

A COZINHA DA FILÓ: manifestações culinárias da região centro-oeste e reflexões sobre a alimentação na novela “Pantanal”

Elga Batista da Silva¹
Natasha Corrêa Guerra²

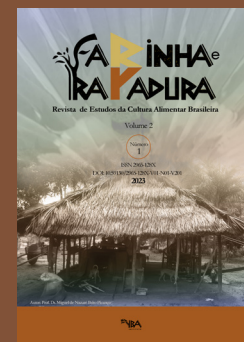
RESUMO: O objetivo do trabalho foi abordar aspectos de interesse sobre a cozinha da personagem Filó e estudar outras questões relativas à área de alimentação humana apresentadas na novela “Pantanal”. Trata-se de uma pesquisa qualitativa, cuja coleta de dados foi efetuada pelo método de Análise Televisiva Convergente (ATC). As cenas apresentavam os fazeres de receitas, como charutinhas de repolho com carne moída, chipas de queijo e muitos pães. Foram observadas preparações culinárias envolvendo vegetais cultivados na região, como batatas, mandioca, folhosos, preparações assadas como bolos e empadão goiano, além da bebida tradicional do povo pantaneiro, o tereré. Os aspectos negativos apresentados foram o consumo exacerbado de cachaça por vários personagens, além da ausência de elementos pertinentes às culturas dos povos indígenas e quilombolas da região. A novela “Pantanal” abordou aspectos diversos sobre as práticas alimentares da Região Centro-Oeste do Brasil, contribuindo para divulgar, através da audiência da Rede Globo, a cultura daquela localidade para outros estados brasileiros.

Palavras-chave: Cozinha brasileira; cozinha regional; gastronomia pantaneira; gastronomia regional

1 Dra. Em Ciência e Tecnologia de alimentos/UFRRJ. (elga.silva@hotmail.com)

2 Graduada em Agronomia/UFRRJ (eng.natashaguerra@gmail.com)

DOI: <https://doi.org/10.59130/2965-128X-V01-N01-V201-COZINHA>



FILÓ'S CUISINE: culinary manifestations of the central-west region and reflections on food in the soap opera “Pantanal”

Elga Batista da Silva
Natasha Corrêa Guerra

ABSTRACT: The objective of this work was to approach aspects of interest about the kitchen of the character Filó and to study other questions related to the area of human food presented in the soap opera “Pantanal”. This is a qualitative research, whose data collection was carried out using the Convergent Television Analysis (CTA) method. The scenes showed the making of recipes, such as cabbage rolls with ground beef, cheese chips and lots of bread. Culinary preparations were observed involving vegetables cultivated in the region, such as potatoes, cassava, leafy vegetables, baked preparations such as cakes and pie from Goiás, in addition to the traditional drink of the Pantanal people, tereré. The negative aspects presented were the exacerbated consumption of cachaça by several characters, in addition to the absence of elements pertinent to the cultures of indigenous peoples and quilombolas in the region. The telenovela “Pantanal” addressed different aspects of food practices in the Midwest Region of Brazil, contributing to disseminate, through Rede Globo’s audience, the culture of that location to other Brazilian states.

Keywords: Brazilian cuisine; Pantanal’s gastronomy; regional cuisine; regional gastronomy

INTRODUÇÃO

O Pantanal é uma área localizada na Região Centro-Oeste do Brasil, caracterizado com uma bacia de sedimentação ativa, de relevo em depressão com planícies sazonalmente inundáveis, sendo a principal característica desse bioma o pulso de inundação: águas recobrem a planície por certos meses a cada ano. De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) essa área representa um dos seis biomas brasileiros (juntamente ao Cerrado, Caatinga, Mata Atlântica, Amazônia e Pampa), ocupando cerca de 2% do território nacional, envolvendo 16 municípios dos estados do Mato Grosso e Mato Grosso do Sul. Sua principal atividade econômica é a agropecuária, dadas às características encontradas em relevo (BRAZ et al. 2020; ROSSETTO, NORA e SAITO, 2020).

Em função de sua biodiversidade e sociodiversidade, o Pantanal foi definido como um Patrimônio Nacional pela Constituição Brasileira de 1988, sítio de relevância internacional pela Convenção de Áreas Úmidas RAMSAR em 1993 e Reserva da Biosfera pela Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura (UNESCO) no ano de 2000 (NEVES, 2009).

Esse ecossistema foi escolhido pelo autor da teledramaturgia Benedito Ruy Barbosa, na década de 1990, como o principal cenário para a novela homônima pela extinta TV Manchete, obra que foi um grande sucesso de audiência e crítica na época em questão. Em 2022 foi a vez de seu neto Bruno Luperi assinar o *remake* da mesma novela, que dessa vez foi exibida pela Rede Globo e novamente obteve grande audiência por parte dos telespectadores brasileiros (DUVANEL, 2022), fato que acarretou um considerável interesse do público por vários dos elementos apresentados nessa novela, como o bioma em si, as músicas típicas, o figurino tradicional dos peões e a cultura pantaneira como um todo, através dos diversos conteúdos trazidos pelos personagens. Ainda segundo Duvanel (2022, n.p.)

Torcer para Maria Bruaca “reagir e botar um *cropped*”, trocar figurinhas de Juma e Muda no WhatsApp®, compartilhar no Twitter® os memes de Zé Leôncio e da música “Cavalo preto”... Em 2022, um Brasil polarizado conseguiu dialogar através de “Pantanal”, novela da TV Globo [...]. O folhetim conseguiu unir, na internet e no sofá, direita e esquerda, jovens e devem idosos, homens e mulheres.

