

Culinária Tradicional Quilombola: expressões culturais e potencialidades turísticas da Comunidade Cocalinho -Tocantins

Quilombola Traditional Cuisine: cultural expressions and tourist potential of the Cocalinho Community - Tocantins State

Stephanni Gabriella Silva Sudré

Universidade Federal do Tocantins, Palmas, TO, Brasil
<https://orcid.org/0000-0002-0092-4073>

Regiane Caldeira

Universidade do Estado de Mato Grosso, Cuiabá, MT, Brasil
<https://orcid.org/0000-0002-0920-9922>

Tiago Diniz Siores

Núcleo Comunitário Dom Bosco, Nova Xavantina, MT, Brasil
<https://orcid.org/0000-0002-8821-630>

Resumo: O presente estudo teve como objetivo central conhecer expressões culturais culinárias da comunidade quilombola Cocalinho e seu potencial para atratividade turística. Foram estabelecidos como objetivos específicos, caracterizar a comunidade a partir de breve histórico; identificar recursos culturais da comunidade expressos em dias festivos; descrever produções culinárias tradicionais presentes nos dias de festa e discutir o papel da culinária tradicional como recurso para valorização cultural, afirmação étnica e atração turística. A pesquisa adotou abordagem qualitativa para geração e análise de dados, tendo sido realizada em três fases: pesquisa bibliográfica, observação participante e entrevistas por meio remoto. Os resultados indicaram que a culinária tradicional quilombola desenvolve diferentes papéis dentro da comunidade como o sustento físico, marcador identitário, construção de tradições, representa ainda, um dos elementos de maior destaque dentro do leque de atrativos culturais desse território, o que ressalta seu potencial como figura emblemática dessa cultura.

Palavras-chave: Quilombola; Cultura; Culinária tradicional; Etnoturismo; Tocantins.

Abstract: *The main objective of this study was to learn about cultural expressions of the Cocalinho quilombola community, located in the state of Tocantins, giving emphasis to*

culinary productions and their potential for tourist attractiveness. Specific objectives were established: a) characterize the community based on a brief history; b) identify cultural resources of the community expressed on festive days; c) describe traditional culinary productions present on feast days and d) discuss the role of traditional cuisine as a resource for cultural appreciation, ethnic affirmation and tourist attraction. The research adopted a qualitative approach for data generation and analysis, being carried out in three phases: bibliographic and documental research, participant observation and remote interviews. The results indicated that traditional quilombola cuisine plays different roles within the community such as physical sustenance, identity marker, construction of traditions, it also represents one of the most prominent elements within the range of cultural attractions of this territory, which highlights its potential as emblematic figure of that culture.

Keywords: Quilombola; Culture; Traditional cuisine; Ethnotourism; Tocantins.

Introdução

Os povos amazônidas são o coração do bioma de maior biodiversidade do planeta (MAYCON et. al., 2012; PINTO, 2007). Em meio a este povo diverso, encontram-se quilombolas. Os povos quilombolas compõem comunidades tradicionais originadas e caracterizadas pelas formas identitárias de manifestação, com o uso de recursos e territórios, em uma organização social e conhecimentos gerados e transmitidos pela tradição e hereditariedade afro-brasileira (BRASIL, 2007). Estes povos se organizam de maneira familiar e direcionados para a subsistência com o uso de recursos naturais (DIEGUES; ARRUDA, 2001; ITESP, 1998; DIEGUES, 1996).

As comunidades quilombolas estão na formação cultural do estado do Tocantins, e pertencem ao patrimônio cultural do norte do Brasil. Ao todo, são 44 comunidades reconhecidas pela Fundação Cultural Palmares no Tocantins, e mais outras dezenas de processos reconhecidos (SUDRÉ et. al., 2020).

No território tocantinense os turistas têm buscado áreas naturais e culturais, e principalmente as comunidades quilombolas. Leite; Lamas e Nóbrega (2019, p. 69) relatam que o turista busca experiências únicas em suas viagens e escolhem roteiros que propiciem momentos singulares. Dentre essas vivências destacam-se o contato direto com comunidades étnicas. No universo quilombola existem várias comunidades que escolheram o turismo como atividade produtiva e estão espalhadas nas várias regiões turísticas do Tocantins, como nas Serras Gerais e no Jalapão (SUDRÉ et. al., 2020).

Robinson e Novelli (2005, p. 5) explicam que a partir do comportamento do turista que deseja algo mais especializado e focado em suas necessidades, identidades passam a ser construídas e expressas. Nesse contexto, a identificação de nichos e micro nichos

contribuem para a construção das identidades dos destinos turísticos (ZUCCO et al., 2017; CARVALHO; VIANA, 2014; TAYLOR, 2001).

As regiões turísticas do Tocantins, através da força de mercado estabelecida principalmente por meio do ecoturismo, conquistam valorização cultural a partir da formalização de suas manifestações como produtos turísticos. Por sua vez, proporcionam o compartilhamento de saberes e fazeres, além da geração de renda propiciada pelas visitas.

Diante desse cenário de múltiplos recursos naturais e culturais, o fluxo turístico tem se intensificado continuamente, desenhando não apenas um turismo em áreas naturais, mas também demandando elementos culturais onde as comunidades locais se destacam.

O desenvolvimento do turismo pode ser correlacionado com a conservação dos recursos naturais, quando utilizado de forma que envolva as comunidades, enfatizando os valores ambientais e contribuindo para uma mudança no modo como a natureza é vista pela sociedade (JAFARI, 1994, p. 12).

Com o foco nas pessoas, na comunidade e em suas práticas, o turismo étnico pode ser caracterizado como um micro nicho do segmento turismo cultural, a depender das práticas adotadas. Deve-se ressaltar que o turismo de nicho lança um contrapeso ao turismo de massa. Moech (2001) apresenta o turismo cultural como um conjunto composto por práticas sociais com bases culturais, como a herança histórica, dentro de um emaranhado de relações sociais de hospitalidade e trocas de informações interculturais. As características distintas dos grupos visitados são, assim, os principais elementos de atração (DIAS; AGUIAR, 2002, p. 134).

