

COMIDAS TÍPICAS DA CIDADE DE LAVANDEIRA/TO: UM RESGATE DO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL E MATERIAL COMO POTENCIAL DO TURISMO GASTRONÔMICO NAS SERRAS GERAIS/TO

Ana Cláudia Leal Trindade¹
Lattes ID: 4413515583532094

Aline Alves Ribeiro²
ORCID – 0000-0002-7840-414X

Willian Douglas Guilherme³
ORCID – 0000-0002-4519-2865

Recebido em 16.04.2021
Aprovado em 07.07.2021

Resumo

A gastronomia local tem um potencial turístico que pode e deve ser explorado. O Brasil é um país rico do ponto de vista cultural, tanto pela extensão territorial, quanto pela diversidade humana, que resultam nas mais diversas culturas. Para o presente artigo, a principal questão norteadora foi: Por que o patrimônio cultural imaterial relacionado às comidas típicas da cidade de Lavandeira/TO não foi registrado e lembrado pela comunidade como parte da cultura local? Considerando tal aspecto, propôs-se identificar e resgatar algumas das comidas típicas da cidade de Lavandeira. Para tal levantamento, realizou-se um estudo de campo com enfoque qualitativo e descritivo, utilizando a entrevista semiestruturada como instrumento de coleta de dados. A pesquisa pautou-se nos conceitos de patrimônio cultural e na compreensão de patrimônio material e imaterial, focando no patrimônio imaterial específico das comidas típicas e nas práticas da comunidade. Como resultado, a pesquisa apontou a riqueza da cultura da comunidade local representada pelo resgate das comidas típicas da cidade de Lavandeira, indicando a possibilidade de exploração do turismo gastronômico, assim como fornecer elementos para o tombamento municipal e/ou estadual destes patrimônios imateriais.

Palavras-chave: Comidas típicas; Patrimônio cultural; Lavandeira; História local.

1 Pedagoga pela Universidade Federal do Tocantins (UFT), Brasil. negrallilinda38@gmail.com

2 Turismóloga pela UFT. Doutoranda em Geografia na Universidade de Brasília (UnB), Brasil. aline.geotur@gmail.com

3 Historiador e Pedagogo. Professor na Universidade Federal do Tocantins (UFT), Brasil. williandouglas@uft.edu.br

TYPICAL FOODS OF THE CITY OF LAVANDEIRA/TO: A RESCUE OF THE IMMATERIAL AND MATERIAL CULTURAL HERITAGE AS A POTENTIAL OF GASTRONOMIC TOURISM IN THE SERRAS GERAIS/TO

ABSTRACT

The local gastronomy has a tourist potential that can and should be explored. Brazil is a culturally rich country, both for its territorial extension and for its human diversity, which result in the most diverse cultures. For this article, the main guiding question was: Why was the immaterial cultural heritage related to typical foods in the city of Lavandeira/TO a not registered and remembered by the community as part of the local culture? Considering this aspect, it was proposed to identify and rescue some of the typical foods of the city of Lavandeira. For such a survey, a field study was carried out with a qualitative and descriptive focus, using a semi-structured interview as a data collection instrument. The research was based on the concepts of cultural heritage and the understanding of material and immaterial heritage, focusing on the specific immaterial heritage of typical foods and community practices. As a result, a survey showed the richness of the culture of the local community represented by the rescue of typical foods in the city of Lavandeira, indicating the possibility of exploring gastronomic tourism, as well as providing elements for the municipal and/or state registration of these immaterial heritage.

Key-words: Typical foods. Cultural heritage. Lavandeira. Local history.

1. INTRODUÇÃO

Este artigo resgata e preserva uma seleção de comidas típicas da cidade de Lavandeira, Estado do Tocantins, que representam um potencial para o turismo gastronômico local e se apresenta como subsídio inicial para o reconhecimento regional e nacional deste patrimônio cultural imaterial tocantinense.

Buscamos responder a seguinte questão: como resgatar a cultura e identidade culinária deste município?

A culinária faz parte do cotidiano das pessoas, carregando características culturais regionais e locais, embora estes sofram constantemente transformações com o passar do tempo, incorporando elementos e ingredientes que vão sendo constantemente ressignificados.

A cultura local é uma mistura de culturas, reinventadas a cada tempo, a partir da lógica de cada local. O local não tem uma só cultura, mas várias, o mundo está cada vez mais inovador e a influência e praticidade dos alimentos industrializados sobrepõem ao conceito da tradição, fazendo com que se percam receitas e maneiras de se produzir

alimentos, apesar de ser preciso adaptar ao mundo contemporâneo, seu resgate apresenta-se como possibilidade à economia local.

A pesquisa resultou neste artigo que apresentará de forma breve a história do município de Lavandeira/TO, resgatando um conjunto de receitas culinárias como pertencente ao patrimônio cultural e local e suas possibilidades para o turismo gastronômico local.

2. DESENVOLVIMENTO, REFERENCIAL TEÓRICO OU REVISÃO DA LITERATURA

A cidade de Lavandeira está localizada na região norte do Brasil, no sudeste do Estado do Tocantins, fica a 538 km da capital do estado. O clima predominante é tropical, os habitantes que nascem em Lavandeira são os lavandeirenses. Segundo reportagem da Gazeta do Cerrado (2018)⁴, o povoado teve início da década de 1960, quando João Cardoso, então prefeito da cidade de Aurora, teria doado parte de sua fazenda no local onde era realizada uma espécie de feira dominical, onde as pessoas do entorno vinham fazer compras e também "lavar roupas no Rio Palma".

Contudo, a cidade de Lavandeira somente foi criada com a Lei nº 802, de 19 de dezembro de 1995⁵, quando foi emancipada da cidade de Aurora do Tocantins, além desta cidade, Lavandeira ainda faz divisa com os estados da Bahia e Goiás e com os municípios tocantinenses de Combinado e Arraias (art. 1).

Segundo o IBGE⁶, no censo de 2010, o número de habitantes lavandeirenses era de 1605, sendo estimado, para 2019, 1923 habitantes. Fazem parte do município de Lavandeira os povoados da Ponta D'Água, Plano Alto e Mosquito. A região se destacou na importância que teve no "cultivo de lavouras de milho, arroz, mandioca e outros produtos, dando início a abertura de fazenda de gado" (TOCANTINS, 2017).