Na plataforma da Globoplay (s/a), *streaming* da Globo, a obra é classificada como um drama, sendo descrita como “uma das novelas mais presentes no imaginário brasileiro, “Pantanal” é uma saga familiar sobre os Leôncio e os Marruá, que tem como cenário um dos mais ricos ecossistemas do mundo”. Dentro dessa trama é possível ressaltar a personagem Filó, a companheira do protagonista e fazendeiro Zé Leôncio na segunda fase da novela, interpretada pela atriz paraense Dira Paes. A cozinha da Filó recebeu destaque por parte da audiência, que serviu não apenas de cenário para vários diálogos entre os personagens, mas também como objeto de observação dos telespectadores tanto pela presença de produtos alimentícios reais quanto pela riqueza da cultura alimentar ali apresentada.

A cultura alimentar está diretamente relacionada à comensalidade, bem como aos saberes e fazeres praticados por uma população ao longo de gerações. Para estudá-la, de acordo com Lima, Neto e Farias (2015), torna-se necessária uma compreensão cultural e social da comida, bem como um entendimento da comensalidade e de sua importância ao longo do processo histórico e social dos povos.

Nesse sentido ressalta-se, além dos conteúdos pertinentes à cozinha de Filó, a presença de aspectos

da cultura alimentar típica da região pantaneira apresentada na novela. Segundo Machado Neto, Nascimento e Maranhão (2011) “a comensalidade no Pantanal sul-matogrossense se manifesta com base na cultura tradicional do indivíduo pantaneiro que traz em sua herança cultural o rico saber de vários povos, formando assim o seu modo de ser e de tratar aqueles que ali chegam (p.156)”.

O objetivo do presente trabalho foi abordar aspectos de interesse sobre a cozinha da personagem Filó, bem como estudar outras questões relativas à área de alimentação humana apresentadas na novela “Pantanal”.

REFERENCIAL TEÓRICO

As novelas, também denominadas telenovelas, são programas de grande audiência entre o público brasileiro, configurando como agentes potencializadores dos conteúdos transmitidos através desse tipo de obra. Faria e Casotti (2014) apontaram-na como relevantes em função de seu caráter transclassista e seu alcance em nível nacional, sendo classificadas como textos culturais, assim como filmes e músicas, que representam importantes transmissoras de valores e perspectivas na sociedade que consome essas obras.

Por definição, as novelas, sucessoras das radionovelas que foram sucesso no Brasil entre as décadas de 1940 e 1950 (VICENTE, SOARES, 2016), geralmente são consideradas “um gênero menor, perecível e descartável”, inapta à classificação de documento. “Mesmo nos tempos em que a audiência era surpreendentemente alta nos diversos estratos sociais, a novela nunca gozou de prestígio cultural” (LIMOLI, 2013).

Com relação à gênese dessa modalidade de entretenimento no Brasil, Gomes e Santana (2013) mencionaram que

As telenovelas começaram a circular no Brasil em 1951, apresentadas ao vivo e iam ao ar apenas dois dias por semana. A partir de 1963, esse fenômeno que, ainda hoje, prende a atenção de boa parte da população brasileira, passou a ser apresentado diariamente. Diferentes culturas e povos foram colocados em contato uns com os outros e transmitindo representações diversas, ora carregados de características minuciosas, ora de forma bastante generalizada e caricatural. A mídia televisiva é um veículo de comunicação de grande importância e impacto social no Brasil, devido as suas formas de expressão e aos temas predominantes que buscam retratar o cotidiano das populações. As telenovelas vêm se tornando um dos gêneros televisivos mais vistos por todas as camadas da sociedade brasileira e retratam, muitas vezes, de maneira estereotipada, as relações sociais, as religiões, os lugares e as manifestações culturais do Brasil e sua gente (2013, p.133).

Somados aos conteúdos mostrados em “Pantanal” outras novelas da mesma emissora já apresentaram atividades inerentes à alimentação humana com certo destaque, conforme apresenta o quadro 1. Em alguns desses casos, a alimentação era uma parte marcante da narrativa central da trama, diretamente relacionada aos personagens chave da novela, conforme observado em obras como “Chocolate com pimenta” (2003). De forma semelhante, produtos alimentícios como o pastel servido no bar da empreendedora Dona Jura de “O clone” (2001) e o bolo mágico de canela da confeitadeira Maria da Paz em “A dona do pedaço” (2019) também conquistaram destaque em suas respectivas tramas. Adicionalmente, narrativas sobre a operação de restaurantes (como em “O cravo e a rosa” de 2001 e “Império” de 2014) e vinícolas (“Além do tempo”, de 2015) foram mostradas em telenovelas globais.

Quadro 1. Exemplos de novelas da Rede Globo que apresentaram certas atividades inerentes à alimentação e personagens relacionados a essas práticas.

Novela	Ano de estreia	Atividades inerentes à alimentação	Personagens envolvidos com a alimentação
“A dona do pedaço”	2019	Doçaria artesanal e industrial	Maria da Paz (confeiteira)
“Além do tempo”	2015	Produção e importação de vinhos	Felipe e Livia (enólogos)
“Império”	2014	Rotinas de um restaurante comercial	Enrico e Vicente (cozinheiros)
“Chocolate com pimenta”	2003	Doçaria industrial	Margarido (confeiteiro)
“O clone”	2001	Rotinas de um bar	Dona Jura (proprietária) e Basílio (balconista)
“O cravo e a rosa”	2001	Rotinas de um restaurante comercial	Olivia (proprietária) e Vitorio (cozinheiro)

Fonte: Aplicativo do streaming Globoplay (2022).

