

REGIONALIDADES DOS TEMPEROS E SABORES NA CULINÁRIA DO CHAMBARÍ EM ARAGUAÍNA, TOCANTINS

Regions of seasons and flavors in Chambarí cuisine in Araguaína, Tocantins

Eliseu Pereira de Brito¹

João Antonio Lima Soares²

RESUMO

Esta pesquisa teve como foco um estudo sobre as regionalidades dos sabores e usos dos temperos do prato típico chambarí na cidade de Araguaína-TO. Buscou analisar a culinária do Chambarí Araguainense enquanto fator para um estudo das regionalidades, identificando os temperos utilizados no preparo do prato, as regiões de origem dos cozinheiros e consumidores, identificando as características regionais entre o preparo e o consumo de acordo com o sabor. É uma pesquisa qualitativa construída por informações obtidas em diálogo com cozinheiros e consumidores. O sabor do prato típico regional tem relação direta com as regionalidades de suas gentes, representadas ativamente na construção e conservação da cultura culinária, configurada pelos fatores socioespaciais. Identificamos que há regionalidades no modo de preparo do chambarí e a dinâmica a qual o prato é apresentado demonstrou as relações dos processos migratórios, os quais influenciaram na cultura dos povos e suas identidades culinárias.

Palavras-chave: Região. Sabores. Chambarí. Regionalidades.

ABSTRACT

This research aimed at a study on the regionalities of the flavors and uses of the spices of the typical Chambarí dish in the city of Araguaína-TO. It analyzed the cuisine of Chambarí Araguainense as a factor for a study of regionalities, identifying the spices used in the preparation of food, the regions of origin of cooks and consumers, identifying the regional characteristics between preparation and consumption according to the flavor. It is a qualitative research built on information obtained in dialogue with cooks and consumers. The taste of typical regional food is directly related to the regionalities of its people, actively representing the construction and conservation of culinary culture, configured by spatial factors. We identified that there are regionalities in the way of preparing the Chambarí and the dynamics to which the food is presented demonstrated the relationships of the migratory processes which influenced the culture of the peoples and their culinary identities.

Keyword: Region. Flavors. Chambarí. Regionalities.

¹ Professor Associado do Curso de Geografia da Universidade Federal do Norte do Tocantins. eliseubrito@uft.edu.br.

✉ Lot. Araguaína Sul, Araguaína, TO. 77826-612.

² Graduando em Geografia, Universidade Federal do Tocantins. joaomaster15@hotmail.com.

INTRODUÇÃO

O chambarí é um dos alimentos mais consumidos pelos araguainenses, seja em casa ou nos pontos de venda de comida caseira espalhados pela cidade de Araguaína, Tocantins. A partir das tipicidades do prato, buscamos identificar as origens dos sabores que estavam nos temperos presentes no chambarí, ponto central que buscamos para construir a problemática principal da pesquisa.

De certa forma, a culinária do Chambarí Araguainense foi estudada com olhares sobre as regionalidades brasileiras identificando os tipos de temperos utilizados, sabendo que estes determinam as especificidades do sabor do prato. Desta forma espera-se descobrir a origem desses temperos e relacioná-los aos processos migratórios culinários e culturais, além de apurar a mistura dos temperos já utilizados na região com os que vieram de outras regiões, e então, por meio dos temperos utilizados, analisar-se-á as suas regionalidades.

A metodologia utilizada foi a realização de entrevista com cozinheiros e consumidores nos locais de comercialização do chambarí, com questionário sobre o tema, coleta de dados no Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2017), notícias de jornais locais, fotos e artigos publicados em revistas e periódicos especializados, tendo como referência autores como Maria Geralda de Almeida (2017), Lúcia Helena Batista Gratão (2014), Virginia de Lima Palhares (2014), Eliseu Pereira de Brito (2016), para uma maior compreensão acerca das categorias de análises da pesquisa.

A pesquisa foi realizada na cidade de Araguaína, localizada no norte do estado do Tocantins (Figura 1). O município possui

186.245 habitantes (IBGE, 2017) nos setores da agricultura, comércio e serviços, exercendo um papel de nodosidade na sua região intermediária e imediata. Destaca-se na criação de bovinos e exportação da carne, leite e derivados. A pecuária local é o fator mais influente da economia da cidade e da região (COSTA; LOPES, 2018), assim, ganhou o título de capital do “Boi Gordo” (TOCANTINS, 1990).

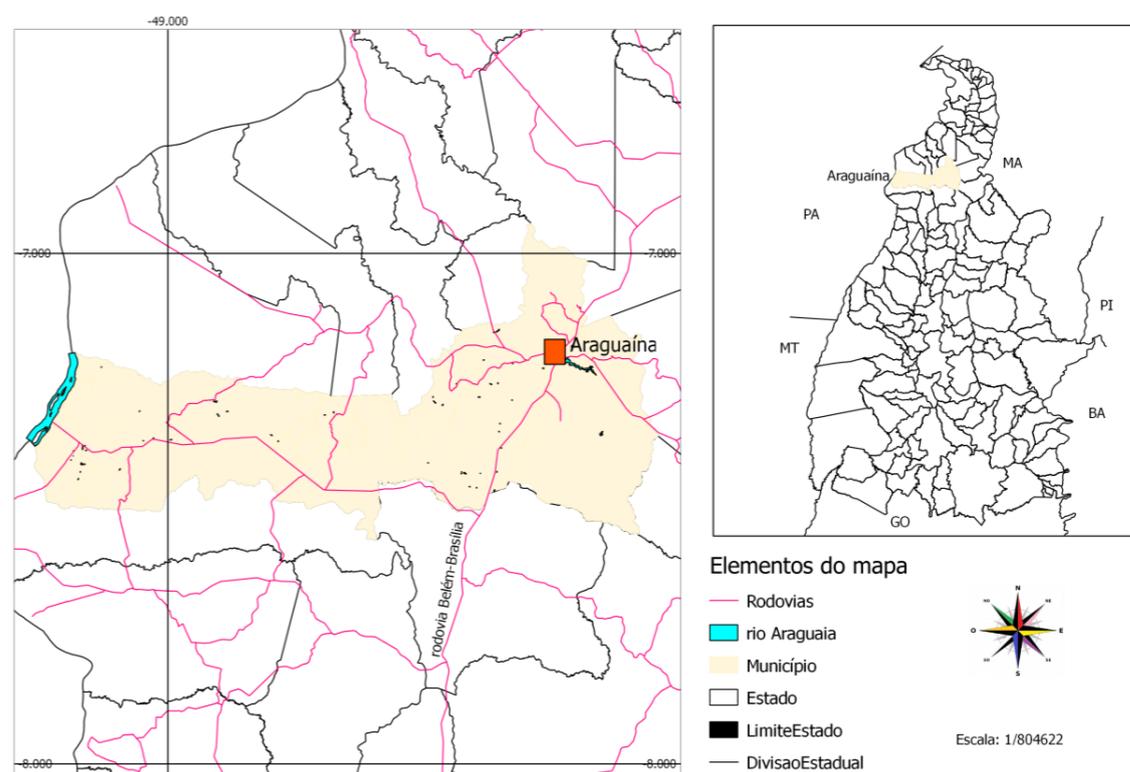


Figura 1- Mapa de localização de Araguaína
Fonte: E. P. de Brito; J. A. L. Soares, 2021.

