



UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PORTO NACIONAL  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM LETRAS  
MESTRADO ACADÊMICO EM LETRAS

**CASSIANE OLIVEIRA DE SOUZA GOMES**

**ANÁLISE DIALETOLÓGICA DO CAMPO SEMÂNTICO  
ALIMENTAÇÃO E COZINHA DO ALTAS LINGUÍSTICO  
TOPODINÂMICO E TOPOESTÁTICO DO ESTADO DO  
TOCANTINS (ALITTETO)**

Porto Nacional/TO

2022

CASSIANE OLIVEIRA DE SOUZA GOMES

**ANÁLISE DIALETOLÓGICA DO CAMPO SEMÂNTICO  
ALIMENTAÇÃO E COZINHA DO ALTAS LINGUÍSTICO  
TOPODINAMICO E TOPOESTATICO DO ESTADO DO  
TOCANTINS (ALITTETO)**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Letras da Universidade Federal do Tocantins (UFT), como requisito para a obtenção do título de Mestre em Letras.

Orientadora: Profa. Dra. Greize Alves Silva

Porto Nacional/TO

2022

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)**  
**Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Tocantins**

---

- G633a Gomes, Cassiane Oliveira de Souza.  
Análise dialetológica do campo semântico da alimentação e cozinha do Atlas Linguístico Topodinâmico e Topoestático do Estado do Tocantins (ALiTTETO). / Cassiane Oliveira de Souza Gomes. – Porto Nacional, TO, 2022.  
139 f.  
Dissertação (Mestrado Acadêmico) - Universidade Federal do Tocantins – Câmpus Universitário de Porto Nacional - Curso de Pós-Graduação (Mestrado) em Letras, 2022.  
Orientadora : Greize Alves da Silva  
1. Campo Semântico da Alimentação e Cozinha. 2. ALiTTETO. 3. Dialetologia. 4. Geolinguística Pluridimensional. I. Título

**CDD 469**

---

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS – A reprodução total ou parcial, de qualquer forma ou por qualquer meio deste documento é autorizado desde que citada a fonte. A violação dos direitos do autor (Lei nº 9.610/98) é crime estabelecido pelo artigo 184 do Código Penal.

**Elaborado pelo sistema de geração automática de ficha catalográfica da UFT com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).**

**Cassiane Oliveira de Souza Gomes**

**ANÁLISE DIALETOLÓGICA DO CAMPO SEMÂNTICO  
ALIMENTAÇÃO E COZINHA DO ALTAS LINGUÍSTICO  
TOPODINAMICO E TOPOESTATICO DO ESTADO DO TOCANTINS  
(ALITTETO)**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Letras da Universidade Federal do Tocantins (UFT), como requisito para a obtenção do título de Mestre em Letras.

Data de aprovação: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ /2022

Banca Examinadora

---

Profa. Dra. Greize Alves da Silva, PPG-Letras

---

Prof. Dr. Sebastião Elias Milani, PPGLL

---

Prof. Dr. Daniel Marra da Silva, PPG-Letras

*Aos meus pais, Tião e Valdinha,  
que sempre foram meu apoio na busca pelo conhecimento.*

*Escrevi para mamãe contando como foi a viagem. Descrevi o internato tintim por tintim. E contei-lhe as minhas inúmeras dificuldades, sobretudo na linguagem. Não esqueço de jeito nenhum – eu falava: Reque de calça, no lugar de zíper. Gonda de relógio, no lugar de pulseira, e por aí afora.*

Juarez Moreira Filho, *Rancho Alegre.*

## **AGRADECIMENTOS**

Ao Verbo divino, que me abençoou com forças e amigos para concluir essa nobre tarefa de auxiliar na compreensão dos modos de falar do nosso querido povo do Tocantins.

À minha orientadora, pela oportunidade de participar de suas pesquisas e pelo apoio necessário para chegar até aqui.

Aos meus queridos familiares – esposo e filhas –, que me deram o suporte necessário para que eu pudesse me concentrar nos estudos, me compreenderam e apoiaram em todos os momentos.

## RESUMO

O presente estudo objetiva a descrição pluridimensional dos usos, no Tocantins, de itens lexicais pertencentes ao campo semântico *alimentação e cozinha*, conforme dados levantados pela pesquisa feita por Greize Silva entre 2015 e 2018 e que deu origem ao *Atlas Linguístico Topodinâmico e Topoestático do Tocantins – ALiTTETO* (2018). Esta dissertação identifica a realidade diatópica, diagenérica e diageracional dos falantes em relação aos usos coletados, visando caracterizar os modos como são realizadas as influências exercidas mutuamente pelos falantes dos grupos topoestático e topodinâmico. Além disso, confronta os usos feitos por eles – conforme o que foi registrado por Silva e colaboradores –, com as expressões dicionarizadas das lexias. O nosso objetivo é descrever a variação léxico-semântica das variantes para os questionamentos coletados no campo semântico *alimentação e cozinha*, no Tocantins. O trabalho utilizou a metodologia dialetológica já consagrada por estudos que desenvolvem análises a partir do ALiB e demais atlas linguísticos posteriores (YIDA, 2011; RIBEIRO, 2012; PORTILHO, 2013; SILVA, 2018; MENEZES, 2021): a partir do *corpus* disponível, procedeu-se ao cotejo, tratamento e análise, quantitativa e qualitativa dos itens coletados com base no referencial teórico adotado para leitura e interpretação dos dados. Em seguida, foram feitos, via instrumental da Geolinguística, os aproveitamentos cartográficos dos itens coletados e foram fornecidos mecanismos para leitura e interpretação deles, refutando-se ou confirmando-se as hipóteses iniciais. Assim, o trabalho apresenta duas abordagens complementares, a primeira envolvendo uma fase de levantamento quantitativo e estatístico de dados, a segunda constituindo uma abordagem analítica, feita com base nas conclusões de Silva (2018) e no referencial da Dialetologia Pluridimensional de Thun (2010; 2005; 2000a; 2000b; 2000c; 1998; 1995; 1992). Como resultado da pesquisa, constatou-se que os itens pesquisados possuem alto registro de dicionarização. Os dados realçam a lexia *abóbora* e contrariam a expectativa de que *jerimum* seja a variante hegemônica nos estados do Norte do Brasil. Palmas também possui dados significativos em comparação com outras capitais, com destaque para *pão*, *cortadinho [de abóbora]* e *pinga*. Quanto à dinâmica pluridimensional, não foram constatadas diferenças diagenéricas e diageracionais significativas para as configurações do léxico e nos modos de se referir a itens da culinária no Estado do Tocantins. Já o que se pode observar das dinâmicas areal e diatópica robustece a tese de Silva (2018) de que nas localidades da banda Leste do Tocantins se fala um dialeto composto por itens mais antigos que os da banda Oeste. Todavia, os dados levantados e analisados neste trabalho não foram suficientes para comprovar nossa hipótese de que neste Estado há quatro subáreas resultantes de uma segmentação dos polos “antigo” e “contemporâneo” em “viajantes” (subáreas A1 e B1) e “pioneiros” (subáreas A2 e B2). Concluiu-se que, quanto ao campo semântico *Alimentação e Cozinha*, o vocabulário tocantinense é estatisticamente direcionado pelos falantes migrantes, os quais são responsáveis pela maioria dos termos mais utilizados.

**Palavras-chaves:** Campo semântico *alimentação e cozinha*. Atlas Linguístico Topodinâmico e Topoestático do Tocantins (ALiTTETO). Variação Lexical. Geolinguística Pluridimensional.

## ABSTRACT

The present study aims at the multidimensional description of the uses, in Tocantins, of lexical items belonging to the semantic field of food and cooking, according to data collected by the research carried out by Greize Silva between 2015 and 2018 and which gave rise to the *Atlas Linguístico Topodinâmico e Topoestático do Tocantins – ALiTTETO* (2018). This dissertation identifies the diatopic, diagenetic and diagenetic reality of the speakers in relation to the collected uses, aiming to characterize the ways in which the influences exerted mutually by the speakers of the topostatic and topodynamic groups are carried out. In addition, it confronts the uses made by them – according to what was recorded by Silva and collaborators – with the dictionary expressions of the lexicons. Our objective is to describe the lexical-semantic variation of the variants for the questions collected in the semantic field of food and cuisine, in Tocantins. The work used the dialectological methodology already established by studies that develop analyzes from ALiB and other subsequent linguistic atlases (YIDA, 2011; RIBEIRO, 2012; PORTILHO, 2013; SILVA, 2018; MENEZES, 2021): from the available corpus, We proceeded to the collation, treatment and analysis, quantitative and qualitative, of the collected items based on the theoretical framework adopted for reading and interpreting the data. Then, using Geolinguistics instruments, the cartographic uses of the collected items were made and mechanisms were provided for their reading and interpretation, refuting or confirming the initial hypotheses. Thus, the work presents two complementary approaches, the first involving a phase of quantitative and statistical data collection, the second constituting an analytical approach, based on the conclusions of Silva (2018) and on the Pluridimensional Dialectology framework of Thun (2010; 2005; 2000a; 2000b; 2000c; 1998; 1995; 1992). As a result of the research, it was found that the items surveyed have a high dictionary record. The data highlight the lexia *abóbora* and contradict the expectation that *jerimum* is the hegemonic variant in the northern states of Brazil. Palmas also has significant data compared to other capitals, with emphasis on *pão*, *cortadinho* [de abóbora] and *pinga*. As for the multidimensional dynamics, no significant diagenetic and diagenetic differences were found for lexical configurations and ways of referring to culinary items in the State of Tocantins. On the other hand, what can be observed from the areal and diatopic dynamics strengthens Silva's (2018) thesis that a dialect composed of older items than those of the West band is spoken in the locations of the eastern band of Tocantins. However, the data collected and analyzed in this work were not enough to prove our hypothesis that in this state there are four subareas resulting from a segmentation of the “old” and “contemporary” poles into “travelers” (subareas A1 and B1) and “pioneers” (subareas A2 and B2). It was concluded that, regarding the semantic field Food and Cooking, the Tocantins vocabulary is statistically directed by migrant speakers, who are responsible for most of the most used terms.

**Keywords:** *Food and cooking* semantic field. *Atlas Linguístico Topodinâmico e Topoestático do Tocantins* (ALiTTETO). Lexical variation. Pluridimensional Geolinguistics.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Áreas dialetais do Brasil propostas por Nascentes (1953).....	18
Figura 2 - Áreas dialetais da porção Norte de Goiás conforme Nascentes (1953).....	19
Figura 3 - Projeção de hipótese sobre os falares tocantinenses .....	22
Figura 4 - Ilustração de um café da manhã nortista.....	64
Figura 5 - Carta 01 – Diatópica Geral – Designações no Tocantins para “a primeira refeição do dia, feita pela manhã” .....	68
Figura 6 - Carta de arealidade gradual de merenda no Tocantins .....	71
Figura 7 - Ilustração de mingau de milho.....	72
Figura 8 – Carta 02 – Diatópica Geral – Designações no Tocantins para “a papa cremosa feita com coco e milho verde ralado, polvilhada com canela” .....	77
Figura 9 - Ilustração de um doce de arroz .....	79
Figura 10 – Carta 03 – Diatópica Geral – Designações no Tocantins para “o doce feito com arroz, leite e açúcar” .....	84
Figura 11 - Ilustração de bebida alcóolica.....	86
Figura 12 - Carta 04 – Diatópica Geral – Designações no Tocantins para “a bebida alcoólica feita de cana-de-açúcar?”.....	92
Figura 13 - Ilustração de pão .....	95
Figura 14 - Carta 5 – Diatópica Geral – Designações no Tocantins para: [Como se chama] “isto” Mostrando [a figura de um pão]. “Como se pede” “Me dá...” .....	98
Figura 15 - Ilustração de um cozido de arroz com feijão .....	100
Figura 16 - Carta 6 – Diatópica Geral – Designações no Tocantins para “a comida em que o arroz é cozido junto com o feijão”.....	104
Figura 17 - Ilustração de quibebe .....	107
Figura 18 - Ilustração da diversidade de abóboras existentes .....	107
Figura 19 - Variação diatópica entre abóbora e jerimum nas regiões brasileiras.....	109
Figura 20 - Carta 7 – Diatópica Geral – Designações no Tocantins para “a comida feita com abóbora cortada em pedaços pequenos com carne de sol ou carne fresca”.....	115
Figura 21 - Ilustração de farofa .....	117
Figura 22 - Carta 8 – Diatópica Geral – Designações no Tocantins para “a comida feita com carne frita e farinha (que às vezes é levada para viagem)” .....	123

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Esquema contrastivo dos segmentos de tempo cronológico da GM e da GP .....	35
Quadro 2 - Dimensões e parâmetros da variação linguística utilizados pela DP .....	36
Quadro 3 - Rede de pontos do ALiTTETO .....	45
Quadro 4 - Perfil dos informantes do ALiTTETO .....	46
Quadro 5 - Questões de natureza local inseridas no Instrumento de Coleta do ALiTTETO ...	47
Quadro 6 - Principais resultados para os Campos Semânticos do QSL do ALiTTETO .....	51
Quadro 7 - Questões do campo semântico <i>alimentação e cozinha</i> selecionadas do ALiTTETO .....	59
Quadro 8 - Tabela de localidades dos informantes do ALiTTETO .....	62
Quadro 9 - Tabela de informantes do ALiTTETO .....	63
Quadro 10 - Resultado Geral para o campo semântico Alimentação e Cozinha – ALiTTETO .....	125

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Designações para “a primeira refeição do dia, feita pela manhã” – Mobilidade ..	69
Gráfico 2 – Designações para “a papa cremosa feita com coco e milho verde ralado, polvilhada com canela” – Mobilidade .....	78
Gráfico 3 - Designações para “o doce feito com arroz, leite e açúcar” – Mobilidade .....	85
Gráfico 4 - Designações para “a bebida alcoólica feita de cana-de-açúcar” – Mobilidade.....	94
Gráfico 5 – Designações para: [Como se chama] “isto” Mostrando [a figura de um pão]. “Como se pede” “Me dá...” – Mobilidade .....	99
Gráfico 6 - Designações para “a comida em que o arroz é cozido junto com o feijão” – Mobilidade.....	105
Gráfico 7 - Designações para “a comida feita com abóbora cortada em pedaços pequenos com carne de sol ou carne fresca” – Mobilidade.....	116
Gráfico 8 - Designações para “a comida feita com carne frita e farinha (que às vezes é levada para viagem)” – Mobilidade .....	124

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Variantes obtidas para: [Como se chama] “a primeira refeição do dia, feita pela manhã?” – Resultado Geral .....	65
Tabela 2 – Variantes obtidas para: [Como se chama] “uma papa cremosa feita com coco e milho verde ralado, polvilhada com canela?”: Resultado Geral .....	74
Tabela 3 - Variantes obtidas para: [Como se chama] “o doce feito com arroz, leite e açúcar?” – Resultado Geral .....	82
Tabela 4 - Variantes obtidas para: [Como se chama] “a bebida alcoólica feita de cana-de-açúcar?” – Resultado Geral .....	88
Tabela 5 - Quadro das distribuições das lexias de maior ocorrência nos nove estados do Nordeste.....	94
Tabela 6 - Variantes obtidas para: [Como se chama] “isto?” Mostrando [a figura de um pão]. “Como se pede?” “Me dá...?” – Resultado Geral.....	96
Tabela 7 - Variantes obtidas para: “Como se chama a comida em que o arroz é cozido junto com o feijão?” – Resultado geral.....	102
Tabela 8 - Variantes obtidas para: “Como se chama a comida feita com abóbora cortada em pedaços pequenos com carne de sol ou carne fresca?” – Resultado Geral.....	111
Tabela 9 - Variantes obtidas para: [Como se chama a] “comida feita com carne frita e farinha (que às vezes é levada para viagem)?” – Resultado Geral .....	119

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ADDU	Atlas Lingüístico Diatópico y Diastrático del Uruguay
AL	Alagoas
ALERS	Atlas Linguístico-Etnográfico da Região Sul do Brasil
ALiB	Atlas Linguístico do Brasil
ALiTTETO	Atlas Linguístico Topodinâmico e Topoestático do Estado do Tocantins
ALPB	Atlas Linguístico da Paraíba
ALPR	Atlas Linguístico do Paraná
ALS	Atlas Linguístico de Sergipe
AM	Amazonas
APFB	Atlas Prévio dos Falares Baianos
BA	Bahia
BR-153	Rodovia Belém-Brasília ou Transbrasiliana
CE	Ceará
CENOG	Casa do Estudante Norte Goiano
CONORTE	Comissão de Estudos do Norte Goiano
DF	Distrito Federal
ELAMG	Esboço de um atlas linguístico de Minas Gerais
ES	Espírito Santo
FB	Falar Baiano
GO	Goiás
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
INF	Informante
INQ	Inquiridor
MA	Maranhão
MG	Minas Gerais
MS	Mato Grosso do Sul
MT	Mato Grosso
PA	Pará
PB	Paraíba
PE	Pernambuco
PI	Piauí
PR	Paraná
QSL	Questionário Semântico-Lexical
RJ	Rio de Janeiro
RN	Rio Grande do Norte
RS	Rio Grande do Sul
SC	Santa Catarina
SE	Sergipe
SP	São Paulo
TO	Tocantins
UEC	Universidade Estadual do Ceará
UEL	Universidade Federal de Londrina
UFAM	Universidade Federal do Amazonas
UFBA	Universidade Federal da Bahia
UFCE	Universidade Federal do Ceará
UFMS	Universidade Federal do Mato Grosso do Sul
UFPA	Universidade Federal do Pará

UFSC  
UFT  
UNEMAT  
USP

Universidade Federal de Santa Catarina  
Universidade Federal do Tocantins  
Universidade do Estado de Mato Grosso  
Universidade de São Paulo.

## SUMÁRIO

1	<b>INTRODUÇÃO</b> .....	18
1.1	<b>Problema de pesquisa</b> .....	21
1.2	<b>Objetivos</b> .....	23
1.3	<b>Metodologia</b> .....	24
1.4	<b>Estrutura da dissertação</b> .....	25
2	<b>DIALETOLOGIA E GEOGRAFIA LINGUÍSTICA</b> .....	27
2.1	<b>Origens e desenvolvimentos da Dialectologia</b> .....	27
2.2	<b>A Geolinguística Pluridimensional e Relacional</b> .....	30
2.3	<b>Intersecções entre Dialectologia e Antropologia: o campo semântico <i>alimentação e cozinha</i></b> .....	37
2.4	<b>Tocantins: território linguístico, migrações e culinária</b> .....	40
3	<b>ASPECTOS TEÓRICO-METODOLÓGICOS DO ALITTETO</b> .....	43
3.1	<b>Objetivos e instrumental teórico</b> .....	43
3.2	<b>Rede de pontos e perfil dos informantes</b> .....	44
3.3	<b>Crítérios e instrumentos de coleta dos dados</b> .....	47
3.4	<b>A coleta e o tratamento dos dados</b> .....	49
3.5	<b>Resultados e conclusões do ALITTETO</b> .....	50
3.6	<b>O campo semântico <i>alimentação e cozinha</i> no ALITTETO: premissas para estudo</b> .....	57
4	<b>O CAMPO SEMÂNTICO <i>ALIMENTAÇÃO E COZINHA</i> NO TOCANTINS</b> .....	61
4.1	<b>A seleção e organização dos dados</b> .....	61
4.2	<b>Resultados para a QSL 137: [Como se chama] “a primeira refeição do dia, feita pela manhã? – CAFÉ DA MANHÃ</b> .....	63
4.2.1	Aspectos culinários da “primeira refeição do dia, feita pela manhã” .....	64
4.2.2	Variantes obtidas para a QSL 137: Resultado geral .....	65
4.2.3	A variável mobilidade nos resultados da QSL 137 .....	69
4.3	<b>Resultados para a QSL 140: [Como se chama] “uma papa cremosa feita com coco e milho verde ralado, polvilhada com canela?” – MINGAU</b> .....	72
4.3.1	Aspectos culinários da “papa cremosa feita com coco e milho verde ralado, polvilhada com canela” .....	72

4.3.2	Variantes obtidas para a QSL 140: Resultado geral .....	74
4.3.3	A variável mobilidade nos resultados da QSL 140 .....	78
<b>4.4</b>	<b>Resultados para a QSL 143: [Como se chama] “o doce feito com arroz, leite e açúcar?” – ARROZ-DOCE .....</b>	<b>79</b>
4.4.1	Aspectos culinários do “doce feito com arroz, leite e açúcar” .....	79
4.4.2	Variantes obtidas para a QSL 143: Resultado geral .....	82
4.4.3	A variável mobilidade nos resultados da QSL 143 .....	85
<b>4.5</b>	<b>Resultados para a QSL 144: [Como se chama] “a bebida alcoólica feita de cana-de-açúcar?” – PINGA .....</b>	<b>86</b>
4.5.1	Aspectos culinários da “bebida alcoólica feita de cana-de-açúcar” .....	86
4.5.2	Variantes obtidas para a QSL 144: Resultado geral .....	88
4.5.3	A variável mobilidade nos resultados da QSL 144 .....	93
<b>4.6</b>	<b>Resultados para a QSL 146 - [Como se chama] “isto?” <i>Mostrar [a figura de um pão]. “Como se pede?” “Me dá...?” – PÃO .....</i></b>	<b>95</b>
4.6.1	Aspectos culinários do pão .....	95
4.6.2	Variantes obtidas para a QSL 146: Resultado geral .....	96
4.6.3	A variável mobilidade nos resultados da QSL 146 .....	99
<b>4.7</b>	<b>Resultados para a QSL 152: “Como se chama a comida em que o arroz é cozido junto com o feijão?” – ARROZ-CASADO .....</b>	<b>100</b>
4.7.1	Aspectos culinários da “comida em que o arroz é cozido junto com o feijão” ...	100
4.7.2	Variantes obtidas para a QSL 152: Resultado geral .....	102
4.7.3	A variável mobilidade nos resultados da QSL 152 .....	105
<b>4.8</b>	<b>Resultados para a QSL 153: “Como se chama a comida feita com abóbora cortada em pedaços pequenos com carne de sol ou carne fresca?” QUIBEBE .....</b>	<b>106</b>
4.8.1	Aspectos culinários da “comida feita com abóbora cortada em pedaços pequenos com carne de sol ou carne fresca” .....	106
4.8.2	Variantes obtidas para a QSL 153: Resultado geral .....	111
4.8.3	A variável mobilidade nos resultados da QSL 153 .....	116
<b>4.9</b>	<b>Resultados para a QSL 156: [Como se chama a] “comida feita com carne frita e farinha (que às vezes é levada para viagem)?” <i>Pedir a descrição de como se faz</i>” – FAROFA .....</b>	<b>117</b>
4.9.1	Aspectos culinários da “comida feita com carne frita e farinha (que às vezes é levada para viagem)” .....	117

4.9.2	Variantes obtidas para a QSL 156 .....	119
4.9.3	A variável mobilidade nos resultados da QSL 156 .....	124
<b>5</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>127</b>
	<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>131</b>

## 1 INTRODUÇÃO

A defesa da tese de doutoramento intitulada *Atlas Linguístico Topoestático e Topodinâmico do Estado do Tocantins* (2018) foi de grande importância para os estudos sobre Dialectologia realizados nessa unidade federativa e mesmo em toda a região Norte do Brasil, vindo a preencher uma lacuna até então existente.

Mesmo antes que o Tocantins fosse criado, a partir do desmembramento da porção Norte do estado de Goiás, em 1988, eram relativamente poucos os levantamentos científicos sobre os falares dessa localização geográfica e social. José Aparecido Teixeira, que foi pioneiro em levantamentos dialetais sobre localidades goianas, publicou, em 1944, *Estudos de dialetologia portuguesa*. Esta obra resultava, segundo Rezende e Paula,

[...] da investigação do autor acerca das características da linguagem em Goiás nos níveis fonético, morfológico, sintático e léxico-semântico, em uma sincronia que compreende a década de 1940, realizada por meio da observação e do contato direto com falantes das regiões sul, leste, centro e pré-norte do estado (2015, p. 497).

Dois localidades que viriam a se tornar território tocantinense, Palma<sup>1</sup> e Porto Nacional foram contempladas no levantamento lexicográfico publicado por Teixeira em 1944. Nove anos depois, Nascentes (1953) publica uma importante proposta de divisão dialetal, situando o antigo norte de Goiás como local de confluência de quatro subfalares e do espaço “incharacterístico”, conforme se vê no cartograma a seguir:

Figura 1 - Áreas dialetais do Brasil propostas por Nascentes (1953)

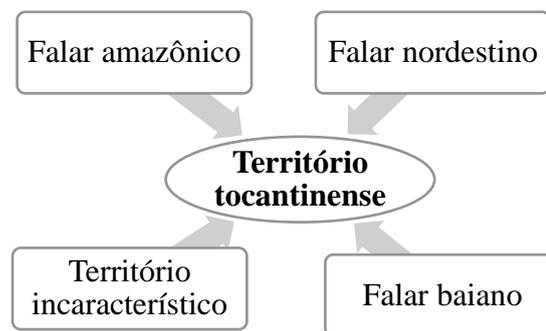


Fonte: Nascentes (1953, p. 17).

<sup>1</sup> Rezende e Paula (2015) confundem Palma (São João da Palma, fundada em 1809, atual Paranã) com Palmas, construída para ser a capital do Tocantins, inaugurada em 1989 com esse nome em homenagem ao berço do movimento separatista do estado.

Pelo que vemos na figura exposta, exceto a área do Falar sulista – que cobre cidades na parte Sul de Goiás, as quais ficaram fora do espaço tocantinense – territorialmente a quádrupla fronteira dialetológica proposta por Nascentes para o Norte de Goiás se manteve após a reconfiguração geopolítica de 1988. Assim, a se confirmar a teoria daquele dialetólogo, o Tocantins, emancipado de Goiás, tem seu território subdividido em quatro falares, de acordo com a ilustração a seguir:

Figura 2 - Áreas dialetais da porção Norte de Goiás conforme Nascentes (1953)<sup>2</sup>



Fonte: Elaborado pela autora com base em Nascentes (1953, p. 17)

De 1958 a 1961, Nascentes propôs suas “Bases para a elaboração do Atlas Linguístico do Brasil” e indicou, para a coleta de dados em um possível atlas nacional, seis pontos situados no então Norte goiano e que viriam a ser parte do Tocantins<sup>3</sup>. Posteriormente, o projeto *Atlas Linguístico do Brasil* – ALiB, contemplou um desses pontos (Pedro Afonso), acrescentando ainda a cidade histórica de Natividade.

Em trabalhos mais recentes, temos presenciado uma gama de trabalhos dialetais que buscam averiguar a vitalidade dessas áreas outrora propostas por Nascentes, a exemplo de Ribeiro (2012), que avaliou os dados do ALiB relativos ao campo semântico *brinquedos e brincadeiras infantis* e concluiu, pelos dados por ela analisados, que mesmo após décadas, a área do Falar baiano ainda se sustenta. Estudo e conclusões semelhantes foram levados a cabo por Portilho (2013), agora quanto à área do Falar amazônico.

<sup>2</sup> Este quadro é meramente ilustrativo e não tem a pretensão de fornecer uma representação rígida da divisão dialetográfica proposta por Nascentes (1953).

<sup>3</sup> As localidades indicadas foram: “574 – Palma (Bom Jesus da Palma – atual Paranã); 576 – Peixe; 577 – Porto Nacional; 578 – Pedro Afonso; 579 – Pedra de Amolar (vila situada entre Ponte Alta e Mateiros, no Jalapão) e 580 – Tocantinópolis” (MENEZES, 2021, p. 15).

Quanto à proposta de Nascentes sobre a área do Falar “incharacterístico”, Cuba publicou em 2015 pesquisa em que mostrou que, na verdade, o que caracteriza o quadrante inferior esquerdo da divisão deduzível da teoria do dialetólogo (cf. nossa ilustração acima) é a multivarietalidade, razão pela qual passou-se a classificar o dialeto dessa região como “Falar multivarietal”, em decorrência do fluxo migratório para aquela região.

Restava ser realizado um trabalho que se propusesse a estudar de maneira extensiva todo o território do Tocantins para conferir as propostas elencadas acima e, assim, configurar a realidade dialetal desse importante local para a dialetologia brasileira, sendo essa uma das principais contribuições das pesquisas realizadas por Silva e colaboradores a partir de 2015 e que vieram a resultar na tese *Atlas Linguístico Topodinâmico e Topoestático do Tocantins – ALiTTETO*, defendida na Universidade Estadual de Londrina três anos depois.

Todavia, apesar das análises e representações cartográficas dispostas na tese e em outros trabalhos científicos, muitos dos dados levantados na pesquisa de 2015 permanecem em estado bruto, por assim dizer, sendo oportuno traduzir em mapas cartográficos e suceder aos resultados de suas muitas entrevistas e coletas realizadas para o *Atlas*.

Nos propomos a contribuir para isso neste presente trabalho, em que lançamos mãos de dados inéditos coletados no contexto da produção do ALiTTETO para compreender aspectos dos falares desse importante Estado que é o Tocantins. Nosso interesse foi utilizar o instrumental da Geolinguística e da Dialetologia pluridimensional para um levantamento quantitativo e qualitativo a partir do banco de dados de Silva (2015 – 2018) sobre formas que falantes no Tocantins têm de nomear itens do campo semântico *alimentação e cozinha*. Esse levantamento foi feito de modo a tornar possível a proposição de hipóteses qualitativas sobre as dinâmicas dialetológicas, geográficas e socioculturais envolvidas nos resultados.

O Tocantins faz fronteira com os estados do Pará, Maranhão, Piauí, Bahia, Goiás e Mato Grosso. É constituído geograficamente por 139 municípios e, segundo os dados do IBGE de 2020, a população estimada é de 1.590.248 pessoas. Palmas, em contínua expansão desde sua fundação, tem atualmente a segunda maior taxa de crescimento entre as capitais brasileiras (cf. IBGE, 2021), atraindo tocaninenses de vários municípios para a sede administrativa, além de migrantes oriundos das mais variadas regiões do país.

Esse é um fator relevante para se pensar os falares de uma região cuja autonomia territorial e política foi conquistada no seio de um discurso localista e purista, que precisava realçar sua completa identidade em dissociação ao estado de Goiás. Todavia, o que a pesquisa de Silva (2018) demonstrou e se observa amplamente no Tocantins é uma miscigenação étnica, social e linguística, a qual tem como explicação não apenas os intensos fluxos populacionais

que se seguiram à emancipação em 1988, uma vez que a região onde hoje fica o Tocantins sempre foi marcada pela variedade étnica e pelos fluxos migratórios, mesmo antes de sua independência política.

Considerando esses aspectos, o presente estudo busca descrever, a partir de dados colhidos para o ALiTTETO, as variações diatópica, diagenérica e diageracional dos falantes em relação às variantes lexicais coletadas para o campo semântico *alimentação e cozinha*, visando a caracterizar os modos como são realizadas as influências exercidas mutuamente pelos grupos topoestático (locais) e topodinâmico (migrantes).

### 1.1 Problema de pesquisa

Em 2019, Silva produziu um trabalho sobre “Identidade linguística: a migração e os contatos intervaretales na formação dos falares do/no Tocantins”, no qual utilizou os resultados do questionamento de número 06, presente no subquestionário *Crenças e Atitudes Linguísticas*, aplicado na coleta de dados de 2015. Ainda em 2019, em parceria com Borges, a pesquisadora voltou à dimensão lexical do seu *Atlas* ao avaliar as ausências ou presenças de traços de ruralidade no léxico tocantinense. Para tanto, Silva e Borges (2019) utilizaram questões coletadas para o ALiTTETO referentes ao campo semântico *frutas e atividades agropastoris*. Mais duas questões desse mesmo campo foram utilizadas em outra publicação científica de Silva em 2019, agora em parceria com Aguilera: “Trocas Sociodialetais entre falantes topoestáticos e topodinâmicos: dados do ALiTTETO” (SILVA; AGUILERA, 2019). Junto com Alves, Silva abordou ainda outras duas questões do *Atlas* naquele ano, agora se voltando para os resultados obtidos no campo semântico *religiões e crenças* (ALVES; SILVA, 2019).

Em 2020, Silva dedicou uma nova rodada de análises sobre os dados do ALiTTETO. Na primeira delas, se propôs a fornecer

[...]resultados nos níveis fonético-fonológico, mais precisamente na variação do rótico em coda medial, que atrela o Tocantins a uma norma fonética presente nas regiões Norte e Nordeste brasileira; e no viés lexical, com a apresentação das variantes para libélula/cambito/cavalo/cavalinho (de/do capeta, cão, judeu), que demonstra a formação de área dialetal nas proximidades com o espaço intitulado como Falar Baiano (SILVA, 2020, p. 146).

O aprofundamento sobre as muitas possibilidades fornecidas pelos inquéritos do ALiTTETO para a compreensão não apenas dos falares tocantinenses, mas também para a

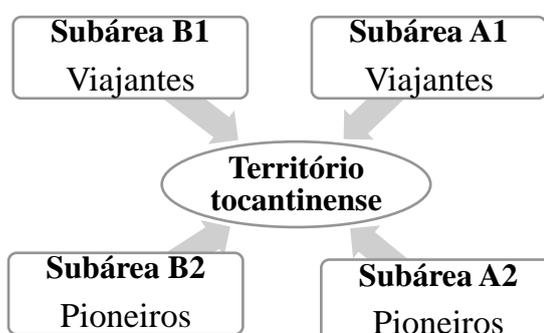
intercomparabilidade dos dialetos regionais levou Silva e Borges a uma “busca lexicográfica” nos resultados coletados pelos subquestionários do campo semântico *atividades agropastoris*, com o intuito de verificarem a possível origem da lexia “boroça”, cartografada pela pesquisa de 2018 e apontada pelos informantes como sendo oriunda dos garimpos do Sudeste paraense (BORGES; SILVA, 2020).

Além dos trabalhos publicados por Silva individualmente ou em parceria, conforme reconstituímos acima, os dados que originaram o ALITTETO foram contemplados ainda na dissertação de Mestrado de Bruna Menezes (2021), que avaliou as respostas obtidas para as questões relativas ao campo semântico *brinquedos* e *brincadeiras infantis*.

Como se vê, a presente pesquisa se justifica, dentre outros fatores, em razão de boa parte dos dados coletados por Silva permanecer inédita, sobretudo no que se refere às respostas coletadas no campo semântico *alimentação e cozinha*, matéria do presente estudo. É necessário um exame cuidadoso dos resultados obtidos nesse campo do Questionário Semântico-Lexical, tendo em vista a relevância dos estudos no campo lexical para o mapeamento dos fenômenos linguísticos correlacionados.

A pesquisa de Silva (2018) propôs que há duas áreas dialetais no Tocantins (A e B), que dividem o estado em dois blocos linguísticos, a saber: as bandas Leste e Oeste, conforme os usos linguísticos das localidades, configurando o par *antiguidade* (Área A) x *contemporaneidade* (Área B). O presente trabalho partiu da possibilidade de se segmentar horizontalmente o corte vertical proposto por Silva (2018), compreendendo o Norte e o Sul do estado e configurando o par *pioneiros* (subáreas A2 e B2) x *viajantes* (subáreas A1 e B1), conforme ilustração a seguir:

Figura 3 – Projeção de hipótese sobre os falares tocantinenses



Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Isto significa propor que os dados inéditos colhidos para o ALiTTETO no nível lexical e no campo semântico da culinária poderiam permitir contrastes que relacionem os modos de ocupação do território tocantinense e os falares correspondentes em duas grandes frentes: uma mais conservadora, na metade Sul, composta de localidades em que as origens dos falantes remontam ao antigo Norte goiano e ao seu espectro de influência; e outra mais inovadora, ao Norte do estado, povoada por falantes com origens que remontam às regiões Sul, Norte e Nordeste do país, com seu deslocamento para o que é hoje o território tocantinense tendo ocorrido no bojo de grandes contingentes migratórios, sendo o principal o do início da construção da BR-153, em 1959.

Uma vez confirmada essa hipótese, se poderia fazer conclusões com base na equiparação com os dados já publicados pelo ALiTTETO (2018) e assim testar a possibilidade de as duas segmentações: a vertical, segundo Silva, (2018), e a horizontal, segundo nossa proposta redundarem, uma vez sobrepostas, em quatro subáreas dialetais no Tocantins, o que, por sua vez, permitiria chegar-se a resultados que reforçariam ou reorganizariam a tese original de Nascentes (1953).

## 1.2 Objetivos

Em face dos itens já descritos, os objetivos da presente pesquisa são os seguintes: Objetivo geral: Descrever a variação léxico-semântica das variantes para os questionamentos coletados no campo semântico *alimentação e cozinha*, no Tocantins.

Já os objetivos específicos foram:

- 1) Identificar possíveis diferenças diatópicas, diagenéricas e diageracionais nas configurações do léxico e nos modos de se referir a itens da culinária no Estado do Tocantins;
- 2) testar alguns dos resultados propostos pelo ALiTTETO (2018) para as variantes lexicais, defrontando essas conclusões com as resultantes das análises a serem feitas sobre os dados de *alimentação e cozinha* colhidos por aquela pesquisa, mas ainda inéditos;
- 3) avaliar oito questões do referido campo, produzindo para cada uma delas uma carta pluridimensional e, em seguida, comparar as resultantes do estudo pluridimensional das variantes coletadas com as análises dos demais campos lexicais realizadas por Silva (2018);
- 4) testar a hipótese de o território tocantinense abrigar quatro subfalares: um determinado pela hegemonia linguística de migrantes, ao Norte; um influenciado pelos autóctones, ao Sul; o “contemporâneo”, a Oeste (SILVA, 2018) e o “antigo”, ao Leste (SILVA, 2018).

### 1.3 Metodologia

Nesta seção, apresentamos a metodologia utilizada nesta pesquisa e uma síntese dos procedimentos metodológicos que adotamos para o desenvolvimento da dissertação.

*Metodologia da pesquisa.* Este trabalho utiliza a metodologia dialetológica já consagrada pelo Projeto Atlas Linguístico do Brasil (ALiB) e demais trabalhos baseados nele (YIDA, 2011; RIBEIRO, 2012; PORTILHO, 2013; SILVA, 2018; MENEZES, 2021 e outros), nos quais se realiza uma coleta de dados linguísticos via Questionário, Ficha de Informante e gravação de dados *in loco*, procedendo-se, em seguida, ao cotejo, tratamento e análise, quantitativa e qualitativa dos itens coletados com base no referencial teórico adotado para leitura e interpretação. Por último, segundo essa abordagem, são feitos, via instrumental da Geolinguística, os aproveitamentos cartográficos dos itens coletados e se fornecem mecanismos para leitura e interpretação deles, refutando-se ou confirmando-se as hipóteses iniciais.

Assim, o trabalho compreende duas abordagens, complementares entre si: a primeira envolve uma fase de levantamento quantitativo e estatístico de dados; a segunda, constitui-se em uma abordagem analítica, feita com base nas conclusões de Silva (2018) e no referencial da Dialetologia pluridimensional de Thun (1992; 1995; 1998; 2000a; 2000b; 2000c; 2005; 2010). Sob o ponto de vista da forma de abordagem do problema, propomos uma pesquisa quantitativa com adensamento qualitativo, com o objetivo de fornecer hipóteses interpretativas para os resultados estatísticos. Por último, trata-se de uma pesquisa de caráter descritivo, uma vez que se baseia nas conclusões do ALiTTETO (2018).

*Procedimentos metodológicos.* Para a elaboração desta dissertação, adotamos três fases ou momentos procedimentais. Na primeira, realizamos estudos sobre os conhecimentos implicados na pesquisa, fazendo, para tanto, a leitura do referencial teórico envolvido. Em seguida, nosso segundo passo foi avaliar atentamente a proposta de Silva (2018) e seus resultados, tanto na leitura do ALiTTETO quanto na conferência dos dados coletados e na audiência com a pesquisadora em encontros para orientação e debate.

Na terceira fase, já para a elaboração do presente texto, retornamos aos estudos dialetológicos para podermos avaliar os dados à vista da abordagem deles pelo viés pluridimensional. Ao mesmo tempo, procedemos à separação dos itens, seleção, qualificação registro e revisão dos dados. Ainda nessa fase, fizemos a inserção cartográfica dos resultados e a organização e produção deste texto.