Cabe ressaltar que as obras mencionadas no quadro 1 mostraram principalmente cenas retratando a alimentação coletiva (em bares e restaurantes) e em nível de produção industrial, sem destacar o âmbito da cozinha caseira e suas peculiaridades, sem fins comerciais, que foi o principal objeto de estudo do presente trabalho, com foco na novela dita “das oito” da Rede Globo, o sucesso intitulado “Pantanal”.

Além das novelas apresentadas no quadro em questão citam-se também outras obras da teledramaturgia da Rede Globo que foram objetos de estudo em pesquisas acadêmicas apresentando aspectos relativos à alimentação de forma mais discreta. Nesses trabalhos, embora a comida não fosse o tema central, haviam conteúdos pertinentes ao exercício da hospitalidade através da oferta de banquetes na novela “Cordel encantado” (ANDRADE, 2013), sátiras envolvendo o consumo de alimentos regionais como a carne de bode em “Aquele beijo” (GOMES e SANTANA, 2013) e a culinária de influência árabe elaborada no Brasil por cidadãos refugiados em “Órfãos da terra” (VIEIRA, BRIGNOL e CURI, 2021). Já o trabalho de Cabral (2017) abordou as representações das bebidas alcoólicas na série “Justiça”, da mesma emissora supracitada.

No caso de “Pantanal” a alimentação não era o tema central da história, que enfocava como principal trama as relações familiares e ocupacionais do personagem Zé Leôncio, um fazendeiro da região brasileira que batiza a novela. As questões relacionadas à comensalidade e culinária chamaram a atenção da audiência da atração, bem como as questões relacionadas à produção dos alimentos na região em questão.

Cabe ressaltar a riqueza cultural pantaneira no que tange não apenas em termos de recursos naturais, mas também acerca de sua gastronomia. Mara Salles destacou, no prefácio do livro “Comitiva dos sabores”, de Machado Neto (2020), a complexidade de estudar a gastronomia do Pantanal no contexto das cozinhas regionais brasileiras. Tal obra representa uma das principais referências em termos de culinária pantaneira, considerando o

número relativamente discreto de materiais acadêmicos sobre o tema.

O destaque que os assuntos ligados à alimentação recebem nas novelas não é uma novidade na mídia nacional. Cabral (2017) já havia mencionado que no Brasil a culinária ganhou centralidade nas narrativas midiáticas, inclusive através do aumento do número de *reality shows* tendo esse tema como assunto central.

METODOLOGIA

Caracterização da pesquisa

Trata-se de uma pesquisa de natureza qualitativa, cuja etapa de coleta de dados foi efetuada através do método de Análise Televisiva Convergente (ATC) com uso de análise textual e verificação de singularidades da ambiência da obra estudada (BECKER, 2019).

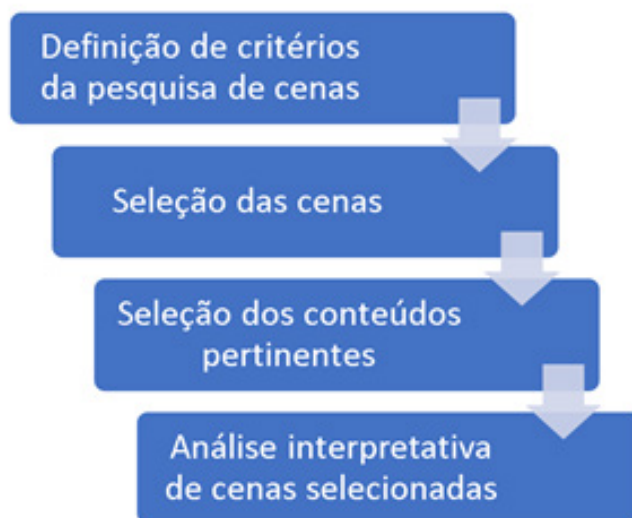
Os dados utilizados nesta pesquisa foram coletados a partir das cenas do *remake* da novela “Pantanal”, sem qualquer tipo de alusão à primeira versão da obra. As cenas foram assistidas durante a exibição original da novela e, para alcançar um maior detalhamento de certas situações, o *streaming* da Rede Globo, a plataforma Globoplay (s/a), também foi empregado para rever certos capítulos nos quais cenas com o foco em questão foram exibidas. Segundo Vieira e Murta (2017) tal plataforma configura um serviço de vídeo *ondemand* (VOD), que funciona segundo a participação ativa do espectador.

Para permitir a transcrição de algumas falas e análises dos momentos nos quais a alimentação era apresentada, foram escolhidas cenas ocorridas em locais e/ou situações específicas, a saber: a) na cozinha da Filó; b) outros espaços de convivência da casa do personagem Zé Leôncio, c) em outros espaços da fazenda de Zé Leôncio, quando mostravam churrascos e eventos da família e d) em cenas variadas nas quais os temas relacionados à alimentação eram tratados pelos personagens, seguindo metodologia adaptada de Andrade (2013).

A coleta de dados envolvendo as cenas de interesse sobre alimentação da novela “Pantanal” ocorreu em quatro etapas e a posterior análise interpretativa das cenas selecionadas (figura 1) foi realizada segundo metodologia adaptada de Rose (2002). A referida análise foi desenvolvida a partir de amostragem intencional, segundo os temas centrais da presente pesquisa (GOMES e SANTANA, 2013).

Com relação às fontes consultadas para embasar o trabalho, além de artigos e outros trabalhos acadêmicos foram utilizados vários conteúdos de *sites*, tendo em vista a contemporaneidade do tema central dessa pesquisa, cujo objeto é uma obra ficcional veiculada pela mídia.