São realizadas festividades ligadas direta e indiretamente à cultura do chambarí e que tem como resultado a propagação da identidade local por meio da comida típica para outras regiões. As festividades com maior destaque são os festivais do Chambarí (Chambarí Show) e a feira agropecuária (Expoara). Para o embasamento teórico da

proposta, construímos uma leitura sobre os conceitos de região e lugar e regionalidades, em que passaremos a discutir no primeiro tópico do artigo.

CONCEITO DE REGIÃO E LUGAR

A complexidade em que demanda a discussão sobre a categoria região tem produzido um debate que tem perpassado décadas como objeto de análise de vários pesquisadores. A longevidade da discussão conceitual se deve à complexibilidade que envolve a sua definição, dimensionada em um recorte temporal e espacial, com definições distintas e mutantes no tempo/espaço. Há de se ressaltar que o conceito de região está associado também ao de desenvolvimento do pensamento geográfico, o qual permitiu uma maior abrangência quanto a sua evolução e definição.

Há conceituações da região em que a definição pode estar atrelada genericamente aos aspectos naturais, físicos ou socioespaciais. Para a definição neste texto, a região foi compreendida como o resultado da diferenciação de áreas e é por meio dessas características do espaço que o diferenciamos de outra área, de outra região.

O estudo da diferenciação de áreas foi inicialmente desenvolvido por Alfred Hettner, nele a geografia é a ciência que estuda as diferenciações da superfície terrestre e por meio dessa análise era possível construir o conhecimento geográfico. Posteriormente, Richard Hartshorne (1978, p. 138) utilizou essa análise para construção de um conceito da região, onde essa “é uma área de localização específica, de certo modo distinta de outras áreas, estendendo-se até onde alcance essa distinção”.

Entendemos que se faz necessária uma análise do contexto histórico do conceito de região e de sua trajetória conceitual, para

se fazer um melhor entendimento desta categoria geográfica. Destacamos primeiro o conceito criado pelo geógrafo britânico Andrew John Herbertson, que em um viés naturalista destaca esses aspectos para construir a análise baseando-se em quatro critérios principais, sendo eles: configuração do espaço físico; elementos da geologia e da geomorfologia; o clima, com abordagens das massas de ar, temperatura e níveis de precipitação; a vegetação e; por fim, as densidades populacionais (CONTEL, 2015).

Essa ordem a qual foram submetidos os critérios de análise correspondem, respectivamente, à sua ordem de importância, pois em um viés determinista, o processo de regionalização se dava a partir do ambiente ao qual os povos eram submetidos. Segundo Gomes (1995, p. 55), “o conceito de região natural nasce, pois, desta ideia de que o ambiente tem um certo domínio sobre a orientação do desenvolvimento da sociedade”. A conceituação de John Herbertson foi considerada a primeira definição estruturada na geografia sobre o entendimento de região.

O conceito de região formado a partir de um viés possibilista tem uma característica bastante relevante no que se refere ao objetivo da pesquisa científica aqui apresentada. Caracterizar-se por meio das relações naturais e humanas sem que haja, necessariamente, uma hierarquia como pudemos ver na perspectiva de região natural (viés determinista).

Desse modo, podemos perceber que o tema sobre o conceito de região sempre foi discutido nas distintas correntes do pensamento geográfico e, que de acordo com Gomes (1995, p. 56), “a região natural não pode ser o quadro e o fundamento da geografia, pois o ambiente não é capaz de tudo explicar”. E, ainda ressalta que, “segundo esta perspectiva ‘possibilista’, as regiões existem como unidades básicas do saber geográfico, [...] como o resultado do trabalho humano em determinado ambiente” (GOMES, 1995, p. 56).

Essas discussões foram responsáveis por promover diversos conceitos quanto a essa categoria geográfica, possibilitando até os dias atuais o seu desenvolvimento com análises nas diversas áreas em que ela foi trabalhada, isso por se tratar de um tema bastante relevante para a ciência geográfica. Em se tratando de uma definição mais atual do entendimento conceitual da região, Gomes (2013, p. 58) ressalta:

Corresponde a um conjunto de espaços geográficos, que possuem determinadas semelhanças entre si, de natureza física, econômica, cultural e social, portanto, apresentando traços comuns de identidade, evidentemente, em oposição a outros espaços que possuem características diferentes. Em sua acepção mais comum, região é uma porção individualizada e identificada de determinado espaço territorial. A região é, pois, podemos assim dizer, resultante de um equilíbrio de forças produzidas por ações e reações permanentes num determinado território submetido e determinada temporalidade histórica.

Tendo como base esse princípio de definição sobre a categoria geográfica, o estudo quanto a essa região se faz mais objetivo, porque, ao obtermos um maior conhecimento teórico sobre esta, podemos analisar com mais precisão as características da paisagem regional. Com isso podemos traçar determinadas características da **regionalidade do Chambarí**, pois a região vem como um local que tem em sua predominância uma ou mais características e é nesse contexto que no estudo de comida típica se faz referência às regiões Norte e Nordeste do Brasil.

O chambarí é um prato apreciado nas regiões Norte e Nordeste, regiões em que existe uma certa similaridade das características culinárias, do modo de seu preparo, dos temperos utilizados e até do modo em que os cozinheiros trabalham e os consumidores

consomem. A cultura da pecuária, por exemplo, vem a ser um fator que propicia a produção do chambarí, uma vez que para essa produção utiliza-se a carne bovina. “Geralmente, a região abarca uma superfície territorial mais ampla, muitas vezes incorporando terras de vários municípios” (GOMES, 2013, p. 58). Nesse caso, pode-se afirmar que as regionalidades podem ser estabelecidas em vários lugares, basta que esta seja reconhecida como uma característica própria da região.

Para estabelecer uma maior conceituação quanto à região e às regionalidades, podemos relacionar o entendimento de Haesbaert (2010, p. 9), afirmando que “[...] tanto uma região, enquanto espaço efetivamente construído e diferenciado, como a ideia de região são, sem dúvida, criações históricas [...]”. A partir da afirmação do autor podemos então afirmar que o processo de regionalização também está relacionado à historicidade do local, onde os acontecimentos que ocorreram nessa porção do espaço criam determinadas características, responsáveis pela identidade regional física e ideológica da região.

Portanto, podemos considerar que as relações entre o homem e o espaço e suas interferências ao longo dos anos são responsáveis pela formação das regiões a partir dessa dinâmica de interesses quanto a esse espaço, que por meio das ações, o homem transformou e transforma, produzindo diferenças que refletem na forma de uma dada região em detrimento de outra.