#### 1.4 Estrutura da dissertação

O presente estudo encontra-se estruturado da seguinte forma: Após esta “Introdução”, em que contextualizamos o tema proposto e estabelecemos os resultados esperados tendo em vista os objetivos e os limites específicos de nossa pesquisa, desenvolvemos o Capítulo 2. Intitulado “Dialetoлогия e Geografia Linguística”, ele é dedicado à reconstituição do campo científico desses saberes e aos modos como eles se relacionam ao objeto da pesquisa. Reconstituímos o conceito de Dialetoлогия e propomos uma classificação das abordagens possíveis para esse ramo dos estudos linguísticos. Esse ponto é desenvolvido em uma visão histórica panorâmica sobre o desenvolvimento da Dialetoлогия, que permite não apenas compreender suas origens e os principais momentos de sua evolução metodológica, mas também perceber seu incremento a partir da incorporação de novos saberes, passando pelo desenvolvimento de suas ferramentas de análise e exposição até o ponto de sua simbiose com a moderna Geolinguística.

Ainda no Capítulo 2, apresentamos a Dialetoлогия Pluridimensional e Relacional de Harald Thun e as dimensões e parâmetros da variação linguística conforme são tratadas por essa abordagem, o que inclui uma amostra de como ela se relaciona com os temas da migração e dos deslocamentos humanos. Em seguida, avaliamos como o campo semântico *alimentação e cozinha* pode ser abordado de maneira a permitir análises que relacionem Dialetoлогия e Antropologia linguística ou as dimensões sociais do fenômeno varietal, uma vez que fatores culturais interferem nos modos de nomear itens da culinária. O último tópico do Capítulo 2 é dedicado justamente a demonstrar de que maneira as peculiaridades histórico-geográficas e sociais do Tocantins reclamam uma abordagem pluridimensional, uma vez que a ocupação do seu território sempre foi configurada por migrações e pelos hibridismos linguísticos que naturalmente resultam dessa condição.

Já no Capítulo 3, como o título sugere, apresentamos os “Aspectos teórico-metodológicos do ALiTTETO”, visando tanto a reconstituir os aspectos que embasaram as pesquisas que culminaram na confecção do *Atlas*, como a descrever os parâmetros utilizados na exposição, qualificação, análise e interpretação dos dados, principalmente os implicados na presente pesquisa. Desse modo, o Capítulo serve para um duplo propósito, sendo nossa primeira meta apresentar as premissas que deram suporte à elaboração do ALiTTETO. Reconstituímos, para tanto, os objetivos iniciais da pesquisa que originou o *Atlas* e o instrumental teórico adotado por Silva, que foi o da Dialetoлогия Pluridimensional aliado ao instrumental da Geolinguística. Em seguida, fazemos uma síntese sobre os critérios adotados pela pesquisadora para chegar à rede de pontos, ao perfil dos informantes e aos instrumentos de coleta dos dados

a subsidiarem o *Atlas*. Ainda na primeira meta, o próximo ponto a ser abordado no Capítulo 3 é a configuração que Silva (2018) deu à coleta e o tratamento dos dados, incluindo as fases de levantamento, registro, notação, qualificação, aproveitamento e interpretação dos itens.

Nossa segunda meta no Capítulo 3 é expor as conclusões a que Silva (2018) chegou após todo o percurso de investigação e análise dos resultados. Para atingir tal ponto, nos detemos nas variáveis semântico-lexicais do ALiTTETO, ponto de confluência com a presente dissertação. Ao final do Capítulo 3, expomos os critérios que utilizamos para a seleção dos itens pesquisados a partir do banco de dados originador do *Atlas* de Silva (2018). São delineadas as formas de agrupamento das questões e justificadas as exclusões e inclusões resultantes no rol final.

A análise, propriamente dita, dos dados que nos propomos avaliar está contemplada no quarto Capítulo, intitulado “O campo semântico *alimentação e cozinha* no Tocantins”. Nele, analisamos os resultados obtidos, buscando relacionar os aspectos sociais e linguísticos envolvidos no fenômeno dialetológico que se configura a partir das respostas obtidas para as questões formuladas. Nessa análise, adotamos a seguinte dinâmica: iniciamos apresentando os aspectos culinários relacionados às variantes envolvidas, com breve delineamento do elemento antropológico-social associado ao prato nomeado. Em seguida, propomos gráficos para exposição dos resultados quantitativos obtidos, localizando em tais gráficos as dimensões dialetológicas envolvidas nos números quantitativos. O próximo passo é apresentar cartas pluridimensionais, com os traços e características envolvidos no fenômeno dialetológico observado com base nos dados e coordenadas.

As análises sobre os significados depreendidos das cartas e projeções estatísticas são feitas com base na comparação com as conclusões do ALiTTETO, com os usos dicionarizados das lexias (ou com as omissões dos dicionários disponíveis) e com outros trabalhos dialetológicos sobre o campo semântico *alimentação e cozinha*.

Finalmente, o quinto Capítulo deste trabalho, intitulado “Considerações Finais”, é destinado à exposição de nossas conclusões.

## 2 DIALETOLOGIA E GEOGRAFIA LINGUÍSTICA

No presente Capítulo, discorreremos sobre a Dialetoлогия e a Geografia Linguística, procurando compreender como elas se relacionam e buscando estabelecer os modos pelos quais tanto o ALiTTETO (2018) quanto esta dissertação se inserem nessa linha de estudos.

### 2.1 Origens e desenvolvimentos da Dialetoлогия

Para Thun (2010, p. 506 [tradução nossa]), a Dialetoлогия é a “ciência geral da variação linguística”<sup>4</sup> e, atualmente, esta ciência está associada à distribuição, no espaço geofísico, do fenômeno variacional. Cardoso – que concebe a Dialetoлогия como “o ramo de estudos linguísticos que tem por tarefa identificar, descrever e situar os diferentes usos em que uma língua se diversifica” (2010, p. 197) – ao especificar como esse ramo opera, não apenas diz que a Dialetoлогия o faz “conforme a sua distribuição espacial”, mas acrescenta as dimensões sociocultural e cronológica.

Thun (2010) nomeia a Geolinguística como sendo uma subdisciplina da Dialetoлогия, subdividindo-a em Geolinguística monodimensional ou tradicional (GT) e Geolinguística Pluridimensional (GP). Esta última, segundo o dialetólogo, “amplia o campo tradicional de observação em vários sentidos que incluem espaço e tempo”<sup>5</sup> (2010, p. 506 [tradução nossa]). Thun (2000) divide o percurso da Geolinguística em quatro fases:

uma fase histórica anterior, que durou pouco mais de um século; uma fase da geolinguística monodimensional, que também durou cerca de um século; uma fase da geolinguística pluridimensional, que há algumas décadas corre paralelamente às fases anteriores; e, por fim, uma fase da geolinguística das redes de comunicação complexas, que recém está dando seus primeiros passos (THUN, 2000, p. 59).

Historicamente, a Dialetoлогия surgiu na Europa no final do século XIX e início do século XX, sob forte influência dos métodos científicos, sobretudo como uma complementação aos estudos de natureza histórico-comparatista (CARDOSO, 2010; VENY, 1986). Silva (2018) lembra, no entanto, que essa orientação que a Dialetoлогия assumiu em seus primórdios, não permaneceu por muito tempo, pois, ao longo dos séculos, passou por várias mudanças, levando

---

<sup>4</sup> No original: “In accordance with the wide antique definition of *dialektos*, we consider dialectology as the general science of linguistic variation” (THUN, 2010, p. 506).

<sup>5</sup> No original: “Its sub-discipline, Pluridimensional Geolinguistics (PG), enlarges the traditional field of observation in various senses which include space and time” (THUN, 2010, p. 506).

ao seu aperfeiçoamento. Entre as principais modificações, podem ser apontadas: a admissão de novas filiações teóricas e preceitos fornecidos por diferentes pesquisadores, a incorporação de novos fundamentos, métodos de coleta e análise de dados e a disponibilidade destes em planos cartográficos (SILVA, 2018). Para esta última característica, foi decisivo o desenvolvimento da Geografia Linguística, a qual foi definida por Coseriu (1987), como sendo

[o] método dialetológico e comparativo [...] que pressupõe o registro em mapas especiais de um número relativamente elevado de formas linguísticas (fônicas, lexicais ou gramaticais) comprovadas mediante pesquisa direta e unitária numa rede de pontos de determinado território, ou que, pelo menos, tem em conta a distribuição das formas no espaço geográfico correspondente à língua, às línguas, aos dialetos ou aos falares estudados (COSERIU, 1987, p. 79).

Um dos conceitos básicos com os quais opera a análise dialetológica é o de isoglossa, a qual, segundo Ferreira e Cardoso (1994, p. 12-13) é “uma linha virtual que marca o limite, também virtual, de formas e expressões linguísticas”. A proximidade ou superposição de isoglossas determina os limites da variação ou sua fronteira linguística. A noção de fronteiras ou limites é um dos pontos centrais nessa abordagem dialetológica, daí sua estreita relação com ciências afins, como a geografia e a cartografia.

A propósito, boa parte dos recursos e instrumentos da Geografia Linguística não foram criados ou desenvolvidos pelos estudiosos desse campo, mas herdados ou adaptados de outras ciências. Thun (2010) lembra, por exemplo, que “a cartografia geolinguística é um desdobramento tardio da grande árvore da cartografia temática” e que “praticamente todos os detalhes dos mapas linguísticos foram inventados e aplicados em outros ramos da cartografia temática antes do aparecimento dos mapas linguísticos autênticos no século XIX”<sup>6</sup> (2010, p. 506 [tradução nossa]).

Conforme Thun (2000, p. 61) os mapas linguísticos europeus remontam ao final do século XIX. No Brasil, a história da Dialetologia passa a se consolidar a partir de 1826. O marco inicial se dá com Domingos Borges de Barros (o Visconde de Pedra Branca) fazendo a primeira manifestação de natureza dialetal sobre o português do Brasil, ao escrever, naquele ano, “[...] um informe sobre ‘as diferenças que o dialeto brasileiro pode apresentar, em comparação com

---

<sup>6</sup> No original: “Geolinguistic cartography is a late offshoot of the great tree of thematic cartography. Practically all details of the linguistic maps have been invented and applied in other branches of the thematic cartography before authentic linguistic maps appeared in the 19 th century” (THUN, 2010, p. 506).

a língua de Portugal”<sup>7</sup> (CARDOSO, 1999, p. 234 [tradução nossa]) ou “[...] uma lista de palavras que apresenta um rol de oito nomes que mudam de significação e outro de cinquenta nomes usados exclusivamente no Brasil” (CARDOSO, 1999, p. 234).

Desde a lista de Pedra Branca, os estudos dialetais no Brasil passaram por mudanças, as quais levaram ao aperfeiçoamento dos instrumentos teóricos da Dialetoлогия e que foram responsáveis por suas várias configurações. Tratando desses diferentes enfoques e citando Veny (1986), Silva (2018) apresenta seis critérios para classificar as diferentes abordagens da Dialetoлогия: cronológica, geográfica, sistemática, gerativista, social e cultural.

A abordagem cronológica subdivide-se em diacrônica e sincrônica; a geográfica está relacionada ao espaço social; a sistemática é representada pelas dialetologias tradicional e estrutural; a gerativista formula as regras com enfoque fonológico para explicar as variações fonológicas; a social coaduna as variáveis da Sociolinguística (idade, sexo e escolaridade, por exemplo) para descrever as variações e, por fim, a abordagem cultural tem seu foco nas crenças de uma determinada comunidade, considerando dados antropológicos, semânticos e etnolinguísticos.

Para Cardoso (1999), a história da Dialetoлогия no Brasil pode ser compreendida no contexto inicial de quatro fases. Na primeira, os estudos foram voltados à feitura de dicionários, vocabulários e léxicos regionais. A contribuição do *Dicionário de Língua Brasileira*, de Luís Maria Silva Pinto (1832), por exemplo, teve a relevância de constituir um modelo metodológico já próprio do Brasil. Outra importante obra dessa primeira fase, segundo Cardoso (1999, p. 235), é o “Glossário de vocábulos brasileiros, tanto dos derivados como daqueles cuja origem é ignorada”, publicado pelo Visconde de Beaurepaire-Rohan, na *Gazeta Literária*, entre 1883 e 1884.

A segunda fase iniciou-se com o trabalho de Amadeu Amaral, *O Dialeto Caipira* (1920), e se destacou pela coleta e análise voltada para uma área determinada do interior de São Paulo e resulta de uma preocupação que Amaral tinha com o processo de dialeção do português brasileiro, sobretudo a perda das marcas tidas como “caipiras”.

Para Cardoso (1999), a terceira fase inicia-se com o Decreto governamental 30.643, de 20 de março de 1952, o qual estabelecia as finalidades da Comissão de Filologia da Fundação Casa de Rui Barbosa, cuja principal tarefa era a elaboração do atlas linguístico nacional. Além dessa iniciativa, o Decreto estimulou a produção de diversas outras pesquisas.

---

<sup>7</sup> No original: “Les différences que le dialecte brésilien pourrait présenter, comparé à la langue du Portugal” (CARDOSO, 1999, p. 234).

Ganham destaque, a partir desse ponto, trabalhos de pesquisadores como Antenor Nascentes (1953), Serafim da Silva Neto (1957), Celso Cunha (1968) e Nelson Rossi (1963), os quais trouxeram fôlego renovado para os estudos sobre fenômenos da variação linguística no país. Foram esses pesquisadores que trabalharam na “implantação de um novo momento para a Dialectologia brasileira: o início dos estudos de geografia linguística” (CARDOSO, 1999, p. 239).

Dentre os trabalhos desses autores que mais impactaram a nascente pesquisa dialetológica nacional, podemos citar as *Bases para a elaboração do Atlas Linguístico do Brasil*, publicado por Nascentes, de 1958 a 1961, e o *Guia para estudos dialectológicos*, de Serafim da Silva Neto (1957). O legado desses pesquisadores foi mostrar os benefícios de um atlas linguístico nacional e a consolidação do valor da Dialectologia na busca pela compreensão científica dos falares do Brasil.

Na quarta fase dos estudos dialetológicos brasileiros configuraram-se os avanços da Geolinguística em todo o território nacional. Em 1963, temos a publicação do primeiro atlas linguístico regional, o *Atlas Prévio dos falares Baianos* (APFB), de Nelson Rossi, Carlota Ferreira e Dinah Isensee. Nos anos seguintes haveria um verdadeiro entusiasmo em torno da Dialectologia, com a publicação de vários outros atlas de cunho estadual, até se chegar, em 1996, à implementação do Projeto Atlas Linguístico do Brasil (ALiB), sediado no Instituto de Letras da Universidade Federal da Bahia.

Na esteira das conquistas mencionadas, a Dialectologia brasileira tem contribuído para a valorização das culturas e falares do país, com a influência dos estudiosos das fases abordadas, bem como a implementação do ALiB, que concedeu aos pesquisadores que se dedicam à temática a sedimentação de uma metodologia de trabalho.

Como toda ciência, a Dialectologia vem agregando novas filiações teóricas e seu desenvolvimento junto à Geografia Linguística tem recebido incrementos epistemológicos e procedimentais, como se verá no próximo tópico, em que delinearemos as contribuições da Geolinguística Pluridimensional e Relacional.

## **2.2 A Geolinguística Pluridimensional e Relacional**

Diferentemente da Geolinguística Monodimensional (doravante, GM), a Geolinguística Pluridimensional (doravante, GP) procura ampliar os recursos de observação, de registro e, conseqüentemente, de interpretação das múltiplas significações envolvidas nas dimensões entrelaçadas no fenômeno dialetológico (linguístico, social, histórico e antropológico). Para

Thun (2010), até mesmo as contribuições da Sociolinguística são incorporadas pela GP, que opera as noções de espaço linguístico de maneira mais ampla que a Dialetoлогия tradicional e a própria Sociolinguística, pois “combina as superfícies geolinguísticas tradicionais (‘arealidade’) com o eixo de grupos socialmente diferentes (dimensão da ‘socialidade’), criando assim o modelo conceitual de um espaço tridimensional de níveis de área superpostos” (THUN, 2010, p. 507, grifos no original). Além de opor a tridimensionalidade da GP à bidimensionalidade da GM, Thun aponta outros contrastes entre essas abordagens, claramente realçando a vantagem metodológica da vertente pluridimensional (a qual teria mais condições de evitar reduzir a variação linguística a explicações simplificadoras) e sua melhor disponibilização dos resultados:

A cartografia pluridimensional foi inspirada na cronofotografia e outras técnicas fílmicas, como corte e zoom. Ao contrário de muitos atlas monodimensionais que deixam o usuário sozinho com o mapa vazio e que por isso podem ser comparados a um álbum de fotografias não comentadas, pode-se dizer de nossos atlas que o princípio da série e os textos explicativos os transformam em uma espécie de filme mudo acompanhado de legendas<sup>8</sup> (THUN, 2010, p. 522 ((tradução nossa).

Uma das marcas da abordagem pluridimensional e dinâmica é justamente a ilustração cartográfica “fílmica” dos dados levantados, a qual permite uma visualização quase que pictórica não apenas de etapas de uma variação linguística de um ponto a outro, mas de um movimento variacional que pode ser conferido em suas dimensões de tempo (aspectos diacrônicos) e espaço (aspectos geolinguísticos).

Considerando a proposta metodológica supramencionada, para realizarmos uma pesquisa dialetológica no Tocantins, espaço marcado pelos movimentos migratórios, pela diversidade social e cultural e pelas fronteiras geopolíticas<sup>9</sup>, faz-se necessário uma abordagem que leve em consideração dimensões dialetológicas, ao mesmo tempo que contemple dimensões sociológicas. Para tanto, servimo-nos da abordagem de Radkte e Thun (1996) e sua proposta de Dialetoлогия Pluridimensional e Relacional (doravante, DPR).

---

<sup>8</sup> No original: “Pluridimensional cartography has been inspired by chronophotography and other filmic techniques like cutting and zooming. Unlike many monodimensional atlases which leave the user alone with the bare map and which might be compared for this reason with an album of uncommented photographs, it could be said of our atlases that the principle of series and the explanatory texts transforms them to a kind of mute film accompanied by subtitles (THUN, 2010, p. 522).

<sup>9</sup> Dentre as 27 unidades federativas do Brasil, o Tocantins possui uma das maiores quantidades de divisas territoriais, fazendo limite com seis estados ao todo (Pará, Maranhão, Piauí, Bahia, Mato Grosso e Goiás) e se conectando a três macrorregiões territoriais: Norte, Nordeste e Centro-Oeste.

Na concepção de Altenhofen (2013, p. 31-32), essa abordagem constitui um “casamento” entre Dialetologia e Sociolinguística e, segundo Thun (1998), é uma metodologia que interpenetra esses dois grandes ramos dos estudos linguísticos, avançando seus marcos fronteiriços ou ampliando seus campos tradicionais de atuação em prol de uma abordagem mais promissora para o estudo de fenômenos linguísticos complexos delineados em determinado espaço: “O que deve ser ressaltado, portanto, é que o termo geolinguística implica tanto a noção de sociedade, quanto o termo sociolinguística pressupõe determinado recorte do espaço geográfico” (ALTENHOFEN, 2013, p. 33).

Segundo esse mesmo pesquisador, fatores como o da mobilidade dos grupos humanos (a intensa mobilidade topográfica que caracteriza a atualidade) devem ser incorporados aos modos de se conceber a Dialetologia/Geolinguística. Uma vez que línguas migram junto com pessoas, fenômenos migratórios contribuem para a realidade dialetal dos falantes e, como tal, devem ser estudados para que se possa efetivamente compreender um dado fenômeno de variação linguística em um espaço humano concreto (cf. p. 34).

Conforme a tipologia de contatos linguísticos proposta por Altenhofen (2013), uma das modalidades de avaliação do fenômeno dialetal na perspectiva pluridimensional e dinâmica é a dos contatos intervaretais do português (entre falantes de variedades regionais do português). Observamos ainda a proposta metodológica desse dialetólogo, segundo o qual, um estudo que pretenda abordar “contextos multilíngues com populações migrantes em contato deve, antes de tudo, identificar com clareza 1) os diversos grupos presentes na localidade e no seu entorno (= espaço de análise), bem como 2) as territorialidades de cada grupo no espaço geográfico e social” (p. 39)<sup>10</sup>.

Tendo em vista a contribuição de Thun (2010; 2000) e Altenhofen (2013), Silva (2020, p. 147) lembra que a DPR tem se mostrado um suporte teórico-metodológico eficaz na feitura de atlas linguísticos em áreas como a do Tocantins. Este estado, derivado do território outrora pertencente ao norte de Goiás, uma vez emancipado, intensificou os processos de migração. Trata-se, portanto, de um espaço social e humano marcado por fluxos migratórios diversos, caracterizando-se como oportuno para uma abordagem dialetológica desses tipos de locais, nos quais “coexistem falantes plurivaretais, onde autóctones e migrantes convivem e realizam trocas linguísticas” (ALTENHOFEN, 2013, p. 36).

---

<sup>10</sup> Altenhofen (2013) define territorialidade como sendo “o espaço de uso real ou potencial de uma variedade ou variante linguística. O território é, por sua vez, a base físico-geográfica, a área onde se constituem territorialidades distintas. Consequentemente, territorialização refere-se à ação de ocupar territórios e definir aí territorialidades, em diferentes níveis, desde o situacional até o areal” (p. 39).

Em sua formulação do ALiTTETO, Silva (2018) utiliza-se da união metodológica que a DPR de Thun (1998) enseja das dimensões interindividuais (fatores diatópicos, diastráticos, diageracionais, diassexuais e diatópico-cinéticos) e intraindividuais (fatores diafásicos, contatuais/dialinguais e diarreferenciais) (SILVA, 2020, p.149). Além disso, a abordagem utilizada na tese de 2018 “busca analisar a dinâmica dialetal dos grupos migrantes dentro de uma localidade, em contraste com os grupos autóctones, uma vez que a convivência entre os dois tipos de informantes gera, por vezes, situação de instabilidade linguística” (SILVA, 2020, p. 149-150). Como seguiremos tal proposta teórico-metodológica nesta pesquisa, seria oportuno detalhar ainda mais alguns dos seus aspectos, principalmente no que se refere ao trato que ela dá ao eixo da migração. Altenhofen e Thun (2016) superpõem os dois grandes eixos do fenômeno variacional – espacial e temporal – na adoção de procedimentos de análise, conforme sintetizamos abaixo:

#### 1. Eixo espacial.

*a) Considerar os falantes conforme sua movimentação.* Altenhofen e Thun (2016, p. 376) distinguem entre falantes mais fixos (topostáticos), que possuem uma orientação mais centrípeta ou mais voltada para o interior da comunidade dialetal, e falantes móveis (topodinâmicos), os quais “seguem uma orientação centrífuga, voltada para fora dos limites da comunidade particular” (p. 376); ou seja, é comum que migrantes, principalmente quando não aceitos na nova comunidade, voltem sua orientação linguística para seu local de origem

É dessa necessidade de distinção metodológica que surge a proposta de acrescentar ao repertório de análise dialetológica não apenas a pluridimensionalidade, mas também a dinamicidade. Além disso, a representação cartográfica dos dados coletados, como já mencionado, é feita de modo a permitir “reproduzir esses movimentos temporais e espaciais da língua em uma trajetória de migração. Essa trajetória, como em uma foto meteorológica de satélite, inclui ainda, em seu caminho e percurso, contatos linguísticos entre variedades/variantes distintas” (p. 377).

*b) Dimensionar adequadamente o espaço migratório.* Na abordagem da DPR isso é feito em pares relacionais ou contrastivos: centro *versus* periferia ou área lateral (posição central ou marginal); rural *vs.* urbano<sup>11</sup>; proximidade *vs.* distância de via de comunicação; fronteira *vs.*

---

<sup>11</sup> Segundo Altenhofen e Thun (2016, p. 383-384), “o grau de urbanização é, sem dúvida, um determinante de maior ou menor fluxo migratório e, conseqüentemente, de maior ou menor diversidade e potencial para contatos linguísticos. Essa relação, no entanto, não é categórica, isto é, depende de outras variáveis como o grau de alteridade, ‘distinção do outro’, ou de ‘autoafirmação diante do outro’”.

interior; área contínua vs. descontínua<sup>12</sup>; microterritorialidade X (igreja, escola, família, trabalho, bairro) vs. microterritorialidade Y.

c) *Considerar a direcionalidade e o percurso da migração*, levando em consideração a matriz dialetal do ponto de origem do falante (p. 386). Isso significa ponderar não apenas o ponto final em relação ao ponto de origem, mas considerar as etapas e os locais dos diferentes estágios de deslocamento, os quais têm implicação na configuração final.

## 2. Eixo temporal.

A prosta da DPR levanta dados relacionados à faixas etárias dos informantes de forma contrastiva (mais velhos vs. mais jovens), visando, com isso, acionar os fatores “tempo transcorrido de uma migração” e “ordem de chegada dos migrantes”, elencando ainda os seguintes aspectos: migrações permanentes (emigração vs. imigração); ascendentes vs. descendentes; migrações antigas vs. migrações recentes; migrantes pioneiros vs. migrantes tardios; migrações internas vs. migrações diárias; migrações sazonais vs. migrações duradouras; migrações eventuais (vinculadas a eventos, como expedições vs. missões vs. viagens vs. excursões vs. reuniões vs. eventos em geral). (ALTENHOFEN; THUN, 2016, p. 392).

Os autores entendem que com a proposta teórico-metodológica dos dois eixos, exposta acima, se alcança o objetivo de delinear os dados dos fenômenos variacionais como sendo fruto de uma dinâmica que mobiliza conjuntamente as migrações e os contatos linguísticos, além de se permitir a exposição desses dados de maneira a preservar a percepção daquela mesma dinâmica no tempo e no espaço (p. 392).

Quanto à exposição e compreensão dos dados da pesquisa dialetológica, Thun (2010) apresenta sua proposta de cartografia pluridimensional em substituição aos métodos monodimensionais da geolocalização clássica. Censurando a noção reduzida de espacialidade das abordagens tradicionais, Thun (2010, p. 507 (tradução nossa)) afirma que “do ponto de vista da sociolinguística, a dialetologia tradicional é uma má sociolinguística porque reduz as numerosas variáveis sociais a uma única”<sup>13</sup>.

---

<sup>12</sup> Ainda segundo os autores comentados, “a delimitação étnica e social de territórios, fisicamente demarcáveis, tem, especialmente no Brasil, um leque de formas distintas que vão desde comunidades quilombolas, áreas indígenas, até às comunidades imigrantes, historicamente identificadas pelo conceito de colônia, ou região colonial, ou seja, a área em que foram assentadas as famílias de imigrantes no séc. XIX” (p. 384). Para eles, portanto, seria muito mais adequado falar-se em “arquipélagos” linguísticos do que propriamente em “ilha” linguística. Assim, “nem sempre é possível definir claramente seu território, mas muito mais uma rede de comunicação comum, sobretudo em arealidades urbanas, onde quase não sobram mais espaços que não sejam compartilhados com outros” (ALTENHOFEN; THUN, 2016, p. 385).

<sup>13</sup> No original: “From the point of view of sociolinguistics, traditional dialectology is a bad sociolinguistics because it reduces the numerous social variables to a unique one” (THUN, 2010, p. 507).

A cartografia pluridimensional avalia o estilo do falante considerando-o simultaneamente uma variável linguística e extralinguística: “a possibilidade de passar de um estilo a outro é a razão pela qual definimos este espaço (metafórico) como dinâmico”<sup>14</sup> (2010, p. 508 [tradução nossa]). Essa ampliação da GP não se limita ao espaço, mas se estende à temporalidade, que recebe uma abordagem mais complexa que as tradicionais, pois permite, segundo Thun (2010), a percepção de quatro segmentos de tempo cronológico, enquanto a geolinguística monodimensional (GM) permite apenas dois, como se pode perceber no quadro abaixo:

Quadro 1 - Esquema contrastivo dos segmentos de tempo cronológico da GM e da GP

1. Nanocronologia.	
A sequência linear de segmentos de uma forma linguística ou enunciado produzido por um falante individual em um estilo contínuo	GM/GP
2. Microcronologia	
Segmentos, formas, enunciados na fala de um informante que passam de um estilo para outro	GP
3. Mesocronologia	
Segmentos, formas, enunciados da mesocronologia na fala de informantes que pertencem a grupos diferentes por idade, sexo, instrução etc., mas que coexistem no momento (ou, melhor, curto período) de investigação (cf. o conceito laboviano de tempo aparente)	GP
4. Macrocronologia	
Formas, enunciados na fala de informantes que pertencem a gerações que não coexistem ou elementos da fala de um mesmo informante registrados em duas investigações sucessivas, suficientemente distantes uma da outra (painel de análise)	GM/GP

Fonte: Adaptado a partir de Thun (2010, p. 509-510 ((tradução nossa).

A Geolinguística Pluridimensional não apenas inclui aspectos micro e mesocronológicos, como também combina os quatro segmentos de tempo: “De acordo com a nossa classificação, o estilo de leitura pertence à microcronologia; a produção linguística de gerações diferentes mas coexistentes, à mesocronologia”<sup>15</sup>(THUN, 2010, p. 510, tradução nossa). Esses usos realizados

<sup>14</sup> No original: “The possibility of passing from one style to another is the reason why we determine this (metaphorical) space as dynamic (THUN, 2010, p.508).

<sup>15</sup> No original: “In accordance to our classification, the reading style belongs to the microchronology, the linguistic production of different but coexisting generations to the mesochronology” (THUN, 2010, p. 510).

pela GP permitem ao estudo dialetológico compreender de forma ampla toda a complexa gama de eventos relacionados à realidade linguística detectada, permitindo ainda, com o suporte da Geolinguística, uma demonstração a mais gráfica possível dos eventos de variação linguística avaliados.

É importante lembrarmos também os conceitos básicos com os quais a análise dialetológica pluridimensional opera. Nesse propósito, fornecemos a seguir um quadro sintetizando as dimensões e parâmetros utilizados pela Dialetologia Pluridimensional (DP) de Thun (2010) em seus estudos variacionistas:

Quadro 2 - Dimensões e parâmetros da variação linguística utilizados pela DP

<b>Dimensão</b>	<b>Parâmetro</b>
1. Dialingual	Duas ou mais línguas, por exemplo espanhol e português
2. Diatópica	Topostática (informantes com residência estável em localidades que são pontos de investigação)
3. Diatópico-cinética	Diferença entre informantes topostáticos e topodinâmicos, este último com recente mudança de residência
4. Diastrática <sup>16</sup>	Classe sociocultural, por exemplo classe inferior e superior <sup>17</sup>
5. Diageracional	Grupos de idade, por exemplo geração mais velha (60 anos) e geração mais jovem (18 – 36 anos)
6. Diassexual	Mulher – Homem
7. Diafásica	Estilo pelas instâncias “Leitura”, “Resposta” e “Conversação”
8. Diarreferencial	Diferença entre linguagem-objeto, forma apresentada e metalinguagem

Fonte: (THUN, 2010, p. 512, (tradução nossa).

Juntando-se a dados etnográficos como os delineados por nós anteriormente, o instrumental da DP, sintetizado acima, torna possível observar, por exemplo, os fenômenos linguísticos e extralinguísticos relacionados às diferentes formas que os habitantes do Tocantins têm de referir/nomear os itens culinários. Esse é o nosso propósito nos próximos passos deste trabalho.

<sup>16</sup> Conforme Daniel Marra, O termo diastrático assim como o termo diatópico foram introduzidos pelo linguista norueguês Leiv Flydal (1904-1983) em um texto de 1951: *Remarques sur certains rapports entre le style et l'état de langue*. Dialogando com Flydal, Coseriu cunhou o termo *diafásico* para se referir a modalidades expressivas e variedades de estilos de fala (ver Coseriu, 1966, *Structure lexicale et enseignement du vocabulaire*) (Depoimento, 2022).

<sup>17</sup> Thun exemplifica com os termos “classe inferior e superior”, mas talvez se deva falar em classes mais e menos elevadas na hierarquia socioeconômica, uma vez que a variação social se deve aos diferentes estratos socioeconômicos.

Inicialmente, veremos, em seguida, como essa abordagem pluridimensional se mostra eficaz em estudos dialetológicos como o ALiTTETO, mormente quando são abordados fenômenos lexicológicos, como no presente estudo.

### **2.3 Intersecções entre Dialetologia e Antropologia: o campo semântico *alimentação e cozinha***

Uma abordagem pluridimensional dos falares do Tocantins, com enfoque nos aspectos lexicais do campo semântico *alimentação e cozinha* enseja um exame não apenas sociológico, mas também antropológico, uma vez que fatores culturais interferem nos modos de nomear itens da culinária. Para Silva e Araujo (2017, p. 33), tal campo “tem sido objeto de estudos por parte de linguistas, sociólogos e historiadores, em virtude das heranças culturais, na qual o elemento africano, indígena e imigratório contribuiu significativamente para o processo de aculturação”. Ainda segundo esses autores, “o campo semântico da alimentação e cozinha no Brasil tem contribuído sobremaneira para a descrição de nossas heranças culturais e linguísticas” (2017, p. 33).

O cientista social, antropólogo e folclorista Luís da Câmara Cascudo (1898 – 1986) foi um dos pioneiros no estudo do vocabulário culinário brasileiro, com particular atenção para as manifestações populares de nossa alimentação e dos falares sobre elas. Cascudo considerava os saberes sobre alimentação e cozinha como importante componente do patrimônio cultural de um povo e afirmava que

[n]enhuma outra atividade será tão permanente na história humana. Qualquer concepção do conjunto social no plano econômico ou metafísico, implica necessariamente o desenvolvimento dos processos aquisitivos da alimentação. Caça, acosso, envenenamento, conservação e transporte de víveres determinam os primeiros atos reflexivos da inteligência humana (CASCUDO, 2011, p. 339).

Cascudo entendia que “[c]ada período histórico possui realmente seu vocabulário que não é destinado unicamente à transmissão de imagens mentais, mas constitui norma intransponível de conduta grupal” (2011, p. 341). Ele atribuía à influência portuguesa não só boa parte dos itens e modos de preparo, mas também os nomes dados aos pratos no Brasil (1968, p. 205).

Na esteira aberta por esse antropólogo, alguns estudiosos se dedicam a estudar o campo semântico da alimentação pelo viés linguístico-dialetal, acrescentando a percepção dos fenômenos geográficos e sociais, dos deslocamentos humanos, no seio do qual esse campo se desenvolve para assumir sua configuração em determinado momento. Yida, uma dessas estudiosas, acredita que “o homem fixa sua residência de acordo com o ambiente que o circunda, adaptando-o à sua necessidade de subsistência e alimentação” (2011, p. 50). Ainda segundo a autora, “os grupos humanos procuram uma adaptação às condições ambientais, com a adequação cultural estabelecendo relações entre homem-*habitat* para aprimoramento do desenvolvimento da vida humana” (p. 50).

Dessa forma, ao nosso ver, quando um grupo humano ou um indivíduo se desloca e assume um novo lugar de moradia, três situações de adaptação mútua (homem/ambiente) são possíveis: 1) ele se adapta, juntamente com seus hábitos alimentares (e, com eles, os falares associados) aos itens disponíveis em sua nova localidade; 2) ele modifica a paisagem (tanto física quanto cultural), adaptando-a a si e inserindo nela os itens gastronômicos de sua preferência e suas maneiras de se referir a eles, ou 3) ele faz ambas as coisas, adaptando a culinária e a correspondente semântica alimentar do novo local às suas próprias preferências e particularidades, ao mesmo tempo que assimila, aprende a incorporar os saberes (e sabores) gastronômicos e os novos dizeres dessa realidade que agora adota.

Yida (2011) nos fornece um exemplo disso que estamos chamando de adaptação de tipo 1:

Assim, o português, ao instalar-se no território brasileiro durante a colonização, deparou-se com um clima diferente do europeu, que se caracteriza pelas quatro estações bem definidas, o que o levou a adaptar o seu sistema de alimentação baseado primariamente no trigo, para a mandioca, tipicamente brasileira, pois as condições físico-químicas do solo, temperatura, clima eram todas diferenciadas de sua terra de origem. O lusitano teve que readaptar-se à nova condição física, diferentemente do inglês nos Estados Unidos que encontrou condições climáticas e nutricionais próximas às europeias (YIDA, 2011, p. 50-51).

Segundo a pesquisadora, a culinária brasileira diversifica-se em razão da grande extensão territorial e da influência estrangeira (2011, p. 52). Para reconstituir as raízes históricas da culinária nacional, Yida recorre a Cascudo (1967), obra em que o estudioso

[...] já apontava que as bases da cozinha brasileira vieram principalmente da África Ocidental, da colonização portuguesa no século XVI e do cardápio indígena. A influência africana deu-se principalmente por bantos e sudaneses,

desde o início da colonização brasileira até a fundação dos engenhos de açúcar, na primeira metade do séc. XVII até o séc. XVIII, estendendo-se à atualidade, com a permanência do negro no país. A participação indígena na culinária nacional também permanece até a contemporaneidade (YIDA, 2011, p. 52).

Yida conclui, assim, que temos as “bases negra, indígena e portuguesa na alimentação do brasileiro” (p. 52). Resultado semelhante fora apontado por Freyre (2000, p. 122) – que atribui aos indígenas a origem de boa parte dos quitutes que marcam a culinária nacional – e Furtado (2000, p. 67), o qual, por sua vez, aponta a contribuição dos escravos africanos para o repertório de doces da culinária brasileira. Tudo isso mostra que de fato “a cozinha brasileira se caracterizou pela diversidade regional e pela fusão das influências portuguesas, africanas e indígenas” (FURTADO, 2000, p. 64).

Yida (2011) aponta “a influência de outros povos que imigraram para o Brasil” e de “suas receitas, que foram adaptadas aos temperos e ingredientes nacionais” (p. 52). As grandes matrizes culinárias, no entanto, foram estabelecidas pelas citadas três fontes principais. A título de exemplo, podemos ver que Cascudo (1968) cita a grande influência portuguesa na alimentação brasileira, a qual, segundo o pesquisador, pode ser conferida

[...] nos nomes referentes à culinária, à fauna terrestre, marítima, fluvial e lacustre, à flora utilizável, em larga percentagem, utensílios da cozinha, às provisões (farinha, milho, feijão, arroz,) às técnicas de preparo (assado, cozimento, guisado, refogado, grelhado, pilado), à maioria decisiva dos condimentos vegetais (CASCUDO, 1968, p. 205).

Essa adaptação que estamos chamando aqui de tipo 1 (migrante adaptando-se aos sabores locais e aos modos autóctones de nomeá-los) foi predominante nos primórdios da ocupação do território brasileiro. Posteriormente, os grupos populacionais brasileiros, com seus constantes deslocamentos internos, estabelecem as adaptações de tipo 2 (exercendo influência na culinária e léxico culinário local) e 3 (influenciando e sendo influenciado mutuamente) como destaque da dinâmica interpessoal. Esse será o caso de acomodação de receitas e nomenclaturas resultantes de migrações internas, como veremos ser o caso da ocupação do território tocantinense.

À contribuição etnográfica de Cascudo, Yida (2011) acrescenta a percepção dos fatores linguísticos envolvidos na relação migração/alimentação. Combinadas as abordagens representadas por esses dois estudiosos, é possível compreender as ligações dos fatores antropológicos e culinários com os sociais e linguísticos, fatores esses que se encadeiam por

meio do léxico, permitindo o conhecimento sobre aquelas ligações, que se tornam manifestas por intermédio da análise linguística. Em outras palavras: por meio da identificação dos fragmentos desse “mosaico que compõe a fala do brasileiro, formada por uma mistura de várias etnias, que se amoldaram à cultura nacional” (YIDA, 2011, p. 52-53) é possível reconstituir e avaliar as múltiplas contribuições da culinária para a composição de uma dada realidade dialetológica local. Ao avaliar essa relação, Carneiro (2005, p. 71) chega a dizer que: “comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem.”

Assim, os dialetólogos podem lançar mão de diálogos com os fenômenos sociais e culturais relacionados às formas pelas quais os indivíduos nomeiam ou se referem aos itens da alimentação. Ao se munir de recursos da geografia linguística, o pesquisador dispõe de instrumentos para compreender a gama de fenômenos envolvidos nos múltiplos falares de uma determinada região. Desse modo, possui meios para estabelecer hipóteses sobre as distintas variantes ali utilizadas pelos falantes para se referirem a determinado item da alimentação local.

Ainda no propósito de estabelecer as premissas teórico-metodológicas do presente estudo, passemos agora a um delineamento do espaço a ser estudado, em suas dimensões propriamente espaciais e histórico-sociais.