Figura 1. Fluxograma da etapa de coleta de dados envolvendo as cenas de interesse sobre alimentação da novela “Pantanal”.



Fonte: Adaptada de Rose (2002).

Caracterização da personagem Filó e sua cozinha

Serão apresentadas informações relativas a parentes da personagem, aspectos correlatos ao seu empoderamento através da apropriação da cozinha. Sobre a caracterização da cozinha da Filó, foram listados os equipamentos, mobiliário e utensílios apresentados nesse espaço, além de preparações culinárias que fizeram parte da alimentação dos personagens da trama.

Outros aspectos de interesse relativos à área de alimentação humana

Para além das rotinas da cozinha da Filó a novela “Pantanal” apresentou ainda várias situações envolvendo outros temas relativos à área de alimentação humana, como sustentabilidade na produção rural e impactos deletérios do agronegócio, veganismo e aspectos da cultura alimentar pantaneira. Ademais, serão discutidos certos aspectos negativos relacionados à alimentação presentes na obra. Para tanto, serão apresentados registros desses conteúdos com base nas cenas da novela, empregando os mesmos procedimentos metodológicos usados para estudar as cenas ocorridas no ambiente de cozinha da personagem tema dessa pesquisa.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Caracterização da personagem Filó

A personagem apareceu tanto na primeira quanto na segunda fase da novela, mas para o presente trabalho foi considerada essa última, quando Filó foi interpretada pela atriz paraense Dira Paes (figura 2), considerando que no referido momento da trama os aspectos culinários foram ressaltados. Com relação à sua trajetória de vida

na estória, Filó inicialmente trabalhava em um prostíbulo, do qual sai para trabalhar com serviços do lar na casa da fazenda de Zé Leôncio, que posteriormente torna-se seu companheiro. Além deste, o núcleo familiar de Filó envolve ainda seu filho Tadeu e sua nora Zefa.

Figura 2. Atriz Dira Paes caracterizada como a personagem Filó, da novela “Pantanal”.



Fonte: Revista Marie Claire – Globo/João Miguel Jr. (2022)

Filó mostrava empoderamento através da apropriação da sua cozinha, bem como pela ocupação do espaço culinário da residência e também pela resistência à presença e à contribuição de terceiros nas atividades desse espaço. Quando o cozinheiro Zaquieu começou a frequentar sua cozinha Filó comportou-se de forma arredia, conforme evidenciado em frases como “Ocê me ajuda muito lembrando que ocê é hóspede aqui”. Por outro lado, o rapaz também trouxe ensinamentos à Filó, preparando pratos até então desconhecidos por ela e colocando-a no papel exclusivo de comensal e não de cozinheira.

A cozinha da Filó

Com relação aos equipamentos o fogão à lenha é item muito marcante do cenário em questão, que assim como o filtro de barro trazem uma imagem interiorana à cozinha. Em linhas gerais, o espaço apresenta uma composição vintage, que de acordo com Battezzati (2013) é estilo de personalização dos ambientes, cujas principais propriedades evidenciam os usos de artefatos do passado. Apesar disso, a cozinha apresenta uma geladeira de modelo mais contemporâneo que foge desse estilo. De acordo com Ribeiro (2018) os equipamentos elétricos só passaram a integrar as rotinas da região onde a novela ocorre a partir do século passado, quando foi instalada a rede

42 | A COZINHA DA FILÓ: manifestações culinárias da região centro-oeste e reflexões sobre a alimentação na novela “Pantanal”

elétrica em algumas áreas pantaneiras, propiciando a compra de geladeiras e *freezers* residenciais pelos fazendeiros (figura 3). De forma semelhante, o fogão industrial mostrado em diversos capítulos também não se encaixa na imagem da tradicional cozinha pantaneira.

Figura 3. Cena da novela “Pantanal” passada na cozinha da personagem Filó.



Fonte: Site do Terra (<https://rd1.com.br/curiosidades-sobre-cozinha-de-filo-em-pantanal-vem-tona-confira/>)

Ao longo do desenvolvimento da trama mais personagens passaram a fazer parte das rotinas da cozinha, como Muda, Irma, Dona Mariana, Zefa, Zaquieu e, na reta final da novela, Maria Bruaca. A cozinha estava situada no mesmo ambiente da mesa, evidenciando que tanto a culinária quanto a comensalidade dividiam um único espaço físico compartilhado pelos diversos personagens (figura 4).

Figura 4. Momento de comensalidade na cozinha de Filó na novela “Pantanal”.



Fonte: Jornal Extra (<https://extra.globo.com/tv-e-lazer/cozinha-de-filo-em-pantanal-tem-comida-de-verdade-ator-guloso-nos-bastidores-veja-curiosidades-25526165.html>)

Um aspecto que merece ser ressaltado são as cenas apresentando os fazeres de certas receitas, como charutininhos de repolho com carne moída, chipas de queijo e muitos pães (foram apresentadas diversas cenas da personagem sovando massas de panificação artesanal). Ademais, outros exemplos de fazeres mostrados em “Pantanal” são: Filó provando a comida que está sendo cozida na palma da mão e o corte lampinado dos churrascos típicos.

Cabral (2017) mencionou que quando os telespectadores acompanham uma novela podem apropriar-se do dia-a-dia de núcleos de pessoas e famílias, trazendo a impressão de que estes encontram-se próximos a quem os assiste; relação dada principalmente em função das refeições (café da manhã, jantar, festas e outros hábitos alimentares típicos da rotina).

A tabela 1 mostra exemplos de preparações culinárias e outros produtos alimentícios apresentados em cenas da novela “Pantanal”.

