

FARINHA e TRAPADURA

Revista de Estudos da Cultura Alimentar Brasileira

Volume 2

Número
1

ISSN 2965-128X

DOI: 10.59130/2965-128X-V01-N01-V201

2023

Autor: Prof. Dr. Miguel de Nazaré Brito Picanço

Copyright © 2023

Farinha e Rapadura Volume 2 - Número 01 - Todos os direitos reservados.

ISSN: 2965-128X

DOI: 10.59130/2965-128X-V01-N01-V201

Arte: Capa e Diagramação: Roque de Ávila Jr.

Fotografia da Capa: **Prof. Dr. Miguel de Nazaré Brito Picanço**

EQUIPE EDITORIAL

- EDITOR CHEFE:

Prof. Dr. Miguel de Nazaré Brito Picanço

- CONSELHO EDITORIAL :

Dr. Carlos Dias Junior

Dra. Célia Maria Patriarca Lisboa

Dra. Cláudia Maria de Moraes Santos

Dra. Luana de Sousa Oliveira

Dra. Maria Clara Prata Gaspar

Dra. Maria Eunice Maciel

Dr. Rafael Ferro

Msc. Rafael Reckziegel de Lucena

Dra. Rosana Ines Mieres

Dra. Paola Stefanutti

- SECRETÁRIA EXECUTIVA:

Ana Alice Silveira Corrêa

- DIAGRAMAÇÃO:

Roque de Ávila Jr.

- CONTATO DA EQUIPE:

E-mail: rev.farinaerapadura@gmail.com



APRESENTAÇÃO

Com muita alegria apresento a nova edição da revista Farinha e Rapadura, a qual, por meio quatro artigos, dois ensaios e um ensaio fotoetnográfico, ajuda a compreender a comida e o comer como fatos sociais totais (MAUSS, 2013), os quais, apesar da importância cultural e complexidade social, tardaram a ocupar lugar de relevância e reconhecimento pelas ciências, particularmente pelas ciências sociais, como a Antropologia.

Apesar de tardiamente, a comida tem se constituído como um campo promissor de pesquisa, conquistando a adesão de antropólogos e outros estudiosos, os quais, desde uma perspectiva socioantropológica e outros olhares compreendem as vivências emaranhadas coma comida e com o ato de comer como práticas que superam dimensões meramente biológicas e nutricionais, afirmando que quando comemos não nos nutrimos apenas de glicídios, lipídios, protídeos; mais que isso, aocomermos “nutrimo-nos” de significados e sentidos que comunicam modos muito particulares de viver e estar no mundo (CONTRERAS e GRACIA, 2011). Por isso utilizamos o termo comida e não alimento para reforçar o traço de sociabilidade proporcionada pela comida em situações coletivas, como a comensalidade (PICANÇO, 2023).

Nesses termos, compreendemos a comida como uma chave de leitura do mundo e da vida, ocupando lugar fulcral na cultura das sociedades. Assim, quando aprendemos sobre uma dada comida ou sobre os modos de comer de um povo, também estamos conhecendo sobre seus modos de plantar, colher, fazer, degustar e compartilhar a vida. Quando pensamos sobre as particularidades do mundo da comida, somos convidados a refletir sobre o espaço, a paisagem, o território, a região

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

e o lugar onde ela (a comida) habita e se faz habitada.

Portanto, esta edição se constitui em lugar de acolhimento de trabalhos e de experiências acadêmicas que falam, contam e comunicam modos de comer e viver, particularmente nos territórios brasileiros e outros lugares. Serão trabalhos que versão sobre a comida como lugar de pertencimento e resistência e que estabeleçam diálogos conceituais, teóricos e empíricos entre antropologia e outras abordagens, conforme descrevo no que segue.

O primeiro artigo, de autoria do professor doutor Carlos Dias Júnior em coautoria com Ana Clara Favacho Dias, sob o título “O Jabuti e a comida sacrificial: o consumo do jabuti na castanha em Baião-Pará” versa sobre o consumo do prato Jabuti na Castanha durante a festa de Nossa Senhora do Carmo na comunidade do Bairro do Limão neste município. O objetivo do estudo era mostrar a sociabilidade que gira na festa em torno do alimento e como o jabuti na castanha configura um prato de oferta e de sacrifício, incluindo vários momentos desde a captura do animal, a produção do prato e a oferta para a festa da santa.