Lavandeira conta com um colégio estadual, creche municipal, posto de saúde, campo de futebol municipal, serviços de restaurante, comércio e lazer às margens do Rio

4 <https://gazetadocerrado.com.br/lavandeira-e-ipueiras-fazem-aniversario-conheca-as-curiosidades-destes-municipios-tocantinenses/>

5 Publicado no Diário Oficial nº 482

6 <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/to/lavandeira/panorama>

Palmas. No município existem vários potenciais turísticos como cavernas, diversas cachoeiras na região do Mosquito, o Beira Rio e o Recanto das Águas que ficam na própria cidade.

A cidade não possui empresas suficientes que possam ofertar empregos a população, sendo a maior fonte de renda da população oriunda dos empregos e cargos públicos municipais. Atualmente, a criação de gado desenvolvida no município é, em sua maioria, para a sobrevivência das famílias. Assim como grande parte das cidades do interior tocantinense, Lavandeira não possui rede de esgoto, por outro lado, diferencia-se por possuir um aterro sanitário controlado, onde é depositado o lixo não reciclável.

2.1 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Aspectos históricos e científicos interferem na vida de uma comunidade de modo que suas práticas tradicionais vão se transformando com tempo, sendo substituídas ou ressignificadas, alguns valores culturais vão sendo esquecidos enquanto outros vão sendo introduzidos. Um exemplo é a chegada na energia elétrica, da popularização da televisão e agora, a internet associada aos populares smartphones. São movimentos da modernidade presentes e que mudaram hábitos e costumes até então tradicionais.

Assim também foi acontecendo com a alimentação, a maneira de fazer as receitas, os ingredientes, o sabor, enfim, também foram sofrendo mudanças com o passar do tempo, deste modo, este artigo resgata algumas das comidas típicas lavandeienses e traz para a comunidade local algumas possibilidades, como o subsídio bibliográfico para elaborações de atividades escolares voltadas ao resgate do patrimônio cultural local por meio de atividades de gastronomia. Também aponta caminhos para tombamento do patrimônio imaterial assim como indica possibilidades econômicas por meio do turismo gastronômico.

2.1.1 Patrimônio Cultural

As atividades humanas resultam em cultura, a qual se estabelece como um patrimônio para as gerações futuras. Quando se trata de alimentação, o valor cultural pode estar presente tanto materializado (material), quanto no pensamento (imaterial).

É amplo o conceito de patrimônio cultural, mas do ponto de vista legal, a Constituição Federal de 1988, no Art. 216 divide patrimônio cultural em duas categorias compostas por bens de natureza material e imaterial. Entre esses bens estão:

As formas de expressão; os modos de criar, fazer e viver; as criações científicas e tecnológicas; as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico – culturais; os conjuntos urbanos de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico e paleontológico, ecológico e científico (BRASIL, 1988).

As comidas típicas são, portanto, como patrimônio imaterial, com modos de criar e fazer próprios. São atividades que podem permanecer vivas na historicidade de um povo e até na memória dos sujeitos dos processos históricos. As comidas como patrimônio cultural imaterial perpassam por interesses de outras áreas do conhecimento.

De acordo com o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), “o patrimônio cultural de uma sociedade é também fruto de uma escolha, que, no caso das políticas públicas, tem a participação do Estado por meio de leis, instituições e políticas específicas”. (IPHAN, 2012, p. 14).

Para o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, “patrimônio cultural de um povo é formado pelo conjunto dos saberes, fazeres, expressões, práticas e seus produtos, que remetem à história, à memória e à identidade desse povo”. (IPHAN 2012, p.12). E se tratando de comidas típicas, os saberes populares têm muita relevância quando se trata de aspectos culturais, pois em muitas comunidades permanecem vivos os fazeres do povo e até a conservação como patrimônio cultural.

2.1.2 Patrimônio Imaterial

Em qualquer comunidade, por mais simples que aparente, as pessoas constroem suas culturas, pois elas se relacionam e produzem saberes das mais diversificadas formas. Nesse sentido, aprofundar o conceito de patrimônio imaterial é uma oportunidade de mostrar para a comunidade de Lavandeira que esta não está isolada, e que tem na sua história alimentar muitas receitas e fazeres importantes.

Para melhor esclarecer o conceito de patrimônio imaterial, Cavalcanti & Fonseca (2008) demonstra que:

A noção de patrimônio cultural imaterial vem, portanto, dar grande visibilidade ao problema da incorporação de amplo e diverso conjunto de processos culturais – seus agentes, suas criações, seus públicos, seus problemas e necessidades peculiares – nas políticas públicas relacionadas à cultura e nas referências de memória e de identidade que o país produz para si mesmo em diálogo com as demais nações. Trata-se de um instrumento de reconhecimento da diversidade cultural que vive no território brasileiro e que traz consigo o relevante tema da inclusão cultural e dos efeitos sociais dessa inclusão (CAVALCANTI & FONSECA, 2008, p.12).

A diversidade cultural acontece em meio as particularidades de cada cultura, o patrimônio cultural imaterial é produzido pelo ser humano, mas não pode ser palpável. Ainda de acordo com Cavalcanti & Fonseca (2008, p. 12) “este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história”.

Quando se trata de conceitos em torno da cultura é imprescindível levar em conta que estes são diversificados, haja vista ao universo territorial e de pessoas heterogêneas que habitam uma mesma região, comunidade ou estado. Considerando tal aspecto Cavalcanti & Fonseca (2008 p, 12) diz que:

O conceito de patrimônio cultural imaterial é, portanto, amplo, dotado de forte viés antropológico, e abarca potencialmente expressões de todos os grupos e camadas sociais. Verifica-se no país a tendência ao seu entendimento e à sua aplicação aos ricos universos das culturas tradicionais populares e indígenas.

No âmbito da alimentação, objeto da presente pesquisa, as necessidades e peculiaridades das pessoas sempre proporcionaram a construção de cultura e memórias importantes que mesmo esquecidas ou perdidas no tempo, as comidas tradicionais se traduzem em cultura imaterial e podem ser reconhecidas entre os povos da sociedade contemporânea, conforme sinaliza Fonseca (200, p. 65).