#### **2.4 Tocantins: território linguístico, migrações e culinária**

O Tocantins é constituído geograficamente por 139 municípios e, segundo os dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, de 2020, a população estimada é de 1.590.248 pessoas. Sua capital, Palmas, criada em 20 de maio de 1989 e em expansão desde então, tem atualmente a segunda maior taxa de crescimento entre as capitais brasileiras (cf. IBGE, 2021).

Politicamente, o estado é de criação recente, sendo seu marco fundacional 05 de outubro de 1988, quando da promulgação da nova Constituição Federativa Brasileira. No entanto, nos aspectos étnicos e antropológicos, sua configuração é bem mais antiga. Antes de sua emancipação, as terras que constituem o atual território do Tocantins faziam parte do Norte do estado de Goiás. Segundo Silva (2018, p. 25), seu “desmembramento de Goiás aconteceu por influências políticas promovidas dentro do próprio território, através de movimentos separatistas”. Conforme a pesquisadora (p. 31), a divisão do estado sempre esteve atrelada aos

argumentos sobre as dificuldades econômicas do Norte em relação ao Sul goiano, bem como às diferenças culturais e à localização geográfica.

Esse é um fator relevante para se pensar os falares de uma região que não só viria a se estabelecer sobre o primado da identidade cultural autônoma (em relação a Goiás) como atrairia, ao consolidar sua independência política e geográfica, um fluxo migratório que consiste num desafio para essa própria autonomia. Isso porque a região onde hoje fica o Tocantins sempre foi marcada pela variedade étnica e pelos fluxos migratórios, mesmo antes de sua independência política em 1988.

Conforme Palacin e Moraes (1989), Goiás começou a ser explorado no século XVII, com uma expedição comandada por Bartolomeu Bueno da Silva, que percorreu grande parte do território, em busca de índios para as atividades agropastoris, mas principalmente visando ao ouro e ao diamante. Os jesuítas penetraram na região partindo do Maranhão e adentrando o território via Rio Tocantins: “Essas penetrações se restringiam à área do Tocantins adstrita ao estado do Maranhão, para onde levavam os índios arrebanhados no sertão de Goiás” (ARBUÉS, 1995, p. 35). Mas a efetiva ocupação só aconteceu quando os bandeirantes Bartolomeu Bueno da Silva e João Leite Ortiz Prado se fixaram (em 1725) na região do Rio Vermelho, estabelecendo ali “as primeiras minas de povoamento do Centro-Sul, Nordeste e Norte de Goiás” (1995, p. 35).

A povoação no que era então o norte e nordeste da província de Goiás (atuais sul e sudeste do Tocantins, respectivamente) intensificou-se no contexto da mineração, entre o final do século XVIII e meados do século XIX. Os viajantes da época estavam interessados em minérios e avançaram cada vez mais para o norte (região rural e pouco povoada, mas com garimpos mais promissores). Fatores como dificuldade de acesso, terras impróprias para o cultivo e distância das comarcas administrativas, no norte de Goiás, estabeleceram a dicotomia entre essa região do estado (com uma economia marcadamente de exploração) e o seu sul (de economia e vida social mais complexas, além de urbanização e habitação mais acentuadas).

A região goiana que depois viria a ser o sul e sudeste do Tocantins ficava cada vez mais desconectada do restante do estado de Goiás, derivando disso consequências para a configuração social das populações instaladas no lugar. Segundo Cavalcante (2003, p. 188), “a administração chegou a isolar e ilhar essas populações em que a primeira motivação seria o ouro”. Consequentemente, as grandes distâncias entre os povoamentos e a resultante escassez de oferta de alimentos viria a determinar alguns aspectos, não só da vida social dessas comunidades, mas também de seus hábitos alimentares.

Para ter acesso ao sertão tocantinense, os indivíduos precisavam viajar vários dias sobre lombo de animais. Como não existiam ambientes para a conservação da comida, os viajantes da época utilizavam gordura de animal na carne para conservá-la por mais tempo. Eles também priorizavam víveres como a carne salgada, a carne seca e a farinha, alimentos com maior vida útil. Como resultado, o sal tornou-se de grande importância na época. Além da alimentação humana, fazia parte da dieta do gado (não só como nutrição animal mas também com o objetivo de evitarem-se doenças) e chegou, inclusive, a ser incorporado à rudimentar economia local:

[U]ma vez por ano, pelo menos, tinha que reunir o gado e dar sal para eles, para evitar determinadas doenças, como o botulismo, por exemplo. Então o sal sempre foi um papel fundamental, o salário vem do sal, vem de soldo, pagava-se aos soldados com sal porque era um produto raríssimo – e, no interior de Goiás, uma das pesquisas que mais fizeram naquele tempo era descobrir minas de sal (CAVALCANTE, 2003, p. 189).

Tendo delineado as linhas teórico-metodológicas gerais a que se filia o presente estudo, dedicaremos o próximo Capítulo a reconstituir os aspectos teórico-metodológicos imediatos do trabalho. Como ele se baseia nos dados coletados pela pesquisa de Silva que deu origem ao ALITTETO (2018), descreveremos os pressupostos teóricos, a metodologia e os resultados alcançados no escopo daquele *Atlas*, visando a fornecer os parâmetros que orientam esta dissertação.

### 3 ASPECTOS TEÓRICO-METODOLÓGICOS

A presente dissertação se baseia em dados levantados pela pesquisa de Silva, realizada no ano de 2015 e que veio a gerar a tese *Atlas Linguístico Topodinâmico e Topoestático do Estado do Tocantins (ALiTTETO)*, orientada pela professora Vanderci de Andrade Aguilera e defendida junto à Universidade Estadual de Londrina, em 2018. Por essa razão, julgamos relevante reconstituir as premissas de tal obra, o que faremos nos cinco primeiros tópicos deste capítulo. Ao final (tópico 3.6), delinearemos os aspectos metodológicos deste nosso próprio estudo, feito com base nos dados relacionados ao campo semântico *alimentação e cozinha* colhidos por Silva.

#### 3.1 Objetivos e instrumental teórico

Para o ALiTTETO, Silva se propunha a descrever os falares tocantinenses, verificar se há neles interferência dos grupos topodinâmico e topoestático e, por fim, mapear esses falares. Sua tese é composta de dois volumes, sendo o primeiro constituído por suporte teórico e análise dos dados e o segundo de cartas linguísticas geradas a partir dos itens em estudo.

Segundo Menezes (2021), que, além de autora de um estudo com base em dados do ALiTTETO, foi também uma das integrantes da fase de formulação e recolha das informações do *Atlas*, para atingir as metas propostas, Silva

[...] observou e descreveu os aspectos fonéticos e lexicais do português falado no Estado do Tocantins, com o objetivo de mapear os dados, identificar possíveis isoglossas e investigar como atua o falar exercido por grupos de informantes topoestáticos em contraste com os topodinâmicos, vertente diatópico-cinética da Dialetoologia Pluridimensional e Relacional (MENEZES, 2021, p. 62).

Conforme Silva, o ALiTTETO utiliza a metodologia pluridimensional, tendo sido esse instrumental analítico adotado em razão da “realidade topodinâmica das migrações e dos respectivos cenários linguísticos em situação de contato” no Tocantins (2018, p. 73). Em cenários linguísticos assim configurados, a abordagem dialetológica pluridimensional é a adequada, uma vez que “alia a arealidade (diatopia) com os fatores sociais em superfície tridimensional” (p. 73).

Segundo a autora, por razões temporais o foco do seu *Atlas* incide nos aspectos diatópico-cinéticos em contraste com as variáveis diassexual e diageracional (p. 73). Para a

descrição da realidade dialetal estudada, Silva optou pela transcrição linguística, em superfície cartográfica, dos dados coletados; ou seja, a confecção de um atlas linguístico desenvolvido a partir dos pressupostos e ferramentas da Geolinguística (2018, p. 73).

### **3.2 Rede de pontos e perfil dos informantes**

Para o esboço da rede de pontos de coleta dos dados, Silva utilizou como meta alcançar as oito regiões administrativas em que o estado é oficialmente dividido: Araguaína, Bico do Papagaio, Dianópolis, Gurupi, Jalapão, Miracema do Tocantins, Porto Nacional e Rio Formoso (SILVA, 2018, p. 23). Para a seleção das localidades, adotou os critérios histórico-cultural e político-geográfico (p. 75), chegando a 12 localidades ou pontos de coleta.

O primeiro critério elencou: povoações mais antigas; localidades surgidas de arraiais ou zonas de garimpo e cidades próximas aos rios Tocantins e Araguaia (que foram vias fluviais e entrepostos comerciais entre os séculos XVIII e XIX). Assim, foram escolhidas, segundo esse primeiro parâmetro: Tocantinópolis, Natividade, Pedro Afonso, Porto Nacional e Paranã.

Já o critério político-geográfico, mais flexível, permitiu selecionar os seguintes subgrupos: cidades com destaque econômico, marcadas por expressivo contingente populacional e migratório e de demografia urbana acentuada (Palmas, Araguaína e Gurupi) e regiões fronteiriças a outros estados (Araguatins e Araguacema, limítrofes com o Pará; Mateiros, contígua a Piauí, Maranhão e Bahia; Formoso do Araguaia, por fazer divisa com Mato Grosso).

O quadro a seguir, elaborado por Silva, delineia também outros aspectos envolvidos na seleção dos pontos de coleta, tais como dados históricos, demográficos e dialetológicos:

Quadro 3 - Rede de pontos do ALiTTETO

N.º Ponto	Localidade	Data de Fundação/Emancipação	População 2016 (IBGE)	Pontos coincidentes com outros trabalhos
<b>MICRORREGIÃO DO BICO DO PAPAGAIO</b>				
01	<b>Araguatins</b>	1867 (1913)	34.810	
02	<b>Tocantinópolis</b>	1818 (1943)	23.130	Nascentes (1958;1961)
<b>MICRORREGIÃO DE ARAGUAINA</b>				
03	<b>Araguaína</b>	1876 (1958)	173.112	
<b>MICRORREGIÃO DE MIRACEMA DO TOCANTINS</b>				
04	<b>Araguacema</b>	1812 (1930)	6.934	
<b>MICRORREGIÃO DE PORTO NACIONAL</b>				
05	<b>Palmas</b>	Século XIX (1989)	279.856	
06	<b>Pedro Afonso</b>	1845 (1937)	13.097	Nascentes (1958;1961) / ALiB
07	<b>Porto Nacional</b>	1738 (1861)	52.510	Nascentes (1958;1961)
<b>MICRORREGIÃO DE GURUPI</b>				
08	<b>Gurupi</b>	1932 (1956)	84.628	
<b>MICRORREGIÃO DO JALAPÃO</b>				
09	<b>Mateiros</b>	1736 (1963)	2.570	
<b>MICRORREGIÃO DO RIO FORMOSO</b>				
10	<b>Formoso do Araguaia</b>	1949 (1963)	18.713	Cuba (2015)
<b>MICRORREGIÃO DE DIANÓPOLIS</b>				
11	<b>Natividade</b>	1734 (1933)	9.301	Nascentes (1958;1961) / ALiB
12	<b>Paraná</b>	1740 (1857)	10.568	Nascentes (1958;1961)

Fonte: Silva (2018, p. 77)

Tendo em vista as expectativas de obter dados que permitissem averiguar aspectos envolvendo inovação x conservação, que costumam marcar os grupos diageracionais, Silva manteve na pesquisa o perfil etário dos informantes adotado pelo ALiB: duas faixas de idade, sendo uma de mais jovens (18 a 30 anos), e outra que vai do final da meia idade ao início da terceira idade (50 a 65 anos). Segundo ela, o critério teve em vista também a possibilidade de comparação com os dados levantados pelo *Atlas Linguísticos do Brasil* nas localidades de Natividade e Pedro Afonso, avaliadas por ambas as pesquisas, além de almejar cotejo com os resultados de estudos semelhantes realizados em estados que fazem divisa com o Tocantins, cujos levantamentos adotam o perfil etário do ALiB.

Quanto ao perfil de escolaridade, após sugestão de Harald Thun, Silva resolveu adotar critério distinto do ALiB e usar não o Ensino Fundamental e sim o Ensino Médio como parâmetro de educação formal dos entrevistados, tendo em vista pesquisas mostrarem que mais da metade da população brasileira já possui pelo menos esta escolaridade (cf. SILVA, 2018, p. 87).

Para contrapor autóctones e migrantes (intra e interestaduais) e assim avaliar a dimensão diatópico-cinética, Silva (2018) inseriu no levantamento a variável mobilidade, usando o

critério de considerar os nascidos na localidade como topoestáticos e aqueles com pelo menos 10 anos vivendo na localidade como topodinâmicos.

Quadro 4 - Perfil dos informantes do ALiTTETO

N.º	Sexo	Idade	Mobilidade
1	Homem	de 18 a 30	Topoestático
2	Mulher	de 18 a 30	Topoestático
3	Homem	de 50 a 65	Topoestático
4	Mulher	de 50 a 65	Topoestático
5	Homem	de 18 a 30	Topodinâmico
6	Mulher	de 18 a 30	Topodinâmico
7	Homem	de 50 a 65	Topodinâmico
8	Mulher	de 50 a 65	Topodinâmico

Fonte: Elaborado por Silva (2018, p. 88) a partir de Thun (1998, p. 379) e de Cuba (2015, p. 103).

Segundo Silva, os perfis adotados e sintetizados no Quadro exposto têm a vantagem de possibilitar uma abordagem pluridimensional dos fenômenos dialetológicos avaliados, uma vez que “há a opção de cruzamentos binários oferecidos pelas dimensões interindividuais” (p. 89). Assim, o ALiTTETO adota as seguintes dimensões interindividuais, conforme seus informantes:

- Diatópica/cinética: topoestáticos (informantes de 1 a 4) e topodinâmicos (5 a 8);
- Diageracional: faixa etária I (informantes entre 18 e 30 anos: nº 1 e 2; 5 e 6) e faixa etária 2 (entre 50 e 65 anos: nº 3 e 4; 7 e 8);
- Diassexual: homens (informantes nº 1, 3, 5 e 7) e mulheres (informantes nº 2, 4, 6 e 8).

No que se refere às dimensões intraindividuais, o ALiTTETO fornece ainda possibilidades de análise de dados nos seguintes aspectos:

- a) Contatual/dialingual – comparação entre os usos de autóctones e migrantes mapeados e os falares de outras localidades (sejam do próprio Tocantins, sejam de outros estados);
- b) Diafásica: variações fonéticas possíveis em momentos distintos do inquérito;
- c) Diarreferencial: coleta de questões meta e epilinguísticas via comentários dos informantes.

Dos 96 informantes do ALiTTETO, Silva (2018) selecionou 48 topoestáticos e 48 topodinâmicos. Os dados do *Atlas* mostram que a maioria dos informantes desta segunda categoria são migrantes que se deslocam no interior do próprio Tocantins (cf. p. 89-90).

### 3.3 Critérios e instrumentos de coleta dos dados

A base do QSL usado por Silva (2018) foi o questionário do ALiB (2001). Em razão da escassez de fontes científicas para descrição das variedades tocaninenses, a pesquisadora pode recorrer ao *Dicionário tocaninense de termos e expressões afins*, aos relatos coletados pela própria pesquisa e aos disponibilizados por outros trabalhos acadêmicos de instituições do estado. Para comparar os termos usados no Tocantins com outros usos, Silva utilizou atlas linguísticos regionais, visando conferir se as variantes tocaninenses indicavam traços nortistas, sulistas ou outros.

Seguindo a orientação de Cardoso (2010, p. 95-96), segundo a qual é necessário configurar localmente os Questionários do ALiB, Silva fez recortes e adaptações nesses instrumentos de coleta, de maneira a obter meios adequados aos tipos de usos linguísticos tocaninenses e aos objetivos propostos para a pesquisa. Ao final desse incremento, resultaram 340 perguntas utilizadas no ALiTTETO, conforme a descrição abaixo:

a) *Questionário Fonético-Fonológico*: 109 questões. Supressão de 50 das 159 originais do ALiB, segundo o critério adotado por Silva de utilizar apenas um vocábulo para ilustrar cada ambiente fônico alvo.

b) *Questionário Semântico-Lexical*: 170 questões, pertencentes aos seguintes campos semânticos: *acidentes geográficos; fenômenos atmosféricos; astros e tempo; atividades agropastoris; fauna; corpo humano; ciclos da vida; convívio e comportamento social; religião e crenças; jogos e diversões infantis; habitação; alimentação e cozinha; vestuário e acessórios; vida urbana.*

Silva suprimiu 53 questões do QSL ALiB (2001), por não resultarem em respostas polissêmicas, e inseriu 21 de natureza local/regional. Destas, destacamos, no quadro a seguir, as 11 do campo semântico *alimentação e cozinha*, algumas das quais contemplaremos no presente trabalho:

Quadro 5 - Questões de natureza local inseridas no Instrumento de Coleta do ALiTTETO

Campo semântico	Questões inseridas
	<p style="text-align: center;">ARROZ DE LEITE/ARROZ DOCE “... Doce feito com arroz, leite e açúcar?”</p> <p style="text-align: center;">MANGULÃO</p>

<i>Alimentação e cozinha</i>	<p>“... aquilo que a gente faz com polvilho, coloca-se para assar em uma forma de pudim; é salgado, e se come acompanhado com café?”</p> <p style="text-align: center;">CARNE SERENADA/CARNE DE SERENO</p> <p>“... aquela carne que se coloca para secar no varal à noite?”</p> <p style="text-align: center;">ARROZ SIRIGADO/MARIA ISABEL/CARRETEIRO</p> <p>“A comida feita com arroz, junto com carne de sol cortada em tiras?”</p> <p style="text-align: center;">ARROZ CASADO/BAIÃO DE DOIS</p> <p>“... a comida em que o arroz é cozido junto com o feijão?”</p> <p style="text-align: center;">QUIBEBE/PINICADO DE ABÓBORA</p> <p>“... a comida feita com abóbora cortada em pedaços pequenos com carne de sol ou carne fresca?”</p> <p style="text-align: center;">FRANGO AO MOLHO PARDO</p> <p>“... a comida feita com o sangue de galinha caipira?”</p> <p style="text-align: center;">GALINHADA</p> <p>“... a comida feita com frango e pequi?”</p> <p style="text-align: center;">FAROFA/FRITO/PAÇOCA</p> <p>“... a comida feita com carne frita e farinha (que às vezes é levada para viagem)?”</p> <p style="text-align: center;">VITAMINA/SUCO/SEBEREBA/BURUNDANGA</p> <p>“... líquido preparado com buriti e água (batido no liquidificador)?”</p> <p style="text-align: center;">CHAMBARI/CHAMBARIL</p> <p>“... tipo de cozido feito com a perna do gado; come-se com arroz?”</p>
------------------------------	---

Fonte: Adaptado do ALITTETO (SILVA, 2018, p. 92-93).

Segundo Silva (2018, p. 94), o campo semântico *alimentação e cozinha* foi o que mais mereceu do ALITTETO questões de natureza local, pois a pesquisa pretendia coletar elementos da culinária presentes nos falares do estado, em particular os usos para carne de sol. No entanto, segundo a pesquisadora, algumas questões nesse campo não foram produtivas, a exemplo da QSL 150 (“Como chama aquela carne que se coloca para secar no varal à noite?”), em que as respostas obtidas estavam no campo semântico de *carne de sol* (que seca durante o dia e se trata, portanto, de item diverso) e a QSL 040 (cuja resposta esperada era *mangulão* e variantes como *mangulada*), a qual ou não gerou respostas efetivas ou obteve invariavelmente *mangulão*.

Além dessas, as QSL 140 e 141 também foram pouco produtivas, segundo Silva (2018, p. 94) em razão de aspectos culturais: como essas perguntas tratam de alimentos feitos a partir do milho *in natura* e já que esse uso tradicionalmente não faz parte da culinária tocantinense, os informantes tiveram dificuldade de fornecer respostas. Apesar disso, as questões foram mantidas no Instrumento de Coleta, justamente por ensejarem comparações entre a culinária tocantinense e as demais.

c) *Questionário Morfossintático*: Para a pesquisa foram selecionadas oito questões do ALiB, envolvendo uso do artigo diante de nome próprio, pronomes pessoais, verbos e advérbios. Os resultados do QMS não foram contemplados pela tese e ficaram, segundo Silva (p. 94-95), para análise em trabalhos posteriores.

d) *Temas para Discurso Semidirigido*. A pesquisa de Silva aproveitou do ALiB apenas o relato pessoal e o não pessoal e acrescentou ao repertório, com base em Aguilera (1994), a narrativa de caráter folclórico, visando a depoimentos mais espontâneos. Mas essa expectativa quase sempre não se confirmou, não bastando a pergunta e sendo necessária adaptação por parte dos inquiridores no sentido de estimular os relatos pessoais e mesmo os não pessoais, sobretudo dos informantes mais jovens. Desafio semelhante se deu com as lendas locais, item em que os inquiridores do ALiTTETO precisaram fazer perguntas diretas para vencer a timidez dos informantes (cf. SILVA, 2018, p. 95).

e) *Questões sobre crenças e atitudes linguísticas*. Foram mantidas quatro questões do ALiB e inseridas cinco, somando um total de nove perguntas que almejavam mapear as atitudes intra e epilinguísticas dos informantes, com especial atenção à variável mobilidade.

### 3.4 A coleta e o tratamento dos dados

Estabelecida a metodologia e os instrumentos de coleta, a equipe de recolha dos dados do ALiTTETO – composta pelos inquiridores Greize Silva, Bruna Lorryne Dias Menezes, Tassita Kamassagre Ferreira Alves e Kleiton Araújo, todos oriundos da UFT – foi a campo entre os meses de março a dezembro de 2015, percorrendo cerca de 5.000 quilômetros para contemplar as 12 localidades selecionadas e gravarem cerca de nove mil horas com 96 informantes (SILVA, 2018, p. 77). Utilizaram, para tanto, o Instrumento de Coleta, a Ficha do Informante (cf. CARDOSO, 2010, p. 102-103) e gravador Sony (SILVA, 2018, p. 96).

À medida que iam sendo coletados, os dados passavam inicialmente por uma fase de catalogação e armazenamento, com os áudios sendo convertidos no formato MP3, e, em seguida, por um processo de transcrição e revisão, sendo este levado a cabo por Silva, Kleiton Araújo, Ana Paula Puzinato, Vanessa Yida, Lidiane Martins da Silva, Priscila Vasquez e Dayse Lourenço. Os linguistas seguiram a orientação do ALiB quanto a fazerem a transcrição grafêmica do contexto das repostas obtidas e a marcação fonética dos itens fônicos e lexicais.

Nos demais aspectos do Instrumento, adotaram a transcrição integral tanto da inquirição quanto da resposta. Após a revisão integral dos inquiridos, Silva procedeu à notação, cujas implicações utilizou para a análise dos dados expostos em seu trabalho (2018).

As análises do ALiTTETO são ancoradas em mapas linguísticos, cuja base cartográfica foi elaborada por Ângelo Ribeiro (UFGD). Já as cartas introdutórias ao volume II da tese de Silva receberam tratamento cartográfico de Alan A. Alievi e os relatórios e cartas resultaram da inserção, por Silva, dos dados linguísticos no *software* SGVClin (ROMANO; SEABRA; OLIVEIRA, 2014). O esquema representativo adotado, semelhante ao do ALiB, foi a figuração em “pizza” para melhor visualização dos percentuais.

O segundo volume do ALiTTETO é dedicado à cartografia linguística resultante dos dados inseridos no SGVClin por Silva, que propõe duas cartas linguísticas para cada item lexical. O critério para a seleção dessas cartas, bem como para as análises presentes no Tomo I, “são a produtividade das questões, a possibilidade de comparação com outros trabalhos publicados e os questionamentos que formam áreas ou subáreas fonéticas ou lexicais no Tocantins” (SILVA, 2018, p. 99-100).

O recorte fonético foi aproveitado em 88 cartas e o recorte lexical, em 34, relativas aos seguintes campos semânticos: *atividades agropastoris, corpo humano, fauna, brinquedos e brincadeiras infantis, vestuário e acessórios*.

Como se vê, Silva (2018) não fez a análise ou representação cartográfica dos dados pertinentes ao campo semântico *alimentação e cozinha*, matéria do presente estudo.

### **3.5 Resultados e conclusões do ALiTTETO**

Por não ser matéria desta dissertação, não nos deteremos nas análises feitas por Silva (2018) dos resultados obtidos para as variáveis fonético-fonológicas, buscando nos concentrar nos dados que o ALiTTETO disponibiliza para as variáveis semântico-lexicais, que envolveram perguntas e respostas de cinco campos semânticos. No quadro a seguir, expomos uma síntese dos principais resultados:

Quadro 6 - Principais resultados para os Campos Semânticos do QSL do ALiTTETO

<b>Campo semântico</b>	<b>Questões</b>	<b>Maiores ocorrências<sup>18</sup></b>
<i>Frutas e Atividades Agropastoris</i>	25 – Como se chama a fruta que tem a casca verde, cheia de gominhos, abre-se com a mão e chupa a semente?	<b>Ata:</b> 51,4% <b>Pinha:</b> 30, 1%
	28 – Ponta roxa do cacho da banana	<b>Mangará:</b> 32,9% <b>Umbigo:</b> 22,3%
	38 – Objetos de vime, de taquara, de cipó trançado, usados para levar batatas, mandiocas no lombo do cavalo ou do burro	<b>Jacá:</b> 41,5% <b>Balaio:</b> 18,6%
	40 – Objetos de couro, com tampa para levar farinha, no lombo do cavalo ou do burro	<b>Alforje:</b> 19,3% <b>Buraca:</b> 12,8%
<i>Fauna</i>	49 – Como se chama a ave de criação parecida com galinha, de penas pretas com pintinhas brancas?	<b>Cocar:</b> 39,3 % <b>Angolista:</b> 23,8%
	53 – Como se chama o bicho que solta um cheiro ruim quando se sente ameaçado?	<b>Gambá:</b> 64,5% <b>Mucura:</b> 23, 4%
	65 – Como se chama o inseto de corpo comprido e fino, com quatro asas transparentes, que voa e bate a parte traseira na água?	<b>Cambito:</b> 41,0% <b>Libélula:</b> 22,7%
	68 – Como se chama aquele inseto pequeno, de perninhas compridas, que canta no ouvido das pessoas, de noite?	<b>Muriçoca:</b> 61,6 % <b>Pernilongo:</b> 27,7%
<i>Corpo Humano</i>	73 – Como se chama a bolinha que nasce em cima do olho, fica vermelha e incha?	<b>Terçol:</b> 52,0% <b>Espinha:</b> 43,1%
	83 – Como se chama a parte alta do pescoço do homem?	<b>Gogó:</b> 64,7% <b>Nó:</b> 15,6%
	84 – Como se chama o osso que vai do pescoço até o ombro?	<b>Clavícula:</b> 76,0% <b>Cantareira:</b> 21,0%
	93 – Como se chama o osso redondo que fica na frente do joelho?	<b>Rodela/rodelinha/ruela (do joelho):</b> 37,3% <b>Rótula:</b> 26,7%
	94 – Como se chama isto aqui [...] que fica entre a perna e o pé?	<b>Tornozelo:</b> 53,1 % <b>Ossos/ossinho gostoso:</b> 8,3 % <b>Mocotó:</b> 8,3%
<i>Jogos e Diversões Infantis</i>	131 – Como se chama a brincadeira em que as crianças riscam uma figura no chão, formada por quadrados numerados, jogam uma pedrinha e vão pulando com uma perna só?	<b>Amarelinha:</b> 59,4% <b>Macaco/Macacão:</b> 33,3 %
<i>Vestuário e Acessórios</i>	159 – Como se chama a peça do vestuário que serve para segurar os seios?	<b>Sutiã:</b> 72,3 % <b>Corpete:</b> 17,7%
	163 – Como se chama um objeto fino de metal, que serve para prender o cabelo?	<b>Presilha:</b> 41,3% <b>Grampo:</b> 35,7%
	164 – Como se chama o objeto de metal ou de plástico que pega de um lado a outro da cabeça e que serve para prender o cabelo?	<b>Diadema:</b> 59,5% <b>Tiara:</b> 36,4%

Fonte: Elaborado pela (GOMES, 2022) com base nos dados do ALiTTETO (SILVA, 2018, p. 125-189).

<sup>18</sup> Neste quadro são reproduzidas apenas as duas variantes mais citadas em cada campo semântico. Lembramos que “**Ossos/ossinho gostoso**” e “**Mocotó**” foram ambas citadas por terem número idêntico de menções: 8,3 % cada.

Reconstituiremos resumidamente os resultados predominantes para as questões lexicais do QSL do ALiTTETO expostos no quadro. Por uma questão de foco, nos restringiremos à dimensão areal das conclusões de Silva (2018).

*Campo semântico frutas e atividades agropastoris.* O primeiro item, *ata*, ocorre em todo o Tocantins, com menor propensão no Sudeste do estado (SILVA, 2018, p. 127), enquanto a variante *Pinha* é encontrada com mais recorrência justamente nesta parte do território (p. 127). Ainda segundo Silva (p. 128), como esta questão não foi tratada pelo ALiB, não é possível testar a afirmação de Cascudo (2011) de que *Ata* é próprio do Norte do Brasil enquanto *pinha* seria próprio do Sul, teste que permitiria averiguar ainda hipótese de o Tocantins constituir uma zona de transição varietal para esses usos.

Os itens mais coletados para a segunda questão sobre a inflorescência da bananeira são encontrados em todo o Tocantins, com a incidência de *mangará* sendo cerca de 20% mais frequente que *umbigo*, a segunda mais lembrada e que concorre com a primeira apenas nas localidades mais antigas de Natividade e Paranã (SILVA, 2018, p. 131). Aspecto bem distinto foi observado pelo ALiTTETO entre as formas *jacá* e *balaio*, com a primeira predominando no Centro-Norte e a segunda no Centro-Sul do estado (p. 135).

Os itens *alforje* e *buraca* permitem inferências sobre a percepção de Silva (2018) de que os falares do Tocantins se dividem em duas grandes áreas, sob o critério da maior e menor antiguidade de fundação das localidades. Para a pesquisadora (p. 139), *alforje* é variante encontrada em todo o estado, exceto Natividade e Araguacema. Já *buraca* predomina justamente nesta e em outras cidades históricas do Sudeste do Tocantins e, segundo Silva (p. 139) pode ser proveniente de Goiás, pois ocorre com frequência nessa porção da fronteira entre os dois estados.

*Campo semântico fauna.* O par *cocar* x *angolista* também aponta uma provável origem Goiás/Centro-Oeste para a forma mais recorrente, que predomina nas cidades mais antigas do estado, enquanto a segunda forma predomina nas localidades mais recentes e tem origem diversa, sendo resultado de provável influência, segundo Silva (p. 146), de frentes migratórias sulistas para as regiões a oeste do Rio Tocantins, onde *angolista* tem significativa recorrência. Já os dados para *gambá* x *mucura* fortalecem a possibilidade de herança do Centro-Oeste (que contribuiria com o termo mais lembrado, *gambá*), mas agora com o Norte (falar amazônico) sendo responsável pela penetração da variante *mucura*, segunda forma mais lembrada, ainda que proporcionalmente em menor frequência.

Ainda no campo da *fauna*, *cambito* teve quase o dobro de ocorrências que a segunda variante, *libélula* (p. 152). A presença mais significativa de *cambito* se deu na porção Centro-

Norte do estado, sendo o Sudeste tocantinense sem frequência dessa forma. Comparando os resultados com levantamentos semelhantes feitos nas capitais (ALiB, 2001) e nas regiões adjacentes às localidades tocantinenses onde predomina essa variante (RAMOS et al 2012; AUGUSTO, 2012), Silva propôs que “ao contrário dos dicionaristas, *cambito* não se encontra restrita ao Nordeste, mas irradia no sentido Norte, descendo pelo Tocantins e chegando com pouca incidência em Goiás” (2018, p. 153).

Assim como no caso de *libélula*, parece haver relação entre os usos no Sudeste do Pará (GUEDES, 2012) e no Tocantins de *muriçoca*, variante quase três vezes mais presente que a segunda lembrada pelos informantes, *pernilongo*. A hipótese de que a influência se dê pelo Sudeste paraense é fortalecida pelo fato de que tanto no caso de *muriçoca* quanto no de *cambito* as variantes mais recorrentes na região do Pará limítrofe com o Tocantins são semelhantes às predominantes neste estado e diferentes das predominantes nas demais áreas daquele.

Vejamos agora os fenômenos que se destacam nas respostas para as questões do campo semântico *corpo humano*. As variantes *terçol* e *espinha* não apresentaram distinções estatísticas significativas, pois ambas as formas estão distribuídas pelo estado (exceto Araguatins e Tocantinópolis, onde apenas *terçol* é citada). No entanto, segundo Silva (2018, p. 160), a primeira tem maior produção ao Norte do estado e à margem esquerda do Rio Tocantins e, a segunda, na parte Sul do estado e nas localidades situadas à margem direita do Rio.

Os resultados para a variante *gogó*, mais frequente e com distribuição por todo o estado, abrem pouco espaço para hipóteses acerca da origem do uso em território tocantinense, uma vez que, segundo Silva (2018, p. 163), é a variante predominante também no Amazonas (CRUZ, 2004), em Goiás (AUGUSTO, 2012) e ainda nas regiões Sudeste (SANTOS-IKEUCHI, 2014) e Sul do Brasil (ALTENHOFEN et al., 2011).

Mais de 75 % das respostas obtidas para “o osso que vai do pescoço até o ombro” foram *clavícula*, presente em todos os pontos de entrevista e predominante nas localidades próximas à BR 153, e apenas em 21 % das respostas apareceu a forma *cantareira*, mais restrita às antigas localidades do estado, situadas à direita do Rio Tocantins (SILVA, 2018, p. 166).

Uma das questões com mais diversidade de respostas foi a relativa ao “osso redondo que fica na frente do joelho”, com variantes múltiplas distribuídas por todo o estado e que denotam vários fatores envolvidos nas formas lembradas e distintas origens para elas. A última questão do campo *corpo humano* revela grande disparidade entre a forma que está presente em todo o estado e é a mais recorrente (*tornozelo*, com 53,1% das incidências) e as demais, que estão muito próximas estatisticamente.

Para a única questão do campo semântico *jogos e diversões infantis*, *amarelinha* e *macaco/macacão* praticamente monopolizam os modos de nomear a brincadeira inquerida, ainda que a primeira tenha praticamente o dobro de ocorrências da segunda. Assim, *amarelinha* tem plena distribuição areal no Tocantins, onde, segundo Silva (2018, p. 176), é a variante predominante. O mesmo ocorre com relação às duas formas mais respondidas para a primeira questão do campo semântico *vestuário e acessórios*: *sutiã* (forma hegemônica no estado) x *corpete* (forma pouco lembrada e mais localizada ao extremo Norte tocantinense).

Quanto à segunda questão desse campo, temos a hegemonia de *presilha*, o item mais respondido no Tocantins para objeto fino de metal que se usa para prender o cabelo. Após comparar sua incidência com os dados de outros Atlas, Silva conclui que não se pode afirmar categoricamente que “presilha resulta do contato entre brasileiros e hispanofalantes ou se procede de outro contato intervarietal dentro do próprio país” (2018, p. 183).

*Diadema* é variante distribuída por todo o Tocantins e constitui-se na forma hegemônica de nomear “objeto de metal ou de plástico que pega de um lado a outro da cabeça e que serve para prender o cabelo”. Como não foi representada em mapas pelo ALiB (CARDOSO et al., 2014), não foi possível a Silva (2018) estabelecer hipóteses sobre a incidência da variante em outros estados do Norte e Centro-Oeste do Brasil em comparação com o Tocantins.

No tópico de sua tese dedicado à síntese dos aspectos dialetais do português falado no Tocantins, subtópico “Variáveis semântico-lexicais”, Silva afirma que “o nível lexical apresenta a constituição de duas frentes dialetais no Tocantins” (2018, p. 192). A primeira frente, ou *Área A*, compreende o que Silva chamou de “Tocantins antigo”, em alusão ao fato de essa porção do estado ser constituída pelas primeiras localidades a serem fundadas no então chamado Norte goiano: povoações originadas a partir do século XVIII, basicamente em torno de sítios de exploração de minérios, localizadas no Sudeste do estado e, portanto, distantes da BR 153. Essa *Área A* tem como eixo central Paranã e Natividade,

[...] núcleos linguísticos irradiadores para outras três localidades mais ao centro: Porto Nacional e Palmas, e para a lateral leste: Mateiros; as formas coletadas nessa região vinculam-se predominantemente ao Nordeste brasileiro e apresentam caráter mais rural (SILVA, 2018, p. 192).

Segundo Silva, a segunda frente dialetal do estado, ou *Área B*, constitui o restante do território, o “Tocantins contemporâneo”, assim chamado em razão de ser composto por localidades de fundação mais recente que as da *Área A*. A *Área B*:

[...] apresenta semelhanças linguísticas com diferentes regiões, tanto Norte e Nordeste quanto Centro-Oeste, aparentando um misto dialetal [...] dentro dessa macroárea ocorrem presenças de subáreas dialetais, a depender da variante (SILVA, 2018, p. 192).

Silva concluiu ainda pela prevalência de diferenças diatópicas no Tocantins, pois “o recorte por segmento social, seja a idade do informante, o sexo ou a mobilidade, não apresenta resultados muito significativos do ponto de vista dialetal” (p. 196). Para a pesquisadora,

[...] o nível lexical mostrou-se extremamente suscetível às influências externas, de diferentes regiões brasileiras, a depender do questionamento analisado. No entanto, pelo número de formas coletadas, em contraste com atlas linguísticos e trabalhos dialetais, o Tocantins vincula-se predominantemente à norma linguística do Nordeste e do Norte, tanto nos informantes topoestáticos quanto nos topodinâmicos, demonstrando, neste último segmento, as matrizes migratórias que adentraram o Estado nas últimas décadas (SILVA, 2018, p. 196).

Silva constata que o Tocantins, de fato, atua como ponto de transição entre os falares amazônico, nordestino e baiano, como propusera Nascentes (1958; 1961), pois no Tocantins se propende ao falar Nordestino, ao Amazônico ou à transição dialetal, dependendo da variante em análise.

Quanto à teoria de Nascentes (1953) de o território tocantinense estar na área que aquele estudioso denominou de incaracterística, e Cuba (2015) de multivarietal, Silva considera que o Tocantins não se encaixa no perfil, em razão de sua dinâmica migratória. O espaço multivarietal é caracterizado, segundo ela, pelas levas migratórias recentes e predominantemente sulistas e pelo misto linguístico, o que não permite o traçado de isoléxicas. Para Silva, isso não se observa no Tocantins, onde se constata o longo e constante fluxo migratório e no qual as variantes coletadas permitem o traçado de isoléxicas.

Quanto a saber se há uma norma tipicamente tocantinense ou antes um hibridismo linguístico resultante da dinâmica migratória desse estado – um dos questionamentos originários da pesquisa do ALiTTETO – Silva conclui que essa norma se encontra ainda (em 2018) em construção. Ocorre que a norma tipicamente tocantinense poderia variar conforme a escolha do referencial: há indícios dialetais suficientes para vinculá-la às regiões Norte e Nordeste do estado (locais de aporte dos primeiros colonizadores do território), mas igualmente ao seu Sudeste (região das primeiras povoações e que registra isoléxicas que parecem vincular essa porção ao Nordeste brasileiro, via estado da Bahia) e ao Centro-Oeste do Brasil (origem administrativa e demográfica do Tocantins, via Goiás) apesar da pouca assimilação linguística

com o estado de origem demonstrada pelos resultados do ALiTTETO, o que ocorre, segundo Silva (p. 199), talvez em decorrência da necessidade de afastamento das origens goianas em razão do esforço autonomista resultante da luta por emancipação política.

As variedades linguísticas mais presentes no Tocantins estão, segundo Silva (p. 199) ligadas às regiões Norte e Nordeste do Brasil. Quanto aos usos por falantes locais e migrantes, conforme os critérios adotados pelo ALiTTETO para topoestáticos e topodinâmicos, o *Atlas* não localizou diferenças significativas entre os dois grupos, “o que pode ser explicado pelo fato de o Tocantins possuir formação histórica e social sempre vinculada a grupos extraterritorial” (p. 199).