Em seguida a edição traz o artigo do pesquisador Maurício Lopes Rolim Junior, com o título “A torta frita como uma comida emblemática do povo uruguaio”. O trabalho é de cunho etnográfico e se inscreve no campo da antropologia da Alimentação. Discorre sobre uma comida distintiva da cultura uruguaia, por meio da qual os uruguaiois se sentem representados como povo. Trata-se da torta frita, uma iguaria simples e econômica, a qual, apesar de não ser, necessariamente, degustada todos os dias funciona como marcador cultural da vida social dessa gente uruguaia. O autor se propõe a descrever como a torta frita se há constituído como comida emblemática do povo uruguaio.

O terceiro artigo tem como título “A cozinha da Filó: manifestações culinárias da Região Centro-Oeste e reflexões sobre a alimentação na novela Pantanal”, de autoria da professora e doutora Elga Batista da Silva em coautoria com Natasha Corrêa Guerra. O trabalho discorre sobre a cozinha da personagem Filó e estudando 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).

Na sequência está o artigo, cujo título é “A carne suína e a tradicional festa do porco na lata”, de autoria do pesquisador Marcelo Porta Capellari em coautoria com Jair Mendes Pereira Júnior. Os autores caracterizam a carne suína em seus aspectos sensoriais, físico-químicos e nutricionais além de situar o produto no mercado nacional e mundial com uma breve análise da conjuntura econômica atual, para então discutir as tradições culinárias ligadas ao consumo da carne suína, em especial do prato da culinária brasileira “Porco na Lata”, tradicionalmente festejado na Festa Nacional do Porco na Lata, realizada pela Prefeitura Municipal de Mandaguaçu, no estado do Paraná.

O quinto trabalho é um ensaio de autoria da professora Auda Edileusa Piani Tavares, com o título “A abóbora, o desencanto e as táticas de sobrevivência”, versa sobre O relato de uma mulher diante da escassez do alimento gera questões socioculturais e antropológicas relacionadas à alimentação e à segurança alimentar. Aborda a importância do saber culinário tradicional e como ele está intrinsecamente ligado aos aspectos culturais de uma comunidade e a formação de uma identidade cultural.

O texto seguinte, também é um ensaio de autoria de Fernanda da Silva Aniceto Arbex, cujo título é “História do prato galinha com quiabo e angu”. O ensaio aponta para o prato “galinha com quiabo e angu” como uma comida de Minas Gerais, descrevendo sobre a origem de seus ingredientes e seus movimentos históricos.

Por fim, apresento o ensaio Etnofotográfico intitulado “Plantando raízes de resistências: saberes alimentares em comunidades tradicionais do rio São Francisco, norte de Minas Gerais” de autoria do pesquisador Adinei Almeida Crisóstomo, o qual, por meio de narrativas imagéticas, conta sobre as práticas dos roçados nas vazantes, ilhas e beira rio para a produção dos alimentos, mostrando as relações de uso e manejo dos diferentes ambientes de paisagem, se relacionam e são influenciados pela dinâmica das cheias do Rio São Francisco, particularmente as Comunidades: Quilombo de Praia (Comunidade a qual realizo a pesquisa de campo de doutorado), Comunidade Vazanteira da Ilha de Pau de Léguas, Quilombo da Lapinha e Comunidade Pesqueira e Vazanteira de Canabrava, todas localizadas nos municípios de Matias Cardoso, Manga e Buritizeiro.

Miguel de Nazaré Brito Picanço

REFERÊNCIAS

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas**. São Paulo: Cosac Naify, 2013.

PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito Picanço. **Os ciclos rituais e rotas do beiju na Semana Santa em Araí, na Amazônia Atlântica**. Revista Mosaico, v 15, N. 23, p.120-146. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/mosaico/article/view/88670>.