Quando se fala em patrimônio imaterial ou intangível, não se está referindo propriamente a meras abstrações, em contraposição a bens materiais, mesmo porque, para que haja qualquer tipo de comunicação, é imprescindível um suporte físico. Nesse sentido, patrimônio cultural Imaterial, é conhecimento, prática e técnica que são transmitidos de geração em geração e o tempo todo recriado pela comunidade gerando um sentimento de identidade e continuidade dando contribuições e respeito a diversidades cultural e criatividade humana.

O patrimônio cultural imaterial é constituído por outras dimensões e sua complexidade deve ser entendida especificamente pelos métodos culturais e sociais que transformam o dia a dia e o convívio social.

O patrimônio cultural imaterial é fruto das práticas humanas, as quais são resultados das experiências repassadas de geração para geração e ampliadas, de modo que também sofrem resignificação. No Brasil, lamentavelmente, os patrimônios culturais imateriais nem sempre recebem o valor necessário e principalmente condições para que estes permaneçam vivos nos acervos das comunidades.

Faz-se necessário compreender que a concepção de patrimônio cultural imaterial surgiu como resposta para a tradição. Por meio da contextualização histórica. De acordo

com a UNESCO em uma conferência realizada em 2003, na qual aprovou a Convenção para a segurança do Patrimônio Cultural Imaterial.

Transmite-se de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para. Promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. (UNESCO, 2005).

Historicamente, o discurso de que as culturas são transmitidas de geração para geração é muito contundente e reproduzido na escola de modo geral, no entanto, é fundamental entender que tal sentimento de identidade, muitas vezes é sucumbido por interesses de aculturação e por isso, perde-se a essência dos objetos os quais representam a cultural material de um povo ou comunidade.

O reconhecimento como patrimônio cultural imaterial implica a obrigação do país de adotar medidas de salvaguarda, que visam garantir a viabilidade do patrimônio cultural imaterial, tais como identificação, documentação, investigação, preservação, proteção, promoção, valorização, transmissão – essencialmente por meio da educação formal e não-formal – e revitalização deste patrimônio em seus diversos aspectos (SANTILLI, 2015 p.3).

Do ponto de vista legal, Silva (2011, p.3) sinaliza que “o reconhecimento dos bens de natureza imaterial, incorporado pela Constituição de 1988, foi aprofundado pelo decreto 3551/2000 que disciplinou o registro de bens culturais de natureza imaterial”. Assim, a legislação garante e orienta sobre o registro de bens culturais imateriais, no entanto, ainda é tímida tal prática, haja vista que ainda são poucas as pesquisas que evidenciem a presença de culturas imateriais existentes nas comunidades.

Segundo o Decreto nº 3551/2000 (art. 1º, § 1º, I a IV), os registram se dão em livros:

a) livro de registro dos saberes e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades; b) livro de registro das festas, celebrações e folguedos que marcam ritualmente a vivência do trabalho, da religiosidade e do entretenimento; c) livro de registro das linguagens verbais, musicais, iconográficas e performáticas; d) livro dos lugares, destinado à inscrição de espaços comunitários, como mercados, feiras, praças e santuários, onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas (SILVA, 2011, p. 4)

Considerando o que propõe o Decreto nº 3551/2000, se essas orientações de fato fossem disseminadas nas comunidades, poderíamos ter um grande acervo cultural. No entanto, durante a realização da presente pesquisa foi possível perceber que pouco há de registros na comunidade, aspecto que chamou a atenção da potencialidade deste tema para pesquisas similares.

2.1.3 Patrimônio Material

Ao se falar de patrimônio cultural material constituído no contexto alimentar, isto é, das experiências alimentares de uma comunidade, nesse caso, da cidade de Lavandeira Tocantins, faz-se necessário compreender o conceito de patrimônio cultural referenciado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, o (IPHAN).

O patrimônio cultural de um povo é formado pelo conjunto dos saberes, fazeres, expressões, práticas e seus produtos, que remetem à história, à memória e à identidade desse povo. A preservação do patrimônio cultural significa, principalmente, cuidar dos bens aos quais esses valores são associados, ou seja, cuidar de bens representativos da história e da cultura de um lugar, da história e da cultura de um grupo social, que pode, (ou, mais raramente não), ocupar um determinado território. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2012, p. 14).

O conceito ora apresentado, além de amplo e claro, sinaliza a necessidade de cuidados e preservação do patrimônio cultural, de modo que outras gerações possam compreender os processos históricos e a continuidade de práticas que representam a história viva de uma comunidade. Para Silva (2011), o patrimônio cultural material deve ser compreendido a partir de bens de natureza material (móvel ou imóvel).

Ainda de acordo com Cavalcanti & Fonseca (2008):

As práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. (CAVALCANTI & FONSECA, 2008, p.11).

A região sudeste do Tocantins, nesse caso, a cidade de Lavandeira, campo da presente pesquisa, é uma comunidade com muita diversidade cultural especialmente em relação a artefatos relacionados às comidas típicas que merecem ser resgatados e valorizados como instrumentos de cultura e, portanto, estão estreitamente ligados aos povos daquela região.

Conforme Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, “os bens culturais materiais (também chamados de tangíveis) são paisagens naturais, objetos, edifícios, monumentos e documentos” (IPHAN, 2012, p. 14). No caso específico da presente pesquisa, painéis de ferro, colheres de pau, fogões de barro, pilão e outros pertencentes à cozinha popular, representam patrimônio cultural material.

Figura 1: Panela de Ferro

Fonte: Elaboração própria- Lavadeira-Tocantins, 27/11/2018 15h30min

Um dos utensílios mais tradicionais no cenário culinário é a panela de ferro que durante muito tempo as mulheres da comunidade de Lavadeira a utilizaram para fazer suas comidas. Muitas são guardadas como relíquias, isto é, como objeto que pode ser apresentado para as futuras gerações.

Figura 2: Fogão a lenha

Fonte: Elaboração própria- Lavadeira-Tocantins, 27/11/2018 15h30min

O fogão a lenha, assim como a panela de ferro, historicamente teve um papel muito importante na culinária local e regional. Mesmo que de uso raro atualmente, ainda há

peças em Lavandeira que utilizam o fogão a lenha de modo regular, tanto pela economia de gás, quanto pelo sabor diferenciado. Do ponto de vista cultural, muitos mantêm seus fogões para eventualidades festivas quando há necessidade de se fazer grandes quantidades de comida.