Quanto aos objetivos propostos inicialmente, após a conclusão da pesquisa, Silva chega aos seguintes resultados:

1. A realidade dialetal do Tocantins, tendo em vista o instrumental da Dialectologia Pluridimensional quanto às variáveis interindividuais (diassexuais, diageracionais, diatópico-topoestáticas e diatópico-cinéticas) é marcada por uma não significativa diferença entre falantes masculinos e femininos e entre os da primeira (18 – 30 anos) e da segunda (50 – 65 anos) faixas etárias, havendo covariação das variantes obtidas junto aos falantes autóctones e alóctones.

2. Há interinfluência mútua, no falar tocantinense, dos grupos topoestáticos e topodinâmicos, “ocorrendo na segunda faixa etária dos informantes migrantes, uma relativa ação centrífuga quanto ao uso de formas dialetais atreladas ao seu espaço de origem, mas se permitindo também usar a forma mais local” (p. 200).

3. Caracteriza-se no Tocantins moderada variação entre os usos pelos grupos detentores de instabilidade migratória e os grupos autóctones.

4. Existem duas áreas dialetais no Tocantins: *Área A* – classificada como “Tocantins antigo” em vista de ser composta pelas localidades fundadas a partir do século XVIII (Paraná, Natividade) e por aquelas para onde se irradiam suas influências linguísticas (Porto Nacional, Palmas e Mateiros), abrangendo o Sudeste e parte da Zona Central do estado – e *Área B*, chamada por Silva de “Tocantins contemporâneo” tendo em vista ser formada pelas demais cidades do estado, de origem mais recente, que têm como marco demográfico a BR 153 e compõem o Sudoeste, Centro e Norte tocantinenses.

Na *Área A* predominam “semelhanças dialetais com o Nordeste brasileiro e tendência lexical a variantes mais rurais, fato que se dá pelo menor contato com as principais vias de comunicação” (SILVA, 2018, p. 200). Já na *Área B* estão as cidades de colonização mais recente, as quais “contêm assimilação com diferentes regiões, a depender dos dados, Norte,

Nordeste e Centro-Oeste, possivelmente pela maior proximidade com a Rodovia BR-153, que liga o Tocantins a outros estados” (p. 201).

Com base nos resultados delineados, principalmente no que se refere aos seus aspectos semântico-lexicais, descreveremos em seguida as premissas adotadas nesta dissertação.

### 3.6 O campo semântico *alimentação e cozinha* no ALiTTETO: premissas para estudo

Esta dissertação se propõe a analisar e descrever os dados coletados por Silva e seus colaboradores em 2015 para o campo *alimentação e cozinha*, dados esses que não foram abordados na tese do ALiTTETO (2018). O Questionário Semântico-Lexical (QSL) utilizado por eles para colher as respostas relacionadas aos modos de nomear no Tocantins continha, no subcampo semântico *alimentação e cozinha*, as seguintes questões: QSL. 137: CAFÉ DA MANHÃ – “... a primeira refeição do dia, feita pela manhã?”; QSL. 138: GELÉIA – “... a pasta feita de frutas para passar no pão, biscoito?”; QSL. 139: CARNE MOÍDA – “... a carne depois de triturada na máquina?”; QSL. 140: CURAU/CANJICA – “... uma papa cremosa feita com coco e milho verde ralado, polvilhada com canela?”; QSL. 141: CURAU – “E essa mesma papa, com milho verde ralado, sem coco, como é que se chama?”; QSL. 142: MUNGUNZÁ/CANJICA – “... aquele alimento feito com grãos de milho branco, coco e canela?”; QSL. 143: ARROZ DE LEITE/ARROZ DOCE: “Doce feito com arroz, leite e açúcar?”; QSL. 144: AGUARDENTE: “... a bebida alcoólica feita de cana-de-açúcar?”; QSL. 145: BALA/CONFITO/BOMBOM: “... aquilo embrulhado em papel colorido que se chupa? *Mostrar*. PEDIR PARA DESCREVER”; QSL. 146: PÃO FRANCÊS: “... isto? *Mostrar*. Como se pede? ‘Me dá...?’”; QSL. 147: PÃO BENGALA: “... isto? *Mostrar*. Como se pede? ‘Me dá...?’”; QSL. 148: GELADINHO/GELINHO/SACOLÉ: “Como se chama um tipo de sorvete feito com leite e frutas que a gente coloca em saquinho?”; QSL. 149: MANGULÃO: “Como se chama aquilo que a gente faz com polvilho, coloca-se para assar em uma forma de pudim; é salgado e a gente come acompanhado com café?”; QSL. 150: CARNE SERENADA/CARNE DE SERENO: “Como se chama aquela carne que a gente coloca para secar no varal à noite?”; QSL. 151: ARROZ SIRIGADO/MARIA ISABEL/CARRETEIRO: “A comida feita com arroz junto com carne de sol, cortada em tiras?”; QSL. 152: ARROZ CASADO/BAIÃO DE DOIS: “Como se chama a comida que o arroz é cozido junto com o feijão?”; QSL. 153: QUIBEBE/PINICADO DE ABÓBORA: “Como se chama a comida feita com abóbora cortada em pedaços pequenos com carne de sol ou carne fresca?”; QSL. 154: FRANGO AO MOLHO PARDO: “Como se chama a comida feita com sangue do frango caipira?”; QSL. 155:

GALINHADA: “Como se chama a comida feita com galinha e pequi?”; QSL. 156: FAROFA/FRITO/PAÇOCA (ARAÚJO, 2014): “... comida feita com carne frita e farinha (que às vezes é levada para viagem)? *Pedir a descrição de como se faz*”; QSL. 157: VITAMINA/SUCO/SEBEREBA/BURUNDANGA (ARAÚJO, 2014): “... líquido que é preparado com buriti e água (é batido no liquidificador)?” e a QSL. 158: CHAMBARI/CHAMBARIL (ARAÚJO, 2014): “... tipo de cozido feito com a perna do gado; come-se com arroz?”. (SILVA, 2018, p. 228-229).

Procedemos a uma análise das questões, visando a chegar a uma lista das mais produtivas e potencialmente mais eficazes para os objetivos propostos nesta pesquisa. Seguindo esses critérios, deixamos de fora, por exemplo, a QSL. 138: “... a pasta feita de frutas para passar no pão, biscoito? – GELEIA”. Conforme Yida (2011), a iguaria não faz parte do cardápio trivial das famílias. Além disso, na realidade tocantinense existem ainda as seguintes agravantes: restrição socioeconômica – visto que se trata de uma iguaria relativamente cara – e limitação cultural, já que não se observou a geleia como fazendo parte dos hábitos alimentares de parcela significativa dos tocantinenses.

As QSL 139, 145 e 155 foram excluídas por razão opostas ao motivo anterior: percebemos, durante a conferência preliminar dos dados, que *carne moída*, *balinha* e *galinhada* são expressões de uso massivo e comum entre todos os informantes, tendo pouco rendimento metodológico. Já a QSL 141, sobre *Curau*, ficou de fora desta dissertação por já ter sido objeto de pesquisa publicada em artigo científico da lavra de Silva e Araujo (2017). Razão semelhante nos fez excluir a QSL 151 – abordada por nós em artigo científico em vias de publicação no momento da escrita desta dissertação.

A questão sobre *Mungunzá / Canjica* ficou de fora pois se concluiu que se tornaria redundante, tendo em vista a 140, que se mostrou mais produtiva e por isso foi preferida. Resolvemos não analisar os dados obtidos para a questão 149 em razão de termos observado que eles não foram muito produtivos, quando se considera que os informantes em geral desconsideravam a variante aguardada (*Mangulão*) e propendiam para itens completamente diversos, como *Pão de queijo*. A QSL 150 gerou respostas que mostravam uma confusão com *Carne de sol*. O mesmo ocorreu com a 148. Já os dados sobre *Frango ao molho pardo* e *Chambari* e *Sebereba* ficaram de fora depois de se observar que se trata de expressões relativamente pouco produtiva entre os informantes, não obtendo respostas satisfatórias.

Feita a triagem, restaram oito questões para analisarmos no presente trabalho, conforme descritas no quadro a seguir:

Quadro 7 - Questões do campo semântico *alimentação e cozinha* selecionadas do ALiTTETO

Questões	Variante
<b>QSL. 137)</b> A primeira refeição do dia, feita pela manhã?	Café da manhã
<b>QSL. 140)</b> uma papa cremosa feita com coco e milho verde ralado, polvilhada com canela?	Mingau / Curau
<b>QSL. 143)</b> Doce feito com arroz, leite e açúcar?	Arroz de leite / Arroz doce
<b>QSL. 144)</b> A bebida alcoólica feita de cana-de-açúcar?	Aguardente
<b>QSL. 146)</b> Isto? [Mostrar]. Como se pede? “Me dá...”?	Pão francês
<b>QSL. 152)</b> Como se chama a comida que o arroz é cozido junto com o feijão?	Arroz casado / Baião de dois
<b>QSL. 153)</b> Como se chama a comida feita com abóbora cortada em pedaços pequenos com carne de sol ou carne fresca?	Quibebe / Pinicado de abóbora
<b>QSL. 156)</b> ... comida feita com carne frita e farinha (que às vezes é levada para viagem)? <i>Pedir a descrição de como se faz.</i>	Farofa / Frito / Paçoca (ARAÚJO, 2014)

Fonte: ALiTTETO (SILVA, 2018, p. 28-30).

Os critérios e perfis adotados pelo ALiTTETO para as entrevistas cujas respostas são tema deste trabalho já foram comentados acima, mas, para fins didáticos, vamos sintetizá-los via citação de Menezes:

Silva (2018) baseou o seu trabalho nas dimensões diassexual, diageracional, diatópico e diatópico-cinética. Na dimensão diassexual a autora trabalhou com ambos os sexos; assim em cada localidade foram inquiridos igualmente quatro homens e quatro mulheres, totalizando oito informantes. Na variável diageracional realizou-se inquéritos com pessoas pertencentes a faixa etária I (18 – 30 anos) e a faixa etária II (50 – 65 anos). No parâmetro mobilidade espacial (diatópico-cinética) entrevistaram-se os chamados informantes topoestáticos (nascidos e criados nas localidades) e os topodinâmicos (informantes procedentes de migração, mas que habitavam a localidade há mais de dez anos) (MENEZES, 2021, p. 62).

Assim, a presente dissertação aborda os dados obtidos no campo semântico-lexical do ALiTTETO (SILVA, 2018) em seu subquestionário de perguntas referentes a *alimentação e cozinha*. Para aproveitamento dos itens, procedemos à transcrição das respostas entre agosto de 2021 e janeiro de 2022, via Matriz Lexical. Os dados obtidos, e validados sob a supervisão de Silva, foram então introduzidos no *software* SGVClin (ROMANO; SEABRA; OLIVEIRA, 2014) para gerar os relatórios gerais e as cartas linguísticas, sendo que utilizamos a mesma base

cartográfica de Silva (2018). Seleccionamos as variáveis sociais para obtermos demonstrações relativas às faixas etárias escolhidas, ao sexo do(a) informante e se se tratava de autóctone ou de alóctone.

As análises do próximo Capítulo tiveram como eixo as dinâmicas relacionadas às dimensões intra e interindividuais dos informantes, para as quais partiu-se inicialmente do contraste entre os usos dicionarizados e não-dicionarizados para as lexias obtidas. Para tanto, procedemos a consultas nos seguintes dicionários: *Aurélio* (FERREIRA, 1986) e *Grande dicionário da língua portuguesa* (MORAIS SILVA, 1945).

Observando as premissas expostas neste Capítulo, procederemos, no Capítulo a seguir, às análises dos resultados coletados.

## 4 O CAMPO SEMÂNTICO ALIMENTAÇÃO E COZINHA NO TOCANTINS

Para a descrição da realidade dialetal tocantinense conforme o objeto e *corpus* adotados, exporemos inicialmente os modos como a triagem e o tratamento dos dados foram feitos, analisando, em seguida, os resultados obtidos em suas dimensões dialetológicas.

### 4.1 A seleção e organização dos dados

No presente estudo utilizamos oito questões do Questionário Semântico-Lexical (QSL) do ALiTTETO (2018) pertencentes ao campo semântico *alimentação e cozinha*. Quatro delas (137, 140, 144 e 146), que já estavam propostas no QSL do ALiB (2001), foram retomadas no questionário do ALiTTETO, ao lado de outras quatro (143, 152, 153 e 156) originárias da pesquisa de Silva (2018). As questões serão aqui consideradas na seguinte ordem:

- **QSL. 137** – CAFÉ DA MANHÃ<sup>19</sup> - [Como se chama] “a primeira refeição do dia, feita pela manhã?”;
- **QSL. 140** - CURAU / CANJICA - [Como se chama] “uma papa cremosa feita com coco e milho verde ralado, polvilhada com canela?”;
- **QSL. 143** - ARROZ-DE-LEITE / ARROZ-DOCE - [Como se chama] “o doce feito com arroz, leite e açúcar?”;
- **QSL. 144** - AGUARDENTE - [Como se chama] “a bebida alcoólica feita de cana-de-açúcar?”;
- **QSL. 146** - PÃO FRANCÊS - [Como se chama] “isto?” *Mostrar* [a figura de um pão]. “Como se pede?” “Me dá...?”;
- **QSL. 152** - ARROZ CASADO / BAIÃO DE DOIS - “Como se chama a comida em que o arroz é cozido junto com o feijão?”;

---

<sup>19</sup> Conforme o Comitê Nacional do Projeto ALiB, responsável pela elaboração dos “Questionários 2001” (nos quais as coletas que originaram o ALiTTETO se baseiam), as reticências usadas no início da pergunta significam “Como se chama?” (ATLAS, 2001, p. 5), pergunta que reproduziremos nas análises deste Capítulo. Cumpre observar ainda que, nos questionários mencionados, a(s) variante(s) que corresponde(m) à expectativa inicial de resposta para o questionamento aparece(m) em caixa alta antes da própria pergunta a ser formulada, convenção mantida pelo ALiTTETO (2018). Todavia, considerando o fato de que a(s) variante(s) de expectativa nem sempre foi/foram a(s) mais lembrada(s) pelos informantes de Silva (2018) – havendo mesmo um caso (AGUARDENTE, QSL 144) em que ela sequer teve registro significativo – achamos conveniente, ao reproduzir pela primeira vez os itens do QSL nos tópicos de análise a seguir, utilizar a sequência pergunta/resposta, colocando no lugar desta última a variante efetivamente mais coletada, comentando, sempre que necessário, a discrepância entre essa e a variante esperada nos questionários do ALiB e do ALiTTETO. Esse procedimento tem a vantagem adicional de auxiliar o leitor que, porventura, não esteja totalmente familiarizado com as convenções dos instrumentos científicos de coleta envolvidos na exposição.

- **QSL. 153** – QUIBEBE / PINICADO DE ABÓBORA - “Como se chama a comida feita com abóbora cortada em pedaços pequenos com carne de sol ou carne fresca?”;
- **QSL. 156** – FAROFA/FRITO/PAÇOCA (ARAÚJO, 2014) - [Como se chama a] “comida feita com carne frita e farinha (que às vezes é levada para viagem)?” *Pedir a descrição de como se faz*” (SILVA, 2018, p. 228-229).

Indicamos, a seguir, as localidades de coleta do ALiTTETO, organizadas por meio de uma tabela, que servirá de referência para que se caracterize o informante após referências diretas a um perfil e resposta:

Quadro 8 - Tabela de localidades dos informantes do ALiTTETO

<b>Identificador</b>	<b>Localidade</b>	<b>Identificador</b>	<b>Localidade</b>
01	Araguatins	07	Porto Nacional
02	Tocantinópolis	08	Mateiros
03	Araguaína	09	Gurupi
04	Araguacema	10	Formoso do Araguaia
05	Pedro Afonso	11	Natividade
06	Palmas	12	Paraná

Fonte: Elaborado por (GOMES, 2022) com base nos dados do ALiTTETO (2018).

Com o mesmo propósito de orientar o leitor, fornecemos ainda uma Tabela para dimensionamento sobre a categoria do informante, conforme o sexo, faixa etária e condição demográfica:

Quadro 9 - Tabela de informantes do ALiTTETO

Informante	Sexo	Idade	Mobilidade
1	Homem	18 a 30 anos	Topoestático
2	Mulher	18 a 30 anos	Topoestático
3	Homem	50 a 65 anos	Topoestático
4	Mulher	50 a 65 anos	Topoestático
5	Homem	18 a 30 anos	Topodinâmico
6	Mulher	18 a 30 anos	Topodinâmico
7	Homem	50 a 65 anos	Topodinâmico
8	Mulher	50 a 65 anos	Topodinâmico

Fonte: Elaborado por (GOMES, 2022) com base nos dados do ALiTTETO (2018).

Em seguida, procederemos ao tratamento dos resultados obtidos, buscando relacionar os aspectos culturais, sociais e linguísticos envolvidos nessa dinâmica dialetológica. Sempre que pertinente, transcreveremos trechos dos depoimentos, fazendo indicação, entre parênteses, do identificador de sua localidade, seguido da identificação, após a barra, da categoria do(a) informante (sexo, idade, mobilidade). Como neste exemplo hipotético: (03/1), que significa, conforme as tabelas fornecidas: informante masculino, com idade entre 18 e 30 anos, morador de Araguaína e instalado no Tocantins há mais de 10 anos.

#### 4.2 Resultados para a QSL 137: [Como se chama] “a primeira refeição do dia, feita pela manhã? – CAFÉ DA MANHÃ

A partir do levantamento de dados, observamos que a QSL 137, sobre a primeira refeição diária e matinal, obteve 148 respostas, com destaque para *café da manhã*, variante que coincide com a expectativa inicial do questionário do ALiB e a esboçada no QSL do ALiTTETO. Mas antes de avaliarmos as variantes, vejamos alguns aspectos associados a esse item culinário para que possamos, posteriormente, ponderar hipóteses sobre sua dinâmica dialetológica.

#### 4.2.1 Aspectos culinários da “primeira refeição do dia, feita pela manhã”

Figura 4 - Ilustração de um café da manhã nortista



Fonte: (Miranda, 2019)

Utilizada de modo genérico, a expressão “café da manhã” (assim como “almoço” e “jantar”) não se refere especificamente a um item culinário, mas a todo um evento que corresponde a uma refeição de natureza específica, ou seja, a um horário de alimentação e aos artigos de consumo/ingestão alimentar que são associados a ele: “O café da manhã é uma das três principais refeições do dia, definida como a primeira refeição consumida pela manhã” (TRANCOSO; CAVALLI; PROENÇA, 2010, p. 860).

Cascudo (2011) acredita que o fato de haver uma primeira refeição no início do dia é hábito ancestral, associado à necessidade de nutrição e prevenção para manutenção da vida diante de uma rotina que implicava em vagar longe do abrigo e, conseqüentemente, uma prevenção à insegurança alimentar: “As refeições nasceram condicionadas ao horário natural. Antes de deixar a casa, começando pela caverna paleolítica, o homem de Neanderthal comia” (2011, p. 659). Para ele, a denominação *café da manhã* (que qualifica de “pequeno almoço”) não é herança portuguesa, mas criação local. No entanto, segundo Cascudo, a obrigação de se alimentar antes de sair de casa pela manhã é uma tradição cultural que os brasileiros herdaram dos europeus colonizadores, que julgavam o jejum matinal frente aos desafios do dia um verdadeiro risco à saúde (2011, p. 662).

No Tocantins, a associação de *café da manhã* com uma refeição mais leve ou mais completa parece variar conforme o universo rural ou urbano dos falantes. Estes, quando oriundos de um ambiente ou passado rural tendem a associar *café da manhã* com a necessidade de nutrição elevada, tendo em vista os trabalhadores das roças e a labuta árdua do campo, a qual vai desde o nascer do sol e avança até o horário do almoço, que se dá um pouco antes da metade

do dia. Por essa razão, alguns informantes de Silva (2018) parecem ter consciência linguística das diferentes nomenclaturas para a refeição matinal e costumam fazer questão de associar os termos que usam com esse passado no campo, em que a necessidade de nutrição era mais demandada, como pode se conferir no depoimento a seguir, prestado por um informante de Tocantinópolis, autóctone e pertencente à faixa etária II:

INF. – Quebra-jejum.

INQ. – Tem outro nome que o pessoal fala?

INF. – Hum... Café da manhã é o comum, antigamente todo mundo quebrava jejum cedo. Agora não tem não mais, agora é o café da manhã. Era o quebra-jejum mesmo. Agora é lanche, o povo lancha. O nome original mesmo é o quebra-jejum.

INQ. – O que costumava comer no quebra-jejum?

INF. – Farinha com ovo frito, carne frita... (*int.*) a gente comia... feijão com farinha, feijão... à noite sobrava, a gente fritava, aí a gente comia de manhã. E lanche era isso mesmo, um ovo frito com farinha... Não tinha esses negócios de hoje, o lanche tudo tem que sê... esses lanchezinho aqui, um pastel, um bolinho, uma coisinha, mas antigamente o lanche era esse (02/3).

Para Barbosa (2007, p. 102), “o café da manhã não é considerado uma refeição familiar, no sentido de reunir toda a família em torno de uma mesa, embora seja a refeição mais tomada em casa”; o que, segundo ele, confirma sua relação com o trabalho matinal: “No cotidiano, ele é ingerido de forma bastante individualizada, sequencialmente, e, por vezes, desordenada, devido às múltiplas atividades dos membros da família ou do grupo doméstico” (p. 102).

#### 4.2.2 Variantes obtidas para a QSL 137: Resultado geral

A tabela a seguir sintetiza as variantes e as respectivas porcentagens correspondentes às repostas obtidas pelo levantamento feito:

Tabela 1 – Variantes obtidas para: [Como se chama] “a primeira refeição do dia, feita pela manhã?” – Resultado Geral

<b>Variantes</b>	<b>Número de ocorrências</b>	<b>%</b>
Café da manhã	71/148	48%
Merenda	31/148	21%
Quebra-jejum	24/148	16%
Lanche	17/148	11%
Tira-jejum	3/148	2%
Desjejum	2/148	1%

Fonte: Elaborado por Gomes (2022) com base nos dados do ALITTETO (2018).

O questionamento obteve 148 respostas, as quais configuraram seis variantes como componentes do vocabulário utilizado. Com quase 50% das menções, a variante mais lembrada pelos informantes para essa questão foi *café da manhã*, acompanhando uma tendência nacional, como se confere ao comparar com os resultados obtidos nas capitais pelo ALiB e avaliados por Yida (2011, p. 90-98). A segunda forma mais frequente obtida no Tocantins é *merenda*, o que é uma relativa novidade em contraste com a pesquisa de Yida (2011), na qual essa variante teve apenas um registro, localizado na capital do Amapá.

Informantes de localidades mais antigas no Tocantins, como Araguacema, Pedro Afonso, Porto Nacional e Mateiros recorreram a *merenda* como primeira resposta, mais espontânea, ou como lembrança mediante sugestão do inquiridor. É possível constatar, pelas transcrições das entrevistas, que em geral os informantes associaram essa lexia com os ingredientes mais nutritivos, remetendo ao passado rural e aos elementos mais “rústicos” usados na refeição matinal feita antes do labor: incluindo farinha, ovos, frituras, restos do jantar requeitados etc. Isso pode significar que *merenda* está relacionado ao passado rural dos falantes, disputando espaço com *café da manhã*, uso relativamente mais urbano ou associado a maior prestígio linguístico. Ocorreria aí o fenômeno segundo o qual uma lexia de maior prestígio nomeia um referente desprestigiado, ou seja um tipo de refeição considerada por alguns falantes como sendo de menor importância culinária. A prova desse demérito culinário está no uso recorrente de marcadores de valor implícitos em expressões como “fraco”, de menor “substância”, etc., as quais demonstram a intenção de aludir a um menor valor nutritivo.

O uso dicionarizado do termo *merenda* aponta para uma indefinição, não se referindo de maneira específica nem ao horário que caracteriza essa refeição (primeira a ser realizada pela manhã) nem às suas especificidades (comida leve para começar o dia). O *Novo Dicionário Aurélio*, por exemplo, diz que se trata de “refeição leve, entre o almoço e o jantar [...] O que as crianças levam para comer na escola, em geral durante o recreio” (FERREIRA, 1986, p. 1121). Apesar de o uso dicionarizado do termo manter relação com lanche escolar, alguns informantes do ALiTTETO parecem, como mencionamos, associar *merenda* a um uso supostamente mais antigo, que denota a primeira refeição matinal substancialmente mais nutritiva, em oposição a *café da manhã*, uso mais contemporâneo e que refere uma refeição mais leve.

A terceira forma mais lembrada pelos entrevistados foi *quebra-jejum*. A quantidade de ocorrências em relação a suas homólogas (*tira-jejum*, *desjejum*) parece sugerir que essa variante tende a agrupar a ideia de “preenchimento” alimentar (herança etimológica do termo *jejum*,

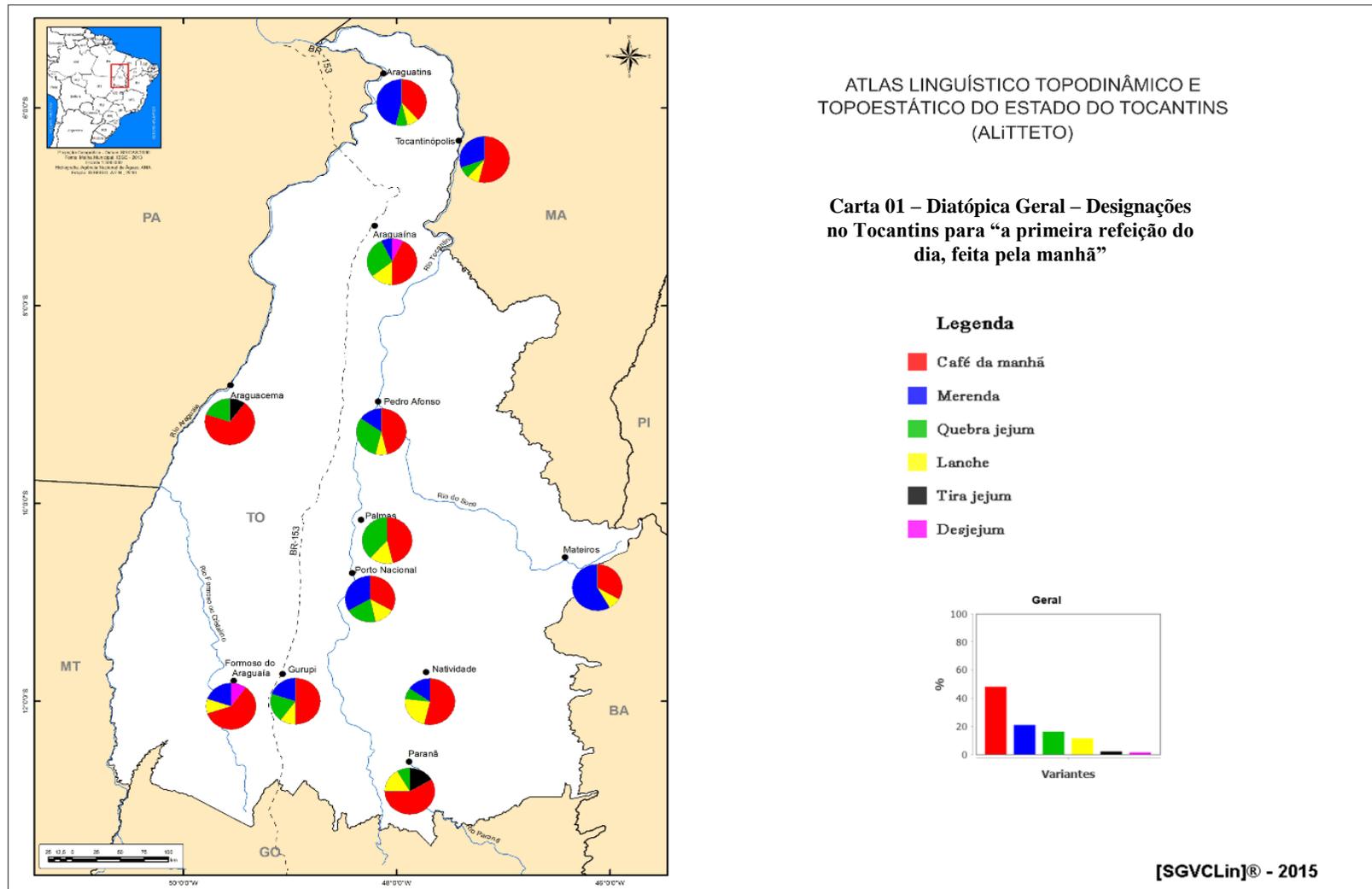
associado a *vazio* em latim) que estaria por trás das três lexias, assumindo a hegemonia nesse quesito.

Não encontramos usos dicionarizados para *tira-jejum*. Já *desjejum*, conforme o *Aurélio*, é “a primeira refeição do dia” (FERREIRA, 1986, p. 566). O *Grande dicionário* também já registrava uso semelhante: “Desjejua – o acto de desjejuar. A primeira refeição que se toma antes do almoço, ou em seu lugar. Desjejuar – Comer ao almoço, quebrar o jejum” (MORAIS SILVA, 1945, p. 655). Todavia, se percebe que Moraes Silva não distingue claramente entre o almoço e o café da manhã, o que é relevante, uma vez que, como dissemos antes, no Tocantins a ideia de primeira refeição matinal ainda está associada à necessidade de suprir forças para o pesado labor logo cedo e, portanto, não se concebe o jejum até a hora do almoço. Ao dizerem *tira-jejum*, *desjejum* ou *quebra-jejum* esses falantes demonstram estar fazendo menção à primeira refeição matinal e não ao almoço, refeição feita apenas depois de decorridos o primeiro turno de trabalho e a metade do dia laboral.

Por último, a lexia *lanche* parece estar associada não aos ingredientes culinários envolvidos, mas ao fato de constituir numa comida leve, simples e na qual se toma um tempo relativamente menor que no almoço e no jantar, por exemplo. É o que se depreende dos usos dicionarizados, como este: “Merenda; refeição pequena” (FERREIRA, 1986, p. 1008).

A Carta Linguística 01, exposta na Figura a seguir, ilustra a distribuição diatópica das formas lexicais detectadas no Tocantins:

Figura 5 - Carta 01 – Diatópica Geral – Designações no Tocantins para “a primeira refeição do dia, feita pela manhã”



Fonte: Elaborado por Gomes (2022) com base nos dados do ALITTETO (2018).

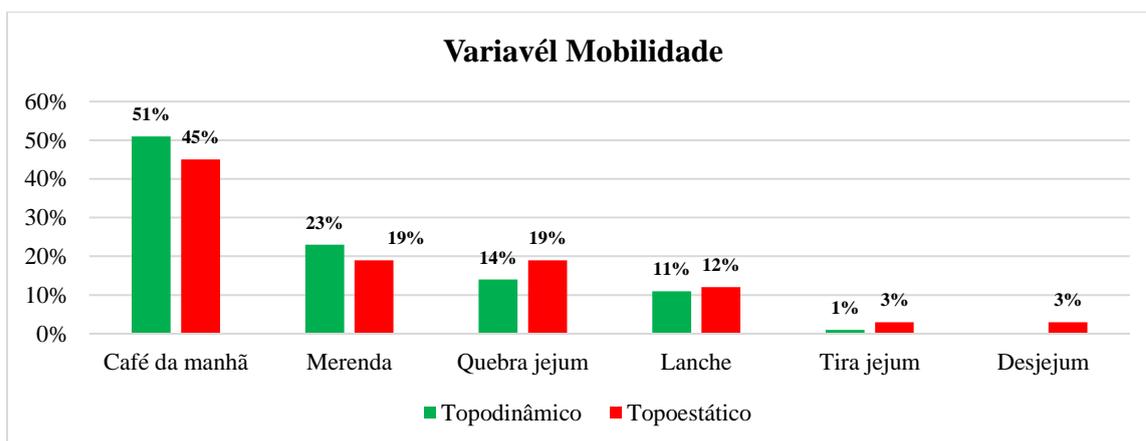
A carta permite a visualização da distribuição pelas áreas A e B, propostas por Silva (2018) e mencionadas por nós no Capítulo anterior desta dissertação. Observa-se que a forma *café da manhã* (em vermelho) tem plena distribuição areal, sendo encontrada em todas as regiões do estado. Ao mesmo tempo, é possível constatar que essa lexia é mais hegemônica na área que Silva chamou de Tocantins contemporâneo (à esquerda do Rio Tocantins e próximo à BR-153), com exceção de Natividade e Paranã, onde também predomina, ainda que essas duas últimas pertençam à área dialetal caracterizada por Silva como antiga.

Outro dado que se destaca no mapa acima é o fato de Formoso do Araguaia ser a única localidade à margem esquerda da BR 153 (Área dialetal B, conforme proposto por Silva, 2018) a ter significativa presença da lexia *merenda*, a segunda em ocorrências.

#### 4.2.3 A variável mobilidade nos resultados da QSL 137

Vejam agora projeções da variável mobilidade que nos permitam averiguar as relações entre o deslocamento populacional e usos linguísticos dos informantes. O gráfico a seguir proporciona a variação dialetal referente aos grupos topodinâmico e topoestático para as variantes coletadas:

Gráfico 1 – Designações para “a primeira refeição do dia, feita pela manhã” – Mobilidade

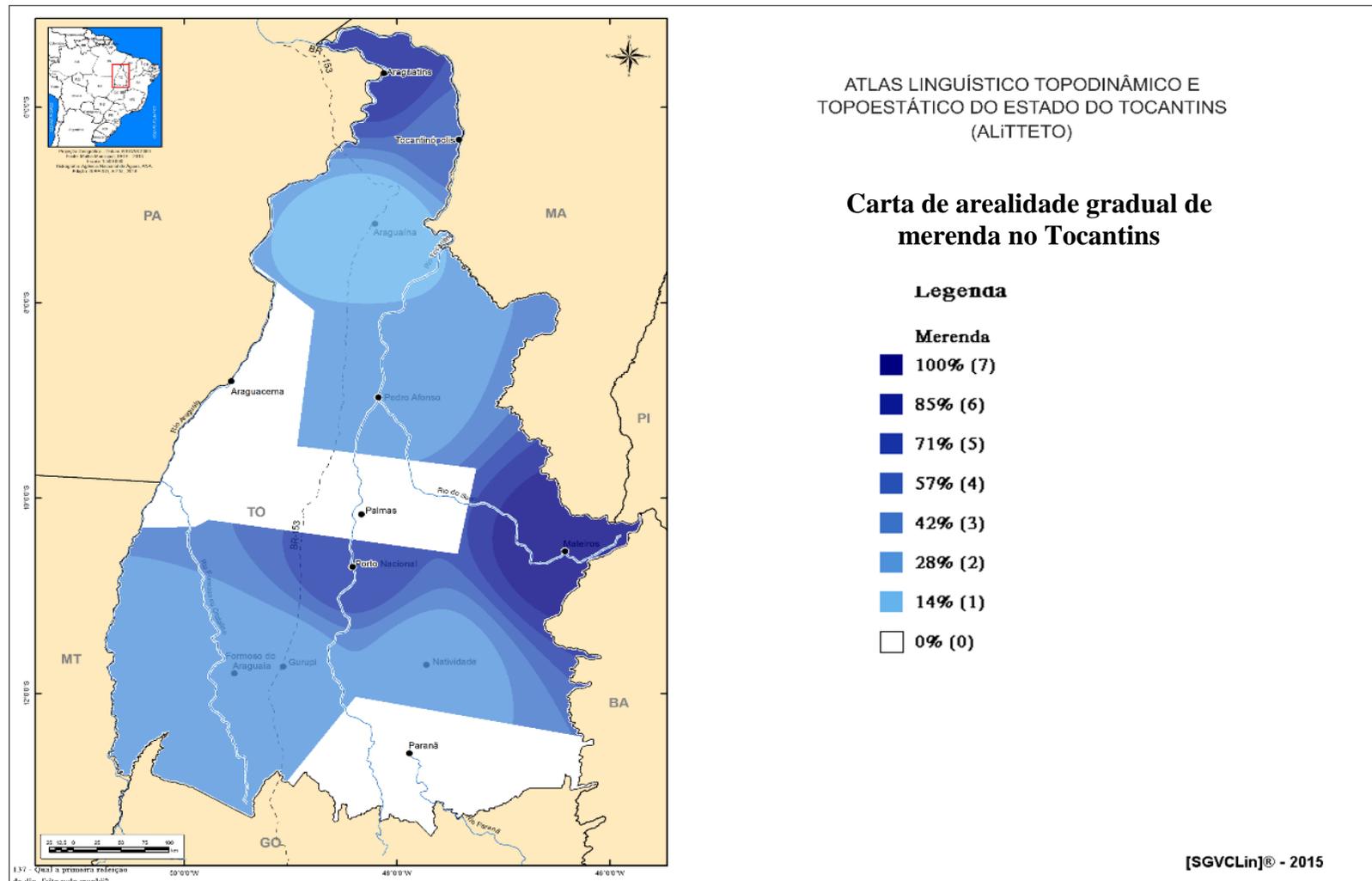


Fonte: Elaborado por Gomes (2022) com base nos dados do ALiTTETO (2018).

As formas predominantes, *café da manhã* e *merenda*, são também as faladas pelos informantes procedentes de deslocamentos/migrações, enquanto os autóctones usam as formas menos recorrentes (*quebra-jejum*, *lanche* e *tira-jejum*), não havendo informantes migrantes para *desjejum*.

Por último, é relevante considerar hipóteses sobre a dimensão areal de *merenda*, uma potencial isoglossa. Para tanto, vamos nos utilizar do mapa a seguir:

Figura 6 - Carta de arealidade gradual de merenda no Tocantins



Fonte: Elaborado por Gomes (2022) com base nos dados do ALiTTETO (2018).

Averiguamos que, no quadro, as áreas de contato com o Noroeste e Sul do Maranhão parecem ser os pontos irradiadores em razão dos usos mais marcantes de *merenda*. Além disso, a *lexia* foi encontrada em todas as localidades do Tocantins inseridas na longa faixa de fronteira com aquele estado do Nordeste, o que poderia indicar se tratar esse estado a sua provável origem.

Constata-se, todavia, não haver dados suficientes para concluir que *merenda* se trata de uma isoglossa tocantinense.

#### **4.3 Resultados para a QSL 140: [Como se chama] “uma papa cremosa feita com coco e milho verde ralado, polvilhada com canela?” – MINGAU**

Distinguindo-se das variantes projetadas pelo ALiB e do QSL do ALiTTETO para essa questão (CURAU / CANJICA), os resultados para esse item evidenciaram *mingau* como a variante mais utilizada no Tocantins. O cotejo dos dados obtidos para o item tem grande relevância, entre outras coisas por envolver os termos *mingau* e *curau*, uma vez que essas variantes ora se referem à mesma iguaria, ora tem referentes completamente distintos, do ponto de vista culinário, como veremos a seguir.

##### **4.3.1 Aspectos culinários da “papa cremosa feita com coco e milho verde ralado, polvilhada com canela”**

Figura 7 - Ilustração de mingau de milho



Fonte: (Receitas Turbinadas, 2020)

Segundo os estudiosos, os usos de alimentos pastosos são relativamente recentes na história da alimentação humana e estão, obviamente, relacionados ao domínio de técnicas e instrumentos de cozimento elevado. Para Cascudo, “a cerâmica trouxera a cocção, a ciência dos molhos, dos caldos, das sopas, papas e mingaus e também das bebidas aquecidas” (2011, p. 45). O pesquisador atribui ao cruzamento genético a possibilidade de obter-se raízes e grão propícios ao cozimento de sopas, mingaus e outras iguarias pastosas, obtidas a partir de espécies de milho pequenas e arroz. Segundo ele, “até fins da Idade Média e Renascença, as papas e tortas de cereais eram as formas quase exclusivas da culinária na Europa, entre as classes do campo, como ainda são as sopas, caldos, açordas” (p. 24-25).

No Brasil, observa-se o desenvolvimento dos pirões (fervura de um caldo com acréscimo da farinha de mandioca para dar liga) a partir de técnicas indígenas, desenvolvidas bem antes da chegada dos portugueses (CASCUDO, 2011, p. 103). Tratava-se, segundo o antropólogo, de uma sopa ainda não muito encorpada. Mais tarde, a presença dos angolanos acrescentaria à culinária brasileira o pirão feito de caldo com a farinha de milho, à qual os angolanos denominavam “fubá”, “nome da farinha em quimbundo” (p. 203). O preparado passou então a ter maior consistência e a ser mais encorpado, assemelhando-se ao que chamamos atualmente de angu: “Ambos os vocábulos se divulgaram sem a insistência do uso havido no Sul, notadamente para o fubá” (p. 203).