O JABUTI E A COMIDA SACRIFICIAL: o consumo do jabuti na castanha em baião-pará

Carlos Dias Júnior¹

Ana Clara Favacho Dias²

RESUMO: Este estudo é fruto de pesquisa iniciada em 2020 na cidade de Baião no Pará. O estudo foca, inicialmente, no consumo do prato Jabuti na Castanha durante a festa de Nossa Senhora do Carmo na comunidade do Bairro do Limão neste município. O objetivo do estudo era mostrar a sociabilidade que gira na festa em torno do alimento e como o jabuti na castanha configura um prato de oferta e de sacrifício, incluindo vários momentos desde a captura do animal, a produção do prato e a oferta para a festa da santa. Foram entrevistadas algumas pessoas da comunidade, foi feita observação do processo de preparo, das narrativas e da organização dos cardápios de cada dia da festa. O jabuti na castanha, por algumas características observadas se configurou como um prato sacrificial e um prato que carrega valores de identidade da cidade e de diversos outros momentos de sociabilidade comensal.

Palavras-Chave: Jabuti na Castanha; Alimento; Sacrificial; Baião-Pará..

¹ Doutor em Antropologia pelo Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia da UFPA. Professor da Universidade Federal do Pará. Vice-Líder do ALERE (Grupo de Pesquisa em História da Alimentação e do Abastecimento na Amazônia). Email: carlosdias@ufpa.br

² É discente de Licenciatura em História na UFPA e membro do Grupo de Pesquisa ALERE (Grupo de Pesquisa em História da Alimentação e do Abastecimento na Amazônia).



THE JABUTI AND THE SACRIFICIAL FOOD: the consumption of the jabuti with brazil nut milk in baião-pará

Carlos Dias Júnior

Ana Clara Favacho Dias

ABSTRACT: This study is the result of research started in 2020 in the city of Baião in Pará. The study focuses, initially, on the consumption of the dish Jabuti with Brazil Nut milk, during the feast of Nossa Senhora do Carmo in the community of Bairro do Limão in this city. The objective of the study was to show the sociability that revolves around food at the feast and how the jabuti in the chestnut configures a dish of offering and sacrifice, including various moments from the capture of the animal, the production of the dish and the offering for the feast. from the saint. Some people from the community were interviewed, observation was made of the preparation process, the narratives and the organization of the menus for each day of the party. The jabuti in the chestnut, due to some observed characteristics, was configured as a sacrificial dish and a dish that carries identity values of the city and of several other moments of diner sociability.

Keywords: Jabuti with Brazil nut milk; Sacrificial Food; Baião-Pará.

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

INTRODUÇÃO

Existem alguns estudos que se debruçam sobre o consumo de quelônios na Amazônia. Estes estudos são oriundos de diversas áreas, com destaque para a História. Existem, também, muitos textos de viajantes que descrevem as diversas formas de apreensão, preparo, consumo e comercialização destes animais, mas existem poucos estudos sobre o consumo do jabuti.

Este texto é fruto do início de uma pesquisa que começou em 2020 e que tem por objetivo descrever o consumo do prato conhecido como “jabuti na castanha” na cidade de Baião, no Pará, e compreender se o consumo desse prato o caracteriza como comida sacrificial. A motivação deste estudo é o consumo deste prato em muitos momentos de encontro, festa e sobretudo em festividades de santos. Para um primeiro momento escolhemos uma comunidade religiosa chamada “Nossa Senhora do Carmo” e que fica localizada no Bairro do Limão no município de Baião-Pará.

Para esta pesquisa utilizamos formulários no *Google Forms*¹ observação de campo e pesquisa em grupos de *whatsapp* da comunidade. Estas observações foram feitas em dois momentos: no ano de 2020 e no ano de 2021, durante a realização da festa religiosa e ainda sob forte influência da pandemia de covid-19. A pesquisa, hoje, segue coletando dados no município de Baião com intuito de pensar em outros elementos como identidade e pertencimento através do alimento.

Neste artigo, fruto do processo da pesquisa, iremos discutir o sacrifício, tendo como base o trabalho de M. Mauss e H. Hubert (2005), tentando compreender se a estrutura descrita do sacrifício tem relações com um dos rituais de comensalidade que envolvem o consumo do prato jabuti na castanha.