Figura 3: Pilão de madeira



Fonte: Elaboração própria, Lavandeira-Tocantins 27/11/2018 14hs25min

O pilão é um instrumento fabricado de madeira e sua funcionalidade principal é para socar e limpar arroz e fazer paçoca de carne seca. Assim como os fogões de lenha e as panelas de ferro, muitas pessoas ainda guardam seus pilões como peças decorativas ou para uso.

Segundo Mendes (2009, p. 63) “a Cultura Alimentar é definida por meio das pressões materiais impostas pelo cotidiano e também pelo sistema simbólico, numa relação entre facilidade de adquirir o alimento versus o valor cultural que ele possui em determinada

sociedade”. Portanto, resgatar aspectos da cultura alimentar implica em atribuir valor cultural às práticas que existiram em determinada comunidade e que se perdeu ao longo do tempo, seja pela substituição de outras culturas, seja pela falta de importância dada às culturas presentes na comunidade.

Para Cavalcanti & Fonseca (2008):

Os bens culturais registrados são necessariamente inventariados, documentados e estudados. Esses estudos ajudam a identificar quais problemas ameaçam a continuidade da existência desses bens e também de que forma sua produção, circulação e valorização podem contribuir para melhorar a vida das pessoas que com eles se identificam (CAVALCANTI & FONSECA, 2008, p.28).

Portanto, não basta entender conceitos de patrimônio e classificá-lo em bens material e imaterial. É preciso se apropriar da legislação vigente, estudar a presença dessas culturas nas comunidades e criar meios para que estas sobrevivam e permaneçam presentes, como forma de manutenção dos saberes e dos objetos ainda existentes como panelas, talheres e outros artifícios relacionados às comidas típicas.

3. METODOLOGIA OU MATERIAIS E MÉTODOS

A metodologia utilizada para resgatar as comidas típicas da cidade de Lavandeira foi a realização de entrevistas semiestruturadas com moradores do referido município, não necessariamente os mais antigos, pois observou-se que as receitas ainda são passadas familiarmente de geração para geração. As receitas foram selecionadas levando em consideração sua relevância enquanto patrimônio cultural imaterial e potencial turístico gastronômico a partir da experiência subjetiva dos pesquisadores.

Tratou-se de um estudo de campo com enfoque qualitativo, seguindo os preceitos de Mynayo (2001) onde:

A pesquisa qualitativa ela 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 à operacionalização de variáveis. (MYNAYO 2001, p.22)

A pesquisa de campo foi realizada na cidade de Lavandeira com pessoas da comunidade urbana e rural que mantém alguma prática culinária tradicional. O método para o critério de escolha das mulheres entrevistadas, partiu do conhecimento, como moradora da cidade de Lavandeira, de uma das pesquisadoras, onde foi realizado um

levantamento de algumas mulheres que ainda cozinhavam os pratos típicos da localidade, após selecionadas foram contactadas, de forma que algumas optaram em não ser entrevistada, e as entrevistas aconteceram com as mulheres que se sentiram à vontade para dialogar e participar da pesquisa.

O trabalho de campo, consistiu nas visitas nas casas dessas mulheres para realização das entrevistas e experiência prática na elaboração de alguns dos pratos citados pelas entrevistadas, este empirismo e vivência contribuiu para a consolidação do conhecimento científico que envolveu o arcabouço teórico e empírico no campo do saber gastronômico cultural.

Assim, considerando ainda os conceitos de patrimônio cultural material e imaterial e o objetivo principal da presente pesquisa “Identificar comidas típicas da cidade de Lavandeira/TO”, a partir desse momento serão apresentados os resultados das entrevistas realizadas com pessoas da cidade de Lavandeira que se dispuseram a contar suas histórias. As entrevistas foram realizadas de forma espontânea para que as entrevistadas, de modo a preservar a espontaneidade das falas.

4. RESULTADOS

Neste tópico, além das experiências contadas pela entrevistada A, iremos trazer algumas receitas que aos poucos estão desaparecendo, algumas reinventadas, outras deixadas de lado, vamos resgatar as memórias e arte de cozinhar da comunidade de Lavandeira.

A entrevistada A⁷ de 69 anos de idade, uma moradora conhecida na cidade. Durante a entrevista foi evidente o brilho nos olhos e a satisfação em relembrar grande parte de sua história, falando de como era a alimentação da família e a diversidade de possibilidades.

Com toda gentileza foi falando: “deixa eu ir contando do meu jeito ai você depois organiza” (entrevistada A, entrevista concedida a esta pesquisa, 2018), um momento interessante da pesquisa, que possibilita a troca de experiência com o entrevistado.

Ainda sobre a entrevistada A, ela menciona que foi criada com muita dificuldade, trabalhando na roça para criar 12 filhos e que a cidade de Lavandeira, na época, não

⁷ Serão utilizadas letras em ordem alfabéticas para se direcionar aos entrevistados.

tinha muitos moradores, eram poucas famílias, onde um ajudava o outro e as pessoas comiam o que produziam da roça como arroz, feijão, milho, abóbora, jiló, batata doce. A partir daí, surgiam outras coisas, pois nessa época o meio de sobrevivência era a roça e todo mundo plantava aquilo que era mais apropriado para a região.

Segundo a entrevista A, ela sempre gostou de ficar na cozinha, sempre ajudava a mãe e com isso foi aprendendo muitas coisas com ela. Aprendeu olhando fazer as comidas mais utilizadas como cortado de mandioca, o qual muitos conheciam também como quibebe de mandioca.

Outro prato comum citado, era feito com abóbora e carne ou abóbora sem carne. Fazia também o mucunzá⁸, atualmente conhecido também como baião de dois. Tinha também o cortado de arroz com carne, embora, na atualidade muitos conhecem o cortado de arroz como Maria Izabel. Existia também a feijoada a qual era feita com costela de gado, pele do porco, tocinho, bucho do gado.

Tudo isso com o tempo foi mudando, tanto os ingredientes quanto o modo de fazer. Atualmente se faz a feijoada com outros ingredientes prontos e enlatados. Segundo a entrevista A, tudo era feito de forma natural, era tudo seco ao sol, cortava e colocava na panela junto com o tempero.