Cascudo lembra, a partir de registros feitos por Saint-Hilaire em Minas Gerais e de Martius em São Paulo, que o mingau do milho (chamado de angu pelos escravos) foi tomando espaço na culinária brasileira junto ao mingau de mandioca. Pelo visto, a prevalência do mingau de milho se deu por questões econômicas, pois “o plantio do milho atendia às necessidades humanas e dos animais. Impunha-se mais intensamente o cultivo, incluindo Mato Grosso, Goiás, Santa Catarina, Paraná, e mesmo Rio Grande do Sul, onde a farinha de mandioca era familiar ao lado do milho” (2011, p. 203).

Nossos principais modos de produzir e nomear essas iguarias decorreriam desses dois usos: indígena e africano. Se, como vimos, para o africano a pasta era feita com milho e se chamava angu, para o indígena se tratava de pasta de mandioca, chamada mingau. Cascudo assim explica a etimologia do termo: “As papas indígenas eram os mingaus, de mingá-ú, monga-ú, o comer visguento, segundo Teodoro Sampaio, ou de mingab, esmigalhado, para Batista Caetano” (2011, p. 542). Posteriormente, “mingau” passou a ser um uso genérico para a espécie de iguaria pastosa, independentemente de seus ingredientes ou modo de fazer.

Inicialmente mais rústicas (sem acréscimos de temperos), as papas ou comidas pastosas foram incrementadas ao longo do tempo. Para Cascudo, a origem dos pratos-base que iriam se

diversificar nos mingaus salgados e doces, entre eles a canjica, é o resultado da contribuição de itens das culinárias indígena e africana com técnicas gastronômicas europeias:

Os acepipes que hoje saboreamos consistentes eram para os aborígenes alimentos quase líquidos, literalmente servidos. Assim a canjica (caguã-i-yi, o grão quebrado; cangi, mole, brando; acangic, grão cozido) era uma pasta espessa de milho cozido que a culinária portuguesa melhorou com o leite de coco ou de gado, e açúcar, enfeitada de canela em pó. Mereceu várias modificações, partindo do milho em grão cozido, com leite (de coco ou de gado) chamado pelo africano mungunzá, até o creme de milho, “canjiquinha”, ao curau de milho grosso, pilado, quase “canjicão” (2011, p. 136-137).

A partir desses dados histórico-culinários, consideremos, a seguir, os resultados obtidos.

#### 4.3.2 Variantes obtidas para a QSL 140: Resultado geral

O levantamento de dados realizados pelo ALiTTETO, obteve, para a pergunta 140, os seguintes resultados:

Tabela 2 – Variantes obtidas para: [Como se chama] “uma papa cremosa feita com coco e milho verde ralado, polvilhada com canela?”: Resultado Geral

<b>Variantes</b>	<b>Número de ocorrências</b>	<b>%</b>
Mingau	60/114	52%
Curau	37/114	32%
Angu	9/114	8%
Canjica	8/114	7%

Fonte: Elaborado por Gomes (2022) com base nos dados do ALiTTETO (2018).

Mais da metade dos informantes no Tocantins responderam *mingau* para o questionamento. Trata-se de um uso bastante dicionarizado, ainda que relativamente amplo ou inespecífico, tanto no que se refere aos ingredientes quanto no que diz respeito a ser prato principal (salgado) ou sobremesa (doce). O *Aurélio*, por exemplo, registra tratar-se de “[p]apa de farinha de trigo ou de mandioca. 2. Iguaria de consistência pastosa, feita geralmente de leite açucarado e engrossado com farinha” (FERREIRA, 1986, p. 1136).

O segundo termo mais lembrado pelos informantes, *curau*, parece ser menos polissêmico. O *Aurélio* o define como “comida feita de carne salgada pilada junto com farinha de mandioca” (FERREIRA, 1986, p. 511). Já *Angu* e *canjica* tiveram baixa ocorrência entre os

falantes, sendo lembradas por apenas 8 e 7% dos informantes, respectivamente. Estas últimas repostas parecem indicar menor distinção por parte dessa faixa de informantes, se considerarmos que essas duas lexias se distinguem das demais por se tratar de pratos bem mais específicos (*angu* sendo amplamente tido como prato salgado e *canjica* nacionalmente reconhecida como sobremesa doce).

Os usos dicionarizados de *angu* e *canjica* reforçam a hipótese. O *Aurélio*, por exemplo, propõe para *angu*: “Massa consistente de farinha de milho (fubá), de mandioca ou de arroz, com água e sal, escaldada ao fogo” (FERREIRA, 1986, p. 122) e para *canjica*: “Papa de consistência cremosa, feita com milho verde ralado, a que se acrescenta açúcar, leite de vaca ou de coco, e polvilhada com canela” (p. 337). A entrada do *Grande dicionário* também associa *angu* a comida salgada: “Farinha de mandioca fervida em água, que fica em massa, de consistência grossa; com ella se come no Brasil o peixe, a carne, o carurú, etc. Também se faz de farinha fina de arroz, ou de milho” (MORAIS SILVA, 1945, p. 178).

Há, no entanto, uma certa inexatidão nos usos desses termos, como lembra o próprio *Aurélio* ao tratar de *canjica*: “Em SP, MT e GO curau; em MG e RJ coral ou papa de milho. Centro oeste, mungunzá” (p. 337). Cascudo também sugere que os termos são de uso fluido, podendo nomear as iguarias mais diversas e confundir coisas distintas: “a canjica [...] Mereceu várias modificações, partindo do milho em grão cozido, com leite (de coco ou de gado) chamado pelo africano de *mungunzá*, até o creme de milho, ‘canjiquinha’, ao curau de milho grosso, pilado, quase ‘canjicão’” (2011, p. 136-137).

Nesse contexto de indefinição, são bastante válidas as transcrições dos depoimentos, pelas quais se pode recuperar o contexto das repostas e se decidir pelo significado adequado dos termos conforme o universo de referência dos informantes. A esse respeito, as interpelações dos inquiridores do ALiTTETO sobre “o modo de fazer” dos pratos mencionados são bastante reveladoras, como neste depoimento:

INF. – Mingau.

INQ. – Como é que é feito o mingau?

INF. – Mingau é do milho, né, milho bota o leite, fica mexeno.

INQ. – E você acrescenta açúcar ou sal?

INF. – Se você quisé com açúcar, coloca; se quisé, com sal. Conheço como mingau mehmo, mingau de milho. (01/1).

Esse depoimento mostra que, para o informante masculino jovem e topoestático de Araguatins, *mingau* é um termo genérico para papa de milho; utilizável, segundo ele, tanto para a pasta salgada como para a doce. Já o exemplo a seguir mostra que o uso, não tão comum, de

*canjica* feito pelo informante para se referir ao mingau obtido com o milho ralado e não com os grãos inteiros, é plenamente consciente e, portanto, significativo:

INQ. – Como é que é feita a canjica?

INF. – Eles rala o milho, bem raladinho, bem fininho mesmo. Como se fosse fazê pudim, só que com leite, canela, essas coisa, eu num sei não, mas fica fazeno tipo um doce do milho (01/5).

Consciência linguística semelhante é encontrada neste outro depoimento, prestado por um informante autóctone jovem, residente em Porto Nacional:

INQ. – Qual que é a canjica que você me falou? É com milho amarelo, né?

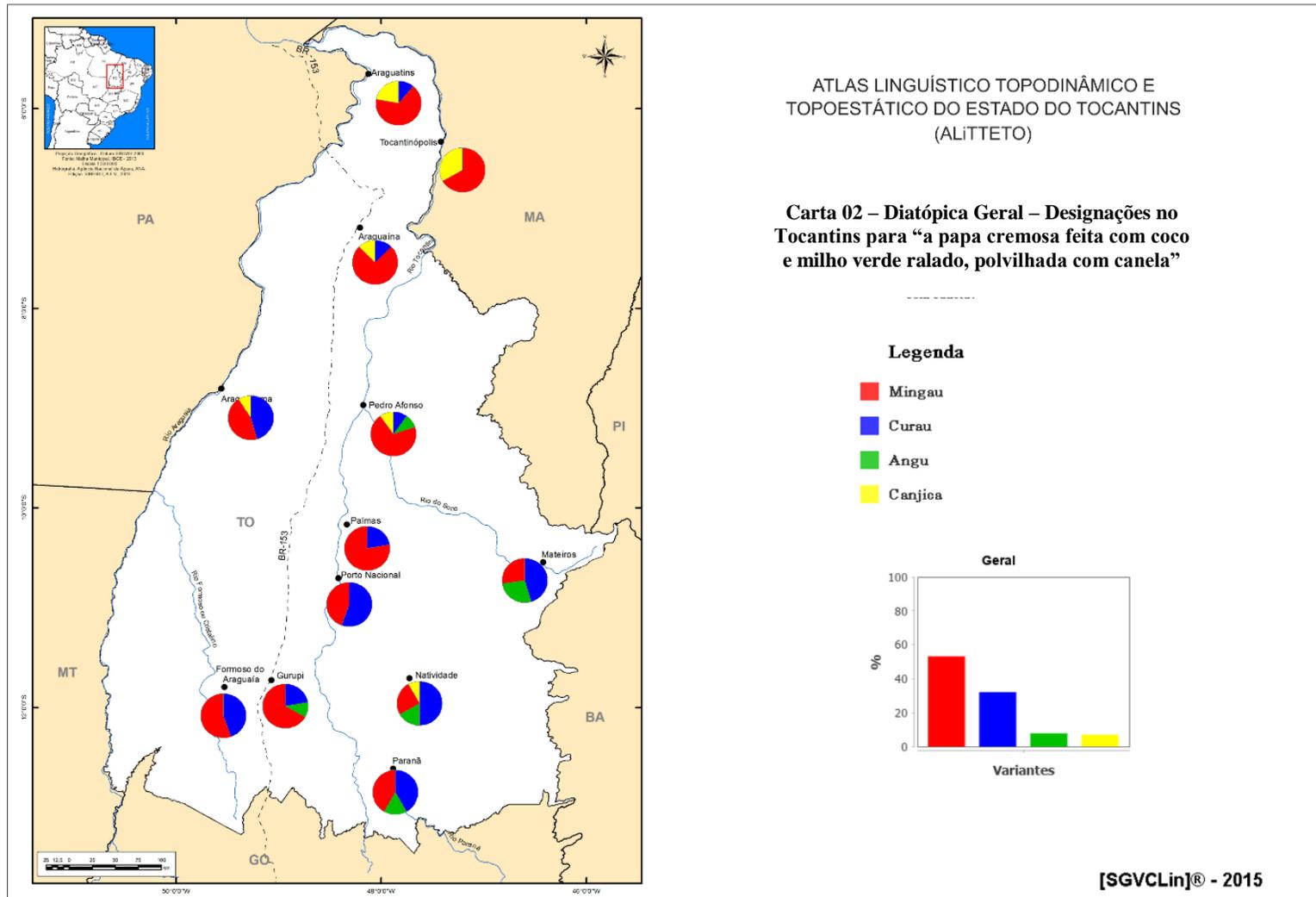
INF. – É com milho amarelo.

INQ. – Ela é diferente do curau?

INF. – E muito. E a canjica ela fica tipo um caroço de milho e o curau não, o curau fica só aquela massa (07/1).

Tais respostas permitem perceber que há uma grande liberdade e inexatidão dos termos relacionados às papas de milho, que podem nomear itens distintos (iguarias completamente diferentes) em uma espécie de relação com a origem dos falantes, relação essa que precisaria de estudo mais amplo para conclusões mais seguras. A propósito, para ilustrar a distribuição diatópica no Tocantins para as variantes obtidas, expomos em seguida a Carta Linguística 02:

Figura 8 – Carta 02 – Diatópica Geral – Designações no Tocantins para “a papa cremosa feita com coco e milho verde ralado, polvilhada com canela”



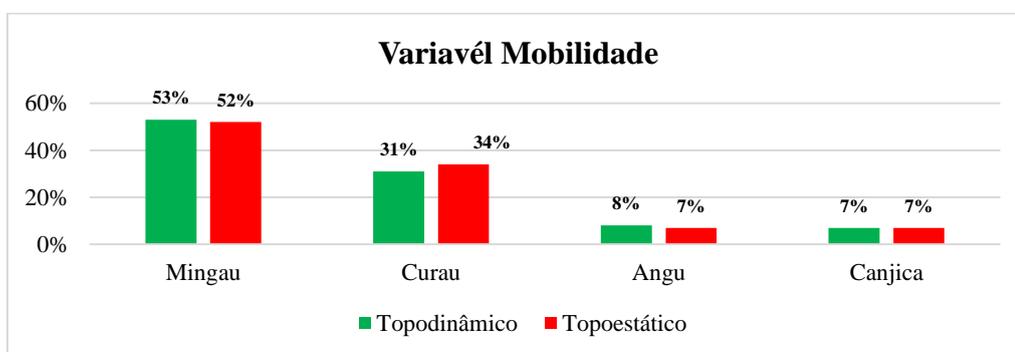
Fonte: Elaborado por Gomes (2022) com base nos dados do ALITTETO (2018).

A carta diatópica geral mostra que a distribuição de *mingau* (em vermelho) se dá em todo o estado, sendo a variante lembrada em todos os locais da pesquisa. O mesmo se dá com a segunda variante mais recorrente, *curau* (em azul), exceto que esta só não aparece em uma única localidade: Tocantinópolis. *Angu* (caracterizada em verde) aparece apenas no que Silva (2018) chamou de área dialetal “A” ou antiga, além da porção centro-sul do estado. Já as poucas ocorrências de *canjica* (em amarelo) se dão na parte Norte do Tocantins. As quatro formas foram encontradas juntas em Natividade e Pedro Afonso, dividindo espaço na mesma comunidade de informantes, o que pode apontar para uma maior diversidade demográfica nesses dois pontos do estado.

#### 4.3.3 A variável mobilidade nos resultados da QSL 140

Com o objetivo de apresentar a variação dialetal referente aos grupos topodinâmicos e topoestáticos, compusemos um gráfico que permite visualizar as ocorrências das variantes para *mingau / curau*:

Gráfico 2 – Designações para “a papa cremosa feita com coco e milho verde ralado, polvilhada com canela” – Mobilidade



Fonte: Elaborado por Gomes (2022) com base nos dados do ALiTTETO (2018).

Pelo que se constata, não há uma distinção estatisticamente marcante entre os falantes já estabelecidos no Tocantins e aqueles mais sedentários, no que se refere ao uso das principais lexias obtidas no questionamento em foco. Uma única exceção poderia ser observada para a variante *curau*, caso em que as diferenças quantitativas entre a variante adotada por topodinâmicos e topoestáticos são maiores que dois pontos percentuais, com ligeira prevalência dos falantes recém-instalados sobre os moradores mais antigos. Nos demais casos, independentemente da lexia lembrada, o uso autóctone e o uso migrante são praticamente meio a meio.

#### 4.4 Resultados para a QSL 143: [Como se chama] “o doce feito com arroz, leite e açúcar?” – ARROZ-DOCE

Avaliaremos neste tópico as respostas para a questão de número 143 do QSL do ALiTTETO: “O doce feito com arroz, leite e açúcar”. Antes, porém, delinearemos alguns aspectos socioculturais relacionados à principal variante coletada: *arroz-doce*.

##### 4.4.1 Aspectos culinários do “doce feito com arroz, leite e açúcar”

Figura 9 - Ilustração de um doce de arroz



Fonte: (Brasil123, 2020)

Discorreremos rapidamente sobre os três ingredientes básicos do prato que recebe as designações levantadas pelo ALiTTETO: arroz, leite e açúcar. O arroz é um grão conhecido e consumido no Brasil e no mundo, entre outros fatores por agregar grande valor nutritivo, sendo rico em proteínas, vitaminas e minerais. Foi introduzido na cozinha europeia pelos Árabes da Sicília e da Espanha, de acordo com o site *Corteva*, em seu artigo “A história do arroz: o cultivo do grão que já ultrapassa mais de 7 mil anos de história”. Segundo Fladrin e Montanari, o arroz “é o único a ter conhecido um rápido desenvolvimento entre 1850 e 1900. Apesar de um sensível declínio desde então, seu consumo permanece, na Alemanha, no último terço do século XX, num nível nitidamente superior ao de 1850” (1998, p. 1229).

É grande o debate no Brasil sobre como teria se dado a introdução do arroz em nossa culinária. Para Gabriel Soares de Sousa (*apud* CASCUDO, 2011, p. 456), as sementes do grão, provenientes de Cabo Verde, foram trazidas ao nosso território pelos colonizadores portugueses. No entanto, o mesmo autor afirma que no Brasil já existia uma espécie de arroz nativo. Para Estevão Pinto (*apud* CASCUDO, 2011, p. 456), no entanto, trata-se do contrário, negando que ao desembarcarem em Porto Seguro (Bahia), os marujos de Pedro Álvares Cabral teriam recebido como presente dos indígenas locais uma espécie de arroz nativa do Brasil, comum nos lagos do Amazonas e conhecida como arroz-bravo ou “abatipê”, conforme os indígenas o nomeavam. Cascudo (2011, p.457) citando Silva Melo, afirma que o arroz não foi introduzido em toda a América no período inicial de sua colonização, tendo isso ocorrido apenas no decorrer do século XVII.

O fato de haver na culinária tocaninense uma sobremesa cujo componente principal é o arroz constitui-se um sinal da significativa presença desse item alimentar no estado. Dados do Planeta Arroz de 2011 mostram que os habitantes do Centro-Oeste e do Norte brasileiro (região onde fica o Tocantins) são os maiores consumidores nacionais de arroz. Pela mesma pesquisa, das 7.157.383 toneladas de arroz consumidas anualmente nos lares de todo o país, quase 610.000 eram consumidas apenas nos estados da região Norte, cujo consumo padrão ficava acima da média nacional (cf. FIES, 2022, p. 34). Fragoso et al detalham o volume dessa produção:

Na safra 2020/2021, foram cultivados 111, 2 mil hectares, com produção de 636, 2 mil toneladas de arroz em casca (Conab, 2021). O cultivo está concentrado na região sudoeste do Estado, nas várzeas do vale dos rios Formoso, Javaés e Araguaia. Os principais municípios produtores são: Lagoa da Confusão, com área plantada de 50,7 mil hectares (ha); Formoso do Araguaia, com 21, 8 mil ha; Dueré, com 15, 2 mil ha; Pium, com 13,7 mil ha; Cristalândia, com 6,4 mil ha, e Santa Rita do Tocantins, com 3,4 mil ha (Fragoso et al., 2019). Isso tem elevado a posição do Tocantins no cenário nacional como o terceiro maior produtor de arroz irrigado do Brasil, superado apenas pelo Rio Grande do Sul e Santa Catarina (FRAGOSO, 2021, p. 3).

Obviamente, a sobremesa do doce de arroz não é criação tocaninense, uma vez que seu registro em território nacional remonta a vários séculos, ainda que com nomes diversos. Segundo Cascudo, “o arroz-de-leite era, evidentemente, comum no Portugal quinhentista. Não o revelara o contato com a Índia mas a companhia árabe anterior, na Espanha como o azeite de oliveiras e o alho” (2011, p. 456). Para Cascudo, “esse arroz-de-leite, arroz-doce, é a maior e mais antiga aplicação do arroz no plano da doçaria que se vulgarizou pela Europa e América” (2011, p. 455).

Conforme Cascudo, o designativo “arroz-doce” é adaptação brasileira, uma vez que em Portugal, local de popularização da iguaria, se falava “arroz-de-leite”, expressão que foi trazida para o Brasil pelos colonizadores. A origem do nome deve estar justamente na intenção descritiva e designativa do segundo ingrediente mais importante na iguaria, o leite. Esse leite, conforme registra Cascudo, citando Garcia da Horta (2011, p. 467) parecia ser o oriundo das cabras, uso que teria cedido no território brasileiro, pois o mesmo Cascudo, a partir de relatos de escravos do início da colonização (2011, p. 215), afirma que o leite acrescido ao doce de arroz seria o de gado (mais especificamente, o de vaca) ou leite de coco.

O terceiro ingrediente da sobremesa, o açúcar, tem presença universal na culinária brasileira e mundial, sendo-nos dispensado discorrer aqui sobre seus aspectos culturais. Basta-nos dizer que há versões de sobremesa de arroz temperado normalmente com sal (ao qual é acrescentado o leite posteriormente) e que recebem nomes como “arroz de sal”, “arroz nordestino” etc. Portanto, é parte da identidade culinária do doce feito de arroz o hábito de acrescentar o açúcar ao arroz cozido em leite. Esse procedimento é provavelmente oriundo da gastronomia portuguesa, a qual Cascudo considera ser, à época da popularização da iguaria, no início da colonização, mais propícia a esse uso que as culturas indígena e africana:

A portuguesa inaugura a sobremesa que os negros e amerabas desconheciam. Comida doce, fazendo-se comer sem vontade, comida de passatempo, sem intuito de alimentar, aperitivo, para abrir o desejo, acompanhando bebidas, ajudando conservas, motivando convívios, era inteiramente distante da noção negra e indígena de comer para sustentar-se (CASCUDO, 2011, p. 241).

Do Norte de Portugal o doce teria chegado ao Brasil, tendo se aclimatado na culinária do Nordeste do país. Entre nós, o termo “arroz-doce” passou a designar genericamente as várias espécies de sobremesa feita de arroz, açúcar e leite, não importando se este era de vaca ou de coco, como assinala Cascudo (2011, p. 467).

Do ponto de vista culinário, há pouca ambiguidade nos usos dicionarizados dos termos *arroz-doce* e *arroz-de-leite*, os quais remetem a uma única iguaria com nomes distintos. Antônio de Moraes Silva, em seu *Grande dicionário da Língua Portuguesa* afirma que o *arroz-de-leite* é o mesmo que *arroz-doce* (1945, p. 247). Semelhantemente, o *Aurélio* assim designa o *arroz-doce*: “arroz cozido no leite adoçado com açúcar, e temperado com casca de limão, canela em pau, ou água de flor de laranja, cravo, etc., e em geral polvilhado com canela; arroz-de-função, arroz-de-leite [no N. e no N.E. adiciona-se leite de coco ao leite de vaca]” (FERREIRA, 1986, p. 175). Portanto, para o *Aurélio* arroz-doce e arroz-de-leite são sinônimos. Apesar disso, deve-se registrar que a descrição dos pratos feita pelos dicionaristas tende a

delinear conjuntos de componentes distintos entre si e diferentes do que se convencionou atualmente, que é o básico composto de arroz, leite, açúcar e, eventualmente, canela, em pó ou em pedaços. Como vimos, o *Aurélio* acrescenta casca de limão, cravo etc. Já António de Moraes inclui ovos como integrantes do prato cuja definição é coberta pelo verbete (cf. FERREIRA, 1986, p. 247).

Excetuados os detalhes das receitas, que podem variar conforme o grupo e até mesmo o indivíduo, *arroz-de-leite* e *arroz-doce* constituem nomes da mesma iguaria básica. As duas formas lexicais, a primeira de origem europeia e portuguesa e a segunda originária do Nordeste do Brasil, passaram a coexistir no território brasileiro em determinado momento, por isso essa alternância. Alternância que se observa em diferentes regiões e que chega até o Tocantins.

#### 4.4.2 Variantes obtidas para a QSL 143: Resultado geral

As pesquisas para o ALiTTETO obtiveram os seguintes dados para o questionamento:

Tabela 3 - Variantes obtidas para: [Como se chama] “o doce feito com arroz, leite e açúcar?”  
– Resultado Geral

<b>Variantes</b>	<b>Número de ocorrências</b>	<b>%</b>
Arroz-doce	75/109	69%
Arroz-de-leite	22/109	20%
Mingau-doce	7/109	6%
Doce-de-leite	5/109	5%

Fonte: Elaborado por Gomes (2022) com base nos dados do ALiTTETO (2018).

Com mais de dois terços das menções, *arroz-doce* é o nome mais lembrado pelos falantes no Tocantins para referirem-se ao doce de arroz com leite e açúcar. A lexia *arroz-de-leite* tem 20% das ocorrências. Dialeto logicamente diversas dessas duas primeiras, aparecem em terceiro e quarto lugares, respectivamente, *mingau-doce* e *doce-de-leite*. Diferentemente de *arroz-doce* e *arroz-de-leite* – as quais, como vimos, não geram polissemia, por serem usos cambiantes que remetem de maneira inequívoca à mesma iguaria – as duas últimas podem ser vagas e nomear referentes completamente distintos. Mesmo o uso dicionarizado dessas variantes abarca várias coisas, o que gera certa inexatidão.

O *Dicionário Aurélio*, por exemplo, define três significados para *mingau*, não necessariamente conclusivos: “1. Papa de farinha de trigo ou de mandioca; 2. Iguaria de

consistência pastosa, feita geralmente de leite açucarado e engrossado com farinha: mingau de tapioca. 3. Coisa muito mole, mexida ou aguada” (FERREIRA, 1986, p. 1136, grifos no original). E apesar de não ser encontrado uso dicionarizado para *doce-de-leite*, mesmo o senso comum permite concluir que se trata de um doce cujos ingredientes básicos ou principais são leite e açúcar, a nomeação em nada remetendo ao arroz em sua composição. Assim, é de se notar que, como vimos na Tabela 3, sete informantes tenham feito referência a *mingau-doce* e cinco a *doce-de-leite* diante do questionamento. Reconstituições de alguns trechos das entrevistas permitem perceber que não houve confusão, mas que se trata mesmo de percepção consciente do uso. Pelo menos é o que se depreende do seguinte exemplo, em que o inquiridor soube dar a deixa para o informante dizer quais os itens daquilo que ele nomeia de *mingau-doce*:

INF. – É o mingau-doce, é?

INQ. – É feito com?

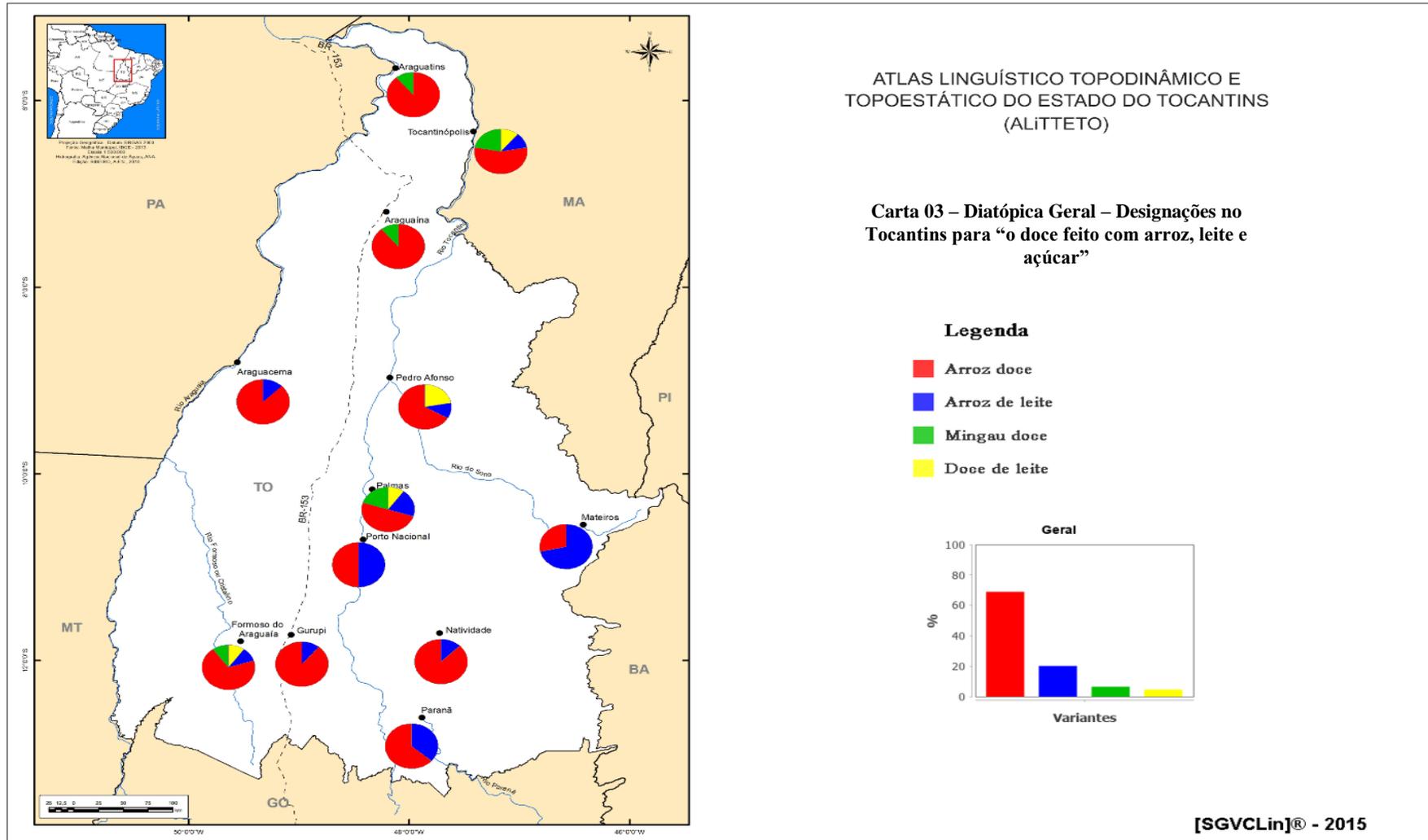
INF. – Arroiz, açúcar.

INQ. – Pessoal aqui dá outro nome?

INF. – Só mingau-doce, mingau de arroiz doce [μι)γαωδΖαηοφσεδοσI].  
(01/1)

Faremos, a seguir, considerações sobre as dimensões diatópicas dos usos levantados.

Figura 10 – Carta 03 – Diatópica Geral – Designações no Tocantins para “o doce feito com arroz, leite e açúcar”



Fonte: Elaborado por Gomes (2022) com base nos dados do ALITTETO (2018).

As quatro formas obtidas podem ser encontradas em três regiões do estado. Houve pelo menos três localidades em que todas elas foram lembradas como resposta: Tocantinópolis (ao Norte, divisa com o Maranhão), Palmas (no centro) e Formoso do Araguaia (Sudoeste, próximo a Mato Grosso e Goiás). A forma predominante, *arroz-doce*, tem ampla distribuição areal, sendo encontrada em todo o Tocantins, com destaque para Araguatins, Araguaína, Araguacema, Gurupi e Natividade, locais onde tem larga predominância, mais ainda quando comparada com as colocadas em segundo lugar.

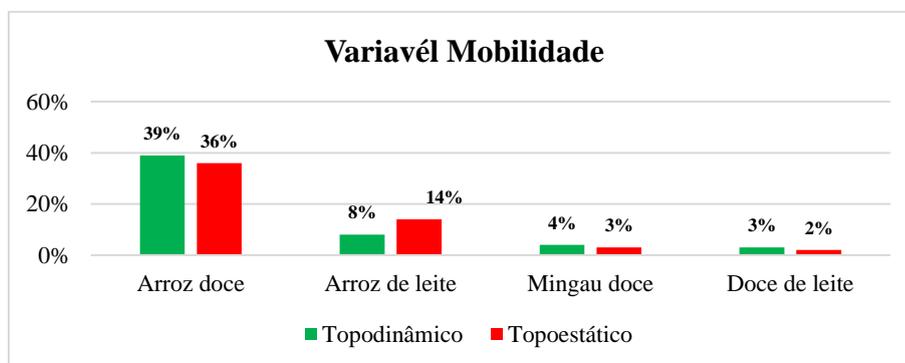
Pelo mapa acima percebemos que *arroz-de-leite* aparece significativamente em Mateiros, Porto Nacional e Paranã. A hipótese é que, por serem estas cidades antigas, ainda conservam amostras dessa variante de origem portuguesa.

As únicas duas localidades onde *arroz-doce* tem apenas cerca de metade das ocorrências são Palmas e Porto Nacional, duas cidades vizinhas situadas no centro do estado, o que tanto pode caracterizar uma certa uniformidade microrregional no uso como a interinfluência dos falantes dessas localidades. Admitida essa última hipótese, pode-se postular que Porto Nacional seja o centro irradiador dessa influência, já que se trata de cidade mais antiga que a recém-criada capital e considerando-se ainda que um grande contingente de portuenses trabalha em Palmas e mora em Porto Nacional.

#### 4.4.3 A variável mobilidade nos resultados da QSL 143

As conclusões sobre os dados anteriores se ampliam quando consideramos a variável mobilidade dos informantes, representada no gráfico a seguir:

Gráfico 3 - Designações para “o doce feito com arroz, leite e açúcar” – Mobilidade



Fonte: Elaborado por Gomes (2022) com base nos dados do ALiTTETO (2018).

Ainda que em números absolutos as diferenças pareçam ser modestas, em proporção e contraste elas ganham importância. A forma *arroz-doce* é ligeiramente prevalente entre os informantes que estão no Tocantins há menos de dez anos, sendo cerca de 10% mais mencionada que aquela respondida pelos autóctones. Estatisticamente a proporção é ainda mais significativa nos casos de *mingau-doce* e *doce-de-leite* (33% e 50%, respectivamente). A novidade fica por conta da variante *arroz-de-leite*, a que registra maior disparidade entre migrantes e residentes antigos (cerca de 60%), sendo também a única em que há mais informantes autóctones que topodinâmicos.

#### 4.5 Resultados para a QSL 144: [Como se chama] “a bebida alcoólica feita de cana-de-açúcar?” – PINGA

Nesta seção avaliaremos os resultados obtidos para a QSL 144, outro caso nos dados de Silva (2018) em que a variante mais utilizada pelos informantes do Tocantins não confirmou a variante de expectativa do ALiB e do QSL do ALiTTETO (a qual era *aguardente*).

##### 4.5.1 Aspectos culinários da “bebida alcóolica feita de cana-de-açúcar”

Figura 11 - Ilustração de bebida alcóolica



Fonte: (Ruraldireto, 2020)

As lexias associadas às bebidas alcoólicas têm presença significativa no vocabulário cotidiano do tocantinense, em razão da grande penetração social do hábito de se utilizar tais bebidas seja na alimentação, na recreação e demais rituais coletivos. Confirma-se, assim, a

percepção de Câmara Cascudo de que o ato de beber possui “a contemporaneidade simbólica de um cerimonial sagrado” (2011, p. 30).

Bebidas alcóolicas à base de vegetais, frutas e legumes já eram milenares na Europa na época em que os portugueses colonizaram o Brasil e plantaram aqui as primeiras mudas de cana-de-açúcar. Quanto à terminologia *aguardente*, Cascudo assim a explica, atribuindo o termo à fraseologia descritiva tipicamente indígena: “O álcool, destilado pelos ‘brancos’, era o cauín-retê, verdadeiro, cauín-táia, ardente, queimante, cauíntatá, de fogo. [Daí o termo] Aguardente [...]” (2011, p. 138). Ainda conforme Cascudo (p. 138), os escravos divulgaram a cachaça “entre a indiada vizinha, aldeada ou não, a garapa, com as borras do caldo de cana, fermentado e inebriante” (p. 138). Assim sendo, a popularização da bebida alcóolica entre nós teria sido obra dos escravos africanos dos engenhos de açúcar na fase da colonização marcada pela produção açucareira. Quanto ao designativo *cachaça*, sua origem pode ser perfeitamente localizada em data bem mais antiga:

O nome “cachaça” pode ter sido originado do idioma ibérico – cachaza – para identificar a borra formada na produção de vinho, ou sendo um vinho inferior consumido na península Ibérica, ou ainda, de “cachaço”, o porco, e seu feminino “cachaça”, a porca. Isso porque a espuma formada durante o cozimento da garapa era utilizada para alimentar os porcos. Na produção colonial de açúcar, “cachaça” era o nome dado à primeira espuma que subia à superfície do caldo de cana que estava sendo fervido. Ela era fornecida aos animais ou descartada. A segunda espuma era consumida pelos escravos, principalmente depois que fermentasse e também passou a ser chamada cachaça (JÚNIOR; LUZ; RUIZ et alii, 2021, p. 12).

Deve-se observar, no entanto, que não há consenso sobre a origem do uso *cachaça*, termo cuja etimologia permanece obscura. Outro aspecto relevante: apesar de as lexias “aguardente” e “cachaça” serem utilizadas como sinônimos ou intercambiantes, tanto pelo senso comum como pelos dicionaristas – o *Aurélio*, por exemplo, define cachaça como “aguardente” (FERREIRA, 1986, p. 306) –, técnica e cientificamente “cachaça” e “aguardente” são coisas distintas, sendo a primeira o nome dado ao álcool feito exclusivamente da cana-de-açúcar e a segunda o nome técnico da bebida obtida de todas as outras fontes possíveis (frutos, cereais, sementes etc.). No entanto, é preciso reconhecer que, no uso linguístico real, os dois termos são considerados formas equivalentes para referir-se genericamente à “bebida de álcool”, com prevalência de associação ao álcool da cana; e é isso que os informantes do ALITTETO têm em mente quando mencionam o termo.

#### 4.5.2 Variantes obtidas para a QSL 144: Resultado geral

Analisemos os resultados colhidos mediante o questionamento sobre “a bebida alcoólica feita de cana-de-açúcar”:

Tabela 4 - Variantes obtidas para: [Como se chama] “a bebida alcoólica feita de cana-de-açúcar?” – Resultado Geral

<b>Variantes</b>	<b>Número de ocorrências</b>	<b>%</b>
Pinga	71/148	48%
Cachaça	31/148	21%
51	24/148	16%
Outros	17/148	11%
Caninha da roça	3/148	2%

Fonte: Elaborado por (GOMES, 2022) com base nos dados do ALiTTETO (2018).

A primeira coisa que devemos observar é justamente o fato de a variante *pinga* aparecer como a mais citada, com quase metade das menções. Isto se torna relevante quando comparamos os dados colhidos para o ALiTTETO com os de outras pesquisas, feitas em outras localidades do país. A de Prudêncio (2021), por exemplo, pesquisou os dados obtidos pelo Atlas Linguístico do Brasil nos nove estados do Nordeste para essa questão, a de número 182 do ALiB. Tendo considerado 753 ocorrências, organizando-as em 71 lexias, classificadas em simples e complexas e distribuindo os 44 nomes comuns e 27 nomes-marca que compilou (2021, p. 7), Prudêncio constatou que as lexias *cachaça* e *pinga* constituíam 50% e 20%, respectivamente das ocorrências nos estados nordestinos (p. 373). Além disso, ao reconstituir os dados dos levantamentos feitos por Yida (2011) e Razky et al (2015) no âmbito das capitais brasileiras, Prudêncio demonstrou que *cachaça* é a variante mais utilizada naqueles espaços estudados. Constatamos, por meio de seu estudo, que *cachaça* é duas vezes e meia mais lembrada que *pinga*, a segunda mais citada naquelas pesquisas.

Essas observações iniciais parecem indicar que, quanto ao item avaliado, o Tocantins tem um uso que destoa do cenário nacional, uma vez que a variante *pinga* é a mais lembrada entre os entrevistados deste estado (48% das respostas). Todavia, para avaliar os usos tocantinenses é preciso ter em mente que, como lembrou Prudêncio (2021), tais usos de palavras relacionadas às bebidas alcólicas são inerentes a fatores epilinguísticos e extralinguísticos diversos, tais como o relativo desprestígio associado à bebida alcólica, o que levaria, por

exemplo, os falantes a criarem eufemismos e outros recursos para a nomeação do item. Portanto, seriam necessárias pesquisas adicionais de natureza morfofonêmica para averiguar se, por exemplo, *pinga* é preferível a *cachaça* em razão de a sonoridade da primeira ser considerada mais “simpática” que a da segunda, implicando em maior aceitação social ou menor estigma daquela.

O uso de *pinga* encontra-se dicionarizado com acentuada marca de homonímia (intercambiada livremente com *aguardente* e outros termos) ou generalização (bebida alcoólica). O *Aurélio*, por exemplo, define *pinga* como “bebida alcoólica, sobretudo *aguardente*” (FERREIRA, 1986, p. 1330).

A propósito de *pinga* ser a forma mais citada no Tocantins, vale registro do seguinte depoimento de um informante masculino, idoso e migrante, residente em Mateiros:

INF. – Rapaz, aqui eles chamam de pinga.

INQ. – Pinga?