Com esse entendimento, nota-se que o turismo étnico desponta como uma das formas de construção de identidades, valorização dos recursos culturais dos grupos étnicos e atendimento dos desejos de turistas, que buscam por elementos específicos, pois está “voltado para as tradições e estilo de vida de um grupo” (OMT, 2003, p. 168).

Nesse universo de recursos culturais, um elemento comum pode ser identificado, a culinária, comum no sentido que todos os grupos sociais desenvolvem de forma contínua a sua culinária, mantendo e excluindo elementos incessantemente. A culinária étnica reflete a cultura, natureza e organização social e engloba alimentos de uma comunidade (LOCKWOOD; LOCKWOOD, 1991).

Os turistas têm cada vez mais planejando suas experiências a partir das características culinárias locais (WTTC, 2017, tradução nossa). Além de essencial, a comida possibilita a vivência simbólica e física da cultura do outro. Possibilita a noção de diferença, ao mesmo tempo em que apresenta similaridades e conexões. O turismo gastronômico vem crescendo consideravelmente em todo o mundo, dado sua

significância para a diversificação do leque de atrativos turísticos e estímulo ao desenvolvimento local, regional e nacional (CUNHA, 2020).

Pode-se caracterizar o turismo gastronômico pelo deslocamento do turista motivado a conhecer produtores e comidas, festivais, restaurantes, degustação de iguarias, participar de atividades que envolvam aprendizagem culinária, e não apenas em sua feitura, mas também em seu plantio, manejo, armazenamento, comércio, dentre outros aspectos. Segundo Long (1998), trata-se da participação intencional e exploratória das formas de alimentação do “outro”, envolvendo consumo e/ou preparação de determinado(os) prato(s), de uma cozinha, de um sistema de refeições, ou de um estilo alimentar específico, diferente da cultura de quem viaja e deseja experimentar.

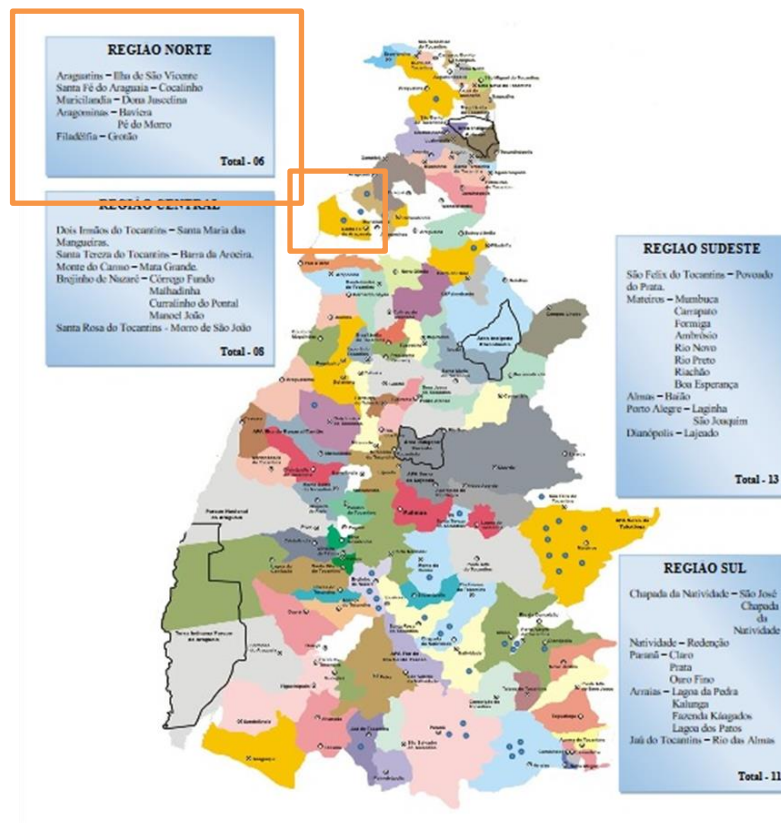
No Tocantins, os esforços de compreensão da amplitude do potencial turístico cultural culinário do estado ainda são incipientes, isso porque são poucas as iniciativas com este foco. Em sua maioria, a comida, o fazer e o comer são dissolvidos em meio aos “atrativos centrais”. O mais recente deles é o livro digital “Identidades do Turismo do Tocantins” (BALSAN et. al. 2020), publicado pela Universidade Federal do Tocantins (UFT), e ainda a região tem sido foco de estudo também pelo Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo da UFT.

O presente estudo se justifica justamente pela necessidade de preencher essa lacuna, visto que configura mais um esforço de compreensão dos potenciais turísticos dos recursos naturais e culturais da região, a partir das manifestações culturais culinárias das comunidades quilombolas, onde trabalhos acadêmicos são ainda bastante incipientes. Visa-se conhecer expressões culturais da Comunidade Quilombola Cocalinho, localizada no norte do estado do Tocantins, conferindo ênfase às produções culinárias e seu potencial para atratividade turística, especificamente a) Caracterizar a comunidade a partir de breve histórico; b) identificar recursos culturais da comunidade expressos em dias festivos; c) descrever produções culinárias tradicionais presentes nos dias de festa e d) discutir o papel da culinária tradicional como recurso para valorização cultural, afirmação étnica e atração turística.

Procedimentos metodológicos

A comunidade quilombola Cocalinho foi escolhida como estudo de caso. Localiza-se em Santa Fé do Araguaia, no norte do estado de Tocantins, na Amazônia brasileira (BRASIL, 2015). A área de estudo se caracteriza pelas comunidades quilombolas, localizadas entre as bacias dos rios Tocantins e Araguaia (FGV, 2016), que abrange o contexto da Região Turística do Vale dos Grandes Rios, integrando um complexo de seis comunidades no norte do Tocantins, reconhecidas pela Fundação Palmares nesta região (Figura 1):

Figura 1 - Localização das comunidades quilombolas do Tocantins



Fonte: Portal Tocantins, 2017.