Tabela 1. Preparações culinárias e outros produtos alimentícios apresentados em cenas da novela “Pantanal”.

Prato principal	Guarnição de prato principal	Lanche	Bebidas
Macarrão de comitiva ¹ Carne de porco Quebra torto ² Feijão tropeiro Feijão com carnes ³ Jacaré à milanesa Churrasco pantaneiro ⁴ Charutininhos de carne moída Peixe assado	Arroz de carreteiro ⁵ Mandioca frita Mandioca cozida Batata doce Batata inglesa Farofa de ovo com linguiça Salada verde Arroz branco	Bolinho de chuva Pastel de carne moída Empadão goiano Pasteizinhos de queijo coalho com goiabada Bolos variados Rocambole Goiabada Pães caseiros Bolo de casamento Chipa	Café Sucos Cachaça Cerveja Refrigerante Tereré

Legenda: ¹Espaguete com carne de charque, bacon, caldo de legumes ou carne; ²Arroz com carne seca, cebola, farinha de mandioca e ovos; ³Também chamado de feijão gordo; ⁴Carne braseada mais seca e rígida que o churrasco tradicional gaúcho, servida em corte lampinado; ⁵Também conhecido como arroz Maria Isabel.

Conforme apresentado na tabela 1 vários itens da coluna sobre os pratos principais incluem a carne bovina, como o macarrão de comitiva (feito com carne de charque), quebra torto (carne seca), churrasco pantaneiro e charutininhos de carne moída. A pecuária é uma atividade pantaneira marcante (em especial a bovinocultura), conforme mencionado por Ribeiro (2018), quando destacou o consumo quase que exclusivo do charque e da carne

bovina congelada no Pantanal e afirmou que este tipo de alimento faz parte da dieta diária de muitos moradores da região; além do porco monteiro, uma carne de caça também utilizada nos churrascos.

Ainda sobre os pratos principais cabe destacar o macarrão de comitiva, definido por Salles apud Machado (2020) como uma iguaria típica das

comitivas que deslocam boiadas no Pantanal que deixam, entre outros legados, as comidas preparadas na hora do rancho, como o inusitado macarrão de comitiva, feito com carne de sol e macarrão quebrado e frito na própria gordura da carne. Prato de panela única, cozinhado numa só boca da trempe, simplificando a jornada (2020, p.11).

Com relação às guarnições, observaram-se preparações culinárias envolvendo vegetais cultivados na região, como batatas, mandioca e folhosos. Embora não tenha sido apresentada na trama, a agricultura se faz presente no Pantanal, mesmo diante de certas restrições dessa região. Segundo Rossetto, Nora e Saito (2020) os solos da planície do bioma em questão apresentam limitações à lavoura, mas as bordas da planície e os planaltos adjacentes permitem as práticas agrícolas, com espécies como a cana-de-açúcar, soja, mandioca, arroz e milho.

Sobre os lanches, destacam-se as preparações assadas como vários tipos de bolos e empadão goiano, que é uma preparação culinária muito presente nas mesas da Região Centro-Oeste cuja receita contempla “uma massa diferente da massa podre típica de empadas em outros locais, bem recheada que costuma ter a guariroba, frango, palmito” (CARMO, 2022, p.11). Já os pasteizinhos de queijo coalho com goiabada contêm um recheio também presente na cozinha mineira, popularmente conhecido como Romeu e Julieta, servido não apenas como recheio mas também como sobremesa em residências e serviços de alimentação de todas as Regiões brasileiras (OLIVEIRA, 2022).

Cabe ressaltar um alimento presente tanto no lanche quanto no café da manhã, a chipa: trata-se de uma preparação emblemática da cozinha de fronteira entre o Paraguai e no Brasil, sendo popular também na Bolívia, caracterizada como uma massa de queijo caipira e polvilho doce, cujo formato lembra o de uma ferradura, bem assada e seca (MACHADO NETO, 2020).

Para além das refeições da rotina a produção de alimentos para alguns eventos foi mostrada, como no caso do aniversário de Jove e também de seu casamento, quando foi possível perceber um maior movimento na cozinha da fazenda, o que pode ser justificado pela distância das fazendas pantaneiras das cidades de maior densidade demográfica, fato que dificulta a prestação de serviços como, por exemplo, *catering* para ocasiões festivas. Também por ocasião do aniversário supracitado foi possível observar a presença de refrigerantes, com uma nítida propaganda do fabricante desse produto.

Entre as bebidas também foi possível observar a ingestão do tereré, que segundo Machado Neto (2020) é a bebida mais tradicional do povo pantaneiro: mate (*Ilexparaguariensis*) servido com água gelada (“cozinha-se erva-mate verde e açúcar até que ela caramelize”, p.68). Esse mesmo autor ressaltou os aspectos de comensalidade pertinentes ao consumo do tereré, quando afirmou que ele “ressalta os laços de convivência, reforça a amizade [...] A roda (para consumo da bebida) acontece regularmente nas fazendas e nas comitivas, pontuando a jornada de trabalho com um momento descontraído de descanso coletivo” (p.68).

Ainda sobre a representação da comida na mídia, nas novelas é comum o uso de produtos alimentícios

cenográficos, mas em Pantanal praticamente todos esses itens eram reais (exceto os ovos que apareciam acondicionados em cestos); também na estrutura da cozinha haviam temperos e estrutura hidráulica real (MARTINS, 2022; PARELLÓ, 2022).

