16 se. 2014.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. 4.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora Nacional, 1967-68.
- CUNHA MATTOS, Raymundo José da. **Chorographia histórica da Província de Goyas**. Goiânia: Oriente, 1973.
- DIEGUES Jr, Manuel. **Etnias e culturas do Brasil**. Rio de Janeiro: Letras e Arte, 1963.
- \_\_\_\_\_. **Etnias e culturas no Brasil**. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército Editora, 1980.
- FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Novo dicionário Aurélio da língua portuguesa**. Curitiba: Positivo, 2006.
- FREYRE, Gilberto. **Casa-grande e Senzala**. Rio de Janeiro: Record, 2000.
- FURTADO, Júnia Ferreira. **Cultura e Sociedade no Brasil Colônia**. Coleção: Discutindo a História do Brasil. São Paulo: Atual, 2000.
- HOUAISS, Antônio. **Dicionário eletrônico da Língua Portuguesa**. São Paulo: Objetiva: 2009.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/painel/painel.php?codmun=171820>>. Acesso em: 18 out. 2013.
- LAROUSSE. **Dicionário da língua portuguesa**. São Paulo: Ática, 2001.
- MOTA, Jacyra Andrade; CARDOSO, Suzana Alice Marcelino. **Documentos 2: Projeto atlas do Brasil**. Salvador: Quarteto, 2006.
- \_\_\_\_\_. Dialetolegia brasileira: o Atlas linguístico do Brasil. In: **ANPOLL**, n. 8, p. 41-57, jan. / jun. 2000.
- NASCENTES, Antenor. **Bases para a elaboração do atlas linguístico do Brasil**. Rio de Janeiro: MEC; Casa de Rui Barbosa, vol.1,1958. Vol. 2, 1961.

OLIVEIRA, Maria de Fátima. Um Porto no Sertão: cultura e cotidiano em Porto Nacional – 1880 a 1910. In: GIRALDIN, Odair (Org). **A (trans)formação histórica do Tocantins**. Goiânia: UFG, 2004.

PÓVOA, José Liberato Costa. **Dicionário tocantinense de termos e expressões afins**. Goiânia: 1996.  
SILVA E SOUZA, Luiz Antonio da. *O descobrimento da Capitania de Goyaz* (governo, população e coisas mais notáveis). Goiânia: UFG, 1967.

YIDA, Vanessa **O campo semântico da Alimentação e Cozinha no Atlas Linguístico do Brasil (ALiB): um estudo lexical nas capitais**. 2011. 191p. Dissertação (Mestrado em Estudos da Linguagem) – Universidade Estadual de Londrina, Londrina, 2011.

Recebido em 10 de julho de 2017.  
Aceito em 9 de novembro de 2017.