A abordagem metodológica usada na pesquisa considerou diversas fontes de dados e informações, integrada aos grupos de pesquisas científica e estudos em andamento sobre a biodiversidade e os recursos naturais e culturais. A partir dos preceitos metodológicos e da natureza interdisciplinar, adotou-se a abordagem qualitativa nos procedimentos de coleta de dados, como observação participante, entrevista e análise bibliográfica (ALVES-MAZZOTTI; GEWANDSZNAJDER, 1998).

As pesquisas qualitativas podem ser caracterizadas pelo uso de diferentes técnicas de coleta de dados em campo, através da pesquisa aberta e a observação (DENCKER, 2000; MINAYO, 2004; LAKATOS; MARCONI, 1993; MELLUCI, 2005).

A primeira fase englobou pesquisa bibliográfica e documental. A pesquisa bibliográfica foi realizada em *sites*, livros e artigos científicos sobre cultura, culinária, turismo, comunidades tradicionais, comunidades quilombolas, entre outros. E utilizou os pressupostos teóricos seguindo as concepções de Culinária dos autores: Abdala

(1997), Barbosa (2007), Carvalho; Viana (2014), Gimenes; Morais (1998); Maciel; Moreira (2019) e Montanari (2008). E para gastronomia, os autores Barroco (2008); Cunha; Oliveira (2020). Na temática turismo, Beni (2002, 2006), Dias; Aguiar (2002) e, para turismo quilombola, Balsan et. al. (2020) e Sudré et. al. (2020). A pesquisa documental teve como foco o processo de reconhecimento da comunidade tradicional quilombola Cocalinho.

A segunda fase foi a pesquisa de campo através da observação participante, com a participação do pesquisador no contexto da comunidade, com presença in loco do pesquisador na Comunidade Quilombola Cocalinho, em janeiro de 2020.

A importância da observação do contexto comunitário como técnica reside na possibilidade de captar uma variedade de situações ou fenômenos que não são obtidos por meio de perguntas, uma vez que, observados diretamente na própria realidade, transmitem o que há de mais importante e evasivo na vida real (MINAYO, 1994).

Além da fase de observação, entrevistas foram realizadas com membros da comunidade a fim de compreender as ações e significados atribuídos a esta pelo grupo. Foram entrevistados dois membros da comunidade, que também são alunos do Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo, com o qual se estabeleceu contato inicial através de pesquisas anteriores.

A pesquisa como um todo se desenvolveu no âmbito do Projeto de Pesquisa Científica e acadêmica através do “Núcleo de Turismo em Áreas Naturais” – NTAN, registrado no Sistema de Gestão de Processos Universitários da Universidade Federal do Tocantins - GPU nº 3303, e coordenado pela docente do curso de Tecnologia em Gestão de Turismo, Professora MSc Stephanni Sudré.

A terceira fase envolveu geração de dados por meios virtuais. No contexto da pandemia foi identificado o formulário Google como a forma mais adequada de manter o distanciamento e a continuidade da pesquisa. Foi encaminhado para o grupo WhatsApp da comunidade, um formulário com oito perguntas semiabertas sobre a comunidade e o olhar sobre o turismo, sendo que houve retorno de 21 membros da comunidade.

A Comunidade Cocalinho

A comunidade pesquisada é uma comunidade tradicional pela composição e formação cultural e foi reconhecida legalmente por isso. A denominação é Cocalinho, também conhecida como ‘Cocalim’, nome que surge pelas características ambientais da região formada por palmeira Babaçu, que compõe a paisagem da comunidade. A Comunidade

Culinária Tradicional Quilombola: expressões culturais e potencialidades turísticas da Comunidade Cocalinho -Tocantins

tradicional quilombola Cocalinho está no corredor ecológico do rio Araguaia, o que justificou a escolha do local pela comunidade.

As características naturais são relevantes e expressas em várias manifestações culturais, bem como na culinária, que tem na diversidade da área de influência, a transição entre o Cerrado e a Amazônia, uma característica marcante.

A culinária de todos os grupos sociais é intimamente ligada à natureza, e está na base de todos os sistemas alimentares, como resultado de processos culturais que envolvem a domesticação, transformação e reinterpretação da natureza (FRANZONI, 2016).

O reconhecimento como Comunidade Quilombola na Fundação Palmares foi concedido em janeiro de 2006, e logo foi criada a Associação Quilombola de Cocalinho (ACQC), com objetivo de articular suas questões políticas, sociais, culturais, ambientais e financeiras. Isto se refletiu na maneira como a comunidade se organizou em grupo, com o foco principal de fomentar o auto reconhecimento como quilombola, o que atribuiu de destaque às habilidades e potencialidades de expressões culturais da comunidade, assim como a valorização de todos seus saberes e fazeres.

Trata-se de uma comunidade próxima do centro urbano da cidade de Santa Fé do Araguaia, e seus aspectos organizacionais, sociais e culturais ancestrais e atuais têm sido formados a partir desta característica.

Trata-se de um quilombo contemporâneo dado o seu recente autoconhecimento e da forma de manifestação e interação da cultura étnica e contemporânea, decorrente da conjuntura dos aspectos culturais tradicionais e das manifestações que vêm adaptando aos elementos culturais recentes (OLIVEIRA, 2015).

Portanto, toda a culinária local, desde os ingredientes, equipamentos, formas de cocção, ambiente de confecção, são resultados deste envolvimento entre os aspectos urbanos e contemporâneos.