Outros aspectos de interesse relativos à área de alimentação na novela “Pantanal”

Além da mesa da Filó a cultura alimentar local também se fez presente nos churrascos da fazenda de Zé Leôncio, acompanhados de rodas de viola. Nesses eventos era possível observar, além do preparo do churrasco em si, o corte lampinar, que segundo Machado Neto (2011) é o ato de cortar a carne em pequenos pedaços, obtido através da posição enviesada da faca, que permite que a proteína seja retalhada em lascas. É considerado um tipo de corte tradicional da região, feito em carne do churrasco pantaneiro, sendo, portanto, tipicamente brasileiro.

De acordo com Machado Neto, Nascimento e Maranhão (2011) no Pantanal, uma região de baixa densidade demográfica, os momentos de comensalidade e convivialidade festiva resguarda um aspecto simbólico de construção de laços sociais e de força identitária; ressaltando a relevância de encontros como os churrascos, a roda do tereré, a carneada, os leilões e os bailes. Nestas ocasiões festivas da região os laços sociais são fortalecidos pela convivência e propiciam um sentido de pertencimento. Ainda segundo Machado Neto, Nascimento e Maranhão

O churrasco pantaneiro, caracterizado por carnes bovinas, linguiça pantaneira assados em brasas dispostas em um buraco sob a trempe de bambu é realizado em dias de carneada, baile, casamento e momentos de confraternização nos leilões agropecuários. De grande proporção, constitui importante evento agregador da comunidade local [...] Por conta da carne magra, oriunda de animais criados no campo, que levam uma vida mais agitada do que os animais confinados e, também, por ser de praxe deixar a carne mais bem passada, a carne do churrasco pantaneiro apresenta-se muito saborosa e mais dura que a do churrasco gaúcho. O tempo de exposição ao calor faz com que essa carne perca mais líquidos concentrando mais seu sabor, mas deixa-a mais dura – característica do churrasco pantaneiro. A carne é somente temperada com sal pantaneiro, o que a torna ligeiramente mais seca, lembrando o preparo indígena do moquéim (2011, p.150).

Também chamam a atenção na trama as comitivas, cuja alimentação é apresentada de maneira rápida, mas que será aqui mencionada em função da importância que esse tipo de trabalho tem no Pantanal. De acordo com Machado Neto (2011) comitiva é o ato de transportar bovinos até áreas onde não entram caminhões, de uma fazenda a outra, durante vários dias segundo o destino do gado. Leite (2010) entrevistou peões de comitiva e verificou que os principais alimentos consumidos por esses trabalhadores nessa ocasião eram macarrão com carne, arroz, feijão, macarrão tropeiro, carreteiro (arroz de carreteiro) – arroz, carne seca, temperos (alho, cebola e sal)– e o café, todas preparações culinárias de fácil execução considerando as condições dificultosas de elaboração em meio à realização das comitivas, que não dispõem de uma estrutura de cozinha convencional.

Um outro ponto que atraiu a atenção da audiência foi o “eventual” veganismo de Jove, que chegou ao Pantanal afirmando que não comia carne proveniente da pecuária em uma cena na qual o rapaz recusou a oferta desse alimento em um churrasco que seu pai organizara em sua homenagem. Também em uma cena na cidade de Campo Grande, quando Jove estava almoçando em uma churrascaria *self service*, em seu prato não havia carne. Entretanto, quando sua namorada Juma preparava refeições com carnes oriundas da caça, Jove consumia tais proteínas sem hesitação, visto que a moça caçava apenas para sua própria subsistência. Segundo Ribeiro (2018) a

caça é tida como um ato social secular para os pantaneiros, para os quais tal atividade não representa uma agressão ou um crime ao ambiente, mas uma forma de se relacionar com a natureza; excetuando-se a prática criminosa de abate de animais silvestres no Pantanal, como a caça a onça pintada.

Adicionalmente, em vários capítulos a novela apresentou, principalmente a partir de Jove, um amplo discurso sobre sustentabilidade ambiental, quando defendia a adoção de práticas de menor impacto ao meio ambiente nas fazendas de seu pai, Zé Leôncio (inter-relacionadas à produção de alimentos), inclusive nas propriedades situadas fora do bioma tema da obra. Em menor escala, o personagem Velho do Rio também abordava, de maneira poética (incluindo o uso de parábolas), aspectos correlatos à preservação ambiental em detrimento à intervenção humana. Nesse contexto Juliano et al. (2022, p.01) ressaltaram que “o Pantanal é o cenário ideal para ações de conservação e uso da biodiversidade local, num contexto que inclui história, povos originários, guerra, turismo, agropecuária, gastronomia e beleza natural”

Aspectos negativos em “Pantanal” correlatos à alimentação humana

Em inúmeras cenas foi possível observar o consumo exacerbado de cachaça ao longo do dia por vários personagens, inclusive sem a presença de alimentos para acompanhar tal ingestão, fato que pode contribuir para a naturalização desse hábito e conseqüente alcoolismo. A pesquisa de Cabral (2017) também discutiu as representações das bebidas alcoólicas em uma outra obra da teledramaturgia, a série “Justiça” também exibida pela Rede Globo, na qual as cenas mostrando a ingestão de bebidas alcoólicas não era tidas como algo natural do cotidiano dos personagens, além de não servir como um elemento formador da personalidade da maioria desses.