INF. – É, eu conheço por pinga. Falá a verdade é *aguardente*. Alguns chamam de *aguardente* aqui, e aqui tem um remédio que eles chama de *aguardente* também que não é a pinga. Mas o nome dela é *cachaça*, *aguardente*, eles chamam tudo isso. É *cachaça*... *aguardente* é mais ali pra São Paulo e no Paraná. Agora aqui é *cachaça* mehmo. *Cachaça*, é raro falá ne pinga, mas mais é *cachaça*. (08/7).

A primeira coisa que chama a atenção nesse depoimento é a contradição: o informante menciona *pinga* espontaneamente mas, logo após, diz que a forma mais usada na comunidade de fala dele é a *cachaça*; em seguida, acrescenta sua percepção de que o uso de *pinga* ali é raro. Outro detalhe: ele parece ter sua própria explicação para evitar o termo *aguardente*, o qual seria preterido em razão de gerar ambiguidade com um medicamento (provavelmente, trata-se de uma alusão à marca comercial da água de jalapa ou *aguardente* alemã, remédio muito popular no Norte do Brasil por ser tido como “milagreiro”).

Avaliemos o registro dicionarizado de *cachaça*, a segunda lexia mais frequente no Tocantins (31 das 148 respostas). O *Aurélio* apresenta pelo menos quatro significados referenciais principais para o verbete: “1. *Aguardente* que se obtém mediante a fermentação e destilação do mel (2) ou borras do melaço [...] 2. *P. ext. Pop.* Qualquer bebida alcoólica. 3. Dose (3) de *cachaça*. 4. Espuma grossa que, na primeira fervura, se tira do suco da cana na caldeira” (FERREIRA, 1986, p. 306). De teor mais descritivo, o *Grande dicionário* de Moraes Silva define *cachaça* como sendo o “vinho das borras. *Aguardente* ordinário, extraída do mel, ou borras do melaço, e das limpaduras da cana de assucar” (1945, p. 375). Fonte semelhante parece ter sido utilizada por Cascudo, para quem *cachaça* era “nome dado pelos portugueses e

espanhóis ao vinho de borras, de espuma, como os negros empregavam para a bebida” (2011, p. 138).

Em seu estudo, Prudêncio (2021) mostra a importância de se distinguir os nomes comuns e próprios dos nomes-marca atribuídos à bebida alcoólica obtida da cana-de-açúcar. Seus dados relativos aos estados do Nordeste identificou que, das 71 lexias obtidas, 44 (62%) são comuns e apenas 27 (38%) são nomes-marca (2021, p. 372). No Tocantins, a terceira e quinta lexias mais lembradas estão justamente no campo dos nomes-marca: *51* e *Caninha da roça*. *51* é o nome-marca da cachaça industrializada mais conhecida no país, mesmo sendo de comercialização posterior à *Ypióca*, mais divulgada no Nordeste.

*Caninha da roça* é uma marca que provavelmente formalizou o uso já corrente de *caninha*, denominação com registro de 3% no levantamento dos estados do Nordeste (PRUDÊNCIO, 2021, p. 373). Aliás, o termo *caninha* tem entrada no *Aurélio* – que o trata como sendo homônimo de cachaça: “V. cachaça” (FERREIRA, 1986, p. 337) – e no *Grande dicionário*: “Caninha – de cana. No Brasil, aguardente de cana de assucar” (MORAIS SILVA, 1945, p. 399). A marca *Caninha da roça* começou a ser comercializada em 1971 no Rio de Janeiro (cf. [www.ibp.com.br/index.php](http://www.ibp.com.br/index.php)) e pelo visto passou a ter alcance metonímico, tendo como resultado de sua penetração no comércio de todo o país o fato de chegar até os falantes do Tocantins como sinônimo de álcool da cana-de-açúcar. Aliás, não se trata de caso isolado, pois alguns informantes do estado demonstraram preferir as marcas-nome ao termo mais recorrente no Tocantins (*pinga*) ou ao termo mais generalizante (*cachaça*), como se percebe neste trecho de uma das entrevistas:

INF. – 51.

INQ. – Tem outro nome que o pessoal fala aquela feita com cana-de-açúcar?

INF. – Só 51, duela.

INQ. – E aquelas feitas nos engenhos?

INF. – Caipira [καφᾶπιP□]? Não, num é não. (01/1)

E, neste outro exemplo, fica clara a dificuldade do entrevistador em conseguir outro termo que não seja os de marca-nome, aos quais o entrevistado recorre, demonstrando um grande repertório:

INF. – É o alco né.

INQ. – Tem um nome aqui?

INF. – Tem, tem muito nome. A bebida é feita.

INQ. – Mas como que é o nome dessa bebida?

INF. – Tem 51, Velho barreiro, Caninha da roça...

INQ. – Como é que é o nome...

INF. – 51. Caninha da roça.

INQ. – Caninha da roça?

INF. – Primera, primera saia Tatuzinha, num era? Feita da cana. Que é... do alco né.

INQ. – Uhun. Essa é...

INF. – Hoje é 51 mehmo, 51, Velho Barrero.

AUX.- E aquela que é feita no engenho?

INF. – É cana de engenho... é al... é a pinga de engenho, que aquela é normal mehmo né. Depois é que eles leva pra fa...

INQ. – Mas, mas tem diferença dessa pinga de engenho pra...

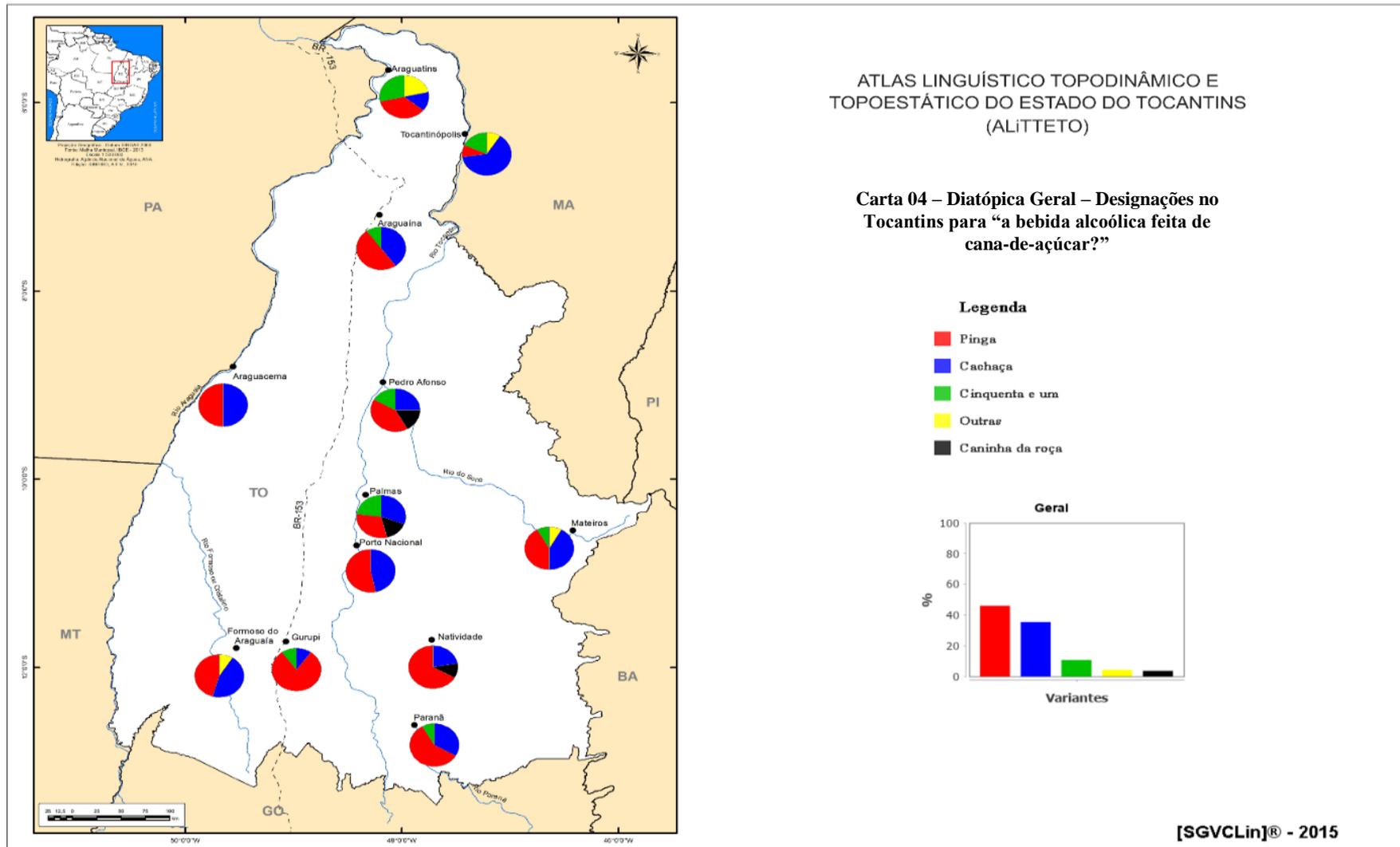
INF. – Eu acho que é porque é a de engenho já sai logo ali, num vai pra lá, pra eles se... né... pra eles engarrafá.

INQ. – Como é que o senhor falou ainda agora, meu Deus...

INF. – A... a Caninha da roça? É porque ela já vem na garrafa, né, eles bota lá, cha... chama Caninha da roça, né. Aquela pinga caiu do... ela caiu da, da coisa né (05/3).

Avaliemos agora como ficou a distribuição areal das variantes para esta QSL:

Figura 12 - Carta 04 – Diatópica Geral – Designações no Tocantins para “a bebida alcoólica feita de cana-de-açúcar?”



Fonte: Elaborado por Gomes (2022) com base nos dados do ALITTETO (2018).

*Pinga* (em vermelho) tem ampla distribuição por todo o território tocantinense. Chama a atenção o fato de que apenas em Tocantinópolis essa variante foi a menos citada, o que marca um uso peculiar, tendo em vista que ela praticamente predominou nas demais localidades de coleta. *Pinga* ainda ficou “meio a meio” com *cachaça* em Araguacema e Porto Nacional. Quanto a esta última (em azul), além dos pontos já mencionados, em que é tão lembrada quanto *pinga*, teve suas citações mais expressivas em Tocantinópolis, Porto Nacional e Formoso do Araguaia.

*51* (em verde) é um nome-marca com grande distribuição areal, sendo encontrada em praticamente todo o estado, exceto Araguacema, Porto Nacional, Formoso do Araguaia e Natividade. Não conseguimos formular uma hipótese para sua ausência nesses pontos mencionados.

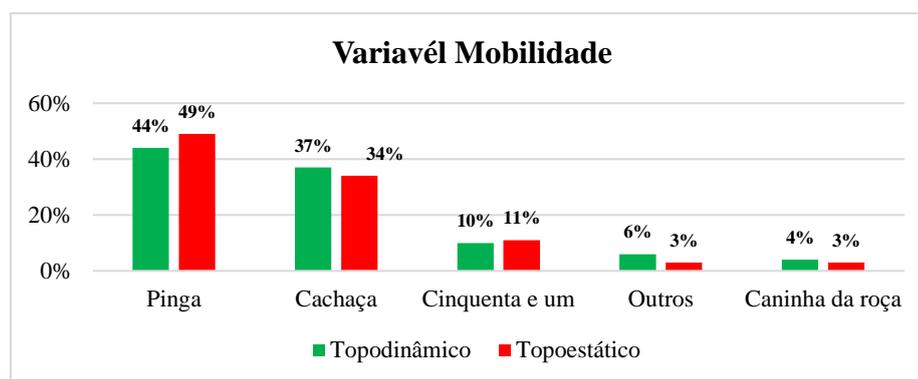
A variante *Caninha da roça* (em preto) é um nome-marca de baixa incidência quantitativa e espacial, com registro de uso em apenas três pontos de informação: Pedro Afonso, Palmas e Natividade.

Houve ainda o registro de vários qualificativos, a maioria nomes-marca; todos, porém, sem grande relevância estatística, por isso aqui representados sob a rubrica de *outras* (em amarelo): *Caipira* (1 registro: Araguatins); *Duela* (1 registro: Araguatins); *Caipirinha* (3 registros: Tocantinópolis, Palmas e Araguacema); *Sertaneja* (2 registros: Araguatins e Tocantinópolis); *Birita* (1 registro: Araguaína); *Branquinha* (2 registros: Araguaína e Tocantinópolis); *Velho Barreiro* (3 registros: 2 em Gurupi e 1 em Palmas); *Tatuzinha* (1 registro: Palmas); *Brejeira* (2 registros: Mateiros); *Maldita* (1 registro: Formoso do Araguaia) e *Ristigo* (1 registro: Natividade).

#### 4.5.3 A variável mobilidade nos resultados da QSL 144

Nesse tópico, iremos averiguar os resultados para a variável mobilidade, a partir dos dados delineados no gráfico a seguir:

Gráfico 4 - Designações para “a bebida alcoólica feita de cana-de-açúcar” – Mobilidade



Fonte: Elaborado por Gomes (2022) com base nos dados do ALITTETO (2018).

O gráfico mostra que, proporcionalmente, há uma diferença significativa entre o uso da variante majoritária pelos fixados no estado e por aqueles que estão no Tocantins há menos de 10 anos. Ou seja, *pinga* é quase 12% mais utilizada pelos sedentários que pelos migrantes. Quase na mesma proporção, só que de natureza oposta, é a diferença para o uso de *cachaça* (cerca de 9% mais lembrada por migrantes que por residentes mais antigos). Os dois dados combinados poderiam indicar que, estatisticamente, no Tocantins os moradores mais antigos chamam o álcool de cana-de-açúcar de *pinga* enquanto os moradores mais recentes são responsáveis pela lexia *cachaça*. Assim sendo, o primeiro uso seria mais antigo e a segunda variante, de incidência mais recente.

Combinemos agora essa percepção com as informações fornecidas pelo estudo de Prudêncio (2021), possíveis de serem resumidas no gráfico abaixo, extraído daquele trabalho:

Tabela 5 - Quadro das distribuições das lexias de maior ocorrência nos nove estados do Nordeste

DISTRIBUIÇÃO DAS DENOMINAÇÕES DE MAIOR OCORRÊNCIA							
Estados	Denominações						
	Cachaça	Pinga	Aguardente	Pitú	Cana	51	Caninha
Sergipe	15	5	2	1	1	2	1
Alagoas	18	8	7	5	0	3	2
Pernambuco	39	12	10	24	10	6	3
Paraíba	22	10	5	4	15	2	0
Rio Grande do Norte	20	6	6	11	10	2	0
Ceará	46	16	11	0	4	0	0
Piauí	22	10	5	2	2	4	1
Maranhão	33	5	2	0	3	3	4
Bahia	81	49	11	4	2	9	6
Total	296	121	59	51	47	31	17

Fonte: Prudêncio (2021, p. 374).

Poderíamos, a partir dessa combinação de fatores, propor algumas hipóteses pluridimensionais: a) a migração nordestina não é decisiva para os usos de designativos para o álcool de cana-de-açúcar no Tocantins, uma vez que a variante predominante neste estado (*pinga*) não coincide com aquela predominante nos estados do Nordeste brasileiro (*cachaça*); b) a migração nordestina é decisiva para os usos de designativos para o álcool de cana-de-açúcar no Tocantins, sendo a provável origem da segunda variante mais utilizada neste estado (*cachaça*); c) os migrantes nordestinos que influenciam o uso de *pinga* no Tocantins são provavelmente oriundos dos estados da Bahia, Alagoas, Paraíba e Piauí, onde essa variante tem a menor disparidade com o uso preferencial de *cachaça* (aproximados 60% para Bahia, e 45% para os outros três estados nordestinos mencionados). Uma quarta hipótese, decorrente dessa última, seria que Mateiros (fronteira com a Bahia e uma das comunidades de falantes mais antigas do Tocantins) é a provável origem irradiadora da variante *pinga* para o restante do estado.

#### **4.6 Resultados para a QSL 146 - [Como se chama] “isto?” *Mostrar* [a figura de um pão]. “Como se pede?” “Me dá...?” – PÃO**

Avaliaremos agora os dados obtidos para questão 146 do Questionário Semântico-Lexical do ALiTTETO, começando por um delineamento dos aspectos socioculturais relacionados ao pão, item que obteve mais menções.

##### 4.6.1 Aspectos culinários do pão

Figura 13 - Ilustração de pão



Fonte: (Poçoscom, 2018)

Conforme Cascudo, o pão é parte da vida comum dos povos há mais de dois mil anos, quando então “se tornou o alimento simbolicamente típico. Significa o sustento, alimentação cotidiana, normal, clássica” (2011, p. 25). Sendo assim, não deve nos causar surpresa o fato de o termo generalizante “pão” ter sido mencionado pela grande maioria dos informantes do Tocantins diante do questionamento, tendo em vista que o pão costuma mesmo ser um alimento tipicamente caseiro, relativamente pouco apropriado pelos nomes-marca que costumam acompanhar a difusão comercial de outros itens culinários. Ainda conforme Cascudo, “a fabricação do pão era indústria caseira como presentemente vemos na maioria das casas de lavradores na Europa. Em Roma as padarias públicas são posteriores ao ano de 146 a.C. As famílias continuaram fazendo o seu pão, independentemente do fabrico exterior” (2011, p. 25).

Os usos simbólicos e sacramentais do pão, além da sua frequência na vida cotidiana, pode ter relação com sua presença na vida doméstica. Sendo tão indispensável, o pão se torna de fabrico próprio, cada família ou grupo social desenvolvendo recursos e modos de produzir esse que é talvez o item mais universal das culinárias dos povos: “Comer do pão, provar do sal, são sinônimos de integração, com larga documentação religiosa e folclórica, denunciando proclamação expressa de solidariedade” (CASCUDO, 2011, p. 42).

#### 4.6.2 Variantes obtidas para a QSL 146: Resultado geral

Avaliemos os resultados obtidos para essa questão, cuja variante de expectativa do ALiB (PÃO FRANCÊS) é mencionada por menos que ¼ dos informantes.

Tabela 6 - Variantes obtidas para: [Como se chama] “isto?” Mostrando [a figura de um pão].  
“Como se pede?” “Me dá...?” – Resultado Geral

<b>Variantes</b>	<b>Número de ocorrências</b>	<b>%</b>
Pão	80/114	70%
Pão francês	26/114	23%
Pão de sal	8/114	7%

Fonte: Elaborado por Gomes (2022) com base nos dados do ALiTTETO (2018).

Com 80 das 114 respostas, a lexia *pão* obteve 70% das menções feitas diante do questionamento. Trata-se de outro vocábulo que parece conferir peculiaridade ao repertório

tocantinense no campo semântico *alimentação e cozinha*, principalmente quando se compara esse resultado com os obtidos por Yida (2011) no exame das variantes utilizadas nas capitais estudadas pelo ALiB<sup>20</sup>.

O uso de *pão* tem ampla cobertura de registro em dicionários. O *Aurélio* o define como “alimento feito de massa de farinha de trigo ou outros cereais, com água e fermento, de forma em geral arredondada ou alongada, e que é assado ao forno” (FERREIRA, 1986, p. 1258)

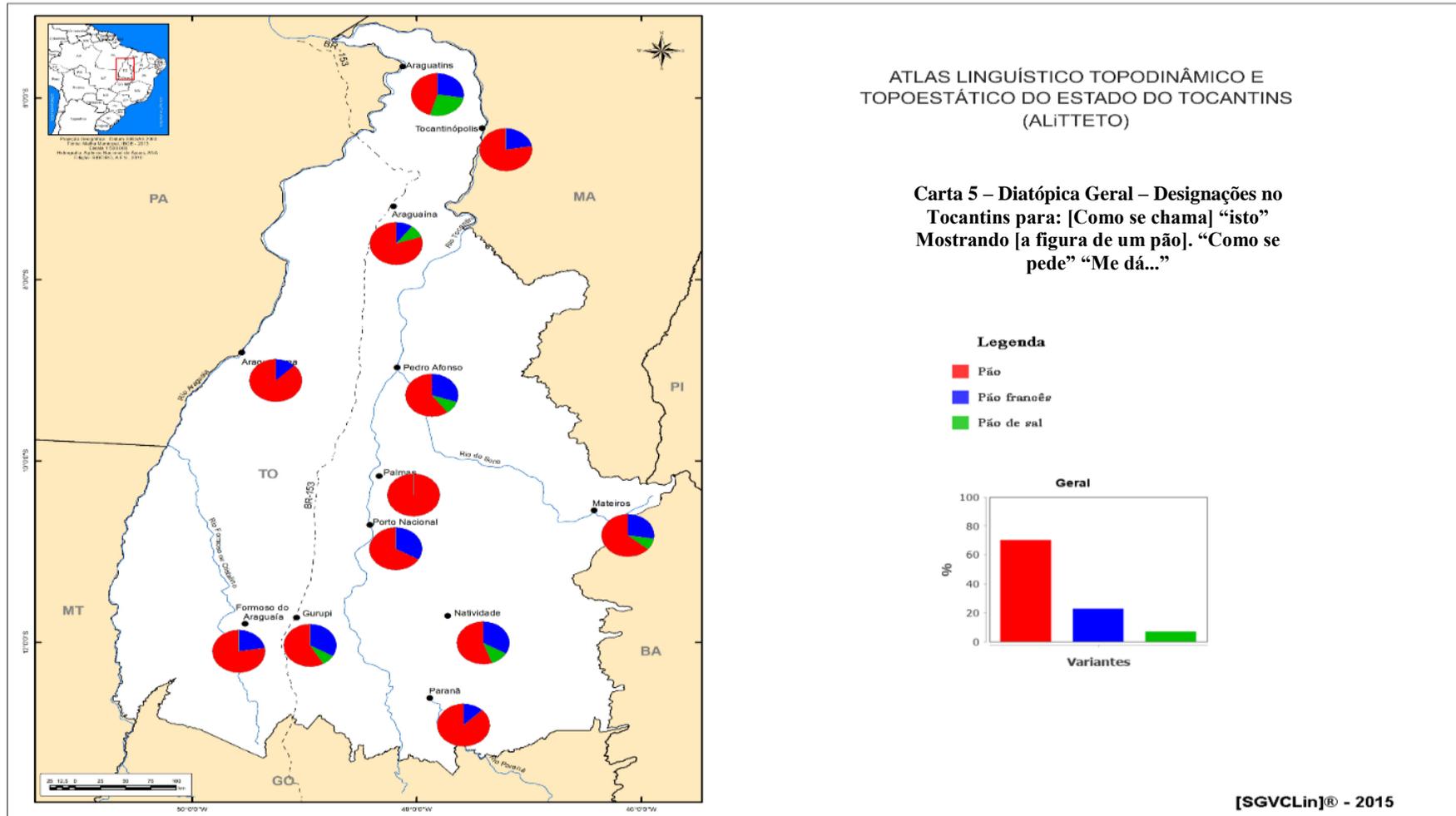
*Pão francês* foi a segunda variante mais citada na pesquisa para o ALiTTETO, sendo lembrada por 26 informantes, alcançando 23% das menções. Seu registro formal no *Aurélio* consta como “pão de forma oblonga e de diversos tamanhos, com alguns talhos na parte superior, e que é feito com farinha de trigo, fermento e sal” (FERREIRA, 1986, p. 1259).

Já para *pão de sal* não há registro dicionarizado, nem no *Aurélio* nem no *Grande dicionário*.

---

<sup>20</sup> Vale ressaltar que no levantamento do ALiB feito em 25 capitais brasileiras e avaliado por Yida (2011) não foi contemplada a cidade de Palmas, considerada de fundação recente. Na pesquisa do ALiTTETO, a capital do Tocantins foi um dos pontos de coleta e ali a variante *pão* obteve praticamente 100% das repostas, o que reforça ainda mais a singularidade do vocabulário culinário tocantinense, já que essa variante é apenas a segunda mais lembrada nas demais capitais brasileiras, sendo *pão francês* a variante hegemônica. As exceções no ALiB ficam apenas por conta de Belo Horizonte (7 menções de *pão/pãozinho*, 5 a mais que *pão francês*, com 2), Maceió (5 menções para cada); Goiânia (6 menções para cada) e Vitória (4 menções para cada). Ressalte-se ainda que em 11 das 25 capitais avaliadas pelo ALiB a lexia *pão* sequer foi mencionada (Cf. YIDA, 2011, p. 162-163).

Figura 14 - Carta 5 – Diatópica Geral – Designações no Tocantins para: [Como se chama] “isto” Mostrando [a figura de um pão]. “Como se pede” “Me dá...”



Fonte: Elaborado por Gomes (2022) com base nos dados do ALITTETO (2018).

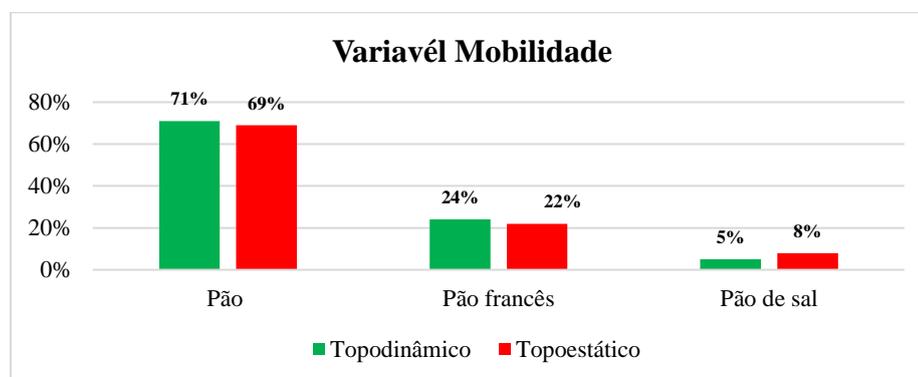
A Carta diatópica realça a predominância e plena distribuição areal da variante *pão* (em vermelho) no território tocantinense. Como dissemos em nota anterior, na capital, Palmas, essa chega a ser quase que a única forma utilizada pelos informantes.

Apesar de ser muito menos frequente que *pão*, *pão francês* tem também grande distribuição areal, sendo localizada em praticamente em todos os pontos do estado, menos na capital. Já a variante *pão de sal* tem baixa incidência, sendo mencionada em apenas seis das 12 localidades de coleta: Araguatins, Araguaína, Pedro Afonso, Mateiros, Gurupi e Natividade. Em quatro desses seis pontos de investigação *pão de sal* é apenas a terceira forma mais lembrada.

#### 4.6.3 A variável mobilidade nos resultados da QSL 146

Consideremos agora a relação entre as formas levantadas e a dinâmica demográfica dos informantes.

Gráfico 5 – Designações para: [Como se chama] “isto” Mostrando [a figura de um pão].  
“Como se pede” “Me dá...” – Mobilidade



Fonte: Elaborado por Gomes (2022) com base nos dados do ALITTETO (2018).

O gráfico acima mostra que há pouca disparidade numérica entre os antigos e novos moradores do Tocantins quanto ao uso das duas primeiras formas detectadas, sendo essa diferença da seguinte proporção: *pão* – cerca de 3% a mais para os migrantes; *pão francês* – cerca de 9% a mais para os migrantes. Já no caso de *pão de sal*, ainda que numericamente as menções sejam poucas, estatisticamente elas são significativas: cerca de 65% a mais para os antigos moradores. Isso mostra ainda outros dois fatores relevantes: i) *pão de sal* é a única variante no Tocantins para o item questionado em que a disparidade entre autóctones e alóctones é tão grande; ii) *pão de sal* parece ser o uso mais antigo e a confirmação desse dado

poderia indicar que a variante dos antigos moradores está cedendo ao uso dos moradores mais recentes, do que as variantes *pão* e *pão francês* seriam a prova.

#### **4.7 Resultados para a QSL 152: “Como se chama a comida em que o arroz é cozido junto com o feijão?” – ARROZ-CASADO**

A QSL de número 152 do ALiTTETO (“Como se chama a comida que o arroz é cozido junto com o feijão?”) foi realizada na expectativa de coletar dados produtivos, em razão de se tratar de um dos principais itens da culinária tocantinense, com grande possibilidade de registro pelos falantes. Isso acabou se confirmando, a julgar pelo volume das respostas, como demonstramos em seguida, após delinear os aspectos sociais e culturais envolvidos na dinâmica dialetológica do item.

##### 4.7.1 Aspectos culinários da “comida em que o arroz é cozido junto com o feijão”

Figura 15 - Ilustração de um cozido de arroz com feijão



Fonte: (Cláudia, 2020)

O “baião de dois” e o “arroz-casado” – dentre outros nomes pelos quais é conhecida a iguaria – é a junção do arroz com feijão, dois importantes itens alimentícios conhecidos pela maioria dos brasileiros, estando presente na mesa de boa parte da população.

A semente do feijão, que em termos de recorrência culinária e popularidade não perde para o arroz, chega a ser conhecida popularmente como “carne de pobre”, não só pelo seu valor nutritivo, mas também por sua forte presença no cotidiano alimentar do brasileiro. Quanto à

maneira como o feijão foi introduzido em nossa alimentação, há muitos debates, assim como acontece com o arroz. Conforme Maciel,

quando os europeus chegaram ao Brasil, já havia algumas espécies conhecidas pelos indígenas do litoral (Ribeiro, 1987), mas que não eram aproveitadas de maneira significativa em seu sistema alimentar. Foi com a chegada dos portugueses e a introdução de novas variedades que os feijões adquiriram a importância que hoje possuem na alimentação brasileira (MACIEL, 2004, p. 32).

Eram, então, várias as espécies de feijão existentes. Sendo assim, é bastante provável que as prevalentes entre nossos indígenas pudessem ser diferentes das que se consumiam na Europa, onde predominava a espécie *faséolo*, conhecido como feijão antigo e medieval (CASCUDO, 2011, p. 434). Devido à expansão das navegações e a consequente troca de produtos e hábitos, essa espécie foi sendo substituída por outras (p. 434). Para que se tenha uma ideia, na África, outro grande consumidor de feijão, a espécie que mais se consumia era a da espécie *Vigna*, conhecido por nós brasileiros como feijão frade. No Brasil, as espécies que se cultivam e mais se consomem são do grupo *Phaseolus*, do qual fazem parte os feijões: carioca, preto e vermelho, entre outros. De origem incerta, o feijão é registrado como estando presente na cultura brasileira desde meados da colonização, quando era o principal alimento de escravos e soldados, até os dias atuais, quando desfruta de prestígio gastronômico e reconhecimento nutricional.

Como vimos, arroz e feijão são ingredientes que há vários séculos estão presentes na cultura brasileira. Já o hábito de misturá-los em uma única iguaria é mais recente e, segundo Suzana Mesquita (2019, p. 96) surgiu das difíceis condições alimentícias do sertão brasileiro. De acordo com a autora, não existe registros do surgimento da receita, mas, citando Cândido Couto Filho, afirma que o prato foi criado devido à grande dificuldade que enfrentava a população: com a seca e consequentemente a escassez de comida, as pessoas sentiam necessidade de reaproveitar os alimentos, evitando assim o desperdício. Essa seria a razão pela qual Cascudo, segundo ela, chama a mistura de “alimento da fome”. Assim, o primeiro feijão com arroz teria sido então resultado de um “requeitado”: alguém teria tido a ideia de juntar as sobras de arroz e de feijão em uma única vasilha, com a finalidade de reaproveitá-las em uma nova refeição.

O misturado de feijão com arroz foi se modificando ao longo dos anos. Observa-se que, dependendo da região, pode ganhar acréscimo de ingredientes ou até mesmo ser caracterizado com outros nomes, como veremos ser o caso do Tocantins.

#### 4.7.2 Variantes obtidas para a QSL 152: Resultado geral

Na tabela a seguir, expomos as variantes e as respectivas porcentagens correspondentes às repostas obtidas pelo levantamento feito:

Tabela 7 - Variantes obtidas para: “Como se chama a comida em que o arroz é cozido junto com o feijão?” – Resultado geral

Variantes	Número de ocorrências	%
Arroz-casado	32/98	33%
Baião de dois	31/98	32%
Arroz misturado	19/98	19%
Feijão com arroz	12/98	12%
Rubacão	4/98	4%

Fonte: Elaborado por Gomes (2022) com base nos dados do ALITTETO (2018).

A resposta com maior produtividade é *arroz-casado*. Não conseguimos encontrar o seu significado em dicionários, mas quando pesquisamos a palavra “casado” encontramos no *Aurélio*: “Conjunto de duas ou mais composições que se juntam para tiragem de uma só forma” (FERREIRA, 1986, p. 362) e notamos que provavelmente essa expressão surgiu a partir da ideia desse significado.

A segunda resposta mais frequente, *baião de dois*, é uma nomenclatura relativamente comum, pois se encontra dicionarizada e, de acordo com o *Aurélio*, significa “prato de feijão e arroz cozinhados juntamente” (FERREIRA, 1986, p. 220). Já a terceira, *arroz misturado*, não foi localizada em dicionários, mas percebemos que segue a mesma lógica locucional de *arroz-casado*<sup>21</sup>.

A quarta expressão mais lembrada, *feijão com arroz*, parece ter um fundamento mais descritivo e é uma expressão cujo significado, em seu campo semântico alimentar, também não se encontra dicionarizado. Todavia, como expressão corriqueira, no sentido genérico de “coisa básica, ordinária”, há registro no *Aurélio*: “Aquilo que é de cada dia; o comum, o habitual, a rotina” (FERREIRA, 1986, p. 766).

<sup>21</sup> Curiosamente, o contexto dos depoimentos transcritos aponta para o feijão como sendo o elemento que está implícito no “misturado”. Trata-se, pois, para os informantes, do arroz misturado com o feijão e não de toda e qualquer mistura de arroz com outros elementos, como o termo “misturado” parece sugerir.

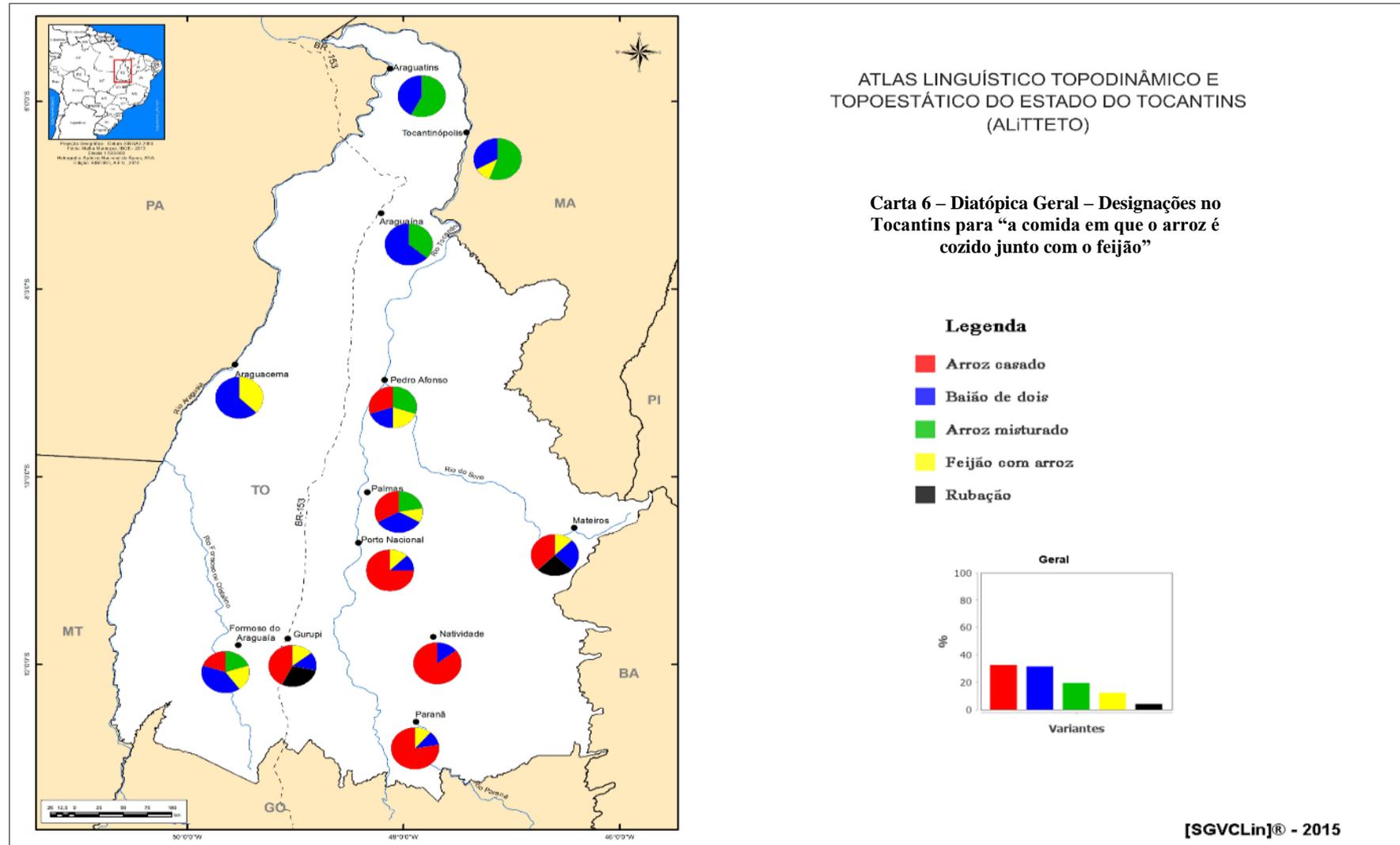
Em menor incidência, aparece nas respostas o termo *rubacão*. No *Aurélio* o seu significado é o mesmo de “Baião de dois” (FERREIRA, 1986, p. 1525). No entanto, parece tratar-se de iguarias distintas. Segundo Gustavo Rios, em seu blog *Chezpitanga*, *rubacão* é

um prato da gastronomia nordestina, de origem árabe, muito apreciado no sertão paraibano – o rubacão deslocou-se para o litoral, disputando espaço com outras comidas regionais. Prato único, e de alto teor calórico e proteico pelos inúmeros ingredientes que o compõem, e que a cada estado do nordeste, sofre modificações, por acréscimo ou supressão de um ou mais ingredientes. Os árabes utilizavam a lentilha que, no Brasil, foi substituída pelo feijão macáassar ou feijão-verde, típico do sertão paraibano (2010).

Existe a possibilidade de que o prato nomeado como *rubacão* seja uma derivação de *baião de dois*, nome de receita árabe que, ao ser incrementada no cardápio brasileiro, sofreu algumas alterações, como a substituição da lentilha pelo feijão.

Em seguida, expomos a demonstração cartográfica dos usos pelo território tocantinense:

Figura 16 - Carta 6 – Diatópica Geral – Designações no Tocantins para “a comida em que o arroz é cozido junto com o feijão”



Fonte: Elaborado por Gomes (2022) com base nos dados do ALITTETO (2018).

Em vermelho temos a variante *arroz-casado*. Observemos que ela não está presente nas microrregiões do Bico do Papagaio, Araguaína e Miracema do Tocantins, e que nas demais microrregiões aparece com uma produtividade bem relevante, como é o caso de Porto Nacional, Natividade e Paranã.

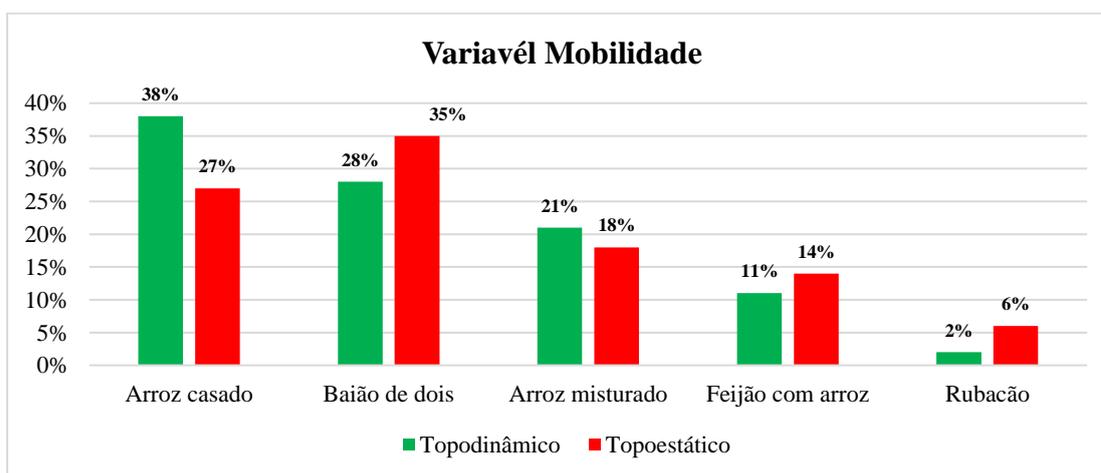
Em azul temos *baião de dois*, presente em todas as redes de pontos, com grande produtividade em Araguaína e Araguacema. Na cor verde temos o *arroz misturado*, aparecendo com maior produtividade na microrregião do Bico do Papagaio e Araguaína. Mas além desses aparece também em Pedro Afonso, Palmas e Formoso do Araguaia.