Tradição em expressões culturais: festa, dança e comida

A partir desses encontros e estabelecimento de um conjunto socioambiental, em especial a sobrevivência, essas pessoas foram se afinando também na construção de sua cultura, reunindo diferentes formas de expressão e escolhendo aquelas que faziam/fazem sentido para o grupo, construindo marcadores identitários a partir dos momentos de trabalho e momentos de lazer, em que as festas constituíram-se não apenas em forma de aproveitar seu tempo livre, mas uma maneira de agradecer por tudo que foi obtido e construído nesses cotidianos de trabalho e resistência.

Culinária Tradicional Quilombola: expressões culturais e potencialidades turísticas da Comunidade Cocalinho -Tocantins

A tradição desenvolve um papel coesivo da sociedade, pois trata-se do conjunto de valores no qual o indivíduo se estabelece (BORNHEIM, 1997). Apesar de passar a sensação de constância e permanência, a tradição é dinâmica e segue o movimento ditado pelo grupo, que continuamente estabelece seus elementos.

No universo da tradição, o conjunto festa, dança e comida compõe um cenário bastante comum em diferentes partes do mundo, contudo, muito específicos em suas formas de expressão. Cada grupo social constrói, a partir dos recursos disponíveis, materiais e imateriais, a paisagem que diretamente os identifica.

A Comunidade Cocalinho tem uma programação diversificada de apresentação, interação e compartilhamento de suas manifestações culturais, especialmente as culinárias, por meio do calendário anual de eventos em que divulga suas principais atividades de recepção de turistas e visitantes.

O cenário festivo da comunidade tem como maior evento o Festejo de São Domingos de Gusmão. A festividade acontece sempre no início do mês de agosto e é realizada em nove noites de novena, além de trazer consigo uma vasta programação religiosa e social. Durante todas as noites de festejo acontecem novenas e celebração da palavra e procissão com o padroeiro no encerramento. Após esses atos são realizadas as programações sociais, como bingos, leilões, apresentações culturais, vendas de comidas típicas e bebidas, com objetivo de gerar fundos para a igreja. No encerramento das festas sempre acontecem torneios de futebol amador e baile.

Em novembro ocorre a comemoração “O Dia da Consciência Negra” e FEMEC Projeto da Escola Municipal Emanuel, com variados tipos de eventos, como esportivos, religiosos, sociais e as famosas baladas dançantes. A consciência negra é um evento promovido pela Associação Quilombola de Cocalinho (ACQC), tendo seu início após o reconhecimento da comunidade como remanescente de quilombo, na gestão da presidente Maria do Espírito Santo.

O evento tem como objetivo a sensibilização e valorização da cultura quilombola dentro da comunidade, que de início passava por grandes dificuldades para aceitar o seu reconhecimento étnico quilombola. A programação do evento é formada por apresentações culturais da comunidade e visitantes, palestra e passeata pelas ruas de Cocalinho. Até então foram festejados cinco anos consecutivos de cavalgada, ficando o ano de 2019 sem a realização, porém com previsão de retomada. O evento foi cancelado justamente pela pandemia do novo coronavírus.

Os projetos da comunidade e da escola são importantes no contexto da visitação e já foram contemplados em editais e prêmios como o prêmio Culturas Populares 2007, mestre Duda – 100 anos de frevo (MinC); Resgatando a Cultura de Um Povo Quilombola, aprovado no Prêmio Seu Cisso 2011, de Apoio a Transmissão de Saberes Tradicionais

Quilombolas, promoções da Secretaria de Cultura do Estado do Tocantins, através do Fundo Estadual de Cultura e Projeto de Sustentabilidade familiar Horta orgânica 2019.

Tradições culinárias

A tradição culinária envolve elementos compartilhados como plantas comestíveis ao longo dos tempos, suas formas de cultivo, colheita, armazenamento, preparo, consumo, assim como e especialmente, seus significados simbólicos. Nesse sentido, a comida tradicional pode ser identificada como aquela passada de geração a geração reunindo “a qualidade do atual, do que é novo, adequado à vida moderna, ao mesmo tempo que permite uma referência à tradição que se reconhece no sabor da infância e numa imaginária pureza” (ABDALA, 1997, p.161).

Como tradição, a comida pode conquistar o *status* de emblema, uma forma de apresentar e representar o grupo que a elege como comida. Maciel denomina tais comidas como emblemáticas por serem vistas como “marcas exteriores de distinção, condensadoras e sintetizadoras de ideias, imagens e representações sociais” (MACIEL, 1996, p.34).

Estabelecida tal diferenciação, a partir da legitimação do grupo que come, a comida tradicional emblemática, pode muitas vezes compor o leque de opções ofertadas para os de fora, não apenas amigos, parentes e outros conhecidos, mas os de fora desconhecidos - os turistas. A partir disso, a comida, além de necessária e indissociável da prática turística, passa a compor a paisagem turística, podendo ser apreciada por meio de todos os sentidos do corpo. Para os turistas e o turismo, as denominações “comida típica” ou “pratos típicos” são bastante utilizadas para definir pratos que se destacam em determinada culinária.

O prato típico nem sempre é o mais comido diariamente por um grupo, ou em uma região, mas é selecionado como emblema alimentar e representa o modo como as pessoas gostariam de ser reconhecidas (MACIEL; MOREIRA, 2019). Gimeses e Moraes (2012, p.2-5) definem pratos típicos como aqueles que compõem a gastronomia de uma região associados à sua história e aos antepassados da gente do lugar. Trata-se de uma comida tradicional e histórica. A comida típica não é qualquer comida; representa experiências vividas, representa o passado, e ao fazê-lo, o coloca em relação com os que vivenciam o presente.

A Comunidade Cocalinho demonstra suas raízes através dos moradores mais velhos, que apesar de terem feito suas escolhas em relação ao que permanece em termos de tradição culinária, ainda sabem fazer pratos que, em sua maioria, permanecem apenas na memória e raramente na mesa cotidiana. E demonstram a

Culinária Tradicional Quilombola: expressões culturais e potencialidades turísticas da Comunidade Cocalinho -Tocantins

possibilidade de transmissão para novas gerações, quando envolvem toda a comunidade na elaboração e degustação das receitas.