Na casa da entrevistada A, como ela conta, a família era grande, então todos trabalhavam no serviço de moagem para fazer rapadura, faziam também farinha. Naquela época fazia muito cuscuz para merendar, considerando a facilidade e acesso ao alimento. O cuscuz, feito de milho, era inicialmente pisado no pilão para despelar⁹ o milho e depois, botava-se de molho para tirar o fubá e finalmente, fazer o cuscuz. Antigamente não existia o cuscuzeiro, então era feito na panela. Colocava-se o cuscuz no prato junto com um pano e emborcava na boca da panela com água, era um processo artesanal.

Havia também o cuscuz de arroz, no qual era feito da mesma forma que o de milho. Pisava-se o arroz no pilão por que naquele tempo não tinha máquina, colocava-se de molho e no dia seguinte, tirava-se o fubá pra fazer o cuscuz. Segundo a entrevistada, ela aprendeu tudo com sua mãe, ou seja, por meio do olhar atento, vendo-a fazer, aprendeu fazer, suas receitas ainda guardadas em sua mente, nada registrado. Então, naquela

⁸ Mucunzá vocabulário da entrevistada, prato da região feito com arroz e feijão.

⁹ Despelar significa tirar a pele.

época o tempero para as comidas eram banha de porco¹⁰ com sal, alho, cheiro verde que era plantado pela família, cominho e coentro.

Segundo a entrevistada A fazia-se também angu de milho pra comer com frango e com abóbora. Matava-se o frango para fazer engrossado com o milho. “O povo comia e gostava muito e era uma comida que rendia na panela por causa do milho” (Entrevistada A, entrevista concedida a esta pesquisa, 2018), conta a entrevistada A. Segundo a entrevistada, na casa dela quase não faz mais esses tipos de comidas, dando preferência para pratos mais práticos. Até os gostos segundo ela, mudou em relação às comidas.

Para a merenda, fazia-se um bolinho frito, o qual ficava pronto muito rápido. O bolinho de chuva, todos comiam e ficavam satisfeitos. Ao falar das comidas, a entrevistada A disse que foi uma época sofrida, mas ela tem saudade e afirma que: “não é só do que é bom que se tem saudades, há saudade também daquelas coisas que foram mais duras, das lutas” (Entrevistada A, entrevista concedida a esta pesquisa, 2018). Para ela era um tempo muito melhor, as pessoas eram mais sadias, porque não se comiam esses enlatados que existem atualmente.

A entrevistada falou de algumas práticas interessantes daquela época. Além do cuscuz, do fubá, abóbora e outras comidas bem peculiares, ela falou de como faziam com as carnes. Segundo ela quando as famílias matavam uma vaca, eles salgavam a carne toda e colocavam para secar, depois de seca guardavam em uma bruaca¹¹ que era feita de couro. Forrava-se um pano dentro, dobrava as mantas de carne e guardava, depois passava-se meses e meses comendo carne.

A entrevistada A, conta como se fosse hoje que ao terminar de fazer farinha ela guardava em um surrão¹² que era feito de couro de gado todo costurado, dobrava o couro no meio raspava os pelos do couro deixando-o limpinho para conservar a farinha. Posteriormente foram aparecendo sacos e com isso o surrão foi deixado de lado. Ela lembra que as comidas eram feitas em panelas de ferro e de barro, as quais davam um sabor diferente nas comidas.

4.1 Receitas da entrevistada A

10 Banha de porco, pele do porco que contém camada branca na qual frita em uma panela para retirar a gordura

11 Bruaca é um saco de couro.

12 Surrão bolsa ou saco de couro.

Receitas citadas pela entrevistada A, cortado de mandioca ou quibebe de mandioca, cortado de arroz/Maria Izabel, engrossado de milho com frango, bolinhos de chuvas e baião de dois.

Quadro 1: Cortado de Mandioca (quibebe)

Receita 1	Ingredientes	Modo de preparo
Cortado de Mandioca ou Quibebe de Mandioca	2/3 raiz de mandioca picada; 1 colher (sopa) de Sal; 3 dentes de Alho; 1 colher (chá) de cominho; 1 colher (chá) de coentro; 1 cabeça de cebola picada, 3 colheres (sopa) de óleo Meio quilo de carne cortada.	Com a mandioca picada em miúdo, na panela coloca as 3 colheres de óleo junto com a cebola e o tempero após dourado joga o meio quilo de carne e deixe ficar bem passada, e após tudo dourado joga a mandioca, coloque água até cobrir para o cozimento.

Quadro 2: Cortado de Arroz (Maria Isabel)

Receita 2	Ingredientes	Modo de preparo
Cortado de Arroz / Maria Isabel	2 litros de arroz; 1 kg de carne; Sal a gosto; 3 dentes de alho 1 colher (chá) de cominho; 1 colher (chá) de coentro; 1 cabeça de cebola; 2 colheres (sopa) de banha de porco.	Coloca na panela a banha de porco, o tempero a gosto, e a carne deixe ela ficar bem frita, após ter fritado bem a carne joga o arroz e continua a mexer até ficar bem passado, após coloca água até cobrir para cozimento.

Figura 4: Cortado de Arroz



Fonte: Elaboração própria- Lavandeira - Tocantins, 08/11/2018 às 13h28min

Cortado de arroz é um alimento fácil e rápido de ser preparado e alimentava famílias numerosas.

Quadro 3: Engrossado de milho com frango

Receita 3	Ingredientes	Modo de preparo
Engrossado de milho com frango	1 frango inteiro / cortado os pedaços; 3 colheres (sopa) de óleo 4 dentes de alho; Sal a gosto 1 colher (chá) de cominho; 1 colher (chá) de coentro; 1 cebola inteira picada 3 espigas de milho ralado e coado.	Joga a cebola na panela com óleo até dourar a cebola. Acrescente o alho machucado com o sal, cominho e coentro, coloca na panela uma quantidade a gosto, jogue o frango e depois coloque um pouco de água até cozinhar. Depois de cozido, com o milho ralado e coado na peneira com um pouco de água, a vai acrescentando no frango depois de cozido com o frango ainda no fogo e vai mexendo até fica numa consistência boa.

Quadro 4: Bolinho de chuva

Receita 4	Ingredientes	Modo de preparo
Bolinho de chuva	3 ovos; 1 xícara de açúcar; 2/3 xícaras de leite; Pitadinha de sal; Meio pacote de trigo; Uma colher (sopa) de fermento em pó.	Coloca os ovos em uma panela com uma pitada de sal, açúcar, leite, meche e acrescenta o trigo aos poucos até ficar uma massa mole. Numa panela com meio litro de óleo bem quente, com uma colher(sopa) vai colocando as bolinhas até ficar dourado e retire da panela.