A regionalização, como já citado anteriormente, trata-se do processo em que um determinado local é submetido, a partir das relações humanas com o meio, para a formação e rearticulação da região. Uma região é caracterizada pelas suas particularidades e, a regionalização trata, portanto, dos processos responsáveis por estabelecer essas características, sejam elas a partir de interesses políticos e administrativos, como aconteceu com a divisão regional

do Brasil ao longo dos anos, como também, por meio dos interesses sociais e culturais que a região apresenta. Como afirma Haesbaert (2010, p. 6):

Pensar em região, assim, é pensar, antes de tudo, nos processos de regionalização – seja focalizando-os como simples procedimento metodológico ou instrumento de análise proposto pelo pesquisador, seja a partir de dinâmicas espaço-temporais efetivamente vividas e produzidas pelos grupos sociais – ou, em outras palavras, fundadas numa ‘regionalidade’ vista para além de mera propriedade teórica de definição do regional.

As regionalidades, nesse caso, tratam dos aspectos do ser regional, onde o povo, seja um grupo ou um indivíduo, se identifica como membro da sua região e essas identidades são levadas consigo aonde forem, por meio das suas culturas, sotaques, vestes, aspectos de modos de vida e da sua culinária. Como afirma Haesbaert (2010, p. 19) “[...] a ‘identidade’ ou ‘consciência’ regional – ou, se quisermos, também, num certo sentido, regionalidade – envolve a identificação dos habitantes com sua região, tanto dentro quanto fora dela”.

Portanto, partimos de uma análise com base em uma forma de conceituar geograficamente a região a qual foi apresentada sua conceituação para embasamento teórico, buscando relacionar o entendimento dos processos de regionalização da região do chambarí, do povo e das suas regionalidades. As características com que essa região se apresenta e como estas se estabelecem no espaço regional é algo que a partir de um olhar geográfico tornou-se possível de análise, para um estudo sobre a maneira com que a população insere o prato típico chambarí em sua vida; o que este representa regionalmente; quais saberes estão armazenados por trás dos sabores; e qual a reação diante da degustação dessa iguaria. É nesse

entremeio que compreendemos na pesquisa a importância de construir o debate sobre os movimentos migratórios na formação do território e seu papel na caracterização culinária araguainense.

OS PROCESSOS MIGRATÓRIOS E SUAS INFLUÊNCIAS NA CULINÁRIA DO CHAMBARÍ ARAGUAINENSE

Como anteriormente citado, esta pesquisa tem como recorte espacial a cidade de Araguaína. Portanto, é de total relevância discorrer sobre a história de sua criação e seu contexto de desenvolvimento para compreendermos a atualidade.

No que se refere ao tipo de economia de Araguaína, a princípio, “os primeiros colonizadores cultivaram cereais básicos para a subsistência das famílias” (PREFEITURA DE ARAGUAÍNA, 2023). Em busca da obtenção de lucros por meio da produção, foi implantada a cultura do café e, posteriormente, introduzida a criação de bovinos na área. A carência de vias de escoamento da produção resultou na crise desse sistema de produção local em detrimento de um avanço das pastagens conforme a fronteira agrícola de ocupação se deslocava para o oeste, em direção à floresta Amazônica. É importante ressaltar que o município de Araguaína está localizado em uma área de contato do Cerrado com a Floresta Amazônica, chamada por Aziz Nacib Ab’Saber de área de Transição.

Com novos arranjos produtivos no município e o desenvolvimento da cidade marcado principalmente com a construção da rodovia Belém-Brasília (eixo norte da BR-14 – rodovia Transbrasiliana), o comércio e a agricultura se desenvolveram (BRITO, 2017). Parte desse desenvolvimento se deve às políticas de incentivo à ocupação das áreas de Transição nas décadas de 1970/80. As fronteiras agrícolas atraíram migrantes em busca de terra e trabalho (BRITO; REINALDO,

2017). Os dados confirmam que houve uma maior migração do Nordeste para o município. Retratamos essa questão na figura 2.

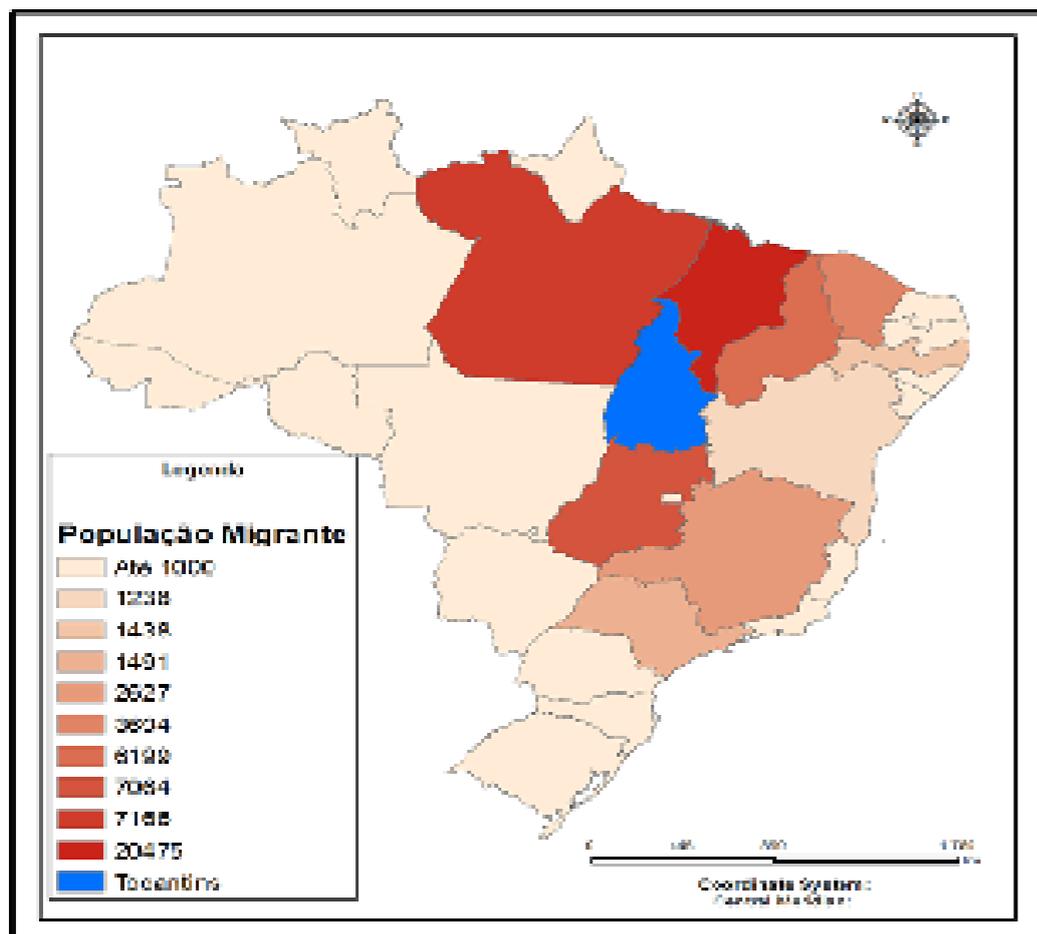


Figura 2 - Origem dos migrantes do município de Araguaína
 Fonte: IBGE, 2017. Organização: E. P. de Brito; J. A. L. Soares, 2021.