A variante *feijão com Arroz* (em amarelo) está presente em quase todas as regiões, exceto em Araguatins, Araguaína e Natividade, tendo sua maior recorrência em Araguacema.

#### 4.7.3 A variável mobilidade nos resultados da QSL 152

Com o objetivo de apresentar a variação dialetal referente aos grupos topodinâmicos e topoestáticos, compusemos a seguir um gráfico que permite visualizar as ocorrências das variantes:

Gráfico 6 - Designações para “a comida em que o arroz é cozido junto com o feijão” – Mobilidade



Fonte: Elaborado por Gomes (2022) com base nos dados do ALITTETO (2018).

Os números acima mostram que a forma *arroz-casado* predomina entre os topodinâmicos, enquanto *baião de dois* tem prevalência entre os topoestáticos. Já os usos das expressões *arroz misturado* e *feijão com arroz* não possuem diferenças numéricas significativas entre os dois grupos.

Por fim, temos a variante *rubacão*, aparecendo em Mateiros e Gurupi. Vale destacar que a raridade dessa ocorrência pode estar relacionada a sua antiguidade, como permite entrever o depoimento de um informante da faixa etária I e autóctone, localizado em Mateiros:

INQ. – Quem falava rubacão?

INF. – Os mais velhos. Aí ‘cê num tinha nada pa fazê, só tinha arroz e feijão, aí você fazia o rubacão e temperava.) (08/1).

Ressaltamos também que uma mulher migrante jovem, radicada em Gurupi, ao ser questionada sobre a origem do seu uso de *Rubacão*, respondeu: “Na Paraíba chama rubacão. Até hoje nóis chama” (09/6), o que poderia indicar a possível origem da lexia, pelo menos para essa subárea dialetal.

Mateiros, que ainda preserva a variante *rubacão*, é uma comunidade de remanescentes de escravos, considerada uma das povoações mais antigas do Tocantins. Mas a relativa raridade dessa variante parece apontar no sentido de que *rubacão* é uma expressão arcaica e seu uso no Tocantins está desaparecendo.

#### **4.8 Resultados para a QSL 153: “Como se chama a comida feita com abóbora cortada em pedaços pequenos com carne de sol ou carne fresca?” – QUIBEBE**

Consideraremos neste tópico os dados retornados para a questão de número 153 do instrumento de coleta do ALITTETO. Iniciaremos pelos aspectos culinários do prato referido por *quibebe*, a variante mais mencionada.

##### **4.8.1 Aspectos culinários da “comida feita com abóbora cortada em pedaços pequenos com carne de sol ou carne fresca”**

Figura 17 - Ilustração de quibebe



Fonte: (Cantinhogastronomico, 2012)

O chamado quibebe é um artigo alimentício composto de pelo menos dois ingredientes principais: abóbora e carne (que pode ser a seca, chamada “de sol”, ou a fresca). Consideremos alguns aspectos desses ingredientes e de como os dois elementos se inserem na vida cultural dos informantes.

A abóbora é o nome que vulgarmente se dá para várias espécies de cucúrbitas (nome científico da hortalíça), como se percebe nesta classificação técnica, em que os nomes populares são seguidos de sua designação científica, entre parênteses: “Abóbora cabotian (*Cucurbita máxima X Cucurbita moschata*); abóbora menina brasileira (*Cucurbita moschata*); abóbora moranga (*Cucurbita máxima*); Abóbora pescoço (*Cucurbita moschata*); Abobrinha italiana (*Cucurbita pepo L.*); Abobrinha paulista (*Cucurbita maxima Duchesne*) (TABELA, 2011, p. 19). A ilustração abaixo também dá uma mostra da grande variedade de abóboras existentes no território nacional:

Figura 18 - Ilustração da diversidade de abóboras existentes



Fonte: (Mgtnutri, 2016)

Conforme Teixeira (2022), as abóboras ou cucúrbitas se originaram no Continente Americano, há milhares de anos, e sua difusão e consumo no território brasileiro antecedem à própria colonização europeia do século XVI, quando já constituíam parte da alimentação indígena. São itens da culinária de diversos povos e mais de 26 espécies estão espalhadas pelo mundo. Escravos africanos à época da colonização e, posteriormente, agricultores migrantes europeus e asiáticos, ajudaram a selecionar subespécies e determinar os rumos agrícolas e culinários das abóboras no Brasil. Ainda segundo Teixeira (2022), a verdadeira abóbora é a *cucurbita moschatta* mas várias cucúrbitas são chamadas popularmente de abóboras. Ela distingue as abóboras (*cucurbita moschatta*) das morangas e jerimuns. Estas duas últimas constituiriam uma mesma hortaliça (*cucurbita máxima*), só que com nomes diferentes. Mas reconhece que, costumeiramente, os leigos chamam todas essas diferentes hortaliças sob a rubrica de “abóbora”.

A origem etimológica de “abóbora” é desconhecida ou controversa, com muitos considerando que pode ser derivada da etimologia de pepino – “peponis, genitivo de pepon, espécie de melão” (Dicionário etimológico, 2022) – uma vez que pepino sempre foi associado a melão e já que tanto o pepino quanto o melão e a abóbora são da mesma grande família das cucurbitáceas. Em desenvolvimentos tardios do uso vulgar do nome pepino de origem latina, teria havido a alternância de “p” por “b”, surgindo a palavra da qual mais tarde se derivou “abóbora”.

Conforme vimos anteriormente, a abóbora (*cucurbita moschatta*) constitui uma espécie distinta dos jirimuns (*cucurbita máxima*). Como, no entanto, o uso popular não distingue essas duas variedades de hortaliças, desenvolveu-se um debate nos estudos geolinguísticos se haveria no Brasil dois grandes modos de se nomear aquele que supostamente seria um único referente, ou seja: haveria uma propensão sulista para o uso de *abóbora*, com equivalente propensão nortista para o uso de *jerimum*? Nelo, Queiroz e Gonçalves (2019) fizeram um estudo semântico lexical sobre esse assunto, com conclusões que podem ser resumidas na figura a seguir:

Figura 19 - Variação diatópica entre abóbora e jerimum nas regiões brasileiras



Fonte: Nelo; Queiroz; Gonçalves (2019, p. 5) a partir de Beline (2008).

A figura indica haver uma divisão diatópica na preferência pelos termos, caracterizando “jerimum” como uma variante típica do Norte (compreendidos sob essa sigla os estados do Norte e do Nordeste) e “abóbora” como a variante utilizada no Sul (compreendidos sob essa sigla os estados do Centro-oeste, Sul e Sudeste). Todavia, como veremos mais detidamente à frente, algumas variantes obtidas na pesquisa-base do ALiTTETO não confirmam essa hipótese, com “abóbora” merecendo destaque onde seria de se esperar “jerimum”.

Depois da abóbora, o segundo elemento marcante do quibebe é a carne. A carne seca ou carne de sol é um processamento de carne animal (geralmente bovina) que a faz passar pelo dessecamento natural, ou seja, à luz do sol. Para maior eficácia, utiliza-se a carne previamente salgada. Trata-se de técnica milenar. Conforme Damásio (2009), o surgimento das primeiras cidades na Mesopotâmia por volta de 3.500 a.C obrigou os humanos ali aldeados a buscarem desenvolver meios para a conservação e estocagem de grandes quantidades de carne para os períodos de escassez, momento em que a salga foi descoberta como meio de preservação eficaz (p. 12). Alencar (2022) lembra que na epopeia homérica (cerca de 850 a.C) já há registro de práticas de salga e defumação da carne.

Apesar de serem geralmente conhecidas como carne de sal, carne de salga ou carne de sol, muitas vezes a carne utilizada no quibebe é aquela cujo processo de obtenção era e ainda é o da defumagem: a carne processada não pela exposição à luz e calor solares, mas pelo antigo método de ficar dependurada em uma viga logo acima do fogão a lenha, recebendo a incidência da fumaça produzida durante a cocção das refeições. Apesar de o sabor da carne de salga, de sol ou defumada ser inconfundível e de grande apreciação na culinária brasileira e tocantinense,

o prato chamado quibebe também pode ser obtido por meio da adição de carne fresca à composição.

Quanto aos outros aspectos, sejam referentes aos demais componentes dessa mistura de abóbora e carne, sejam sobre o modo de processá-la, não há consenso. Para exemplificar essa dificuldade, exporemos dois conjuntos de descrições ou receitas desse prato, completamente diferentes: um contendo várias descrições abrigadas pelo termo quibebe, fornecidas pelo folclorista Cascudo, de origem mais popular, e o outro composto de uma receita oriunda do NEPA da Unicamp, de caráter mais técnico-científico:

QUIBEBE: sopa de abóbora com leite de vaca ou de coco, a massa da abóbora fervida e peneirada. Adubos de pimenta ralada, azeite doce, camarões secos. II. Abóbora, carne-seca, alho, cebola, salsa, pimenta-do-reino. Adiciona-se toucinho derretido. Fica um caldo espesso que se come com farinha de mandioca. III. Ensopado de quiabos, abóboras, com temperos comuns. IV. Quiabos cortados miúdos, torresmos e temperos de ensopado. Pirão de abóbora acompanha carne assada (Macedo Soares). Em Pernambuco, massa de jerimum (abóbora) cozida com leite de coco, convenientemente temperada. No Rio Grande do Norte, caldo de carne engrossado com jerimum e farinha de mandioca, cebola e alho. Em Angola o quibeba é um guisado de peixe, batata-doce e óleo de dendê, registra Oscar Ribas. No Maranhão é bobó de jerimum, maxixe, quiabo e vinagreira, temperados e refogados na banha de porco (Domingos Viera Filho) (CASCUDO, 2011, p. 843).

Chamam a atenção nas descrições de Cascudo: a) a possibilidade de se tratar o quibebe de um guisado ou caldo grosso acompanhado de uma fonte (variável) de proteína animal: camarão, peixe ou carne; b) a provável origem da receita e do nome dela ter se dado entre os escravos trazidos de Angola, país no qual já havia um caldo encorpado obtido de proteína animal em massa doce cozida (no caso, a batata-doce) e c) a possibilidade do quibebe permitir a mistura de vários vegetais ou hortaliças disponíveis localmente (como é o caso da adição do quiabo e do maxixe, no Maranhão).

Vejamos agora a receita de quibebe registrada pela Universidade de Campinas, bem menos sincrética que as do primeiro conjunto:

#### Quibebe

Procedimentos: 1. Pesar 4 kg de abóbora kabotian.  
2. Lavar bem e enxugar. Descascar e cortar em cubos de 3x3 cm. Separar em amostras de 1 kg.  
3. Não adicionar nenhum ingrediente ao alimento.  
4. Em uma panela grande, colocar 1 kg de abóbora e adicionar 1 litro de água. Deixar cozinhar, em fogo médio, por aproximadamente 20 minutos, ou até a

abóbora ficar macia. Mexer sempre e vagarosamente. Se necessário, adicionar mais água.

5. Desprezar a água. Reservar.

6. Pesar 3 kg de carne seca.

7. Não adicionar nenhum ingrediente ao alimento.

8. Deixar a carne seca de molho por 12 horas.

9. Desprezar a água.

10. Cortar a carne em cubos de 3 x 3cm.

11. Aquecer 1 litro de água até fervura, para cada quilo de carne. Colocar a carne e esperar ferver. Deixar por 5 minutos.

12. Desprezar a água e reservar.

13. Em uma panela grande, aquecer 3 colheres de sopa de óleo (24 mL), em fogo médio. Acrescentar 2 cebolas picadas (220g) e deixar refogar por aproximadamente 2 minutos, ou até a cebola atingir a cor dourada. Colocar a carne seca na panela. Adicionar água fervente suficiente para cobrir a carne. Cozinhar por 1 hora e 30 minutos, ou até a carne ficar macia.

14. Adicionar a abóbora cozida e misturar. Deixar cozinhar por mais 20 minutos, até que fique um caldo bem grosso.

15. Deixar esfriar (TABELA, 2011, p. 148).

Destaca-se na receita acima o uso de poucos ingredientes ou a simplicidade da composição (apenas abóbora, carne e cebola), além da especificidade da abóbora a ser utilizada: kabotian (conhecida popularmente como “cabotiá”).

Da comparação dos dois textos se conclui que *quibebe* pode referir pratos completamente distintos, dependendo da origem demográfica ou filiação culinária do informante, sendo necessário observar também seu universo de referência.

#### 4.8.2 Variantes obtidas para a QSL 153: Resultado geral

Tendo em vista os aspectos levantados anteriormente, avaliemos agora os resultados obtidos para o questionamento.

Tabela 8 - Variantes obtidas para: “Como se chama a comida feita com abóbora cortada em pedaços pequenos com carne de sol ou carne fresca?” – Resultado Geral

<b>Variantes</b>	<b>Número de ocorrências</b>	<b>%</b>
Quibebe	20/81	25%
Picadinho	18/81	22%
Outros	16/81	20%
Pinicado	14/81	17%
Cortadinho de abóbora	7/81	9%
Carne com abóbora	6/81	7%

Fonte: Elaborado por Gomes (2022) com base nos dados do ALITTETO (2018).

As respostas válidas para esse questionamento foram apenas 81 e acima revela que não houve uma predominância completa de nenhuma das variantes observadas. As duas formas mais citadas ficaram praticamente meio a meio entre si, o mesmo acontecendo com as formas que ocuparam o terceiro e o quarto lugares em números de menções, o que mostra que os resultados não são em si mesmo conclusivos para determinar a predominância de uma dessas formas, não constituindo a média absoluta, senão relativa dos usos em território tocantinense.

O termo *quibebe*, que aparece com apenas duas menções a mais que o segundo, encontra-se plenamente dicionarizado, ainda que com tendência a generalizações e ambiguidades. O Aurélio, por exemplo, chega a fornecer a etimologia dessa palavra, remetendo-a ao quimbundo (língua angolana) *kibele*. E descreve como sendo “a papa de abóbora” (FERREIRA, 1999, p. 1434). Mas traz em uma de suas definições a seguinte explicação: “Adj. 2 g. 3. Da consistência do quibebe”. Isso pode indicar que, desde cedo, *quibebe* pode ter se tornado uma expressão para sintetizar um qualificativo que remete não aos ingredientes básicos da receita original, mas ao resultado cremoso da fervura, característico do prato, o que serviria para referir qualquer comida pastosa, de caldo grosso ou “consistente” obtida por quaisquer outras combinações culinárias. Caso isso se confirme, *quibebe* seria um uso abrangente, ainda que não tão inespecífico quanto *mingau*, tendo na raiz de sua flexibilidade semântica a noção de caldo grosso obtido de misturas, fazendo referência muito mais ao efeito ou ao modo de preparo de certos cozidos que necessariamente aos seus ingredientes.

Indefinição culinária semelhante merece o registro dicionarizado da segunda variante mais citada perante o questionamento, *picadinho*, assim descrito pelo Aurélio: “Qualquer prato de carne cortada em pedacinhos ou passada na máquina, podendo ou não ter molho” (FERREIRA, 1986, p. 1324). O problema é que esse uso, assim como o primeiro, é excessivamente generalizante e polissêmico, além de não necessariamente referir a presença da abóbora na composição do prato.

*Pinicado* seria uma forma econômica ou contraída de *pinicado de abóbora*. Em se confirmando isso, teríamos, somadas as três variantes que levam e/ou pressupõem “abóbora” no nome (*pinicado de abóbora*, *cortadinho de abóbora* e *carne com abóbora*), mais a forma *caldo de abóbora* (uma das lexias reunidas em *outras*) a maioria das variantes (34%) no Tocantins fazendo menção a *abóbora*. Esse dado mostra então que, ao contrário do que vimos anteriormente, o uso do denominador da *cucurbita* no Tocantins não coincide com o uso costumeiro esperado para os estados do Norte brasileiro (compreendidos o Norte e o Nordeste), não sendo *jerimum*, mas *abóbora* a variante de maior incidência no estado.

*Cortadinho de abóbora*, que aparece com apenas 9% das menções, tem estreita relação descritiva com os componentes da receita e, de certo modo, até mesmo parte do preparo. *Cortadinho* seria um uso sintético para “carne (componente) cortada em pedacinhos pequenos (modo de preparo)”. *De abóbora* faria alusão ao segundo ingrediente, para evitar ambiguidade com outros tipos de cortadinho que não levam abóbora em sua composição. A mesma lógica parece estar relacionada com a variante que foi a sexta mais citada – *carne com abóbora* – só que agora sem menções ao preparo e, tornando-se desnecessária a desambiguidade, com foco descritivo nos ingredientes apenas. Ressalte-se que não encontramos registro dicionarizado dessa variante, seja no *Aurélio*, seja no *Grande dicionário*.

Ressalve-se que, exceto *caldo de abóbora* (já mencionada), um quinto das menções são de formas praticamente individualizadas, que parecem ter estreita relação com a descrição do preparo e do resultado e menos com os componentes, tais como *cozidão*, *refogado* e *tiboró*. Sobre estas, vale dizer ainda que parece ter havido por parte de alguns informantes uma certa confusão quando o inquiridor tentava obter exatidão por meio de sugestões e estímulos, como se vê neste depoimento, em que o informante parece estar chegando a uma generalização sobre o modo de preparo ([um] cozidão) e não necessariamente ao nome do prato:

INQ. – É. Faz um caldo. Aí você faz ele, a abóbora e a carne só. Só. Só os dois juntos.

INF. – Ah, cozidão a gente faz. Porque a gente bota a carne pra cozinhar e depois bota a abóbora junto pra...

INQ. – Só os dois juntos?

INF. – Uhum. (02/2)

Todavia, neste outro exemplo já fica mais evidente que *cozidão* (com a variação *cozido de carne* podendo aparecer de maneira pacífica) pode ser uma variante, um referente para uma iguaria específica e não apenas uma generalização sobre o modo de preparo ou um uso que indica uma imagem-síntese do prato pretendido pela questão:

INF. – Ih... é cuzido de caldo.- Eu acho, se, a dona Rosa fez hoje, pra nós comê hoje.

INQ. – É?

INF. – É. Coloca a carne e coloca o a... a abóbora dentro. É cuzidão.

INQ. – Cuzidão?

INF. – É, cuzidão. (02/6)

Por último, vale registro da forma *tiboró*, mencionada por este informante:

INQ. – Mas ela é feita em caldos.

INF. – Em caldo é tiboró.

INQ. – Tiboró?

INF. – É.

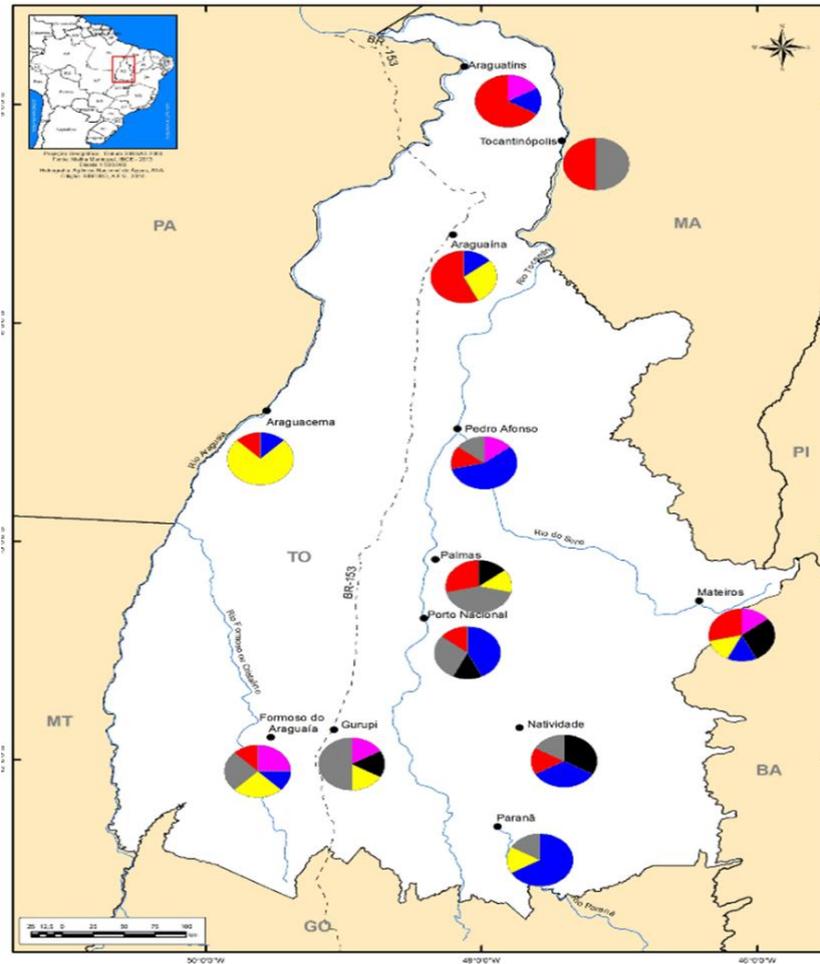
INQ. – Como é que é feito o taboró?

INF. – Que ele faiz ni caldo, né, com a carne e o pedaço pequeno e cunzinha.

Taboró. (risos) pra nós... taboró. (05/3).

Em seguida, avaliaremos como as formas encontradas se distribuem pelo território tocantinense.

Figura 20 - Carta 7 – Diatópica Geral – Designações no Tocantins para “a comida feita com abóbora cortada em pedaços pequenos com carne de sol ou carne fresca”

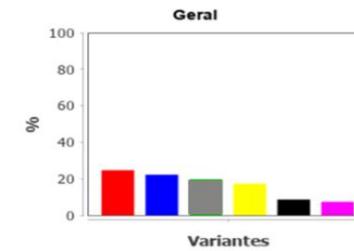


ATLAS LINGÜÍSTICO TOPODINÂMICO E TOPOESTÁTICO DO ESTADO DO TOCANTINS (ALITTETO)

Carta 7 – Diatópica Geral – Designações no Tocantins para “a comida feita com abóbora cortada em pedaços pequenos

Legenda

- Quibebe
- Picadinho
- Outros
- Pinicado
- Cortadinho de abóbora
- Carne com abóbora



Fonte: Elaborado por Gomes (2022) com base nos dados do ALITTETO (2018).

O mapa mostra que esse é um dos itens do campo semântico *alimentação e cozinha* em que há maior diversidade lexical no Estado do Tocantins, com mais ampla distribuição demográfica, uma vez que as variantes aparecem distribuídas em praticamente todo o território tocantinense.

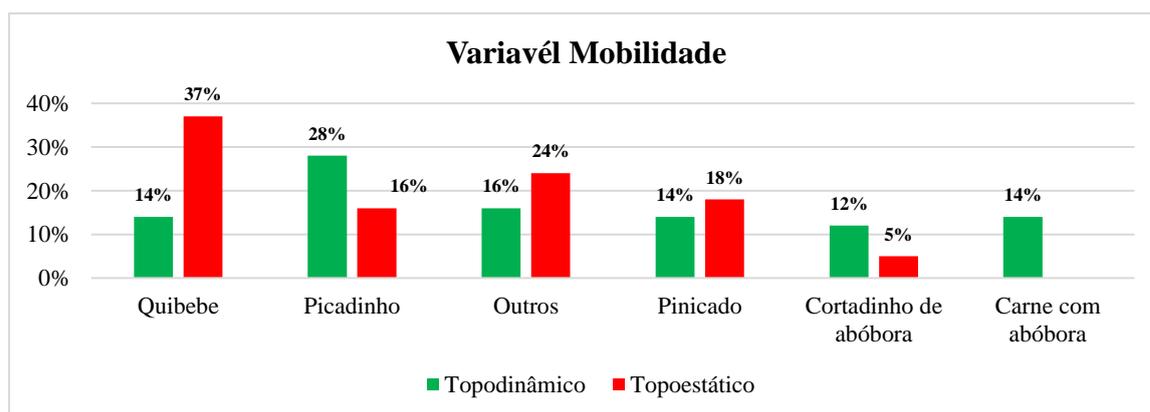
Ainda assim, certas peculiaridades devem ser notadas. Gurupi e Paranã, por exemplo, são as únicas localidades em todo o estado onde não se registrou o uso de *quibebe* (em vermelho). Já *cortadinho de abóbora* (em preto) aparece apenas no quadrante inferior direito do território (incidindo nos municípios de Palmas, Porto Nacional, Mateiros, Gurupi e Natividade). Com Porto Nacional ao centro, esse quadrado populacional formado por algumas das cidades mais antigas do estado (exceto Palmas) parece ter uma fronteira geográfica bem estabelecida para essa variante, podendo indicar ser essa a forma mais antiga em uso.

Destaque-se também que Araguacema é a única localidade em todo o estado onde predomina a variante *pinicado* (em amarelo).

#### 4.8.3 A variável mobilidade nos resultados da QSL 153

Os dados apresentados no tópico anterior podem ser completados com a análise da variável mobilidade, obtida a partir do gráfico abaixo:

Gráfico 7 - Designações para “a comida feita com abóbora cortada em pedaços pequenos com carne de sol ou carne fresca” – Mobilidade



Fonte: Elaborado por Gomes (2022) com base nos dados do ALiTTETO (2018).

O gráfico mostra que *quibebe* é a forma mais lembrada pelos antigos moradores, enquanto para a maioria daqueles que moram no Tocantins há menos de dez anos *picadinho* é a variante que corresponde ao questionamento feito sobre o prato de abóbora com carne. Como a variante *carne com abóbora* é mencionada exclusivamente por migrantes e *cortadinho de*

*abóbora* majoritariamente por moradores recém-chegados, pode-se levantar a hipótese de que essas duas formas são mais recentes e caracterizam usos alóctones.

#### **4.9 Resultados para a QSL 156: [Como se chama a] “comida feita com carne frita e farinha (que às vezes é levada para viagem)?” Pedir a descrição de como se faz” – FAROFA**

Esse item tem grande relevância no contexto do ALiTTETO, entre outras coisas pela expectativa de revelar usos tipicamente locais. A questão foi sugerida a Silva (2018) por Araújo (2014), um pesquisador tocantinense, o qual, com base em seu conhecimento empírico dos falares locais, propôs ainda FAROFA/FRITO/PAÇOCA como variantes de expectativa. Os resultados confirmaram a percepção inicial de Araújo (2014), pois as três variantes foram as mencionadas, com larga prevalência da primeira.

##### 4.9.1 Aspectos culinários da “comida feita com carne frita e farinha (que às vezes é levada para viagem)”

Figura 21 - Ilustração de farofa



Fonte: (Guiatocantins, 2020)

Os preparados de farinha com carne provam a importância da mandioca e seus subprodutos para a culinária brasileira e tocantinense. De acordo com Silva e Murrieta, a mandioca (*manihot esculenta* Krantz) já era domesticada entre os ameríndios do continente americano muito anos antes do início da colonização europeia (2014, p. 38). Conforme os

autores, “há registros do século XVI – tanto secundários quanto em fontes primárias – sobre o uso e o consumo da mandioca em terras brasileiras, especialmente na capitania de São Vicente” (p. 38). A agricultura de coivara, técnica indígena para manejo da espécie, foi adotada pelos colonizadores, e, segundo os autores mencionados, desde o século XVI já havia grupos de agricultores livres ou escravos que manejavam a mandioca no Brasil (p. 40).

Nas terras recém-povoadas, no convívio de portugueses e índios, logo cedo a mandioca tornou-se base da alimentação. E registros de cronistas de meados do século XIX já descreviam a importância da farinha na culinária de regiões do Norte do Brasil (SILVA; MURRIETA, 2014, p. 41). Todavia, tudo leva a crer que a produção e consumo de farinha, bem como sua presença na alimentação brasileira, se deu desde o início do século XVI, já que os autores reconstituem uma menção a farinha na carta do jesuíta Luís da Grã, escrita ainda em 1554.

Três itens culinários derivados da farinha de mandioca são a farofa, a paçoca e o frito. Apesar de os termos que os designam serem comumente utilizados de maneira indistinta por alguns, registros antigos já mostram as especificidades culinárias deles, pelo menos de farofa e paçoca. Cascudo chega a oferecer uma distinção bastante didática dos dois preparados:

A paçoca distingue-se da “farofa ou farofia de carne” pode ser socada em pilão ou passada na máquina: por outro lado, farofa é apenas a farinha de mandioca, ligeiramente tostada, com ou sem gordura ou manteiga, para comer com churrasco ou rechear, peru, frango, leitoa assada etc. (CASCUDO, 2011, p. 742).

Conforme essa definição, enquanto a paçoca pressupõe a união da farinha com a carne frita ou assada por meio da soca ou trituração, a farofa pode até ser feita de um único ingrediente, a farinha tostada e temperada. Ou, no caso de união com a carne, um misturado simples de farinha, que não foi obtido pela fusão do pisoteio em pilão (uso muito antigo) nem por trituração em máquina de moer (uso antigo) ou processador eletrônico (uso contemporâneo). Outra diferença poderia estar na diversidade de elementos da paçoca em relação à farofa. A paçoca, conforme exemplos de usos recolhidos em diferentes regiões do país por Cascudo (2011) pode ser salgada ou doce, composta pelo ajuntamento feito à farinha não exclusivamente de carne, mas também de castanhas (do Pará; de caju), grãos (amendoins), sementes (gergelim) e até frutas, como a banana. E uma vez que a farofa também pode ser feita de farinha com ovo, farinha com torresmos, farinha com banana frita etc., a conclusão é que a diferença básica e única entre ambas não deve ser buscada nos ingredientes mas reside apenas em ser uma a mistura mais simples e não obtida por trituração (farofa) e a outra obtida

justamente por esse método, seja por meio da máquina de moer, do processador eletrônico, do pilão ou qualquer outro meio (paçoca).

Quanto às origens da paçoca, Cascudo atribui sua domesticação e uso pioneiro aos índios: “Do cardápio indígena herdamos também a paçoca” (2011, p. 149). E, citando Sampaio, atribui-lhes também a etimologia do termo que ainda hoje utilizamos:

Foram aborígenes que no-la forneceram: *Paçoca*, *corr.* Po-çoca, ger., supino de *poçoca*, esmigalhar à mão, desfiar, pilar, esfarinhar. *Paçoca* é, pois, o desfiado, o esfarinhado. É o alimento preparado com carne assada e farinha, piladas conjuntamente, constituindo isso uma espécie de conserva, mui própria para as viagens do sertão” (Th. Sampaio, *O tupi na geografia nacional*, 253) (p. 743).

No que se refere ao *frito*, não há na literatura tantos registros quanto de *farofa* e *paçoca*, o que não significa que seja de uso recente, mas apenas pode indicar uma demora em se perceber e nomear suas particularidades. Parece se tratar de uma subespécie de farofa, ou mesmo da farofa original. Distingue-se das demais espécies de farofas por ter como ingrediente principal a carne frita (e não ovos, linguiça ou torresmos), e distingue-se da *paçoca* no modo de preparo, já que dispensa a socagem.

#### 4.9.2 Variantes obtidas para a QSL 156

Avaliaremos em seguida os resultados obtidos para o questionamento, conforme os dados organizados na tabela abaixo:

Tabela 9 - Variantes obtidas para: [Como se chama a] “comida feita com carne frita e farinha (que às vezes é levada para viagem)?” – Resultado Geral

<b>Variantes</b>	<b>Número de ocorrências</b>	<b>%</b>
Farofa	89/174	51%
Paçoca	62/174	36%
Frito	23/174	13%

Fonte: Elaborado por Gomes (2022) com base nos dados do ALITTETO (2018).

Por uma questão didática, avaliaremos primeiro os resultados da variante que ficou em terceiro lugar em número de respostas: *frito*. Com 23 menções (13% das respostas), é um uso minoritário em relação aos demais. Pode-se perguntar se o designativo tem origem na imigração maranhense para o território, tendo em vista o seguinte registro de Abreu: “No

Maranhão fui encontrar vários termos que nunca tinha ouvido, noutros estados, com a significação dada ali. Colhi alguns que me pareceram dignos de registros [...] são exemplos: praga, toá, pira, tresidella [...] frito” (1931, p. 229-230, apud RAMOS; BEZERRA; ROCHA et alii, 2013, p. 259). Quanto aos usos dicionarizados deste termo: no *Grande dicionário* não há menção e a entrada no *Aurélio* para *frito* é pouco específica: “Que se frigiou ou fritou” (FERREIRA, 1986, p. 814).

Antes de avaliarmos os resultados para as duas variantes mais mencionadas, cumpre observar que, encarados friamente, os números obtidos poderiam indicar que os entrevistados não distinguem ou não reconhecem as diferenças estabelecidas pelos estudiosos e apontadas por nós anteriormente entre os três derivados da mistura de farinha com carne, as quais seriam resultantes das diferentes combinações de ingredientes e dos distintos modos de preparo. Apesar do elemento especificador ao final da pergunta (“que às vezes é levada para viagem”), as respostas (que referenciam quase que meio a meio dois itens distintos, o pilado e o não-pilado) não estariam demonstrando a percepção de que a paçoca tem maior potencial de conserva, sendo mais própria de consumo em “viagem” e por isso não pode ser confundida com a farofa e o frito, já que aquela é socada e esses dois últimos não.

No entanto, como veremos mais à frente, ao reconstituir alguns depoimentos, muitos informantes demonstraram grande consciência linguística dos diferentes referentes envolvidos em suas respostas. O que talvez seja controverso, portanto, é a conclusão de que passar os ingredientes pelo pilão é o que os torna mais resistentes ao perecimento, conclusão essa que aparece em Cascudo: “A paçoca, de *paçoc*, esmigalhar, desfiar, esfarinhar, é o alimento preparado com carne assada e farinha de mandioca, piladas conjuntamente, constituindo uma espécie de conserva mui própria para as viagens do sertão, define Teodoro Sampaio” (2011, p. 149).

Com 89 das 174 respostas obtidas, *farofa* é a variante que predomina no Tocantins (51% das menções). A palavra, conforme Rebechi, tem origem no quimbundo, uma das línguas banto de Angola, sendo uma adaptação gráfica de “falofa” (2015, p. 229). O termo encontra-se amplamente dicionarizado. No *Aurélio* é descrito como “farinha comestível torrada e escaldada com manteiga ou gordura, e às vezes misturada com ovos, azeitonas, carne etc.” (FERREIRA, 1986, p. 759).

A segunda variante mais citada pelos informantes do ALiTTETO foi *paçoca* (62 menções, 36% das respostas obtidas). Em relação ao uso dicionarizado, assim define o *Aurélio* a *paçoca*: “Prato típico da cozinha brasileira, feita de carne fresca, seca ou carne-de-sol

previamente cozida, e que, depois de picada, moída ou desfiada, é frita ou refogada em gordura bem quente, e socada com farinha de mandioca ou de milho” (FERREIRA, 1986, p. 1244).

Retomando a discussão anterior: Em razão da grande quantidade de menções a *farofa*, poder-se-ia inferir que *paçoca* é um uso livre, constituindo numa sinonímia da *farofa*. Isso importaria que o tocantinense não acata a diferença técnica entre o preparado que foi pilado para manter maior conserva em uma viagem e o preparado simples (sem tritramento da mistura) para consumo imediato. Todavia, muitos depoimentos revelam que os informantes distinguem sim *farofa*, *paçoca* e *frito*, e justamente a partir da combinação dos ingredientes e do seu modo de preparo<sup>22</sup>, como veremos a seguir.

INF. – Farofa.

INQ. – Tem outro nome que o pessoal dá?

INF. – Não, farofa mehmo. Carne frita com farinha.

INQ. – E aquela que a gente leva no pilão, dá outro nome de quê?

INF. – Paçoca de... Conheço como paçoca de carne frita (01/1).

No exemplo dado, o informante (jovem, morador de Araguatins e fixado há mais de 10 anos no Tocantins) associa *farofa* com o ajuntado simples de farinha e carne frita, sem pilagem. Quando perguntado pelo pilão, o informante o associa imediatamente com o termo *paçoca*. Curiosamente, o mesmo fenômeno se observa no depoimento de outro informante jovem masculino, residente na mesma cidade, só que morador do Tocantins há menos de 10 anos, conforme a transcrição abaixo:

INF. – Farofa.

INQ. – Tem outro nome que o pessoal costuma falar?

INF. – Não.

INQ. – E aquela que a gente leva no pilão?

INF. – Ah, paçoca que se chama.

INQ. – Tem diferença dela?

INF. – A farofa é frita, frita com a carne de sol e aí mistura com farinha. A paçoca que eles chama é feita no pilão, nunca comi aqui não, mas já vi fazendo. (01/5).

O fato de informantes jovens do mesmo sexo e residentes na mesma cidade – um migrante e outro autóctone – fazerem a mesma distinção entre as variantes a partir da consideração pelo modo de preparo das iguarias pode indicar que Araguatins se trata de uma

---

<sup>22</sup> Outro fator que se deve avaliar: a existência de pilões são cada vez mais raras nas residências do Tocantins, numa relação com seu pouco uso na prática culinária cotidiana. No entanto, muitos informantes demonstram conhecer a técnica do preparo da paçoca por meio do pisoteio dos ingredientes, o que mostra que a cultura da socagem em pilões permanece no imaginário tocantinense.

comunidade de fala em que esse uso local é marcado por acentuada consciência linguística. Pelo menos entre os falantes masculinos jovens, tendo em vista o próximo exemplo, extraído do depoimento de uma migrante mulher e idosa, moradora da mesma cidade:

- INF. – Farofa.  
 INQ. – Se a senhora passar no pilão, como a senhora chama?  
 INF. – Farofa, não?  
 INQ. – E se a senhora levar para viagem?  
 INF. – Frito. (01/8)

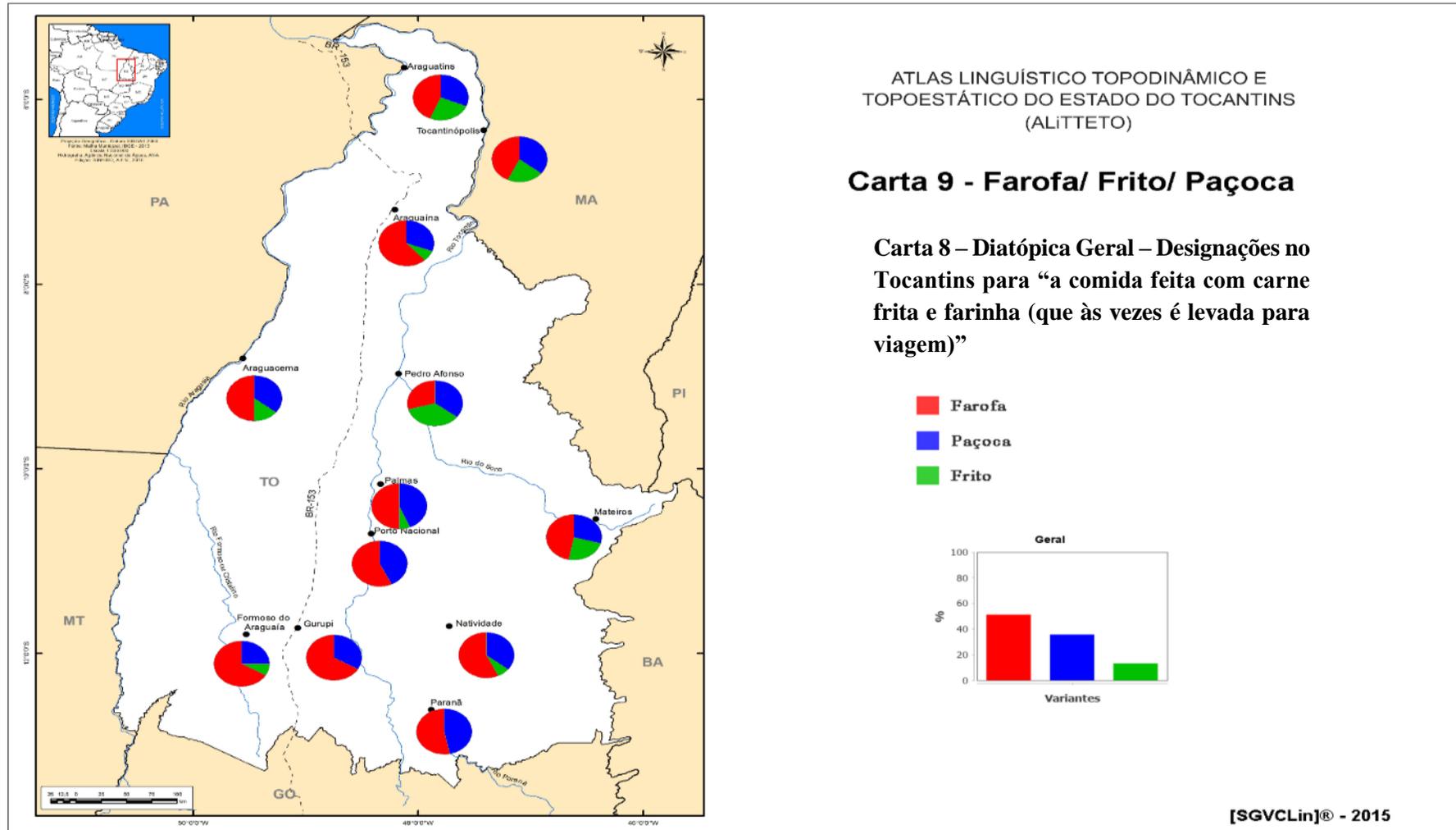
Tal informante parece contrariar a lógica anterior, já que ignora o uso de *paçoca* ou desconhece que o fato de passar o preparado pelo pilão o torne algo distinto do que ela chama de *farofa*. Curiosamente, ela indica que a distinção entre *farofa* e *frito* se daria em razão de aquela ser comida no local de preparo e este ser consumido em viagem. Já no próximo depoimento, a mulher, jovem, residente de Tocantinópolis, cidade vizinha a Araguatins, demonstra reconhecer o critério da pilagem para fazer a distinção entre *farofa* e *paçoca* mas desconhece esta última distinção (consumo local/viagem) para separar deles o *frito*:

- INF. – Farofa?  
 INQ. – Se você passar no pilão?  
 INF. – Éh... paçoca.  
 INQ. – Se você levar para viagem?  
 INF. – Hum... eu num sei (risos) (02/2).