Já em “Pantanal” foi possível perceber que o consumo da cachaça era algo corriqueiro, inclusive sendo esta bebida ofertada como *welcome drink* tanto na fazenda de Zé Leôncio quanto na propriedade de Tenório, mocinho e vilão da novela, respectivamente, os dois principais núcleos da trama. Também os peões da trama tinham por hábito o consumo da cachaça branca em seu dia-a-dia, tendo, em certos momentos, seu comportamento influenciado pela ingestão alcoólica, como na cena ocorrida no casamento de Jove quando Alcides bebe além da medida e inicia uma briga. Nesse contexto, cabe mencionar a influência negativa no que tange à frequente naturalização desse tipo de bebidas na trama, considerando os impactos deletérios do alcoolismo. Para Gomes e Santana

As representações geradas pela mídia são frutos da retratação de coisas comuns, que se traduzem em implicações na vida cotidiana. Os comportamentos adotados por pessoas influenciadas pelos meios de comunicação de massa são resultantes do modo como representam socialmente esse objeto ou comportamento e do significado que ele adquire em suas vidas (2013, p.133).

Apesar do relevante papel da novela “Pantanal” enquanto divulgadora da cultura sul-matogrossense cabe mencionar como um ponto negativo da obra: a ausência de personagens e demais elementos pertinentes às culturas dos povos indígenas e quilombolas da região, inclusive em termos de alimentação. De acordo com Rossetto, Nora e Saito (2020) e Rossetto e Girardi (2015) para além da diversidade na fauna e flora, deve-se ressaltar a diversidade cultural dos povos pantaneiros, considerando que subsistem nesse espaço geográfico povos indígenas, além de pescadores profissionais artesanais, quilombolas, ribeirinhos, comunidades tradicionais que resguardam a tradição na utilização da natureza e em aspectos da cultura material e imaterial. Tal prática poderia servir para não apenas divulgar, mas também para fortalecer aspectos correlatos à cultura alimentar da área geográfica onde a estória

de “Pantanal” se desenvolve, especialmente quando são considerados os saberes e fazeres culinários dos povos originários e quilombolas supracitados.

Ainda sobre os referidos aspectos negativos cabe ressaltar a fala de Limoli (2013), que apontou a propriedade da telenovela veicular não apenas entretenimento, mas também informação, configurando, portanto, uma potencial fonte de conhecimento, especialmente se tratando das “novelas das oito”. Essa premissa fortalece a importância das novelas, especialmente aquelas de ampla audiência como “Pantanal”, como fontes de conteúdo comportamental, cultural e, eventualmente, político.

CONCLUSÃO

Embora não tenha a alimentação humana como tema central foi possível perceber que a novela “Pantanal” abordou aspectos diversos sobre as práticas alimentares da Região Centro-Oeste do Brasil, contribuindo para divulgar, através da ampla audiência inerente às obras da Rede Globo em horário nobre, a cultura daquela localidade para outros estados brasileiros. Observou-se através das cenas apresentadas não apenas na cozinha da personagem Filó, mas também nas narrativas trazidas em churrascos, comitivas, eventos e outros momentos da trama diversas preparações culinárias típicas, com ênfase aos produtos de origem animal.

Cabe ainda ressaltar outras questões para além da cultura alimentar pantaneira também apresentados na novela, como os impactos negativos do alcoolismo, a complexidade da implementação das práticas sustentáveis em fazendas de gado e os desdobramentos do veganismo. Nesse sentido, essa é uma outra iniciativa que merece destaque uma vez que a abordagem de temas de tamanha relevância em obras nesse formato na televisão aberta não é algo muito recorrente na mídia brasileira. Conclui-se que “Pantanal” pode oferecer ao espectador não apenas o entretenimento relacionado aos conflitos pessoais dos personagens centrais da trama e belas paisagens naturais, mas também conteúdos relevantes sobre a cultura alimentar da Região onde a estória se desenvolve.

Artigo recebido em 11 de maio de 2023.

Aprovado para publicação em 17 de julho de 2023.

REFERÊNCIAS

- ANDRADE, D. A. C. A hospitalidade nos sertões de “Cordel Encantado”. **Revista Hospitalidade**, v. X, n.02, p.234 - 248, 2013.
- BATTEZZATI, L. C. **A personalização dos ambientes domésticos através do uso dos estilos vintage e retrô na decoração contemporânea**. 2013. 181 f. Dissertação. Mestrado em Tecnologia. Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Curitiba, 2013.
- BECKER, B. Análise Televisual Convergente: um procedimento metodológico para leitura crítica dos processos comunicativos de telejornais e programas televisivos. **Galaxia**, n.42, p. 69-81. 2019.
- BRAZ, A. M.; MELO, D. S.; BONI, P. V.; DECCO, H. F. A estrutura fundiária do Pantanal brasileiro. **Finisterra**, v.55, n.113, p.157 – 174, 2020.
- CABRAL, M. A. A representação da comida e da bebida alcoólica na série Justiça: efeitos e sentidos em uma série da televisão brasileira. *In: Congresso Internacional Comunicación y Pensamiento. Internet y redes sociales: nuevas libertades nuevas esclavitudes*. Simposio 6 (2º. 2017. Sevilla). Cap.VIII, p.112 – 126. 2017.
- CARMO, W. G. A. **Gastronomia goiana: um estudo sobre como potencializar o turismo gastronômico da capital**. 2022. 23 p. Trabalho de Conclusão de Curso. Curso de Especialização em Gestão do Serviços de Hospitalidade. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás, 2022.
- DUVANEL, T. **Por que ‘Pantanal’ fez tanto sucesso? Atores, autor e crítica refletem sobre pontos altos e baixos do remake**. 2022. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/cultura/televisao/noticia/2022/10/por-que-pantanal-fez-tanto-sucesso-atores-autor-e-critica-refletem-sobre-pontos-altos-e-baixos-do-remake.ghtml>. Acesso em: 20 out. 2022.
- FARIA, M. D.; CASOTTI, L. M. Representações e estereótipos das pessoas com deficiência como consumidoras: o drama dos personagens com deficiência em telenovelas brasileiras. **Revista O&S**, v.21, n.70, p. 387 – 404, 2014.
- GLOBOPLAY.**Pantanal**. 2022. Disponível em <https://globoplay.globo.com/pantanal/t/wM9wJbjHJN/>. Acesso em: 10 out. 2022.
- GOMES, A. R.; SANTANA, J. S. Retratos do sertão: as representações do sertão nas telenovelas e suas implicações educacionais. **Revista Temas em Educação**, v.22, n.01, p. 130-145, 2013.
- JULIANO, R. S.; EGITO, A. A.; ARAÚJO, F. A. S; RUIZ, M. A. Bovino Pantaneiro: o melhor do Pantanal traduzido em pecuária, cultura, tradição e biodiversidade. **Revista RG News**, v.08, n.01, 2022.
- LEITE, M. O. F. **Comitiva de boiadeiros no Pantanal Sul-Mato-Grossense: modo de vida e leitura de paisagens**. 2010. 232 p. Dissertação. Programa de Pós-graduação em Ciência Ambiental. Universidade de São Paulo. 2010.