Quadro 5: Mucunzá (Baião de dois)

Receita 5	Ingredientes	Modo de preparo
Mucunzá ou Baião de dois	1 litro de arroz; ½ litro de feijão cozido; 3 dentes de alho; 1 colher de (chá) de cominho; 1 colher de (chá) de coentro; 1 cabeça de cebola; 5 colheres de (chá) de óleo.	Coloca na panela o óleo o tempero a gosto e o arroz, e vai mexendo até ficar bem passado na gordura, após passado coloque o feijão cozido mexa um pouco, após coloca água até cobrir para o cozimento.

Figura 5: Mucunzá/ Baião de Dois



4.1.2 Análise da entrevista A

Os instrumentos usados pelas famílias como panelas de ferro e barro, constituem um patrimônio cultural material e as experiências, o jeito de cozinhar e o valor dado aos pratos lembrados repetidamente pela entrevistada, representam um patrimônio cultural imaterial o qual precisa ser reescrito e guardado como pedaços da história da comunidade de Lavandeira.

Durante a explanação da entrevistada sobre os tipos de comida e como estas eram feitas, não diferiu das receitas posteriormente apresentadas por ela. Ou seja, há uma coerência significativa entre o que ela conta sobre a sua história como mãe e cozinheira da família e as receitas as quais ela se lembrou detalhadamente.

A entrevistada não perdeu a essência do processo histórico e das mudanças ocorridas no que se refere aos tipos de comida e ao modo de fazer as comidas tradicionais.

A entrevistada A apresentou várias receitas, algumas ainda usuais, outras preservadas pela comunidade como o cuscuz, baião de dois, feijoada, embora com alguns ingredientes diferentes, foram selecionadas 5 receitas para registro teórico e o seu modo de preparo.

Os aspectos culturais relacionados à alimentação estão naturalmente se alterando, as panelas de ferro e de barro, como as experiências narradas estão num processo de extinção, estão se perdendo no tempo e registros como este que fizemos são importantes para a preservação destes patrimônios.

4.2 Entrevistada B

A entrevistada B, de 51 anos de idade, oriunda da própria cidade de Lavandeira a qual apresentou no final da entrevista, receitas diferentes das apresentadas pela senhora entrevistada A, apontando para uma diversidade de riquezas do patrimônio culinário local.

Segundo a entrevistada B quando menina, as comidas eram muito gostosas e ela comia de tudo que se cozinhava na sua casa. Ela começou contar que seus pais cozinhavam no fogão a lenha, por isso, precisavam sair para o mato em busca da madeira.

Ao falar de comida, ela foi logo se lembrando do arroz torrado. Segundo ela, os pais plantavam arroz, mas a colheita era pouca, não dava para passar o ano inteiro. Então quando o arroz acabava, a mãe dela que era acostumada com serviços pesados, ia até a roça e colhia o arroz ainda verde, ou seja, não no ponto de colheita, por isso precisava ser torrado. Era um processo manual. Pegava-se os cachos (pendão) do arroz, esfregava com a mão, tirava os grãos e colocava na panela de ferro para torrar com a casca.

Após o arroz torrado, deixava-se esfriar, socava no pilão e após levava para a panela de ferro com água fervente até cozinha, ficava pronto para comer. Ela fez questão de contar que durante o processo de torragem o arroz dava o que ela chamava de “pipoquinha”. As crianças ficavam ao redor da panela e faziam a festa com as “pipoquinhas” pois tinha um sabor gostoso, sabor de infância. Esse era um processo bem mais rústico, mas interessante do ponto de vista das dificuldades que as pessoas passavam em busca de alimentação.

Segundo a entrevistada B, o arroz torrado era feito canja só a água pura na panela sem nenhum tempero, é bem feio pra olhar, mas era muito gostoso e todos comiam muito. Muitas famílias faziam esse processo quando o arroz acabava antes da outra remessa de arroz que plantava fica maduro. A entrevistada B fez questão de lembrar que em sua casa vivia 12 pessoas, todos trabalhava na roça tudo era simples, mas existia muito amor.

Receitas citadas e selecionadas pela entrevistada B, Arroz torrado, Abóbora assada, receitas que antigamente eram muito presentes na mesa da família.

Quadro 6: Arroz torrado para 12 pessoas

Receita 1	Ingredientes	Modo de preparo
Arroz torrado para 12 pessoas	2 litros e meio de arroz com casca.	Numa panela de ferro, colocava-se o arroz e mexe até começar a pipocar o arroz. Tira a panela do fogo e leva o arroz até o pilão para socar. Após retirar a casca do arroz, coloca-se numa panela com água fervendo até cozinha.

Quadro 7: Abóbora assada

Receita 2	Ingredientes	Modo de preparo
Abóbora assada	Uma abóbora	Em um fogão a lenha após de ter criado muitas brasas, coloca-se a abóbora em cima, joga-se brasa e cinza por cima da abóbora e espere até fica com uma cor mais escura ou mais amarela retire das brasas espere esfriar e sirva a vontade.

4.2.1 Análise da entrevista B

As receitas apresentadas pela senhora B, são receitas simples, mas de forma muito importantes para as famílias. São pratos que em muitas ocasiões foram utilizados pela família. O arroz torrado, apesar de ser um alimento, apresenta uma característica de sofrimento, pois era uma alternativa para suprir a falta de outro alimento. No entanto, o processo de elaboração do prato até chegar à mesa é muito marcante e dá margem para se pensar em formas ainda mais rústicas de alimentação dos povos anteriores a estas gerações.

A abóbora assada é também um prato exótico que inspira outros cardápios da atualidade usando-se a abóbora para assar peixes e verduras. Ou seja, a ideia apenas evoluiu e modernizou-se. Isso é fundamental do ponto de vista histórico para se entender que as culturas não podem morrer.

4.3 Entrevistada C

A entrevistada C, de 59 anos, apresentou muitas receitas, as quais também diferentes das demais, aspecto que reforça e infinidade de possibilidades de pratos e receitas que historicamente enriquecem a pesquisa ora realizada.