O CONSUMO DO JABUTI E O JABUTI NA CASTANHA

Baião é um município do Estado do Pará, localizado no chamado “Baixo Tocantins”². Sua população estimada em 2021 é de pouco menos de 50 mil habitantes (IBGE, 2021). Essa população está dividida em campo e cidade, ficando em torno de 50% para cada. Portanto, Baião é um município que tem uma influência muito grande de sua zona rural. A zona rural do município é formada por diversas vilas que estão localizadas em ilhas, colônias³ etc.

A atividade agrícola no município é muito presente, destacando-se as culturas do açaí, cacau e principalmente a da pimenta-do-reino. Entre as muitas atividades ainda podemos encontrar a caça e a pesca. Nesta pesquisa, como dito anteriormente, focamos em dois tipos de coleta de dados: 1) aquele fornecido pelos formulários eletrônicos distribuído para vários moradores de Baião; 2) aqueles coletados *in loco*, por ocasião das festividades de Nossa Senhora do Carmo, no bairro do Limão, na mesma cidade. Neste segundo item, ainda coletamos dados no grupo de Whatsapp da comunidade.

Iremos nos ater principalmente no consumo do jabuti (espécie *chelonoides carbonária e denticulata*) e do prato jabuti na castanha. O nome desse quelônio vem do tupi *iaivotí* que significa “o que não bebe”. Seu nome deriva da sua capacidade de sobreviver vários dias sem beber ou

comer. Em alguns documentos de naturalistas dos séculos XVIII e XIX encontramos também o termo “tartaruga da terra”. Nas mitologias indígenas o jabuti sempre era associado ou era a personificação de uma personagem indestrutível. Essa referência pode ser encontrada na obra de C.F. Hart (1875) na qual o jabuti aparece como um animal que servia de alimento e que também faz jus a sua fama de forte e esperto:

O jabuti, como lhe chamam os portugueses, ou *yauti*, como o denominam na língua geral, é uma pequena espécie de cágado, muito comum no Brasil e de grande apreço como alimento. É um animal de pernas curtas, vagaroso, débil e silencioso; entretanto, representa na mitologia do Amazonas o mesmo papel que a raposa na do Velho Mundo. Inofensivo e retraído, o jabuti, não obstante, aparece nos mitos da língua geral como vingativo, astucioso, ativo, cheio de humor e amigo de discussão. ” (HART, 1920, p.466).

Em seu livro, o autor reescreve narrativas indígenas coletadas que tem o jabuti como personagem. Essas narrativas, em geral, sugerem a esperteza e astúcia do jabuti. Além de toda a representação que o animal poderia ter para as diversas populações indígenas, ele era também fonte de alimento. Muitas descrições de viajantes dos séculos XVIII e XIX mostram como ele era uma carne apreciada. Então, podemos compreender que o consumo de jabuti já era uma prática existente entre os indígenas da Amazônia e que seu consumo, por falta muitas vezes de outras proteínas, acabou se expandindo durante os séculos e a forma de ser consumido também foi se diversificando no contato com outras culturas, o que falaremos mais adiante.

No seu livro **A voyage up the river Amazon**, o entomologista Willian Edwards, que esteve no Pará em 1846, também enfatizava o sabor da “land turtle”, como chama o jabuti, destacando ser esta carne mais saborosa que das tartarugas: “The land turtles, Jabatis, attain a size of from twenty to thirty pounds. They are delicious food, far superior, in our estimation, to their brethren of the water”²⁴ (EDWARDS, 1847, p.190).

Nas suas **Viagens Filosóficas** (1783-1792), Alexandre Rodrigues Ferreira também faz referência ao consumo do jabuti, desta vez na Amazônia: “A maior que vi era de 3 palmos e 1/2 de comprimento. São melhores os fígados assados ou guisados de que a carne, pois esta, por mais que se cozinhe, sempre fica dura” (FERREIRA, 1972, p.29).