LIMA, R. S.; NETO, J. A. F.; FARIAS, R. C. P. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra**, v.10, n.03, p.507 – 522, 2015.

LIMOLI, L. As virtualidades do segredo na novela das oito. **Estudos Linguísticos**, v.42, n.03, p.1440–1449, 2013.

MACHADO NETO, P. C. M. **Cozinha Pantaneira – comitiva dos sabores**. 1a. ed. São Paulo: BEI Editora, 2020.

MACHADO NETO, P. C. M.; NASCIMENTO, R. C.; MARANHÃO, R. F. A. A gastronomia pantaneira na Fazenda Santa Maria e seu entorno (Mato Grosso do Sul/Brasil). **Revista Hospitalidade**, v.VIII, n.02, p. 147-157, 2011.

MACHADO NETO, P. C. M. **Cozinha pantaneira e comensalidade no pantanal sul-matogrossense**.2011. 111p. Dissertação. Programa de Pós-graduação em Hospitalidade. Universidade Anhembi Morumbi. 2011.

MARTINS, V. **Produtora revela detalhes sobre as refeições servidas no remake de ‘Pantanal’**. 2022. Disponível em: <https://www.metroworldnews.com.br/entretenimento/2022/06/23/produtora-revela-detalhes-sobre-as-refeicoes-servidas-no-remake-de-pantanal/>. Acesso em: 26 out. 2022.

NEVES, A. C. O. Conservation of the Pantanal wetlands: the definitive moment for decision making. **Ambio**, v.38, n.02, p. 127-128, 2009.

OLIVEIRA, S. S. A. **Processamento do queijo de coalho com doce de goiaba (Psidiumguajava) do tipo cascão**. 2022. 59 p. Monografia. Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Centro de Tecnologia, Departamento de Engenharia Química, Curso de Engenharia de Alimentos. 2022.

PARELLÓ, D. **Cozinha de Filó, em ‘Pantanal’, tem comida de verdade a ator guloso nos bastidores; veja curiosidades**. 2022. Disponível em: <https://extra.globo.com/tv-e-lazer/cozinha-de-filo-em-pantanal-tem-comida-de-verdade-ator-guloso-nos-bastidores-veja-curiosidades-25526165.html>. Acesso em: 26 out. 2022.

REVISTA MARIE CLAIRE. **Dira Paes celebra sua Filó: “Sinto que o Pantanal está morando em mim”**.2022.Imagem cedida pelaGlobo/João Miguel Jr. Disponível em:<https://revistamarieclaire.globo.com/Cultura/noticia/2022/04/dira-paes-celebra-sua-filo-sinto-que-o-pantanal-esta-morando-em-mim.html>. Acesso em: 15 out. 2022.

RIBEIRO, M. A. A espetacularização da natureza no Pantanal. **Interações**, v.19, n.04, p. 803-812, 2018.

ROSE, D. Análise de imagens em movimento. In: Bauer, M. W.; Gaskell, G. Pesquisa **Qualitativa em texto, imagem e som: um manual prático**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.

ROSSETTO, O. C.; NORA, G. D.; SAITO, C. H. Desenvolvimento (in)sustentável do Pantanal brasileiro: regionalização e políticas públicas (1970-2018). **Terra Livre**, n.54, v.01, p.434-476, 2020.

ROSSETTO, O. C.; GIRARDI, E. P. Trajetória e resiliência dos povos indígenas do Pantanal Brasileiro. In: Rossetto, O. C.; Tocantins, N (Orgs.). **Ambiente Agrário do Pantanal Brasileiro: Socioeconomia e Conservação da Biodiversidade**. 1a. Ed. Porto Alegre: Compasso-Lugar, Cultura, 2015. p.197-239.

ROSSETTO, O. C. Sustentabilidade ambiental do Pantanal Mato-Grossense: interfaces entre cultura, economia e globalização. **Revista Nera**, ano 12, n.15, p.88 – 105, 2009.

Vicente, E.; Soares, R. L. Entre o rádio e a televisão: gênese e transformações das novelas brasileiras. **E-Compós**, v.19, n.02, 2016.

VIEIRA, M. A.; BRIGNOL, L. D.; CURI, G. O. A recepção da telenovela Órfãos da Terra: entre a interculturalidade e a manutenção de estereótipos na representação de identidades migrantes. **C&S – São Bernardo do Campo**, v.43, n.03, p.137-167, 2021.

VIEIRA, A. V.; MURTA, C., M. G. Globo Play: a plataforma da Rede Globo. **Revista GEMInIS**, [S. 1.], v.08, n.02, p.31 – 47, 2017.