No entanto, a descrição dos depoimentos revela que, no Tocantins, salvo algumas exceções, em geral os critérios de combinação de ingredientes e modo de preparo são determinantes para se optar por um dos três termos que designam o preparado de carne com farinha: *farofa*, *paçoca* ou *frito*. A variante utilizada decorre justamente dos três diferentes resultados a que chegam os informantes utilizando os mesmos critérios: a) se o preparado é/não é triturado por meio de algum instrumento (*paçoca/farofa*) e b) se o preparado é comido imediatamente/utilizado como alimento em viagem (*farofa ou paçoca/frito*).

Vejamos agora se os modos de distribuição espacial são determinantes para certas constantes dessas variantes.

Figura 22 - Carta 8 – Diatópica Geral – Designações no Tocantins para “a comida feita com carne frita e farinha (que às vezes é levada para viagem)”



Fonte: Elaborado por Gomes (2022) com base nos dados do ALITTETO (2018)

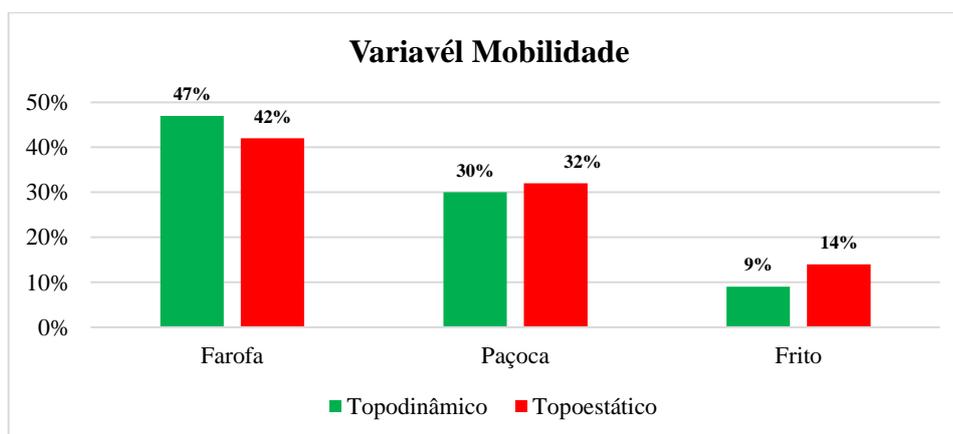
O mapa evidencia e confirma a impressão inicial de que Araguatins e Tocantinópolis constituem uma microrregião com usos linguísticos semelhantes, pois nesses locais as três variantes têm médias de uso praticamente iguais, com ligeiro destaque para *frito* (em verde), na localidade de Araguatins. O local do estado em que essa variante mais foi mencionada é Pedro Afonso, uma comunidade reconhecidamente marcada pela migração maranhense. *Frito* é menos lembrado na capital, Palmas, localidade em que *farofa* e *paçoca* dividem as preferências.

Porto Nacional, Gurupi e Paranã, localidades mais antigas do Tocantins não registram uso para *frito*; tendência microrregional confirmada pela baixa incidência dessa variante em Natividade, outra das cidades mais antigas do estado. Nesse quesito, chama a atenção que em Mateiros, uma das primeiras povoações do território tocantinense, *frito* tenha obtido quase um quarto dos registros. Isso pode ter relação com a fronteira linguística com o Piauí e Bahia, o que só confirmaria as especificidades dialetais dessa cidade em relação ao resto do Estado do Tocantins, já delineadas pelas análises de outras variantes neste trabalho.

#### 4.9.3 A variável mobilidade nos resultados da QSL 156

Finalmente, resta-nos conferir os resultados para a variável mobilidade, a ver se se confirmam algumas das impressões caracterizadas anteriormente.

Gráfico 8 - Designações para “a comida feita com carne frita e farinha (que às vezes é levada para viagem)” – Mobilidade



Fonte: Elaborado por Gomes (2022) com base nos dados do ALiTTETO (2018).

O gráfico mostra que a variante predominante (*farofa*) tem ligeira preferência entre os novos moradores (cerca de 5% a mais que os antigos residentes do estado). Já o uso de *paçoca* é liderado pelos autóctones, só que numa proporção menor: cerca de 2%. A disparidade maior se revela no uso de *frito*, variante em que a proporção de preferência é de 14% (moradores antigos) por 9% (moradores mais recentes). Ou seja, para cada três falantes do Tocantins que usam *frito* para se referir ao preparado de carne com farinha, dois são moradores antigos do estado e apenas um está no Tocantins há menos de 10 anos.

No quadro a seguir, reunimos as principais lexias obtidas nos questionamentos:

Quadro 10 - Resultado Geral para o campo semântico Alimentação e Cozinha – ALiTTETO<sup>23</sup>

Questões do QSL	Maiores ocorrências <sup>24</sup>
137 - [Como se chama] “a primeira refeição do dia, feita pela manhã?”	<b>Café da manhã:</b> 48 % <b>Merenda:</b> 21 % <b>Quebra-jejum:</b> 16 %
140 - [Como se chama] “uma papa cremosa feita com coco e milho verde ralado, polvilhada com canela?”	<b>Mingau:</b> 52 % <b>Curau:</b> 32 % <b>Angu:</b> 8 %
143 - [Como se chama] “o doce feito com arroz, leite e açúcar?”	<b>Arroz-doce:</b> 69 % <b>Arro-de-leite:</b> 20 % <b>Mingau doce:</b> 6 %
144 - [Como se chama] “a bebida alcoólica feita de cana-de-açúcar?”	<b>Pinga:</b> 48 % <b>Cachaça:</b> 21 % <b>51:</b> 16 %
146 - [Como se chama] “isto?” <i>Mostrar</i> [a figura de um pão]. “Como se pede?” “Me dá...?”	<b>Pão:</b> 70 % <b>Pão-francês:</b> 23 % <b>Pão de sal:</b> 7 %
152 - “Como se chama a comida em que o arroz é cozido junto com o feijão?”	<b>Arroz-casado:</b> 33 % <b>Baião de dois:</b> 32 % <b>Arroz misturado:</b> 19 %
153 - “Como se chama a comida feita com abóbora cortada em pedaços pequenos com carne de sol ou carne fresca?”;	<b>Quibebe:</b> 25 % <b>Picadinho:</b> 22 % <b>Outros:</b> 20 %
156 - [Como se chama a] “comida feita com carne frita e farinha (que às vezes é levada para viagem)?” <i>Pedir a descrição de como se faz</i> ”	<b>Farofa:</b> 51 % <b>Paçoca:</b> 36 % <b>Frito:</b> 13 %

Fonte: Elaborado por Gomes (2022) com base nos dados do ALiTTETO (2018).

Quanto à amplitude do registro formal, conforme os manuais consultados nesta pesquisa, encontram-se dicionarizados: a) No *Aurélio*: *merenda*; *mingau*; *curau*; *pinga*; *pão*;

<sup>23</sup> Com finalidades meramente didáticas, neste quadro suprimimos a variante de expectativa que antecede a questão do QSL do ALiTTETO.

<sup>24</sup> Neste quadro são reproduzidas apenas as três variantes mais citadas para cada questionamento.

*pão-francês; baião de dois; rubacão; quibebe; picadinho; farofa; paçoca e frito; b) no Grande Dicionário: arroz-de-leite; c) em ambos os dicionários: Café da manhã; angu; arroz-doce; cachaça. Já as seguintes variantes mencionadas pelos informantes não possuem registro nos dicionários consultados: Quebra-jejum; mingau doce; pão de sal; arroz-casado; arroz misturado.*

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

No presente estudo avaliamos os resultados para oito itens do Questionário Semântico-Lexical (QSL) do ALiTTETO (2018) pertencentes ao campo semântico *Alimentação e Cozinha*: QSL. 137; QSL. 140; QSL. 143; QSL. 144; QSL. 146; QSL. 152; QSL. 153; QSL. 156. Os questionamentos da pesquisa de Silva foram aplicados em 12 localidades do Estado do Tocantins: Araguaatins, Tocantinópolis, Araguaína, Araguacema, Pedro Afonso, Palmas, Porto Nacional, Mateiros, Gurupi, Formoso do Araguaia, Natividade e Paranã.

Com base nas análises feitas, podemos fazer algumas conclusões sobre as especificidades do vocabulário tocantinense. Primeiro é preciso reconhecer que não foram constatadas diferenças diagenéricas e diageracionais significativas para as configurações do léxico e nos modos de se referir a itens da culinária no Estado do Tocantins, ou seja, as diferenças são mais diatópicas do que necessariamente sociais.

Quanto às especificidades regionais, ressalta a percepção de que o uso de *abóbora*, muito mais frequente no Tocantins que o de *jerimum*, diverge da opinião corrente de que esta última variante seja caracteristicamente hegemônica nos estados do Norte do Brasil (NELO; QUEIROZ; GONÇALVES, 2019).

Outro registro importante é de *merenda*: bastante frequente, é a segunda variante mais utilizada no Tocantins para a primeira refeição do dia, contrastando com a pesquisa de Yida (2011), na qual essa variante teve uma única menção, no Amapá. Outro uso peculiar no Tocantins é o de *pão*, principalmente se levarmos em conta que diverge significativamente das variantes mais citadas em 21 dos 25 locais de coleta avaliados por Yida (2011). Chama ainda a atenção o registro, na capital, Palmas, da variante *cortadinho de abóbora*, um uso aparentemente antigo em relação a suas semelhantes, o que pode se tratar de influência dos falantes de Porto Nacional (cidade vizinha) que trabalham e estudam na capital.

Finalmente, é relevante que em Palmas a variante mais mencionada para o álcool de cana-de-açúcar seja *pinga*, outro caso em que a capital do Tocantins se destaca em relação às demais, nas quais é mais frequente o uso de *cachaça* (YIDA, 2021; RAZKY ET AL, 2015).

Quanto à proposta de divisão dialetal do Tocantins em duas áreas (Área A – Antigo; Área B – Contemporâneo) proposta por Silva (2018), podemos fazer as considerações a seguir. *Café da manhã* é mais hegemônica no Tocantins contemporâneo (à esquerda do Rio Tocantins e próximo à BR-153), enquanto informantes de localidades mais antigas (Araguacema, Pedro Afonso, Porto Nacional e Mateiros) utilizam *merenda*. Quanto a esse item, a exceção se dá apenas em Formoso do Araguaia. *Angu* aparece predominantemente na área dialetal “A” ou

antiga. Outro fator que parece confirmar a tese da antiguidade x contemporaneidade é o fato de *arroz-de-leite*, variante provavelmente mais arcaica que *arroz-doce*, aparecer significativamente em Mateiros, Porto Nacional e Paranã, três das localidades mais antigas do estado.

Além da observação areal, a tese de Silva (2018) se fortalece pelas análises diatópicas. Um exemplo é o fato de que no Tocantins os moradores mais antigos ou autóctones chamam o álcool de cana-de-açúcar de *pinga*, enquanto os imigrantes são os mais responsáveis pela lexia *cachaça*. Assim sendo, o primeiro uso seria mais antigo e a segunda variante, de incidência mais recente. Combinados com os fatores da distribuição areal, esses dados parecem confirmar a tese de Silva (2018) de que nas localidades da banda Leste do Tocantins se fala um dialeto de itens mais antigos que os da banda Oeste.

Ainda quanto à distribuição areal do vocabulário do campo *Alimentação e Cozinha* no Tocantins, chegamos à seguinte síntese e destaque sobre as localidades de coleta:

01 – Araguatins: ampla predominância de *arroz-doce*. Não teve registros para *feijão com arroz*.

02 – Tocantinópolis: Todas as quatro lexias para o doce obtido com o arroz, leite e açúcar aparecem aí. *Cachaça* tem nessa localidade suas citações mais expressivas. Uma omissão significativa: não aparece em Tocantinópolis a variante *curau*. Além disso, contrariando a tendência do resto do estado, é o local onde *pinga* foi menos citada como resposta para bebida obtida do álcool de cana.

03 – Araguaína, ponto de informação com forte ocorrência de *arroz-doce*. Localidade onde não foi registrada a variante *arroz-casado*. Registro significativo de *baião de dois* e *arroz-misturado* [com feijão] e nenhum registro para *feijão com arroz*.

04 – Araguacema; alta incidência de *arroz-doce*; registro de *pinga* ainda ficou “meio a meio” com *cachaça*, não sendo aí registrada a variante 51. Maior registro de *feijão com arroz* e registro significativo de *baião de dois*. O destaque fica por conta de *pinicado*, pois Araguacema é a única das 12 localidades do Tocantins onde o predomínio da lexia foi registrado.

05 – Pedro Afonso: um dos poucos locais onde aparece *canjica* como resposta ao questionamento feito. Sobre o álcool, os informantes de Pedro Afonso optam frequentemente por *caninha da roça*. É a localidade do segundo maior registro para *frito*, no Tocantins. Registro de *arroz-misturado* [com feijão].

06 – Palmas: Possui registro das quatro lexias para o doce obtido com o arroz, leite e açúcar. Seus informantes preferem a lexia *caninha da roça e pão*. Houve registro de *arroz misturado* [com feijão].

07 – Porto Nacional: onde *arroz-doce* obtém apenas metade das ocorrências, sendo muito recorrente usar-se ali *arroz-de-leite*. O registro de *pinga* também fica rivalizando com o de *cachaça*. Não se registra em Porto Nacional a variante *51*.

08 – Mateiros: registra o uso de *pinga*, *arroz-de-leite* e *rubacão*, formas aparentemente mais antigas que suas homólogas.

09 – Gurupi; presença marcante de *arroz-doce*. Além de Mateiros, a única localidade no estado onde foi anotada a forma *rubacão*. Além de Paranã, a única outra localidade do Tocantins onde não se registrou o uso do termo *quibebe*.

10 – Formoso do Araguaia: Também anota as quatro lexias para o doce de arroz, leite e açúcar. *Cachaça* tem alta proporção de respostas. Não registra *51* e registra *arroz misturado* [com feijão].

11 – Natividade: local responsável pelas pequenas ocorrências de *canjica* no estado; forte presença de *arroz-doce*. Nessa localidade não foi registrada a variante *51* e nem *feijão com arroz*. Registra o uso de *caninha da roça*.

12 – Paranã: incidência significativa de *café da manhã* e *arroz de leite*. Uma das duas únicas localidades no Tocantins onde não se registrou a variante *quibebe*. Também não há registro do termo *frito* nas respostas obtidas em Paranã.

Avaliemos também as dinâmicas diatópicas e os fenômenos migratórios relacionados aos usos vocabulares no Estado do Tocantins para referir-se a itens da alimentação e cozinha. As lexias mais utilizadas por autóctones são: *quebra-jejum*, *lanche*, *tira-jejum*, *arroz-de-leite*, *pão de sal*, *baião de dois*; *quibebe*; *paçoca e frito*. Apenas uma dessas, *arroz-de-leite*, é a variante predominante nas respostas para o questionamento feito aos informantes.

Já as formas utilizadas majoritariamente pelos alóctones são: *café da manhã*, *merenda*, *curau*, *arroz-doce*, *arroz casado*, *mingau-doce*, *doce-de-leite*, *pão*, *pão francês*, *farofa*, *picadinho*, *carne com abóbora e cortadinho de abóbora*. Dessas, exceto três lexias (*mingau-doce*, *pão-francês* e *picadinho*) todas as demais são formas prevalentes no vocabulário utilizado para os itens respectivos. Lembrando que os itens *carne com abóbora* e *cortadinho de abóbora* foram relacionados apenas aos informantes recém-instalados no estado.

O resultado mostra que o vocabulário tocaninense é estatisticamente direcionado pelos falantes migrantes, os quais são responsáveis pela maioria dos termos mais utilizados. Nesse vocabulário tocaninense merecem destaque não só as peculiaridades de nomeação entre itens

já muito utilizados em outros dialetos nacionais (*pinga* antes de *cachaça*, *abóbora* por *jerimum* etc.), mas também a raridade e a criatividade, ainda que relativa, de alguns usos, tais como *tiboró* e *rubacão*. Este último, não desconhecido mas em vias de extinção.

Também ressalta da pesquisa que os modos de nomear itens da alimentação e cozinha estão relacionados ao local de origem do falante e este, por sua vez, com o tipo de ênfase adotada na nomeação (se nos ingredientes, se modo de preparo, se no resultado e aparência finais). Isso faz com que, ao lado da indeterminação de muitos termos, esteja também a elevada consciência linguística dos falantes, revelada quando descrevem o modo de preparar as comidas que nomeiam.

Os dados levantados e analisados neste trabalho não foram suficientes para comprovar a hipótese de que no Tocantins temos, além das duas áreas dialetais propostas por Silva (2018), quatro subáreas resultantes de uma segmentação dos polos “antigo” e “contemporâneo” em “viajantes” (subáreas A1 e B1) e “pioneiros” (subáreas A2 e B2). Novas pesquisas serão necessárias para qualificar e produzir dados conclusivos sobre a referida hipótese.

Por último, resta registrar que, em razão de se tratar de nomeação de referentes polimorfos (pratos alimentícios cuja aparência, constituição e composição podem variar bastante sob a mesma rubrica) muitas das formas aqui estudadas têm uso flexível, sendo necessária a devida contextualização da maioria delas para se chegar a resultados conclusivos sobre seu uso real. A exemplo, tome-se o uso de *quibebe*, que pode referir pratos completamente distintos, dependendo da origem demográfica ou filiação culinária do informante, sendo necessário observar também seu universo de referenciação.

Em suma, esperamos que a presente pesquisa amplie o conhecimento sobre os falares tocantinenses, especialmente no que se refere ao campo semântico Alimentação e Cozinha.

## REFERÊNCIAS

- ABREU, S. F. Na terra das palmeiras. Rio de Janeiro: Oficina Industrial Gráfica, 1931. *Apud* RAMOS, Conceição de Maria de Araújo; BEZERRA, José de Ribamar Mendes; ROCHA, Maria de Fátima Sopas, et alii. Atlas Linguístico do Maranhão. Os caminhos do português falado no Maranhão. In: AGUILERA, Vanderci de Andrade (org.). **A Geolinguística no Brasil: Trilhas seguidas, caminhos a percorrer**. [livro eletrônico]. Londrina: EDUEL, 2013. p. 252-284.
- AGUILERA, Vanderci de Andrade. **Atlas Linguístico do Paraná** - Curitiba: Imprensa Oficial do Estado, 1994.
- ALTENHOFEN, Cléo Vilson. Migrações e contatos linguísticos na perspectiva da Geolinguística Pluridimensional e Contatual. **Revista de Letras Norteamentos**. Estudos Linguísticos, Sinop, v. 6, n. 12, p. 31-52, jul./dez. 2013. Disponível em:
- ALTENHOFEN, Cléo Vilson; THUN, Harald. As migrações e os contatos linguísticos na Geografia Linguística do Sul do Brasil e Bacia do Prata. In: AGUILERA, Vanderci de Andrade; ROMANO, Valter Pereira (Orgs.). **A geolinguística no Brasil: caminhos percorridos, horizontes alcançados**. Londrina: Eduel, 2016, p. 371-392.
- ALTENHOFEN, C.V.; KLASSMANN, M. S. (org.). **Atlas Linguístico-Etnográfico da Região Sul do Brasil – ALERS: cartas fonéticas e morfossintáticas**. Porto Alegre: Editora da UFRGS; Florianópolis: Editora da UFSC, 2011.
- ALVES, T. K. F.; SILVA, Greize Alves da. Religião e Crenças: um estudo dialetológico para as variantes “cemitério/campo santo” e “alma/assombração/livusia” no Tocantins - TO. **HUMANIDADES & INOVAÇÃO**, v. 6, p. 20-32, 2019.
- AMARAL, Amadeu. **O dialeto caipira**. São Paulo: Casa Editora O livro, 1920.
- ARBUÉS, Margareth Pereira. **A migração e a construção de uma (nova) identidade regional: Gurupi (1958-1988)**. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em História. Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 1995.
- AUGUSTO, Vera Lucia Dias dos Santos. **Atlas semântico-lexical do estado de Goiás**. Tese (Doutorado) – Programa de Pós- Graduação em Semiótica e Linguística Geral. Universidade de São Paulo, 2012.
- BARBOSA, Livia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul./dez. 2007.
- BORGES, P. A.; SILVA, Greize Alves da. **Boroça: indícios lexicais e geolinguísticos**. *PORTO DAS LETRAS*, v. 6, p. 11-37, 2020.
- BRASIL123. **Arroz doce**. Disponível em: [brasil123.com.br/arroz-doce-light-confira-receita-facil-e-saudavel/](http://brasil123.com.br/arroz-doce-light-confira-receita-facil-e-saudavel/). Acesso em: janeiro de 2022.
- CANTINHO GASTRONOMICO. **Abóbora Refogada**. Disponível em: [cantinhogastronomico.blogspot.com/2012/04/abobora-refogada.html](http://cantinhogastronomico.blogspot.com/2012/04/abobora-refogada.html). Acesso em: janeiro de 2022.

CARDOSO, Suzana Alice Marcelino et al. **Atlas Linguístico do Brasil: cartas linguísticas 1**. Londrina: Eduel, 2014.

CARDOSO, Suzana Alice Marcelino. A Dialectologia no Brasil: perspectivas. Universidade Federal da Bahia: **D.E.L.T.A**, Vol. 15. N. especial, 1999.

CARDOSO, Suzana Alice Marcelino. **Geolinguística: tradição e modernidade**. São Paulo: Parábola, 2010.

CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade: Significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005. Editora UFPR.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4 ed. São Paulo: Global, 2011.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora Nacional, 1968.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. v. 1. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.

CAVALCANTE, Maria do Espírito Santo Rosa. **O discurso autonomista do Tocantins**. Goiânia: UCG, 2003.

CHEZPITANGA. **Rubacão - símbolo da culinária paraibana**. Disponível em: <https://chezpitanga.blogspot.com/2010/05/rubacao-simbolo-da-culinaria-paraibana.html>. Acesso em: 28 de janeiro de 2022.

CLÁUDIA. **Baião de dois**. Disponível em: [claudia.abril.com.br/receitas/baião-de-dois-2/](http://claudia.abril.com.br/receitas/baião-de-dois-2/). Acesso em: janeiro de 2022.

CLOVÍS, Miranda. **Café da manhã**. Disponível em: [amazonasatual.com.br/wpcontent/uploads/2019/05/31210400612\\_2487ba0a22\\_z.jpg](http://amazonasatual.com.br/wpcontent/uploads/2019/05/31210400612_2487ba0a22_z.jpg). Acesso em: janeiro de 2022.

COMITÊ NACIONAL DO PROJETO ATLAS LINGUÍSTICO DO BRASIL. **Questionários**. Londrina, EDUEL, 2001.

COSERIU, Eugênio. **Teoria da linguagem e linguística geral**. 2 ed. Rio de Janeiro: Presença, 1987.

CRUZ, Maria Luiza de Carvalho. **Atlas Linguístico do Amazonas – ALAM**. Tese (Doutorado em Letras Vernáculas). Rio de Janeiro: UFRJ, Faculdade de Letras, 2004

CUBA, Marigilda Antônio. **Atlas Linguístico Topodinâmico do Território Incaracterístico**. Tese (Doutorado em Estudos da Linguagem). Universidade Estadual de Londrina, Londrina, 2015.

CUNHA, Celso. **Língua Portuguesa e Realidade Brasileira**. Editora: Tempo Brasileiro. 1968.

DAMASIO, Maria Vicença Frota Rodrigues. **Desenvolvimento da civilização e processo de colonização do Brasil: A importância Antropológica e Cultural da Salga como Método Natural de Desidratação da Carne.** (Monografia) Especialização. Universidade de Brasília. Brasília; s.ed. 2009.

FEIS. **Cultura do arroz.** Disponível em: <https://www.feis.unesp.br/Home/departamentos/fitotecniatecnologiadealimentosesocioeconomia716/orivaldoarf/arroz-aula-01.pdf> . Acesso em 26 de agosto de 2022.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Novo Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa.** Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.

FERREIRA, Carlota; CARDOSO, Suzana Alice. **A dialetologia no Brasil.** São Paulo: Contexto, 1994.

FILHO, Juarez Moreira. **Rancho Alegre.** 2. ed. Goiânia: Bandeirante, 2009.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação.** Trad. Luciano Vieira Machado; Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo, Estação Liberdade, 1998.

FRAGOSO, D.B. et al. (2021). Contribuição das cultivares de arroz da Embrapa na produção de arroz irrigado no estado do Tocantins. **AGRIES**, v. 7, Ed. Especial, p. 1-6, 2021

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande e Senzala.** Rio de Janeiro: Record, 2000.

FURTADO, Júnia Ferreira. **Cultura e Sociedade no Brasil Colônia.** São Paulo: Atual, 2000.

GUEDES, Regis José da Cunha. **Estudo geossociolinguístico da variação lexical na zona rural do estado do Pará.** Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Letras do Instituto de Letras e Comunicação. Universidade Federal do Pará, 2012.

GUIATOCANTINS. **Farofa.** Disponível em: [guiatocantins.org/paraisopamonharia/detalhes/212672/pacoca-de-carne-de-sol](http://guiatocantins.org/paraisopamonharia/detalhes/212672/pacoca-de-carne-de-sol). Acesso em: janeiro de 2022.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/to/panorama>. Acesso em: 25 de fevereiro de 2021.

JÚNIOR, Raul Natale; LUZ, Angélica Ramos da; RUIZ, Miguel et alii. **A história e a química da cachaça.** Ponta Grossa/PR: Atena, 2021.

MACIEL, M.E. **Uma cozinha à brasileira.** Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n° 33, jan-iun. 2004, p. 25-39.

MENEZES, Bruna Lorryayne Dias. **Áreas dialetais no Tocantins: estudo dialetológico e geolinguístico no campo das brincadeiras infantis.** Universidade Federal do Tocantins: Dissertação de Mestrado. 189f. 2021.

MESQUITA, Suzana. **Baião de ruma**: O baião de dois além do prato. Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Jornalismo da Universidade Federal do Ceará (UFC) para obtenção do título de Bacharel em Jornalismo, no ano de 2019.

MGTNUTRI. **Abóbora**. Disponível em: <https://mgtnutri.com.br/origens-das-aboboras-e-o-seu-cultivo-no-brasil-2/>. Acesso em: janeiro de 2022.

MORAIS SILVA, António de. **Grande dicionário da língua portuguesa**. 10.ed. S/L: Confluência, 1945. vol. I a V.

NASCENTES, Antenor. **Bases para a elaboração do atlas linguístico do Brasil**. Rio de Janeiro: MEC, Casa de Rui Barbosa, v. 2. 1961.

NASCENTES, Antenor. **Bases para a elaboração do atlas linguístico do Brasil**. Rio de Janeiro: MEC, Casa de Rui Barbosa, v. 1. 1958.

NASCENTES, Antenor. **O linguajar carioca**. Rio de Janeiro: Organização Simões, 1953.

NEPA. **Tabela brasileira de composição de alimentos – TACO / NEPA - UNICAMP**, 4ª. edição rev. e ampl. Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2011. Disponível em [https://www.nepa.unicamp.br/taco/contar/taco\\_4\\_edicao\\_ampliada\\_e\\_revisada.pdf?arquivo=1](https://www.nepa.unicamp.br/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf?arquivo=1)

NELO, Maria Jose; QUEIROZ, Nayara da Silva; GONÇALVES, Gilvan Santos. Abóbora ou Jerimum? Um Estudo Semântico Lexical. **RELAcult**. v.5, nº 2. 2019.

PALACÍN, Luís; MORAES, Maria Augusta Santana. **História de Goiás**. Goiânia: UCG, 1989.

PEPINO. In: **Dicionário Etimológico**. Disponível em: Origem da palavra PEPINO - Etimologia - Dicionário Etimológico ([dicionarioetimologico.com.br](http://dicionarioetimologico.com.br)). Acesso em set. 2022.

PINTO, Estêvão. Muxarabis & Balcões. *Brasiliana*, 303. São Paulo, 1958. *Apud* CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4 ed. São Paulo: Global, 2011.

PINTO, Luiz Maria da Silva. **Dicionário da Língua Brasileira**. Ouro Preto: Tipografia de Silva. 1832.

POÇOSCOM. **Pão Francês**. Disponível em: [pocoscom.com/pao-frances-tem-variacao-de-quase-90-no-preco-em-pocos/](http://pocoscom.com/pao-frances-tem-variacao-de-quase-90-no-preco-em-pocos/). Acesso em: janeiro de 2022.

PORTILHO, Danyelle Almeida Saraiva. **O falar amazônico**: uma análise da proposta de Nascentes (1953) a partir de dados do projeto ALiB. Dissertação de Mestrado. Campo Grande, MS: UFMS, 2013.

PRUDENCIO, Sandra Cerqueira Pereira. **As denominações de cachaça**: Um estudo Dialetológico, Etnolinguístico e Semântico Cognitivo. Tese (Doutorado). Universidade Federal da Bahia, 2021.

RADKTE, Edgar; THUN, Harald. Nuevos caminos de la geolinguística románica. Un balance. In: RADKTE, Edgar; THUN, Harald (Orgs.) **Neue Wege der Romanischen Geolinguistik**.

Akten des Symposiums Empirischem Dialektologie. Heidelberg/Mainz. 21-24.10.1991. Kiel: Westensee-Verlag, 1996, p. 25-49.

RAMOS, C. M. A. ; BEZERRA, José de Ribamar Mendes; ROCHA, Maria de Fátima Sopas; REIS, M.R. NO CÉU DO MARANHÃO, CRUZAM-SE CATIRINAS, TINGAS E PRAGAS: um estudo semântico-lexical da fauna maranhense. In: CARDOSO, Suzana Alice Marcelino Cardoso; MOTA, Jacyra Andrade Mota; TORRES, Marcela Moura (Org.). Documentos 3 - **Vozes do X WorkALIB**: Amostras do português brasileiro. Salvador: Vento Leste, 2012, v. 3, p. 263-280.

RECEITAS TURBINADAS. **Curau**. Disponível em: [receitasturbinadas.com.br/sem-categoria/receita-de-curau-de-milho-verde-fica-muito-saboroso-aprenda-a-receita/](http://receitasturbinadas.com.br/sem-categoria/receita-de-curau-de-milho-verde-fica-muito-saboroso-aprenda-a-receita/). Acesso em: janeiro de 2022.

CARDOSO, Suzana Alice Marcelino; PAIM, Marcela Moura Torres (Orgs). Documentos 3. Projeto Atlas Linguístico do Brasil. **Vozes do X WORKALIB**: amostras do português brasileiro. Salvador: Vento Leste, 2012, p.263-280.

RAZKY, Abdelhak; GUEDES, Regis José da Cunha; COSTA, Eliane Oliveira da. Variação dos itens lexicais aguardente e bodega nas capitais brasileiras. In: MOTA, Jacyra Andrade; PAIM, Marcela Moura; Ribeiro, Silvana Soares Ribeiro (org.). **Projeto Atlas Linguístico do Brasil, avaliações e perspectivas**. Salvador: Quarteto, 2015. p. 273-285. Documentos 5

REBECHI, Rozane Rodrigues. **A tradução da Culinária Típica Brasileira para o Inglês**: um Estudo sob o enfoque da linguística de corpus. Tese (Doutorado). Universidade de São Paulo, 2015.

REZENDE, Rayne Mesquita de. PAULA, Maria Helena de. Notas sobre o processo de lematização no *Glossário Regional da obra Estudos de Dialektologia Portuguesa* - linguagem de Goiás, de Teixeira (1944). 2015. (**Congresso**).

RIBEIRO, Ângelo. **Mapa. Tocantins com indicação da rede pontos de investigação**. Dourados, 2016.

RIBEIRO, Silvana S. C. **Brinquedos e brincadeiras infantis na área do falar baiano**. Tese (Doutorado em Letras). Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2012.

ROMANO, Valter Pereira.; SEABRA, Rodrigo; OLIVEIRA, Natan. [SGVCLin] – Software para geração e visualização de cartas linguísticas. **RELIN: Revista de Estudos da Linguagem**, Belo Horizonte, v. 22, n. 1, p. 119-151, 2014. Disponível em: <<http://periodicos.letras.ufmg.br/index.php/relin/article/view/5757>>. Acesso em março de 2021.

ROSSI, Nelson; FERREIRA, Carlota; ISENSEE, Dinah. **Atlas Prévio dos Falares Baianos**. Rio de Janeiro: Ministério de Educação e Cultura; Instituto Nacional do Livro, 1963.

RURALDIRETO. **Cachaça**. Disponível em: <https://ruraldireto.com.br/estabelecimentos-produtores-de-aguardente-sofreu-queda-de-4157/>. Acesso em: janeiro de 2022

SANTOS-IKEUCHI, Ariane Cardoso. **Atlas linguístico topodinâmico do oeste do estado de São Paulo**. 374 f. Dissertação (Mestrado em Estudos da Linguagem) – Universidade Estadual de Londrina, Londrina, 2014.

SILVA NETO, Serafim da. **Guia para estudos dialectológicos**. Belém: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, 1957.

SILVA, Greize Alves da. **Atlas Linguístico Topodinâmico e Topoestático do Estado do Tocantins (ALiTTETO)**. 2018. 2v. Tese (Doutorado em Estudos da Linguagem). Universidade Estadual de Londrina, Londrina, 2018.

SILVA, Greize Alves da. Identidade linguística: a migração e os contatos intervarietais na formação dos falares do/no Tocantins-TO. In: RAZKY, Abdelhak; GUSMÃO, Elisângela (Org.). **Pesquisas em Crenças e Atitudes Linguísticas**. Araraquara: Letraria, 2019, v. 1, p. 103-130.

SILVA, Greize Alves da. Particularidades do Português Tocantinense: resultados do Atlas Linguístico Topodinâmico e Topoestático do Estado do Tocantins (ALiTTETO). **MOARA**, v. 55, p. 144-167, 2020.

SILVA, Greize Alves da; AGUILERA, V. A. Trocas Sociodialetais entre falantes topoestáticos e topodinâmicos: dados do ALiTTETO. **REVISTA DA ANPOLL (ONLINE) JCR**, v. 48, p. 145-156, 2019.

SILVA, Greize Alves da; ARAUJO, Kleiton Ribeiro de. O campo semântico da alimentação e cozinha em Porto Nacional - Tocantins: um estudo linguístico/diatópico e sociológico. **Revista Humanidades e Inovação**. v. 4, n. 5 – 2017. p. 33-44.

SILVA, Greize Alves da; BORGES, P. A. Presença vs ausência de traços de ruralidade no léxico tocantinense. **Revista do Instituto de Estudos Brasileiros**, v. 0i, p. 83-105, 2019.

SILVA, Henrique Ataíde da; MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. Mandioca, a rainha do Brasil? Ascensão e queda da *Manihot esculenta* no estado de São Paulo. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. **Ciências Humanas**, v. 9, n. 1, p. 37-60, jan.-abr. 2014.

SOARES DE SOUSA, Gabriel. Tratado Descritivo do Brasil em 1587, *Brasiliana* 117, São Paulo, 1938; (11-a) Edição da Livraria Martins Editora; *Notícia do Brasil*, introdução, comentários e notas pelo professor Pirajá da Silva, dois tomos, São Paulo, 1945. *Apud* CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4 ed. São Paulo: Global, 2011.

TEIXEIRA, José Aparecido. **Estudos de Dialectologia Portuguesa** – Linguagem de Goiás. São Paulo: Ed. Anchieta, 1944.

TEIXEIRA, Maria das Graças. **Os tipos, origens das abóboras e seu consumo no Brasil**. Disponível em: <<https://mgtnutri.com.br/origens-das-aboboras-e-o-seu-cultivo-no-brasil-2/>>. Acesso em set.2022.

THUN, Harald. A dialetologia pluridimensional no Rio da Prata. In: ZILLES, Ana Maria Stahl (org.). **Estudos de variação linguística no Brasil e no Cone Sul**. Porto Alegre: Editora da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2005.

THUN, Harald. **Atlanti Linguistici italiani e romanzi. Esperienze a confronto**. Centro di studi filologici e linguistici siciliani. Atti del Congresso Internazionale. Palermo, 3-7 ottobre 1990/1992.

THUN, Harald. La geolingüística como lingüística variacional general (com ejemplos del Atlas lingüístico Diatópico y Diastrático del Uruguay). In: INTERNATIONAL CONGRESS OF ROMANCE LINGUISTICS AND PHILOLOGY (21. 1995: Palermo). **Atti del XXI Congresso Internazionale di Linguistica e Filologia Romanza**. Org. Giovanni Ruffino. Tübingen: Niemeyer, 1998. v. 5, p. 701-729, incluindo resumo dos tópicos principais da seção 5, p. 787-789.

THUN, Harald. La pluridimensionalidad del Atlas lingüístico Diatópico y Diastrático del Uruguay (ADDU). In: **Congreso Del español de Américas**. Bruxelas: 1995, p. 1-35.

THUN, Harald. O português americano fora do Brasil. In: GÄRTNER, Eberhard; HUNDT, Chistine; SCHÖNBERGER, Axel (eds.). **Estudos de geolinguística do português americano**. Frankfurt a M.: TFM, 2000, p. 185-227.

THUN, Harald. Pluridimensional cartography. In: LAMELI, Alfred; Roland & RABANUS, Christian (eds.). **Language mapping**. Berlin: de Gruyter Mouton, 2010. Pág. 506-523.

THUN, Harald. O velho e o novo na geolinguística. Trad. Cláudia Fernanda Pavan / Gabriel Schmitt / Eduardo Nunes / Viktorya Zalewski dos Santos. In: **Cadernos de Tradução**, Porto Alegre, n. 40, p. 59-81, jan/jun 2017. [2000] Disponível em: <<https://seer.ufrgs.br/cadernosdetraducao/article/view/87208/50004>>.

THUN, Harald; ELIZAINCÍN, Adolfo. **Atlas Lingüístico Diatópico y Diastrático del Uruguay (ADDU)**. Dirigido por. Fasc. A.1. Kiel: Westensee, 2000.

TRANCOSO, Suelen Caroline; CAVALLI, Suzi Barletto; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Café da manhã: caracterização, consumo e importância para a saúde. **Revista Nutrição**. Campinas, SP. 23(5). p. 859-869. 2010.

VENY, Joan. **Introducción a la Dialectología catalana**. Barcelona: Biblioteca Universitária, 1986.

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