Devido a essa influência migratória no município de Araguaína, este ganhou destaque em relação ao seu papel nodal na rede urbana (BRITO, 2016). Podemos perceber isso, por exemplo, sobre a população atual da cidade que é composta, em grande parte, por imigrantes de outros estados em busca de melhores condições de vida, trabalho, saúde, estudo, entre outros. Essa funcionalidade se deve

também aos arranjos de produção e distribuição que a cidade passou a exercer na rede de cidades de sua região imediata e intermediária.

De acordo com informações disponibilizadas no site do IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2017), foi desenvolvida uma tabela que contempla dados sobre número de pessoas imigrantes dos estados brasileiros até a cidade de Araguaína. Essas informações nos auxiliaram na análise das influências que a cultura tocantinense teve e ainda tem ao receber pessoas de outros estados.

Tabela 1 - Os principais estados migrantes em Araguaína

Estados	Região Pertencente	Número De Pessoas	Percentual
Maranhão	Nordeste	20.475	13,62%
Pará	Norte	7.166	4,77%
Goiás	Centro-Oeste	7.064	4,70%
Piauí	Nordeste	6.199	4,12%
Ceará	Nordeste	3.694	2,46%
Minas Gerais	Sudeste	2.627	1,75%
São Paulo	Sudeste	1.491	0,99%
Pernambuco	Nordeste	1.438	0,96%
Bahia	Nordeste	1.238	0,82%
Paraná	Sul	756	0,50%
Outros		3.644	2,41%
Tocantins		94.589	62,90%
Total		150.381	100,00

Fonte: IBGE, 2017.

Contextualizando com as informações apresentadas no mapa e na tabela, podemos perceber que, diante dos dez estados que mais têm influência na cidade de Araguaína, em relação à migração para a cidade, os estados da região Nordeste têm o maior percentual e

número de pessoas. O estado que mais se destaca nesse quesito é o Maranhão, com 20.475 indivíduos, segundo dados do IBGE (2017). O estado do Maranhão faz divisa com o Tocantins ao norte do estado.

A vinda de pessoas do Nordeste para Araguaína ocorreu pelos mais diversos motivos, no entanto, os mais comuns foram a busca por trabalho e estudos (BRITO; ALMEIDA, 2017). Com isso, percebemos que com toda essa presença de nordestinos na cidade de Araguaína, as culturas de ambas as regiões sofreram modificações, criando uma característica cultural específica gerada por esse contato.

Há de se frisar que as migrações são dinâmicas e variam quanto à origem do fluxo de acordo com os objetos disponibilizados na região para a produção. Brito (2016) identificou que, com a expansão da fronteira agrícola no Tocantins, nos municípios de melhores solos para a plantação de soja e sorgo, houve um aumento significativo da população gaúcha. Para melhor focarmos na proposta de culinária deste estudo, o resultado dessas migrações na cultura tocantinense indica influências vindas de pessoas de outros estados para a cidade de Araguaína acarretando em reflexo dessa “mistura” de cultura de outras regiões na culinária local.

DA CULINÁRIA ARAGUAINENSE

As migrações dos povos ocorridas no mundo são responsáveis pelos processos de miscigenação de etnias, cores, culturas, conhecimentos e, também, da culinária, entre outros fatores relevantes. Assim como afirma Botelho (2007, p. 62): “A cozinha brasileira foi, desde seu início, dinâmica, pois é, sabidamente, fruto de influências de diferentes grupos sociais que se relacionaram e continuam a se relacionar (nem sempre de forma harmônica) ao longo de nossa história”. Um processo que, muitas vezes, se dá pela

necessidade de sair de seu local de origem em busca de trabalho e de melhores condições de vida.

Esse migrante leva consigo, independente de para onde vá, seu conhecimento, seus costumes, culturas e ritos, suas vivências e experiências que foram sendo acumuladas durante longos anos de sua vida e, ao migrar para determinado local, naturalmente tende a expressar tais conhecimentos e absorver ao mesmo tempo, conhecimentos culinários locais.

Tendo em vista que a cultura de um povo ou de uma região pode ser levada pelo migrante como uma identidade, entendemos que ao migrar para regiões que possuem outras culturas, este passará por um processo de miscigenação cultural, mantendo uma base cultural própria advinda de seu modo de vida, no entanto, mesclando-a com a cultura presente no local que ele vive atualmente. Os gostos e sabores tendem a romper fronteiras, como exemplo, quando vemos gaúchos comendo pequi com galinha caipira e, logo após a refeição, tomando chimarrão.

A miscigenação da culinária acontece a partir do momento em que há um contato e uma certa empatia com outra cultura, assim acontecendo uma “troca cultural”. Deste modo, a culinária está diretamente ligada à cultura de um povo e de toda uma identidade cultural, que também será afetada e manifestada, por exemplo, pelas comidas típicas de uma região que traz em si uma gama de ingredientes e temperos oriundos de outros locais. Podemos relacionar esse entendimento com a afirmação de Santos (2005, p. 12):

As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais. [...] alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui

atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações.

No que se refere à importância da culinária para a população, Botelho (2007, p. 61) afirma que “a culinária de um país é parte do gênero de vida de seu povo. Exprime não só os fatores físicos de sua geografia como também seus aspectos humanos, econômicos, sociais e culturais”. O que converge com a ideia de Almeida (2017) ao afirmar que o alimento é o elo que liga o natural com o social, e que comer serve para saber como os seres humanos são.

Levando em consideração os aspectos responsáveis pela formação da culinária regional, nos atentamos a alguns fatores, como por exemplo, os sociogeográficos, que vão da proximidade de rios ou mares, regiões desérticas, os tipos de climas, a presença de cultura indígena e outras diversidades étnicas, até o grau de desenvolvimento dos meios de comunicação (BOTELHO, 2007). De acordo com cada situação, essas características mencionadas tendem a influenciar de maneiras diferentes a formação e as características da culinária.

No Nordeste brasileiro, por exemplo, existem dois tipos de cozinha, a do litoral e do interior (BOTELHO, 2007). No entanto, faz-se necessário saber as origens destas para entendermos melhor como ocorreu a miscigenação da culinária brasileira, ou pelo menos parte dela. Então, no que se refere à origem dessas cozinhas, Botelho (2007, p. 64) afirma que:

A primeira, originária da civilização do açúcar do século XVI, tem como fundamento as contribuições dos grupos sociais presentes no litoral nordestino (destacando-se a contribuição do africano, escravo, e do português, senhor de engenho, dono de plantações, funcionário da Coroa ou comerciante). Seu contato mais intenso com a Europa, por meio do comércio

de açúcar, também deve ser considerado, quando estudamos as características de sua culinária. As receitas tradicionais do vatapá, do acarajé, do caruru – que utilizam condimentos provenientes da África para sua elaboração – revelam não só a forte presença africana na culinária dessa parte do Brasil, mas também a intensa troca comercial de produtos realizada entre o Brasil e o continente africano no período colonial.