No início da entrevista, a senhora C disse que ao falar de comida, faz lembrar da mãe dela, pois segundo ela, aprendeu muito com a mãe que era por natureza, muito boa na cozinha. A senhora C relatou que quando o pai chegava do trabalho, já encontrava tudo pronto na beira do fogão.

Segundo ela, o povo utilizava muito na cozinha, costela de gado passada no sol. Rapidamente ela explicou que a costela era colocada para cozinhar, já passada no sol e depois de pronta jogava em cima do o arroz. Ressaltou também que o segredo da comida

é um bom tempero. A entrevistada disse que uma das práticas mais interessantes naquela época era quando matava o gado e guardava a carne seca em um tipo de jirau.

O jirau é um tipo de mesa feito com quatro pés de madeira fixados no chão, uma armação de madeira semelhante a estrado ou palanque, que pode ser usado como cama, depósito de utensílios domésticos, secador de frutas ou outra função que melhor convier.

Figura 6: Jirau



Fonte: Elaboração própria, Lavadeira-Tocantins 27/11/2018 14hs25min

O jirau é construído de forquilha de madeiras que são plantados no chão semelhante a uma mesa ou cama, tem uma durabilidade se cuidada. A sua funcionalidade pode ser de depósito de utensílios domésticos.

Senhora C disse que:

Antigamente não tinha geladeira então Deus dá o conservador, era tudo sequinho não pegava bichos e conservava direitinho, hoje em dia a carne não é muito saudável nem aplicava muita coisa no gado pra engordar, então meu pai matava a vaca, fazia estaleiro¹³ de carne dentro de casa quando a carne secava ele dobrava aquelas mantona botava num saco de pano e jogava em cima do sótio, que é um jirau (Entrevistada C, entrevista concedida a esta pesquisa, 2018)

A entrevistada C lembrou de um prato chamado “Fava com mandioca”. Prato feito com fava¹⁴ cozida, mandioca cortada, ambas cozidas junto, transforma-se em um tipo de

¹³ Estaleiro, um tipo de varal, espécie de jirau sobre o qual são postos comestíveis (carne, milho etc.) para secar.

¹⁴ Fava, Feijão cujo legume pode ser verde ou preto

caldo engrossado. Outro prato abordado pela entrevistada é Feijão com osso dentro. Um tipo de comida que até na atualidade ainda é feito. Esses pratos segundo a senhora C, eram muito saudáveis.

A entrevistada C citou várias receitas como refogado de banana verde com carne, prato que ela lamenta o fato de ninguém mais fazê-lo. Ela reclama que atualmente tudo é comprado no mercado, não tem mais nada de roça, as pessoas não plantam mais mandioca ou outros tipos de alimentos colhidos na roça. Ela ainda citou o pirão de frango o qual era feito com frango bem cozido e farinha.

A entrevistada falou também da paçoca da carne a qual era feita com carne seca, pisada no pilão. A canja pode ser feita com abóbora, com feijão. Segundo ela, até hoje faz o arroz canja, e quibébo¹⁵ de mandioca, assim como pamonha. Explicou que a pamonha era feita no fogão a lenha, e ressalta ainda que para fazer a pamonha pegava os milhos escondido do pai lá na roça, segundo a senhora C “ se eu quebrasse o milho meu pai batia em mim, por que eu perguntava: -pai o milho já tá bom e ele falava assim:- tá não minha fia quando tiver bom eu falo, mas quando ele vinha falar o milho estava dando fubá” (entrevistada C, entrevista concedida a esta pesquisa, 2018) e para assar bolos, usava-se a casa dos cupins, que dava no meio do pasto, fazia-se um buraco embaixo para colocar a madeira e mais um pouco em cima para colocar as taxas de bolo.

Figura 7: Pamonha doce



¹⁵ Quibébo, cortado de mandioca com carne.

Fonte: Ana Claudia, Lavandeira - Tocantins, 08/11/2018 às 13h28min

Receitas citadas pela entrevistada C, Pamonha de milho, cortado de banana e três quinas com carne.

Quadro 8: Pamonha de milho

Receita 1	Ingredientes	Modo de preparo
Pamonha de milho	100 espiga de milho verde e ralado e coado na peneira; 2 kg açúcar; Pitada de sal; 2 litros manteiga de gado;	Em uma gamela com a massa de milho já coado e passado na peneira, joga manteiga de gado, uma pitada de sal, e açúcar. Com as melhores palhas do milho, faz um copo coloca a massa e amarra com as tiras de pano ou das palhas. Em uma lata com água fervente, vai colocando as pamonhas para cozinhar até as palhas ficarem bem amarelas. Estão prontas para ser tiradas.

Quadro 9: Cortado de banana “três quinas” com carne

Receita 2	Ingredientes	Modo de preparo
Cortado de banana “três quinas” com carne	6 bananas verdes e picadas Meio quilo de carne picada Sal/ cominho/ coentro a gosto 3 dentes de alho 3 colheres (sopa) de óleo	Leve ao fogo uma panela acrescenta o óleo o tempero e a carne, após dourar jogue as bananas mistura-as e acrescenta água até encobrir para cozinhar

4.3.1 Análise da entrevista C

Durante a entrevista com a entrevistada C, ela contava as histórias sorrindo e muito feliz pela oportunidade de falar da sua cultura e a possibilidade de contribuir com uma pesquisa realizada por pessoa da própria comunidade. Foi um momento de troca de experiências importantes para o empirismo no trabalho acadêmico, que ganhará status científico, haja vista a verdade nos fatos contados e analisados posteriormente.

As receitas apresentadas, além da importância alimentar, deixam escapar uma riqueza grande do ponto de vista cultural, pois as pessoas relembram suas práticas com

muita precisão e até descrevem detalhes que possibilitam reproduzir os mesmos pratos com a mesma qualidade daquela época.

Outro aspecto importante descrito pelas entrevistadas é o esquecimento dado às receitas ou comidas típicas que já foram tão relevantes para as famílias tanto do ponto de vista econômico, quanto cultural.

De modo geral, os dados da pesquisa sinalizam para extinção das receitas apresentadas pelas entrevistadas, assim como os utensílios da cozinha simples como talheres, panelas, fogão a lenha, pois as terras que eram cultivadas para o plantio do arroz, do milho, da mandioca, também se tornaram pastos para a criação de animais.

Dessa forma, o patrimônio cultural material e imaterial presentes nas receitas e os objetos da cozinha popular vai se perdendo no esquecimento, pois não há nenhum projeto para cuidar e manter tal cultura.