Os pratos compõem suas festas e o dia a dia da comunidade, e um destes pratos típicos de Cocalinho é o bolo de puba assado na pedra, preparado apenas na semana santa. Este prato que hoje atrai pessoas para ver, fazer e comer.

A senhora Lúcia Maria Rodrigues (popular Dona Lúcia) e a senhora Francisca Maria da Conceição (popular Dona Chica), moradoras da comunidade, são as cozinheiras mais conhecidas deste prato.

A elaboração é composta por ingredientes regionais e muitos deles originados da comunidade. O processo é iniciado pela mandioca, cultivada e colhida na comunidade, o que garante a procedência e o planejamento da receita e representa as raízes da cultura de subsistência. O primeiro passo é descascar para colocar de molho em água em bacias grandes, permanecendo de quatro a cinco dias de molho, porém se a mandioca for mais macia, três dias torna-se suficiente.

E depois de “ir suserano¹” a mandioca - um modo local de mencionar a necessidade de torcer e retirar boa parte do líquido absorvido no processo anterior, o molho na água, a massa da mandioca é colocada na prensa para ser amassada. À mandioca amassada são adicionados o azeite ou leite de coco (normalmente de babaçu) e o ovo (geralmente caipira). E assim, monta-se sobre a “trempe”, processo de cobrir com folha de bananeira a pedra quente e deixar a massa assar.

O bolo de puba apresenta um processo de produção demorado e bastante complexo em termos de detalhes. Caracteriza uma comida com organização específica, onde aprender a preparar requer “mãos na massa” e não apenas observação. Até mesmo por isso, quem se coloca como aprendiz, aprende fazendo e não apenas olhando. Uma forma de transmissão que une oralidade e prática.

Além deste bolo, outros pratos fazem parte da culinária tradicional da comunidade, como as tortas feitas de feijão e jerimum, ambos feitos com produtos locais de maior disponibilidade.

Para a torta de jerimum, o preparo inicia com o jerimum sendo amassado, seguido da adição do ovo caipira batido, sal e outros temperos a gosto. A cocção pode ser realizada em forno a lenha ou a gás.

O preparo da torta de feijão começa tostando o feijão trepa-pau, depois deve ser cozido em água, após cozido retira-se o caldo e coloca-se para escorrer. O passo seguinte

¹ Segundo o dicionário Oxford este termo era usado para denominar o domínio dos feudos. E pode ser que represente esse processo de dominar, torcendo a massa de mandioca.

Culinária Tradicional Quilombola: expressões culturais e potencialidades turísticas da Comunidade Cocalinho -Tocantins

é amassar bem até que forme uma massa homogênea, acrescenta-se ovo batido e sal. E são cozidos tradicionalmente no fogão a lenha.

As tortas são compostas por um número pequeno de ingredientes, são receitas preparadas e distribuídas durante a festa da semana santa entre os vizinhos, mais próximos e familiares, como uma forma de lembrar o passado e estabelecer uma conexão com a geração presente, mostrando para os jovens como eram algumas comidas de antigamente.

Na comunidade também são produzidas outras receitas conhecidas na região, como o beiju feito da tapioca e cuscuz de milho, além disso, a preparação de farinha de puba que as famílias preparam para consumo próprio.

Comida como posicionamento étnico e potencializador de atração turística

Comer é uma necessidade humana e normalmente observada do ponto de vista da nutrição, mas em muitos momentos a comida ganha contornos culturais de ancestralidade.

A comunidade Cocalinho tem conduzido seus processos de formação e manutenção cultural ao longo de sua história agregando a culinária aos momentos festivos e de comemoração. A comida e as festas formam o conjunto de elementos motivadores das visitas na localidade.

Os eventos da comunidade favorecem a ampliação da visibilidade deste grupo, configuram-se como de grande significância para a reflexão sobre a construção histórica da invisibilidade quilombola e seus apagamentos culturais e intelectuais.

As famílias da comunidade são visitadas nestes períodos de festejos por pessoas das comunidades vizinhas, membros da família que não moram na comunidade, grupos religiosos e escolares, autoridades religiosas, comunitárias e políticas.

O período de visita é constituído por orações, apresentações culturais, danças, músicas, rodas de conversas, visitas às casas e ao centro cultural da comunidade. Em todo o evento são oferecidas comidas e bebidas aos convidados e visitantes pela própria comunidade. A comida oferecida traduz hospitalidade e comensalidade, favorece ainda a transmissão do conhecimento tradicional para a comunidade local e para os visitantes.

A culinária quilombola da comunidade Cocalinho apresenta saberes, fazeres através de tecnologias sociais próprias, com expressões da linguagem oral, com utensílios, ingredientes locais e de apropriação territorial, com movimentos de resistência através da autonomia alimentar. Todos os fatores já mencionados são

Culinária Tradicional Quilombola: expressões culturais e potencialidades turísticas da Comunidade Cocalinho -Tocantins

valores étnicos, elementos que podem contribuir para que o turismo se torne diferenciado e atrativo, além de mercadologicamente competitivo.

A alimentação faz parte das necessidades básicas dos viajantes, quando o turista sai de sua residência está propício a vivenciar a cultura alheia em seus mais variados aspectos, desde a língua à comida local. E a gastronomia tem o poder de trazer um pouco da cultura visitada para o viajante, onde este pode literalmente consumi-la.

Através da alimentação, é possível visualizar e sentir tradições que não são ditas. A alimentação é também memória, opera muito fortemente no imaginário de cada pessoa, e está associada aos sentidos: odor, visão, o sabor e até a audição (BARROCO, 2008, p. 4).