Em relação a segunda cozinha nordestina citada pelo autor, é considerada como:

[...] originária da atividade de criação bovina e caprina e economicamente baseada na pecuária extensiva, foi marcada pelo clima semiárido e pela escassez de rios perenes. Além disso, o peso da escravidão foi muito menor que no litoral, e, como consequência, a influência indígena foi mais forte, ao lado da portuguesa. A significativa presença da carne-de-sol, cuja técnica de conservação foi trazida pelos portugueses, bem como da farinha de mandioca, marca da influência indígena na alimentação do brasileiro, são os elementos basilares da alimentação no interior do Nordeste. A paçoca de carne-de-sol é exemplo emblemático dessa combinação: carne-de-sol mesclada à farinha de mandioca (BOTELHO, 2007, p. 64).

Trazendo essa caracterização da cozinha brasileira para a região Norte, percebemos que há certa variação em comparação com a nordestina citada anteriormente. No entanto, embora, essa região também tenha desenvolvido sua culinária com a influência da presença da cultura indígena, assim como ocorreu com a parte interior do Nordeste, estas são brevemente distintas. Isto se dá pela presença de recursos hidrográficos na região Norte, como afirma Botelho (2007, p. 64):

A Região Norte, por sua vez, tem como base de sua culinária os peixes e a mandioca, além dos frutos típicos, como o açaí e a castanha-do-pará, fartamente usados. A ubiquidade da rede

hidrográfica na região e a forte presença da cultura indígena explicam, em parte, suas particularidades. O tucupi, por exemplo, é elemento típico da culinária paraense. Elaborado a partir da mandioca brava, bem como do jambu, verdura típica que possui propriedade anestésica, causa uma leve sensação de tremor na língua. O tucupi e o jambu estão presentes em duas iguarias típicas: o tacacá (prato a base de camarão) e o pato no tucupi.

Entretanto, podemos perceber que, apesar dessa breve distinção, há uma dinâmica entre as regiões Norte e Nordeste no que se refere à miscigenação culinária. Entre essas regiões há uma vasta e mútua troca cultural, onde o principal responsável por essa mistura são os movimentos de migração entre os povos, pessoas vindas do Nordeste para o Norte e vice-versa, por diversas razões.

No que se refere à cultura culinária nordestina implantada na região Norte, mais especificamente em Araguaína, apontamos como resultado desta pesquisa que pode ser compreendida no bojo dos processos migratórios, as características culinárias regionais representadas por meio dos temperos típicos utilizados e no modo de preparo das receitas, as quais podem ser mescladas (ou não) às características locais.

O Chambarí Araguainense tem essa representação da regionalidade a qual pertence àquele que o prepara. Trazidos por meio dos ingredientes, os sabores nos demonstram que são muito mais do que apenas a consumação de uma receita, também nos apresentam uma identidade própria, uma característica que os diferenciam dos demais, neste sentido, a diferenciação do sabor.

Por meio dessa percepção acerca da população imigrante do estado do Tocantins, podemos analisar que, o estado assim como a cidade de Araguaína, são formados por pessoas oriundas de diversas localidades. Esse fato é responsável pela nossa característica cultural,

sendo reflexo dos processos de migração no Tocantins, o que reflete diretamente nos sabores do Chambarí Araguainense.

Portanto, em relação às miscigenações que ocorrem a partir das migrações, concluímos que as diversas culturas e características sociais e físicas, presentes no Brasil, incidem pelos processos de migração dos povos. Estes, gradativamente, irão misturar suas origens, experiências e vivências adquiridas ao longo da vida com as práticas e costumes do novo local. Em razão disso, poderá haver modificações em determinados aspectos. Certas alterações nas práticas do seu cotidiano, como por exemplo, a maneira de cozinhar, as características da culinária local e regional, dão a esses povos uma nova identidade, característica e significado, no entanto, conservando intimamente suas origens culinárias regionais, o que discutiremos no próximo item da pesquisa.

DO PREPARO DO CHAMBARÍ

Como ponto de partida da pesquisa frisamos que a pesquisa de campo *in locus* foi iniciada no Mercado Municipal de Araguaína, em um horário propício ao acompanhamento dos cozinheiros, uma vez que o fluxo de atendimento aos clientes era pequeno e o chambarí ainda estava, em sua maioria, sendo preparado. Este local comporta vários boxes com a venda do chambarí e outras comidas como, por exemplo, a panelada e galinha caipira, o que nos possibilitou perceber uma maior diversidade regional, cultural e culinária.

Utilizando a entrevista como método de coleta de informação para a pesquisa, tivemos um diálogo com a participação dos entrevistados, buscando informações que pudessem vir a fundamentar, na prática, a presença das regionalidades. Conversamos com a Dona Maria, cozinheira de chambarí no mercado municipal, ela nos conta que veio

ainda quando criança, aproximadamente com 7 anos de idade para Araguaína, mas, que sua região de origem é o Nordeste, o Maranhão.

O chambarí, de todos os pratos disponíveis no seu box, é o mais procurado, sendo que os horários de maior procura são pela manhã (próximo ao horário de almoço) e durante a madrugada, tendo em vista que o atendimento em seu box é 24 horas, no intuito de atender a todos os públicos.

Ela afirma que o chambarí, por ser um prato típico de Araguaína, é bastante apreciado e desperta o interesse não somente dos moradores da cidade, mas também, de pessoas advindas de outros estados. Segundo Dona Maria³ (Araguaína mai. de 2018) “o pessoal vem de fora ‘pra’ comer o chambarí” e cita que pessoas de Goiânia e Brasília vêm em busca do chambarí para conhecer, e para os que já conhecem, saborear novamente esse prato. Dona Maria (Araguaína mai. de 2018) ressalta que até as pessoas que moram em Palmas, capital do Tocantins, vêm até Araguaína no intuito de comer o chambarí, uma vez que estes percebem que há diversidade entre o chambarí das duas cidades, e na sua fala, afirma que, “toda região tem o seu sabor”.

Dona Maria nos conta que utiliza vários temperos no preparo do chambarí, dentre eles: sal, cebola, pimentão, alho, cheiro verde, entre outros. Quando é perguntado se ela utiliza o tempero do Tocantins ou do Maranhão, afirma que, apesar de ter vindo do Maranhão ainda criança, utiliza temperos característicos da sua região atual, o Tocantins, o que nos faz perceber a existência dos vínculos desenvolvidos a partir da sua vivência com a cultura

³ Todas as entrevistas foram concedidas a João Antonio Lima Soares em Araguaína nos anos de 2018 e 2019.

culinária do estado do Tocantins, por meio do tempo em que está nessa região.