Do ponto de vista educacional, percebe-se que não há também um trabalho de resgate ou manutenção da cultura local no tocante as receitas de comidas criadas pelas pessoas da comunidade, pois em nenhum momento, as entrevistadas mencionaram algum projeto e práticas nas escolas que denotassem a valorização do patrimônio cultural tanto material como imaterial.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS OU CONCLUSÕES

Ao término de qualquer estudo, apontar os resultados e fazer uma análise sobre a importância social da pesquisa e as descobertas feitas, é um dos momentos mais importantes e necessários. Assim, pesquisar sobre comidas típicas da cidade de Lavandeira foi uma oportunidade ímpar para compreender os conceitos de cultura e perceber nela, diferentes formas de patrimônio material e imaterial. Embora as comidas típicas identificadas nas entrevistas, tenham se perdido no percurso da história e da mudança de fazenda à cidade.

Segundo Ortiz (2000, pp. 184-185) “as festas, o artesanato e os divertimentos são perpassados pela totalidade das relações capitalistas. A tradição é penetrada, e modificada nos seus elementos essenciais”. No caso das comidas típicas da comunidade de Lavandeira, a tradição foi modificada e substituída por características de mundo pós-moderno. Durante as entrevistas, ficou muito claro a queixa das informantes de que as

comidas identificadas, conforme o objetivo da pesquisa, foram substituídas e conseqüentemente, esquecidas gerações seguintes.

Ortiz (2000) afirma com propriedade:

Os produtos e as maneiras de cozinhar se associam, assim às classes sociais. O fogão elétrico, os talheres, o uísque, a mesa, a não separação entre os sexos no momento da refeição tornaram-se sinais de distinção social, e se afastam do comer com as mãos, dos potes, do chão onde se depositava a comida, do vinho de dendê, enfim, da tradição (ORTIZ, 2000, pp.195-196).

Esse contexto histórico de Ortiz (2000), aponta a realidade das comunidades brasileiras que fizeram forçadamente, a transição da tradição para a sociedade capitalista. Como isso, o patrimônio cultural imaterial presente nas práticas populares fica “sufocada” diante das supostas facilidades da sociedade industrializada.

As informantes entrevistadas expressaram saudosismo de suas comidas, suas práticas e afirmaram que gostavam muito e que os alimentos eram muito mais saudáveis. Elas queriam dizer detalhes daquele tempo, insistiam em afirmar que atualmente se sentem esquecidas. Por isso é fundamental que haja registro de culturas de modo que possam perpetuar.

“O registro é, antes de tudo, uma forma de reconhecimento e busca a valorização desses bens, sendo visto mesmo como um instrumento legal que, “resguardadas as suas especificidades e alcance, equivale ao tombamento” (CAVALCANTI & FONSECA, 2008, p. 19).

Portanto, considerando o objetivo da pesquisa: identificar as comidas típicas da cidade de Lavandeira –TO, pode-se afirmar que além da identificação das receitas mais relevantes, foi possível compreender que existe no “fazer” das comidas típicas um valor muito significativo do patrimônio cultural imaterial presente na comunidade e nas lembranças das pessoas. O resultado da pesquisa foi muito positivo e seguramente, abrirá outras possibilidades para novas pesquisa e aprofundamento do tema, dando à comunidade um retorno daquilo que já produzira.

Como proposição, ao término da pesquisa, entende-se ser relevante que as instituições educativas por meio de professores e pesquisadores realizem outros estudos mais aprofundados tanto para resgatar a cultura local, quanto para valorizar os costumes

e experiências da comunidade local em relação às receitas e utensílios relacionados às práticas de culinária do povo da cidade de Lavandeira, despertando o potencial gastronômico dessa região.

REFERÊNCIAS

- Brasil. (1988) *Constituição da República Federativa do Brasil*. Brasília: Senado Federal, Centro Gráfico.
- Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). (2012) *Patrimônio Cultural Imaterial: Para saber mais*. Texto e revisão de, Natália Guerra Brayner. Brasília: Iphan.
- Cavalcanti, M. L. V. de C., & Fonseca, M. C. L. (2008) *Patrimônio Imaterial no Brasil: Legislação e Políticas Estaduais*. Brasília: UNESCO, Educarte.
- Fonseca, M. C. L. (1997) *O Patrimônio em processo: trajetória da política federal de preservação no Brasil*. Rio de Janeiro: UFRJ.
- Laraia, R. de B. (2001) *Cultura: Um conceito antropológico*. Ed. 14ª. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed.
- Mendes, R. T.; VILARTA, R.; GUTIERREZ, G. L., (org.) (2009) *Qualidade de vida e cultura alimentar*. Campinas: Ipês Editorial.
- Minayo, M. C. de S. (org.) (2001) *Pesquisa Social: teoria, método e criatividade*. 18 ed. Petrópolis: Vozes.
- Ortiz, R. (2000) *Mundialização e cultura*. São Paulo: Brasiliense.
- Póvoa, F. C. R. (2008) *História da cidade de Lavandeira*. Palmas: Provisão.
- Santilli, J. (2015) O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. *Demetra*, 10(3); 585-60. Disponível em: <https://doi.org/10.12957/demetra.2015.16054>. Acesso em: 19 ago. 2020.
- Santos, J, L. (1996). O que é cultura. *Coleção Primeiros Passos*. 16ª Ed. São Paulo: Brasiliense.
- Silva, P. S. da. (2011, jul). Patrimônio cultural imaterial: conceito e instrumentos legais de tutela na atual ordem jurídica brasileira. *Anais do XXVI Simpósio Nacional de História (Anpuh)*. São Paulo. Disponível em: https://anpuh.org.br/uploads/anais-simposios/pdf/2019-01/1548856707_78949f8d987fc5eb17b966c955113570.pdf. Acesso em: 19 ago. 2020.
- Unesco (2005). *Declaração Universal sobre a Diversidade Cultural*. Disponível em: http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/HQ/CLT/diversity/pdf/declaration_cultural_diversity_pt.pdf. Acesso em: 19 ago. 2020.
- TOCANTINS. (2017) Perfil socioeconomico dos municípios: Lavandeira. Secretaria do Planejamento e Orçamento. Diretoria de Pesquisa e Informações Econômicas. Palmas: SEPLAN-TO.