Outro documento, este do século XVII, de autoria do Padre António Vieira, nos dá notícia do consumo do jabuti na região do Baixo Tocantins, além de uma breve referência ao seu consumo como substituto ao peixe:

(...) como também outra espécie, que sempre vive em terra, que em as índias de Castela se chamam icotéas, e aqui jabotis, que é sustento muito geral em todas estas partes, e foram os que nesta jornada nos mataram muitas vezes a fome. Nascem estes jabotis e vivem sempre na terra, sem nunca entrarem no mar nem nos rios, e contudo estão julgados por peixe, e como tais se comem nos dias em que se proíbe a carne, por se ter averiguado que têm o sangue frio (2). Sustentam-se muitos dias e muitos sem outro mantimento que o dos próprios fígados, que são grandes e muito saborosos, e nos dias em que estes se consomem morrem também eles. São comer muito sadio, não só para os sãos mas também para os enfermos: e verdadeiramente quem os comer sem memória do que parecem, não só podem servir para a necessidade, senão para o gosto. (VIEIRA, 1654, p.370)

Não há, pelo menos no que conseguimos reunir até então, nenhuma datação para a existência do prato. A descrição do consumo desse quelônio é bem escassa entre os naturalistas do período colonial. No entanto, não é este, por hora, o propósito desta investigação. No entanto, partimos da certeza que o consumo do jabuti na Amazônia faz parte de um dos costumes alimentares dos indígenas. As lendas e narrativas que citamos anteriormente, nos dão um pouco da noção da importância desse animal para os indígenas, seu valor e sua significação e, provavelmente pelo viés da transferência, acreditava-se que a força advinda do jabuti estaria em quem comia sua carne. A facilidade de captura do animal, o sabor da sua carne e do seu fígado, são elementos que nos dão melhor noção do seu consumo.

O prato conhecido como “Jabuti na Castanha” é corriqueiramente citado e conhecido para quem visita o município de Baião, no Pará. Servido em festas, aniversários, datas comemorativas, dias santos e em alguns restaurantes da região, o prato é marca na alimentação deste município. Trata-se de um prato, como o próprio nome indica, que leva dois ingredientes basilares: o jabuti e o leite da castanha-do-Pará (*bertholletia excelsa*). É um cozido no qual à carne guisada é adicionado o leite da castanha. As partes do animal, fora a cabeça, são temperadas e cozinhadas neste leite até que cheguem ao ponto. Se o animal abatido for uma fêmea (a jabota) e estiver “ovada”, os ovos também são integrados ao guisado (como na imagem 1). O fígado no animal é preparado à parte e integrado à uma farofa de farinha de mandioca e servido como acompanhamento (imagem 5).

Imagem 1: jabuti na castanha



Fonte: foto de pesquisa de campo - julho de 2020

Essa técnica de preparo se distancia de muitas descrições que vimos do consumo do quelônio. As descrições nos dão conta que os indígenas consumiam o animal assado, muitas vezes com todo o casco. Então podemos compreender que houve com o Jabuti na Castanha um processo de mestiçagem alimentar (STOLS, 2006). Muitos preparos de origem europeia tinham como base a utilização do leite de vaca e do creme de leite. Esse modelo de cozinha parece ter se amalgamado com as fontes alimentares e os métodos de cocção que por aqui já tinham os indígenas. A substituição do leite de vaca pelo leite de coco e, no caso pelo leite de castanha, parece ter sido uma saída para muitos cozinheiros. Na tese “A cozinha mestiça”, Sidiana Macedo nos diz que:

Ao longo do século XX (...) o consumo da carne do jabuti haveria de continuar nos estabelecimentos destinados aos serviços de refeições, da mesma forma que poderiam ser consumidos em casas particulares, sendo o caso, por exemplo, do prato chamado Jabuti ao Leite de Coco” (SIDIANA, 2016, p.201).

A preparação do jabuti com algum leite (de coco ou castanha) daria ao prato um sabor *sui generis* e a abundância da castanha na região estudada facilitou esse encontro. Oscar Leal, ao visitar a Amazônia em fins do século XIX, afirma que o jabuti substitui a carne de porco e o Padre Antônio Vieira, como vimos, diz que os jabutis “são julgados por peixes” e que são consumidos em Dias Santos. Em Baião, como veremos, também é tradição comer o Jabuti na Castanha na Sexta Feira Santa.