Portanto, percebemos a partir da conversa com a Dona Maria, que ela desenvolveu as técnicas de preparo do chambarí no Tocantins, pois o modo em que ela descreve o uso dos temperos, afirmando ser um tempero tocantinense, nos demonstrou que, apesar de ser natural do Maranhão, e que de certa forma tem essa região em si, não a caracteriza por meio da culinária, antes introduz por meio dos temperos a caracterização regional da região que a recebeu, a tocantinense.

Eliene é do Piauí, porém, foi trazida ainda bebê para o Tocantins, com apenas 3 meses de vida. Ela nos fala um pouco sobre o seu modo de preparo do chambarí, o qual afirma ter aprendido com sua mãe. Ela vem preparando o chambarí ao longo de 8 anos de trabalho como cozinheira aos seus clientes no Mercado Municipal.

Em seu box, ela fornece o prato típico aos seus clientes apenas durante o dia, por conta da sua clientela fixa e do maior fluxo geral nesses horários, não atendendo durante a noite ou na madrugada por uma questão de demanda. Segundo a cozinheira Eliene, isso se dá por causa da estrutura do local, que não favorece o fluxo até os boxes mais afastados da área central da praça de alimentação do mercado municipal, tendo em vista que os clientes ao chegarem, em busca de uma maior praticidade, se acomodam nas mesas mais próximas as entradas.

Quando questionada sobre quais os temperos que utiliza na sua receita, ela nos diz que faz uso de alho, cebola, pimentão e uma técnica já utilizada pela sua mãe, com quem ela aprendeu a fazer o chambarí, com muito corante⁴. Referente ao uso do corante na sua receita, Eliene (Araguaína mai. de 2018) afirma: “me cresci sabendo que tinha que usar o corante”, demonstrando que esse aprendizado vem desde a sua infância, e que a

⁴ Corante é um tempero indígena feito com o Urucum.

cultura culinária da região piauiense se mantém até os dias atuais por meio da sua receita.



Figura 3 – Preparando o chambarí
 Fonte: E. P. de Brito; J. A. L. Soares, 2019.

Eliene afirmou que, após os festivais do chambarí, desenvolvidos em Araguaína, a procura por esse prato teve um índice de aumento relevante, pois, com esses eventos, o chambarí ganhou uma maior visibilidade e valorização quanto a sua identidade regional em Araguaína. Isto faz com que, cada vez mais, o chambarí tenha sua identidade reafirmada como comida típica, sendo considerada uma comida típica regional araguainense.

Araguaína é uma cidade que comporta uma grande diversidade de sabores de várias regiões, os quais são representados pelos temperos e modo de preparo da receita. Diante dessa variedade de sabores, também teremos uma vasta diversidade quanto à clientela que vai até o mercado municipal em busca do Chambarí Araguainense.

A cozinheira Eliene afirma receber clientes de diversos estados e regiões distintas, que vem até Araguaína, visitam o mercado municipal e acabam indo até seu box afim de apreciar a comida mais famosa da cidade. Nas palavras dela, Eliene (Araguaína mai. de 2018) afirma que “vem gente de fora, e vem só pra comer o chambarí”, ressaltando ainda que, no seu box, vão muitos clientes advindos dos estados do Piauí, Maranhão, entre outros estados da região Nordeste, em busca do sabor da sua receita. Para ela, isso ocorre porque o tempero e o sabor do prato típico mudam de acordo com cada região, afirmando que essa diversidade da clientela corresponde à diversidade de sabores.

Logo em seguida dialogamos com a Dona Beleza, uma senhora de 72 anos que a 42 anos dedica sua vida à cozinha e ao comércio do chambarí, dentre outros pratos no Mercado Municipal de Araguaína, ela nos conta muito sobre a sua trajetória de vida e sua experiência adquirida ao longo de décadas. Dona Beleza é maranhense e veio do sertão do Nordeste para Araguaína no intuito de ficar próximo de sua mãe que já morava aqui, uma vez que seu marido havia a deixado com seus filhos. Em busca de uma melhor situação financeira,

encontrou no mercado municipal, como cozinheira, um meio de sobrevivência e a oportunidade de criar seus filhos.

Ela nos conta que quando chegou ao mercado, a estrutura deste era muito precária e que as dificuldades para conseguir desenvolver seu trabalho eram muito grandes. Nesse período era bem diferente de agora, pois “cozinhas na minha casa e trazia num carrinho feito de geladeira, empurrando e botava na calçada ali” (Araguaína mai. de 2018), destacando as maiores dificuldades que enfrentou durante anos. Em suas palavras, Dona Beleza (Araguaína mai. de 2018) afirma: “eu agradeço a Deus todos os dias por ter encontrado esse negócio aqui”, ressaltando que antes “trabalhou muito tempo lavando roupa pros outros, até surgir uma vaguinha aqui, e eu comecei a trabalhar”. Ela nos diz que tem vários clientes que a procuram a vários anos e que sempre optam pelo seu chambarí, que tem como diferencial aquele sabor maranhense, que foi trazido com ela na sua migração para Araguaína.

Quanto ao tempero que ela utiliza, Dona Beleza afirma ter aprendido com sua mãe, o que podemos considerar como uma herança que é passada de geração em geração. Ela diz que já fazia o chambarí sem ter o intuito de vendê-lo, pois, segundo Dona Beleza (Araguaína mai. de 2018), “fui criada foi na roça, trabalhei na roça até casar” e só após vir para a cidade de Araguaína iniciou seu trabalho como cozinheira de chambarí no mercado municipal.

Quando perguntado se acreditava que as regiões têm seu tempero próprio, seu próprio sabor, ela nos afirma que sim, pois, segundo ela, ao virem para Araguaína eles (os cozinheiros) também trouxeram seus temperos de suas regiões de origem. Como prova disso ela nos diz que vão muitos maranhenses em seu box apreciar o sabor da sua região. Contudo, afirma receber também, clientes de Goiânia, São Paulo, que vão até seu box no intuito de saborear o sabor do seu chambarí e conhecer uma culinária diferente da presente em sua região.

Questionamos quais são os horários de maior procura do chambarí e, surpreendentemente, Dona Beleza (Araguaína mai. de 2018) nos diz que, “aqui é tudo igual, meu irmão, aqui o povo procura de dia, de noite, é direto” confirmando o fato de que já virou tradição os trabalhadores, não somente da construção civil, mas de todas as áreas, irem até o mercado para tomar seu “café da manhã”. Em suas palavras,

é muita gente que vem só comer chambarí de manhã cedo [...] e aqui é todo mundo, as pessoas levantam cedo pra trabalhar já passa aqui, já come o chambarizinho, pra passar o dia na rua trabalhando, aí já come o chambarizinho pra ficar forte (Dona Beleza, Araguaína mai. de 2018).