Os desejos dos turistas vêm mudando de espectador para vivenciador e parte do processo de produção do que está sendo vivenciado. No caso da comida, quer participar do rito alimentar, conhecer o preparo, os ingredientes, a origem, os utensílios utilizados, a história da comunidade local, dentre outros. O turista está em busca de novas experiências que fogem do seu cotidiano, mas que podem agregar valores e saberes a este. A partir da comida estará mais do que satisfazendo uma necessidade fisiológica, estará consumindo a cultura de uma região e não apenas um mero produto comercializado, que poderia ser adquirido em qualquer localidade (CUNHA; OLIVEIRA, 2011). Ao retornar para seu lar o turista carregará consigo muito mais que os sabores dos pratos consumidos, levará experiência, história e vivência.

A comida é carregada de laços de pertencimento, as receitas repassadas por gerações, as lembranças dos momentos à mesa, os ingredientes, tudo isso reforça o sentido do alimento em determinada comunidade. Para Montanari (2008, p. 183) “o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo”. Schluter (2003, p. 32) reforça que

A identidade também é expressa pelas pessoas através da gastronomia, que reflete suas preferências e aversões, identificações e discriminações, e, quando imigram, a levam consigo, reforçando seu sentido de pertencimento ao lugar de origem. Dessa forma vai-se criando uma cozinha de caráter étnico, explorada com muita frequência no turismo para ressaltar as características de uma cultura em particular.

Quando essa identidade é vista pelo ponto de vista da comunidade quilombola, ressalta a história, a luta de posse pela terra e a relação construída ao longo do espaço, desde a instalação pensada para subsistência e sobrevivência de seus semelhantes. A comida carrega consigo inúmeros símbolos de resistência e afirmação étnica, os quais unem seus membros como forma de reafirmar quem são.

A “valorização das cozinhas tradicionais se vincula ao reconhecimento de suas identidades e seus modos de vida. A comida pode ser então, um marcador identitário” (SILVA; BAPTISTA, 2016, p. 71), no qual, por meio do turismo, faz com que se busque resgatar esses valores culturais, pois se “criam possibilidades para a revitalização da identidade cultural, através da manutenção e preservação de seus bens culturais, além das mais ricas e variadas tradições” (CUNHA; OLIVEIRA, 2011, p. 8) que muitas vezes não são valorizadas pelas gerações mais novas, muitas vezes por desconhecimento.

As manifestações artísticas e a culinária da comunidade

A dança do Lindô é praticada na comunidade quilombola de Cocalinho, criada por escravizados que viviam em São Domingos do Maranhão no povoado Viola, compartilhada pelas comunidades quilombolas do Pará, Maranhão e Tocantins. Trata-se de uma dança de roda, dançada em pares, onde a quantidade de participantes é definida de acordo com o espaço de realização da dança. “Consiste em uma roda onde os homens caminham por um lado e as mulheres por outro e se entrelaçam, cantando cantigas típicas que retratam o trabalho na terra” (DOMINGUES-LOPES, 2015, p. 7).

Na comunidade essa dança inicialmente era uma forma de comemoração dos finais de colheitas, onde os mesmos ganhavam um tempo de folga e usava aquele momento para comemorar entre eles. Foi trazida para a comunidade por José Pereira da Silva, o qual aprendeu a dança com 12 anos de idade vendo seus avós dançarem, configurando uma tradição. A dança era realizada na comunidade principalmente na Sexta-feira Santa, como prática da tradição de velar os santos do altar, razão pela qual teriam que se manter acordados, dançando o Lindô para espantar o sono.

As manifestações culinárias também estão presentes nas músicas cantadas no Lindô, como a mencionada pelos entrevistados:

*Eu plantei meu milho no caminho do sertão
Eu quebrei ele verde por causa do ladrão
Ô pisa o milho a mamãe ta pisando.*

E fala do milho, l alimento essência que faz parte da cultura agrônômica da comunidade pela diversidade de possibilidades de subprodutos, como a farinha o consumo in natura e ainda para a venda. Outra música que mostra a importância dos alimentos e a relação com o trabalho, nas manifestações artísticas musicais e de expressão corporal do Lindô, foi lembrada nas entrevistas:

*Bota fogo na cana
Canavial*

E deixa o fogo queima

Canavial

E deixe o fogo queima

A letra evidencia a cana de açúcar presente em muitas receitas como o melaço, açúcar Mascavo, caldo de cana e aguardente, além do trabalho inicial em canaviais externos à comunidade.

Em relação ao artesanato, as manifestações artísticas produzidas em madeira pelo artista Elimar Sousa Ribeiro (popular Negão *Reggae*) vêm conquistando destaque. O artesão esculpe os principais peixes do rio Araguaia como o pintado (figura 2) e o tucunaré (figura 3), presentes em ensopados, caldos, moquecas e frituras.

Figura 2 - Escultura dos peixes Pintado e Tucunaré



Fonte: Ribeiro, 2020.

O artesão destaca que sua inspiração nasce principalmente do *reggae* com o foco na cultura quilombola, carregando ainda elementos da natureza, música e a história de Cocalinho.

Considerações finais

A comunidade, a partir do reconhecimento oficial, fortaleceu laços coletivos e com sua própria história, tanto de forma coletiva quanto individual. Cada membro passou a enxergar o seu papel no grupo e ver a si mesmo como diferente, mas ao mesmo tempo parte de um todo que não tem que ser igual, mas que se valoriza justamente pela diferença e diversidade. Sabe-se que não é o outro, por se saber quem é.

Ser quilombola passa a ser emblema de orgulho comunitário e individual. E a partir desse conhecimento e reconhecimento do valor que existe nisso, as expressões antes localizadas em ambientes domésticos, conquistam outros, como a mídia, mundo

acadêmico, redes sociais, eventos externos e, especialmente, na mente do grupo em questão e nos de fora. Dessa forma, a comunidade deseja e passa a apresentar seus saberes e fazeres ancestrais como estratégia de posicionamento e resistência.

Quando o convite para participar de suas celebrações é estendido a todos pela comunidade, o sentimento de querer aproximar-se do outro e compartilhar algo de valor - sua cultura - é o que impulsiona tal ação. E em meio a isso, os turistas vivenciam realidades muitas vezes bastante distantes das suas, mas que também fazem parte de uma realidade maior onde estão inseridos, ser brasileiro, onde a diversidade cultural vibra como uma de suas características mais proeminentes.