JABUTI NA CASTANHA E A COMIDA DE FESTA

Em 2021, ainda sob os efeitos da pandemia de COVID-19 e do isolamento social, fizemos uma pesquisa utilizando um questionário eletrônico, on-line, o *google forms*. Esse questionário foi distribuído para vários moradores de Baião e as perguntas tinham por interesse compreender uma parte dos hábitos alimentares. Além dos marcadores de idade, sexo, local de moradia (urbana ou rural) as perguntas buscaram entender o que os entrevistados compreendiam “comida típica de Baião” ou mesmo “comida regional de Baião”. Das 23 respostas recebidas, 16 colocaram e reconheceram o jabuti na castanha como prato típico de Baião. Destes 16, 60% afirmou que comia esse prato em “datas especiais” e praticamente todos elencaram datas especiais como dias religiosos: Semana Santa, Círio de Nazaré, Círio de Santo Antônio e alguns apontaram os aniversários.

Esses dados coletados nos levaram a pensar no prato como um prato típico da cidade, ou mesmo uma comida de identidade, e pensar no seu consumo em datas religiosas do catolicismo. Conforme vimos em Padre Vieira, parece que seu consumo em dias que a carne vermelha não pode ser consumida ainda procede. O jabuti na castanha parece ser o substituto, neste caso, para o peixe. Em trabalho publicado em 2016, FIGUEIREDO e BARROS afirmam:

As espécies *Chelonoidis denticulata* (jabuti-amarelo) e *Chelonoidis carbonaria* (jabuti-vermelho), por exemplo, estão carregadas de valores religiosos, sendo consumidas com maior frequência no período da Semana Santa por influência da tradição judaico-cristã local, o que as destaca entre as espécies mais importantes no consumo alimentar durante o inverno. (FIGUEIREDO e BARROS, 2016, p.695).

Essa pesquisa realizada na comunidade de Joana Peres, em Baião, também nos mostra que os jabutis são capturados e guardados para o consumo na Semana Santa. Apesar de termos muitas perguntas sobre o consumo desse prato, sua qualificação enquanto prato típico, no primeiro momento resolvemos nos debruçar sobre a sua presença em momentos religiosos. É claro que, dentre tantos eventos, pareça natural que se investigue a sua presença na Semana Santa, mais especificamente na sexta-feira Santa, mas não foi esse o caminho que tomamos nesse primeiro momento por percebermos que ele estava presente e era servido em várias festas de santo no município.

Nessa primeira investigação escolhemos coletar dados na festividade de Nossa Senhora do Carmo realizada no bairro do Limão, localizado na cidade de Baião. Esse bairro, diga-se de passagem, há poucos anos

era zona rural, mas com o desenvolvimento da zona urbana do município, hoje é um bairro, mas que ainda guarda algumas feições rurais. O bairro está localizado às margens do rio Tocantins e ao longo da Estrada do Limão. As casas estão todas construídas às margens dessa estrada e de frente para o rio. Muitos moradores do bairro são agricultores, pescadores, caçadores, isto é, tem suas atividades ligadas à vida rural. Grande parte das relações no bairro são familiares e muitas dessas atividades como caça, pesca e agricultura são compartilhadas entre os moradores do bairro. O parentesco entre grande parte dos moradores torna essa comunidade e a festividade como uma celebração de muita sociabilidade e reafirmação cíclica do sentido de interdependência. A festividade em questão ocorre todos os anos, sempre no mês de julho do dia 07 ao dia 16.

Imagem 2: Igreja de Nossa Senhora do Carmo no bairro do Limão



Fonte: foto da pesquisa de campo julho de 2020

A festividade é organizada pela Igreja e pela sociedade cristã da Comunidade de Nossa Senhora do Carmo (imagem 2), sendo que os moradores do bairro são os responsáveis pela organização do barracão e das vendas de comidas. As chamadas “noites” são repartidas pelas famílias do bairro e, nesse dia, as famílias têm o encargo de “oferecer” um prato para ser vendido no barracão da festividade. As noites são seguidas de missa e de encontro no barracão para apresentações em geral, anúncios paroquiais e venda de comidas. Nas observações pudemos identificar um número variado de comidas vendidas e dentre elas o jabuti na castanha. O jabuti na castanha acabou se mostrando um prato que

10 | O JABUTI E A COMIDA SACRIFICIAL: o consumo do jabuti na castanha em baião-pará

não era vendido todos os dias, mas apenas nas noites mais importantes do festejo, como o seu início e o seu fim (imagem 3). Durante a pesquisa ficamos sabendo que muitos preparam e doam o prato como forma de pedido à santa e como agradecimento por uma graça alcançada. Aí neste ponto é que começamos a compreender o jabuti na castanha como um prato sacrificial.