Ainda sobre o fluxo de clientes que procuram pelo chambarí, Dona Beleza (Araguaína mai. de 2018) nos afirma que: “o chambarí é um prato típico mesmo, se você ficar por aqui esses dias de shows, festas assim noturnas, isso aqui lota, cabe não, lotado, a procura é grande pelo chambarí.” As festas as quais Dona Beleza se refere são, principalmente, a Feira Agropecuária, que traz como público pessoas de todo o Brasil, e que nesse período vão até o Mercado em busca do tão famoso chambarí.

No intuito de relacionarmos algumas informações com recortes temporais distintos, utilizamos dados de uma entrevista também realizada no Mercado Municipal da cidade de Araguaína. Contudo, esta foi realizada no ano de 2017, em busca de informações acerca do mesmo objeto de estudo, o chambarí. Dentre os entrevistados, dialogamos com a cozinheira Silvany, que no período da pesquisa tinha 22 anos. Ela nos contou que sempre acompanhou sua mãe nas vendas de chambarí no mercado municipal, e que é um negócio de família.

O box, do qual atualmente Silvany é proprietária, pertenceu a sua avó também cozinheira de chambarí, que trabalhou durante vários anos, e que, após ficar impossibilitada de trabalhar por conta de problemas de saúde, passou a pertencer a sua mãe, dando continuidade aos trabalhos no mercado. Sua mãe, juntamente com sua avó, vieram do Maranhão e trouxeram com elas o tempero, que é utilizado até hoje no chambarí.

Quando perguntado com quem ela havia aprendido a fazer o chambarí, Silvany (Araguaína mar. de 2018) respondeu: “com minha mãe, ela também cozinhava aqui e eu vinha com ela pra ajudar, e aprendi, igual ela com minha avó”, ressaltando que aprendeu na prática, vendo sua mãe preparar o prato sem a necessidade de uma receita por escrito. Referente a esse aprendizado culinário, para Claval (2014), justifica-se porque a cozinha de décadas atrás, período que a maioria da população sequer era alfabetizada, era passada aos demais oralmente ou até mesmo sendo reproduzida a partir da imitação daquele que o fazia. Portanto, essas receitas eram passadas de geração em geração, das avós e mães para as filhas e netas, mantendo o seu sabor.

Silvany nos conta que, ainda criança, começou a cozinhar e ajudar sua mãe a comercializar tanto o chambarí como outros pratos no mercado municipal. Hoje ela é responsável pela cozinha e pela venda no seu box, e afirma ser bastante realizada por trabalhar com o que realmente gosta. Ela nos contou também que chegou a trabalhar em outras áreas, porém, não satisfeita, voltou a trabalhar como cozinheira de chambarí, e nos afirma que não se arrependeu por ter feito essa escolha.

Quando questionada sobre os temperos que ela utiliza na preparação do chambarí, Silvany (Araguaína mai. de 2018) diz: “ah, eu uso o tempero Arisco né, o caseiro mesmo” e complementa

afirmando utilizar alho, pimentão, cebola, temperos secos, alecrim e mais os seus “segredos culinários”, como característica própria de seu preparo. Contudo, nos afirma utilizar os mesmos temperos que a sua avó usava, no intuito de manter o sabor da comida e, de certa forma, a tradição do tempero. Assim, vários clientes de sua avó continuam comendo o chambarí preparado hoje por ela, porque ela manteve esse sabor que tanto os agrada.

O segundo ponto de vendas mais conhecido de Araguaína pela comercialização de chambarí é a vila chambarí, na feirinha. Há um grande fluxo de clientes e, assim como no mercado municipal, uma grande familiaridade quanto à relação vendedor e clientes. Isso demonstra que os comerciantes desses locais pretendem obter bem mais do que apenas a venda de seu produto, a amizade, a fidelização e a satisfação de seus clientes. Esse espaço foi revitalizado em 2022 e na estrutura superior do prédio funciona a praça de alimentação com amplo espaço do comércio do chambarí, buchada (panelada) e da galinha caipira, pratos que atraem muitos consumidores e tem se tornado um ponto de referência das madrugadas araguainenses para refeição.

Dentre as diversas bancas neste local, ressaltamos a banca de chambarí da Dona Dite. A cozinheira é natural de Goiás, no entanto seus pais vieram de Minas Gerais para Goiás, ainda antes da divisão do norte goiano, atual Tocantins. Portanto, a cultura culinária mineira trazida pelos seus pais se faz presente, adaptada à cultura tocantinense.

Quando do primeiro momento da pesquisa em 2019, a Feirinha estava em construção, o que preservamos para ver as falas do momento. Ao ser questionada sobre o fluxo de clientes nos últimos tempos na feirinha (2019), Dona Dite (Araguaína mai. de 2019) nos respondeu: “rapaz aqui num tá essas coisas não” afirmando que essa queda não se

deu necessariamente devido à revitalização da feirinha, mas sim em decorrência da diversidade de refeições comercializadas com valores menores na cidade, ressaltando como motivo “que abriram muitos restaurantes de cinco, muito mesmo, muito, muito [...] aqui a comida é de qualidade, mas e a pessoa que já ganha um salário, tem vez que ganha quatrocentos reais, vai caçar o lugar mais barato, ne não?!” (Araguaína mai. de 2019).

A partir dessa fala podemos perceber que o alto índice de desemprego e de trabalhos informais na cidade, principalmente no ano de 2020 e 2021 com a pandemia da Covid-19, acabou por influenciar nas vendas do comércio local, inclusive do chambarí (BRITO et al., 2022). Apesar do chambarí ser um prato típico da cidade e muito consumido pela população mais humilde, em sua maioria, vem a ser substituído por outras opções de alimentação em restaurantes na parte central da cidade, por terem um custo um pouco menor em comparação ao chambarí.

Dona Dite vende em sua banca o chambarí e várias outras comidas caseiras, contudo nos afirma que o prato mais vendido é o chambarí. Os horários de maior movimentação da venda desse prato são, de acordo com Dona Dite (Araguaína mai. de 2019): “toda hora, mas de madrugada é bem mais”, destacando “as pessoas vindo de festas, de madrugada”.

Na preparação do prato típico chambarí, Dona Dite (Araguaína mai. de 2019) afirmou que utiliza apenas “sal e alho pisado e o corante” e nos afirma que aprendeu com seus pais a utilização de poucos temperos, uma vez que é típica da culinária mineira essa característica, diferentemente da região Nordeste, que faz uso de muitos temperos. Levando em consideração a quantidade e os tipos de temperos utilizados no preparo do chambarí, temos, de certa forma, uma caracterização própria de cada região, onde as

regiões nordestinas vêm a ter “comidas fortes” devido à presença de bastante tempero e a região Sudeste apresenta menor quantidade de condimentos na preparação dos alimentos.