Em meio às atividades passíveis de serem vivenciadas na comunidade, comer se destaca como uma das mais necessárias e atrativas. A comida não satisfaz apenas o estômago, mas traduz por meio de algo que atravessa todos os sentidos do corpo uma cultura específica, nesse caso a culinária quilombola da comunidade Cocalinho.

As comidas ofertadas em seus festejos carregam saberes que foram sendo cozidos no fogo da tradição, tendo elementos retirados e outros acrescentados, e por isso mesmo caracterizada como tradição, por sua dinamicidade que ao mesmo tempo, confere sentido à prática, tanto pelos que possuem esse saber-fazer, quanto para os que consomem o que é produzido a partir dele.

Considera-se que a vivência dos turistas com os elementos do patrimônio cultural pode contribuir para o fortalecimento das identidades do grupo quilombola e para a revalorização da memória e da cultura local. Algo que se apresenta como objetivo principal dessa comunidade.

Referências

ABDALA, M.C. **Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro.** Uberlândia: EDUFU, 1997.

ALVES-MAZZOTTI, A. J.; GEWANDSZNAJDER, F. **O método nas ciências naturais e sociais: pesquisa quantitativa e qualitativa.** São Paulo: Pioneira, 1998.

BALSAN, R.; NASCIMENTO, N. N.; OLIVEIRA, M. C. A. (Org.). **Identidades do turismo no Tocantins.** Palmas, TO: EDUFT, 2020.

BARBOSA, L. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, n. 28, p. 87-116, jul/dez. 2007.

BARROCO, L.M.S. **A importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano.** 2008. Disponível em: <<http://EconPapers.repec.org/RePEc:erv:turdes:y:2008:i:2:6>>. Acesso em: 04 nov. 2020.

BENI, M. C. **Análise estrutural do turismo.** São Paulo: SENAC, 2002.

Culinária Tradicional Quilombola: expressões culturais e potencialidades turísticas da Comunidade Cocalinho -Tocantins

BORNHEIM, G. O conceito de tradição. In: BORNHEIM, G. **Cultura brasileira – tradição/contradição**. Rio de Janeiro: Zahar, 1997.

BRASIL. **Decreto 6.040 de 7 de fevereiro de 2007**. Disponível em:<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6040.htm>. Acesso em: 10 fev. 2020.

BRASIL. **Mais informações sobre a Amazônia Legal**. Comissão de Integração Nacional, Desenvolvimento Regional e da Amazônia. 2015. Câmara dos Deputados. Disponível em <www2.camara.leg.br/atividade-legislativa/comissoes/comissoes-permanentes/cindra/amazonia-legal/mais-informacoes-sobre-a-amazonia-legal>. Acesso em 1 mar. 2020.

CARVALHO, R.; VIANA, M. Somos o que consumimos: aspectos identitários e contemporâneos. **Turismo: Visão e Ação**, v.16, n.3, pp.690-709, 2014.

CUNHA, S.I.D. Turismo gastronómico: um produto diferenciador para Portugal. 2020. 172f. **Dissertação** (Mestrado em Tecnologia e Gestão). Instituto Politécnico de Viseu, Portugal, 2020. Disponível em: <<https://repositorio.ipv.pt/bitstream/10400.19/6247/1/Sandra%20Isabel%20Duarte%20e%20Cunha.pdf>>. Acesso em 15 jan. 2021.

CUNHA, K.B.; OLIVEIRA, L.V. A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural. **Anápolis Digital**, Anápolis, Vol.2, n.1, jul. 2011. Disponível em: <<http://www.anapolis.go.gov.br/revistaanapolisdigital/wp-content/uploads/2011/07/A-GASTRONOMIA-ENQUANTO-ATRATIVO-HIST%C3%93RICO-CULTURAL1.pdf>>. Acesso em: 14 jul. 2020

DENCKER, A. de F. M. **Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo**. São Paulo: Futura. 2000.

DIAS, R.; AGUIAR, M.R. **Fundamentos do turismo: conceitos, normas e definições**. Campinas: Alínea, 2002, 287 p.

DIEGUES, A.C.S. **O mito da natureza intocada**. São Paulo: Hucitec. 1996.

DIEGUES, A.C.S.; ARRUDA, R.S.V. (orgs.). **Saberes tradicionais e biodiversidade no Brasil**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente; São Paulo: USP, 2001.

DOMINGUES-LOPES, Rita de C. Manifestações culturais através da dança e da música no Estado do Tocantins: uma breve apresentação. In: Reunião dos Antropólogos do Norte e Nordeste (ABANNE), 14., & Reunião Equatorial de Antropologia (REA), 5., 2015, Maceió. **Anais**. Maceió: UFAL, 2015. Disponível em: <http://www.evento.ufal.br/anaisreaabanne>. Acesso em: 30 jun. 2016.

FGV. **Amazônia legal: propostas para uma exploração agrícola sustentável**. Centro de Estudos do Agronegócios – EESP: Fundação Getúlio Vargas. 2016.

FRANZONI, E. A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração. **Dissertação** (Mestrado em Ciências da Educação). Faculdade de Ciências Sociais e Humanas. Universidade Nova de Lisboa. 2016

Culinária Tradicional Quilombola: expressões culturais e potencialidades turísticas da Comunidade Cocalinho -Tocantins

GIMENES, M. H.S.G.; MORAIS, L.P. Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional - DOI 10.5216/ag.v6i3.21064. **Ateliê Geográfico**, v. 6, n. 3, p. 148-162, 15 nov. 2012.

ITESP. **Relatório Técnico-científico de identificação das comunidades remanescentes de quilombos de Ivaporunduva**. São Paulo, 1998. 64p.