Imagem 3 cardápio da festa distribuído em grupo de whatsapp, 2001.



Fonte: grupo de whatsapp da Comunidade - julh de 2021

Para discutir um pouco sobre o “sacrifício” recorreremos a dois estudos aqui importantes: o estudo de Marcel Mauss e Henri Hubert, **Sobre o Sacrifício** (1899) e o artigo do professor Dr. Heraldo Maués intitulado “Almoço do Círio: um banquete sacrificial em homenagem a Nossa Senhora de Nazaré” (2016).

O trabalho de Mauss e Hubert acaba por descrever o sacrifício e mapear as suas estruturas básicas. Começamos com a definição apresentada sobre o que seria o sacrifício: “ (...)o sacrifício é um ato religioso que mediante a consagração de uma vítima modifica o estado da pessoa moral que o efetua ou de certos objetos pelos quais ela se interessa” (MAUSS e HUBERT, 2005, p.19). Então, resumidamente, considera-se que num sacrifício existem elementos muito importantes, sendo eles: a vítima; o sacrificante; o sacrificador e o lugar, os instrumentos. Em Mauss e Hubert, podemos compreender, em geral, que o sacrifício possui um esquema, mas que esse esquema pode variar de acordo com as funções gerais do sacrifício. Heraldo Maués, em seu artigo, nos traz uma

interpretação em que compreende que o sacrifício é parte de uma festa religiosa: “Não há religião sem festa, nem festa sem comida de festa. A comida da festa, por sua vez, implica em sacrifício, de várias formas” (MAUÉS, 2016, P.223). Essa visão nos encaminha para a interpretação de um sacrifício mais aos moldes daquilo que acontece nas festas religiosas em grande parte dos municípios na Amazônia. A presença de uma festa, em geral do padroeiro ou padroeira, está associada, na cultura alimentar, à presença de pratos específicos como a maniçoba e o pato no tucupi no Círio de Nazaré em Belém do Pará, por exemplo. Então, podemos observar que a partir do esquema de sacrifício proposto por Mauss e Hubert, podemos reconstruir a interpretação para compreender o esquema de um sacrifício nas festas religiosas na Amazônia. Para tanto, no trabalho de campo fomos atrás das pessoas que preparam o jabuti para compreender como tudo isso ocorre naquela comunidade.

O SACRIFÍCIO DO JABUTI E A COZINHA BAIONENSE

É importante saber que o jabuti é considerado “carne de caça”, pois também é uma caça. Na verdade, ele é uma caça quase “acidental”, isto é, não se sai para o mato para caçar o jabuti, ele é encontrado pelo caminho. Como é um animal lento ele é facilmente encontrado pelos caçadores e pelos cães. Como muitas vezes ele é muito pesado para ser carregado, ele é apenas virado de barriga para cima, sendo mais tarde, no fim da caça, recolhido no mesmo lugar, já que dificilmente consegue se virar. Essa técnica é utilizada para a captura das tartarugas de água doce nas praias, é chamada, nesse contexto, de viração. Hoje, em Baião, parte desses jabutis são vendidos para compradores certos que os caçadores sabem que gostam do animal ou que precisam dele para fazer o prato que também é servido em alguns restaurantes da cidade. De posse do comprador ou do seu dono ele é guardado, em geral, num pequeno curral no quintal das casas. É importante que se diga que o aumento do consumo desse quelônio, já que também é servido em restaurantes, faz com ele seja muito procurado na mata, não mais apenas como caça acidental. Muitos caçadores, inclusive, reclamam que está cada dia mais difícil encontrá-lo na mata.

12 | O JABUTI E A COMIDA SACRIFICIAL: o consumo do jabuti na castanha em baião-pará

Imagem 4: jabutis no curral



Fonte: foto de pesquisa de campo - julho de 2020

Neste espaço eles serão alimentados até que tenham um tamanho bom para serem abatidos ou até que suas tripas fiquem limpas da comida da mata. Em geral, nesses currais eles são alimentados com verduras e legumes. Segundo a Lista Nacional de Espécies Ameaçadas de Extinção de 2022, os jabutis não estão ameaçados de extinção. Vale lembrar também que o jabuti é um animal silvestre e, como tantos, deve-se ter uma autorização para criá-los em cativeiro. Como observamos, em Baião os jabutis são mantidos em cativeiro de forma ilegal, quase como um costume tradicional e ninguém vê essa ação como crime. Para tanto, resolvemos usar pseudônimos para os interlocutores que participaram desta pesquisa.

