

A palavra paçoca tem origem tupi, e significa esmigalhar. Ela pode ser feita com muitos alimentos diferentes, além do preparo com amendoim.



Um dos alimentos mais tradicionais do Tocantins é a paçoca de carne seca, que tem a grande vantagem de manter a qualidade por vários dias, sem necessidade de refrigeração. Esse prato tem como sinônimo o nome da cidade de Arraias, que para muitos é onde se faz a melhor paçoca do Estado. Sua popularidade é antiga: ela era levada pelos cavaleiros que passavam pela região. A carne seca, cortada em cubos e frita em óleo quente, é socada no **pilão** (de preferência sem verniz), com alho picado e farinha de mandioca. Ela vai se desmanchando com o bater ritmado das mãos de pilão que se alternam – duas ou três pessoas batendo, conforme o tamanho do pilão, entre 15 a 20 minutos.

Fonte: <https://turismo.to.gov.br/gastronomia/pacoca-de-carne-de-sol/> acesso em 10/03/2019



Mulheres cabo-verdianas utilizando um pilão.

Fonte: Por DuncanCV - Flickr, CC BY-SA 2.0,

<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=2956050> acesso em 10/03/2019



Pilão de madeira

Fonte: Por Dornicke - Obra do próprio, Domínio público,

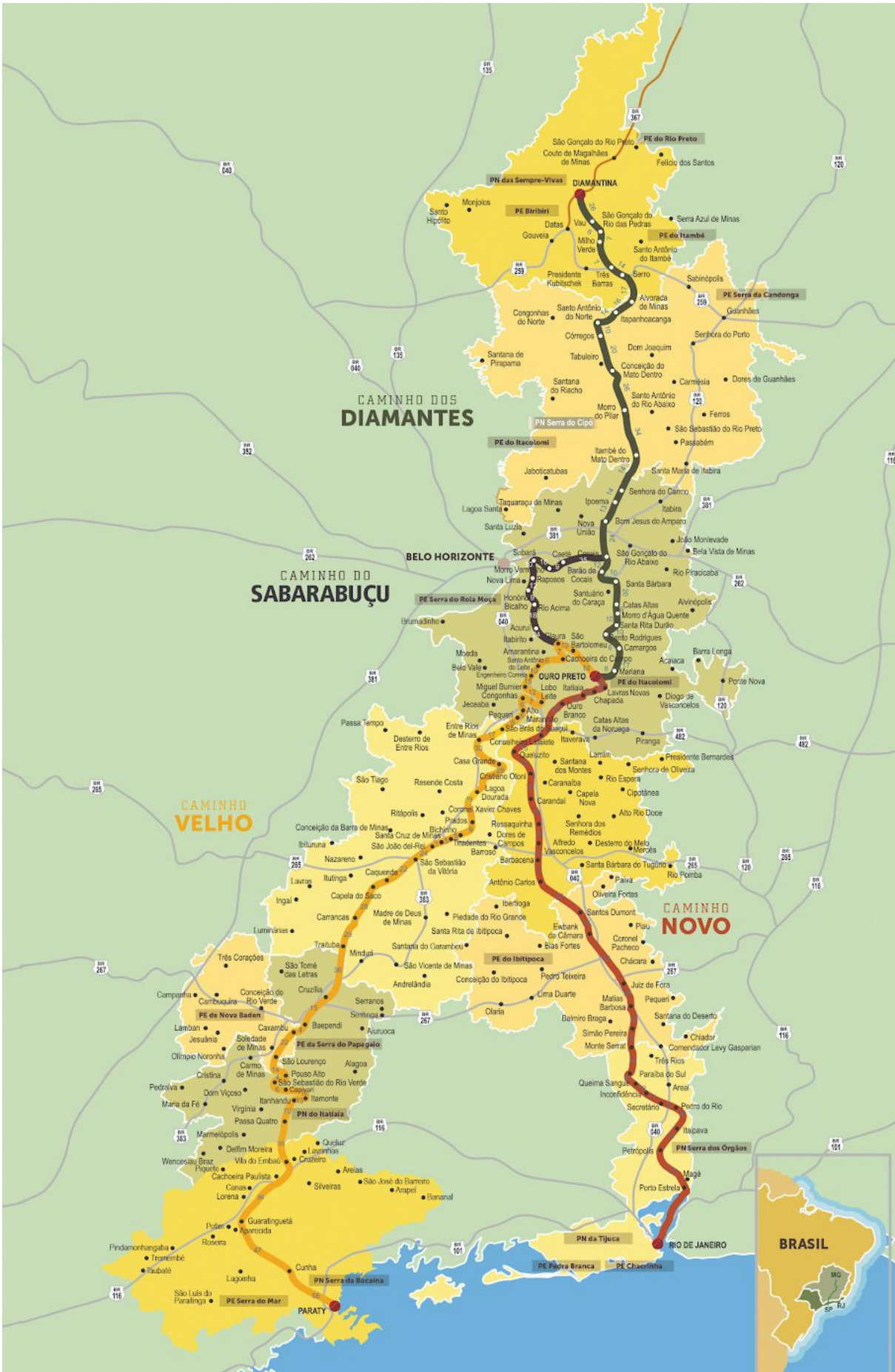
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=8252438> acesso em 10/03/2019

Os tropeiros consumiam vários pratos que utilizavam a técnica da paçoca. Socando as carnes no pilão junto com a farinha de mandioca é possível diminuir a quantidade de água no alimento, que acelera a sua degradação. Quando a carne é transformada em paçoca os tropeiros podiam guardá-la por mais tempo.

“Como os nômades tropeiros do ciclo aurífero, que saíam de Diamantina, MG, no século XVIII, com ouro e prata no lombo de burros e faziam parada nos então ranchos erguidos para recepcioná-los. Depois rumavam para o porto de Paraty, no Rio de Janeiro, onde as pedras preciosas eram embarcadas rumo à Europa. Esse roteiro é conhecido por Trilha do Ouro.

E há ainda os romeiros a carregar sua fé pelas estradas na veneração a Nossa Senhora, em Aparecida do Norte, e que vão orar também a Nossa Senhora da Santa Cabeça, em Cachoeira Paulista. Todos eles admiravam a paçoca de carne-seca salgadinha ou o franguinho caipira fácil de preparar, de carregar pelo caminho e muito saboroso, o “frango de romaria e dos tropeiros”. Para os tropeiros, a comida tinha de ser seca e durável, já que as viagens eram longas.”

Fonte: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/noticias/noticias112.html> acesso em 10/03/2019



fonte: <http://www.institutoestradaareal.com.br/estradaareal> acesso em 10/03/2019