JAFARI, J. **La cientificacion del turismo**. Estudios y perspectivas en turismo. Buenos Aires: CIET, v.3, n.1, p.7-36, 1994.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos de metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 1993.

LEITE, A.F.R.; LAMAS, S.A.; NÓBREGA, W. R. de M. Sistemas de gestão ambiental e competitividade: uma análise de múltiplos casos em meios de hospedagem de Natal–RN. **Turismo-Visão e Ação**, v. 21, n. 1, p. 65, 2019.

Lockwood, Y. R.; Lockwood, W. G. (1991). Pasties in Michigan’s Upper Peninsula: Foodways, interethnic relations, and regionalism. In: S. Stern & J. A. Cicala (Eds.). **Creative Ethnicity: Symbols and Strategies of Contemporary Ethnic Life** (pp. 3-20). Logan: Utah State University Press.

LONG, L.M. Culinary tourism:a folkloristic on eating and otherness. **Southern Folklore**, v.55, n.3, 1998.

LOPES, R.C.D. Identidade e territorialidade na comunidade remanescente de quilombo Ilha de São Vicente na região do Bico do Papagaio – Tocantins. **Tese** (doutorado) Universidade Federal de Pernambuco – Pós-graduação em Antropologia, Recife, 2019.

MACIEL, M.E. Churrasco à gaúcha. **Horizontes Antropológicos – Comida**, Porto Alegre, v.2, n.4, p. 34-48, 1996.

MACIEL, M.E.; MOREIRA, E. Tradições alimentares e comidas emblemáticas. **Iluminuras**, Porto Alegre, v.20, n.51, p.10-25, dez, 2019.

MAYCON, J.L.; MENIN, Marcelo; ARAÚJO, Maria Gracimar Pacheco; HRBEK, Tomas. (Org.). **Biodiversidade Amazônica: caracterização, ecologia e conservação**. Manaus: Edua, 2012.

MELLUCI, A. **Por uma sociologia reflexiva: pesquisa qualitativa e cultura**. Petrópolis, RJ:

MINAYO, M. C. S. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes, 2004.

MOESCH, N. Turismo: virtudes e pecados. In: GASTAL, S. (Org.). **Turismo: nove propostas para um saber-fazer**. 2. ed. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2001, p. 93-102.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2008.

MOREIRA, E.S.B. A. Imagens das mulheres negras da comunidade quilombola de Cocalinho município de Santa Fé do Araguaia- TO - Séculos XXI. 2015. 47f. **Trabalho de Conclusão de Curso** (Graduação em História) – Universidade Federal do Tocantins, Araguaína, 2015.

OLIVEIRA, G.A. de. Pegos a laço: identidade, deslocamento e luta pela terra no quilombo de Cocalinho. 2018. 262f. **Tese** (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em Ciências

Culinária Tradicional Quilombola: expressões culturais e potencialidades turísticas da Comunidade Cocalinho -Tocantins

Sociais – Universidade Estadual Paulista (Unesp) – Faculdade de Filosofia e Ciências, Marília, 2018.

OLIVEIRA, G.A. de. Quilombolas do norte do Tocantins: características e significados de uma experiência. In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE HISTÓRIA, 7., 06 a 09 out. 2015, Maringá-PR. **Anais**. Maringá: UEM, 2015. p. 2533-2543. Disponível em: <http://www.cih.uem.br/anais/2015/trabalhos/1088.pdf>. Acesso em 10 nov. 2020.

OMT. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO. **Turismo Internacional uma perspectiva global**. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

PINTO, L. F. Amazônia. **Almanaque Brasil Socioambiental**. Instituto Socioambiental (ISA). 2007. p. 83-106

ROBINSON, M.; NOVELLI, M. Niche tourism: an introduction. In: NOVELLI, M. (ed.), **Niche tourism: Contemporary issues, trends and cases**. Oxford: Elsevier, 2005, pp.1-11.

SCHLUTER, R.G. **Gastronomia e Turismo**. 2 ed. São Paulo: Aleph, 2006.

SILVA, R.P.; BAPTISTA, S.R. A comida em comunidades quilombolas: reflexões sobre saberes e mercados solidários. **Ágora**, [S.l.], v. 18, n. 1, p. 68-77, out. 2016. ISSN 1982-6737. Disponível em: <<https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/7396>>. Acesso em: 14 nov. 2020.

SUDRÉ, S. G. S.; LEITE, A. F. R. SILVA, W. R.S. Potencialidade turística dos quilombos: análise da Comunidade Quilombola Cocalinho - Tocantins. In: BALSAN, R.; NASCIMENTO, N. N.; OLIVEIRA, M. C. A. (Org.). **Identidades do turismo no Tocantins**. Palmas, TO: EDUFT, 2020.

TAYLOR, J. P. Authenticity and sincerity in tourism. **Annals of Tourism Research**, v.28, n.1, p. 7–26, 2001.

WTTC. World Travel and Tourism Council. (2017). **Travel and tourism: Global Economic Impact**. Disponível em <https://www.wttc.org/-/media/files/reports/economic-impact-research/2017-documents/global-economic-impact-and-issues-2017.pdf>

ZUCCO, F.; QUADROS, C.; SCHMITT, J.; FIUZA, T. Imagem e identidade turísticas relacionadas às práticas e bens culturais percebidas pelos residentes: perspectivas a partir da cidade de Blumenau, Santa Catarina, Brasil. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v.11, n.2, pp.320-346, 2017.

Sobre os autores:

Stephanni Gabriella Silva Sudré é Mestre em Ciências Ambientais e docente da Universidade Federal do Tocantins. E.mail: stephanni_@uft.edu.br.

Regiane Caldeira é Doutora em Sociologia e docente da Universidade do Estado de Mato Grosso. E.mail: regianecaldeira@unemat.br.

Tiago Diniz Siores possui MBA em Turismo e hospitalidade e é docente do Núcleo Comunitário Dom Bosco - Escola Billy Gancho. E.mail: tiagodinizsiores@gmail.com.