Vale ressaltar, que mesmo em outubro de 2022, com o preço alto da carne bovina, o chambarí continua ainda sendo uma das carnes mais consumidas na cidade de Araguaína com preço que varia de 15 a 20 reais o quilograma. De certa forma, o chambarí não compõem os cortes nobres da carne de exportação, é o uso da carne com osso mais acessível às populações com poder aquisitivo baixo. Isso demonstra que além da regionalidade contida nos temperos, ainda há uma questão social, ao tratar de populações pobres migrantes que se deslocaram em busca de terras e trabalho no norte de Goiás, Tocantins.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do que foi apresentado na realização desta pesquisa, temos como resultado a afirmação quanto às questões que nortearam o desenvolvimento do trabalho. O chambarí é, certamente, um prato típico tocantinense que contém na sua essência regionalidades. Esse prato representa as regionalidades do povo tocantinense, goiano, maranhense, piauiense dentre outros estados que também produzem o chambarí. Essa representação pode ser vista por meio do modo de preparo e os temperos que cada região utiliza, o que caracteriza, para cada região, o seu próprio sabor.

A partir da análise feita por meio do chambarí, trabalhamos com uma possibilidade de analisar os processos migratórios em Araguaína. E no que se refere às influências dos processos migratórios, podemos afirmar que há total relação desses com o chambarí, seu sabor e as regionalidades. Isso se comprova quando notamos os temperos

utilizados na preparação do chambarí de cada região. Percebemos a forte presença de temperos oriundos da culinária nordestina que são mescladas ou não a cozinhas de outras regiões, presentes em Araguaína.

Acerca dos cozinheiros nos pontos de vendas, vimos que a maioria tem sua origem em outras regiões. Estes vieram para Araguaína com o propósito de obter melhor qualidade de vida, trabalho, estudos, dentre outros. No entanto, não encontrando trabalho formal, começaram a cozinhar e comercializar comidas caseiras, dentre eles o chambarí, o mais vendido de todos. Essas pessoas encontraram na venda de chambarí a forma de se autossustentar. ☺

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, Maria Geralda de. Para além das crenças sobre alimentos, comidas e sabores da natureza. **Mercator**, Fortaleza: v. 16, p. 01-13, 2017.
- BOTELHO, Adriano. Geografia dos sabores: ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. **Textos do Brasil**, MRE – Brasília: p. 60-69, 01 dez. 2007.
- BARBOSA, Maria Gilda Ribeiro; BRITO, Eliseu Pereira de. Mercado municipal de Araguaína-TO. In: BARBOSA, Maria Gilda Ribeiro; BRITO, Eliseu Pereira de. **Recortes geográficos sobre Araguaína e outros lugares**: olhares geográficos sobre a cidade de Araguaína. Salto: Schoba, 2013. p. 78-103.
- BRITO, E. P. **Itinerários de uma identidade territorial na invenção do ser tocantinense**. 2016. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-graduação em Geografia, IESA, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2016.
- BRITO, Eliseu Pereira de. La carretera Belén-Brasilia y la ocupación del territorio en el sudeste de la Amazonía Legal, Brasil. In: BEUF, Alice; RINCÓN AVELLANEDA, Patricia (Org.). **Ordenar los territorios, perspectivas críticas desde América Latina**. 1. ed. Bogotá: U. de los Andes, 2017. p. 219-238.
- BRITO, Eliseu Pereira de; ALMEIDA, M. G. Sentido e organização do trabalho das quebradeiras de coco no Bico do Papagaio, Tocantins. **Geosul**, v. 32, p. 229-249, 2017.
- BRITO, Eliseu Pereira de; ALMEIDA, M. G. Sentido e organização do trabalho das quebradeiras de coco no Bico do Papagaio, Tocantins. **Geosul**, v. 32, p. 229-249, 2017.
- BRITO, Eliseu Pereira de; MOURA, Osmar Oliveira de; RODRIGUES, LLuciane Cardoso do Nascimento; MIRANDA, Patrícia Fonseca Dias. Paisagens urbanas em mutação: um estudo de caso da Feirinha em Araguaína (TO). **Terr@ Plural**, v. 16, p. 1–14, 2022.
- CLAVAL, Paul. As relações do homem com o meio: a mediação alimentar. In: **A geografia cultural**. Trad. Luiz F. Pimenta; Margareth de C. A. Pimenta. 4. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2014. p. 261-292.
- CONTEL, Fabio Betioli. Os conceitos de região e regionalização: aspectos de sua evolução e possíveis usos para a regionalização da saúde. **Saúde Soc**, São Paulo: v.24, n.2, p.447-460, 2015.
- COSTA, Delismar Palmeira; LOPES, Alberto Pereira. A territorialização do capital do agronegócio e a agroindústria do município de Araguaína (TO). **Revista Tocantinense de Geografia**, v. 6, n. 10, p. 39-58, 12 abr. 2018.
- FESTIVAL de Chambarí “Chambarí Show” é realizado em Araguaína. **Araguaína**: Programa Comunidade, 2016. (2 min.), youtube, son., color. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=-zZeNoWYogo>>. Acesso em: 12 jun. 2018.

Regionalidades dos temperos e sabores na culinária do Chambarí em Araguaína, Tocantins
Eliseu Pereira de Brito e João Antonio Lima Soares

GOMES, Horieste. Como trabalhar conceitos em Geografia. **Revista Territorial** - Goiânia: UCG, v.2, n.1, p. 52-68, jan./jun. 2013.

GOMES, Paulo César da Costa. O conceito de região e sua discussão. In: CASTRO, Ina; GOMES, Paulo; CORRÊA, Roberto (Org.). **Geografia: conceitos e temas**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1995. p. 49-76.

GRATÃO, Lúcia Helena Batista. Sabor e paisagem: O que revela o pequi nesta imbricação de ser e essência cultural. **Geograficidade**, v. 4, número especial, p. 4-15, out. 2014.

HAESBAERT, Rogério. Região, regionalização e regionalidade: questões contemporâneas. **Antares**, n. 3, jan/jun 2010.

HARTSHORNE, Richard. **Propósitos e natureza da geografia**. São Paulo: Hucitec/ Edusp, 1978.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **População estimada**. Araguaína, 2017. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/to/araguaina/panorama>>. Acesso em: 19 abr. 2018.

PALHARES, Virginia de Lima. Uma geografia hedonista dos saberes e dos sabores. **Geograficidade**, v.4, número especial, p. 25-35. out. 2014.

PREFEITURA DE ARAGUAÍNA. **Turismo Araguaína**. 23/03/2023. Disponível em: <https://www.araguaina.to.gov.br/turismo-araguaina>. Acesso em: 05 jul. 2024.

REINALDO, Thayssllorranny Batista. Na fronteira de ocupação agrícola no norte do Tocantins. Olhares a partir de Carmorlândia? Tocantins. **Revista Espaço Acadêmico** (UEM), v. XVI, p. 110-119, 2017.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A Alimentação e seu Lugar na História: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, n. 42, p. 11-31, 2005.

TOCANTINS. **Diagnóstico socioeconômico-administrativo**. Palmas: Seplan, 1990.

Submetido em Dezembro de 2022.
Aceito em Janeiro de 2023.