É nesse processo que o jabuti é prometido e reservado para várias ocasiões, dentre elas de ser dado (como jabuti na castanha) como forma de agradecimento ou de pedido. No caso da festa de Nossa Senhora do Carmo, que pesquisamos, ele é doado para ser vendido para a comunidade durante a festa.

O jabuti é abatido no dia que o prato será preparado. Como a sua carapaça é muito dura, não é qualquer um que sabe “matar o jabuti”. A operação requer perícia, já que o casco é quebrado por baixo com a ajuda de um terçado, cortando pela emenda da parte de cima com a parte de baixo do casco. O que observamos é que eles são em geral abatidos por homens e preparados por mulheres. Um dos dados da pesquisa eletrônica que perguntava sobre o preparo nos informou que 100% deles eram feitos por mulheres.

De posse da comunidade religiosa, o jabuti na castanha é vendido nas noites de festas. Ele geralmente é um prato mais caro que os outros que são comercializados no barracão (como podemos ver no cardápio na imagem 3) e não é vendido todas as noites.

Preparar o jabuti na castanha requer também sabedoria, por isso o seu modelo de preparo é um conhecimento passado e geração à geração.

Em termos de sacrifício, segundo Mauss e Hubert, três elementos fazem parte do esquema e a partir deles vamos discutir o que coletamos. Em termos gerais, o primeiro passo seria transformar o sacrificante e o sacrificador e retirá-los do status de profano. Para os dois autores é condição para a entrada no sacrifício. Nas observações de campo, observamos que o jabuti passa por um estágio de transformação física, no qual ele é alimentado para que se “limpe” e purifique. O simples ato ou ação verbal de prometer-lo à divindade, no caso Nossa Senhora do Carmo, já muda seu estado para animal prometido e comprometido, ou nos termos do sacrifício aqui estudado: “consagrado”. A promessa é palavra dada à Santa e não se pode declinar no propósito. O jabuti, no esquema, então é a vítima, é o animal consagrado, assim como nos rituais védicos, que será sacrificado. Em termos gerais o *sacrificante* é aquele que preside o ritual do sacrifício, como um sacerdote e o *sacrificador* é o sujeito responsável pelo abate ou imolação da vítima.

O *sacrificante* aqui é o sujeito que promete e que dá o jabuti na castanha para a festa da santa. Ele já está, nesse momento, imbuído de um espírito de promessa e compromisso com a entidade divina. O *sacrificador* seria aquele que abate o animal. No entanto, no sacrifício observado na pesquisa e descrito por Heraldo Maués no seu estudo, muitas vezes o sacrificante e o sacrificador são o mesmo sujeito. Quando não, do sacrificador do jabuti não é exigida nenhuma religiosidade ou santidade, mas apenas que saiba matar o animal, sem fazê-lo sofrer demais, para não interferir no sabor da carne e na qualidade do que será feito. Muitos nos descrevem que antes de matar o jabuti, ele deve ser jogado por cima do ombro para que o seu fígado cresça. Os maus tratos não são permitidos com o animal, apenas esse que valoriza o fígado, parte muito apreciada na farofa que acompanha o prato.

Imagem 5: farofa de fígado de jabuti



Fonte: foto de pesquisa de campo - julho de 2021

Não há valor em doar um jabuti na castanha preparado por outrem. Existe neste prato um valor de reconhecimento social, isto é, a comunidade sabe que existem cozinheiras que preparam um bom jabuti na castanha e por isso ficam aguardando a noite do prato desta pessoa. Quando pensamos em nível de alcançar a graça, entendemos porque estes pratos devem ser preparados por aqueles que buscam aquela bênção. Aqui a relação com a vítima é bem próxima, muito além do toque, é o sacrificante que transforma o alimento e, neste instante se integra à ele, ou pelo menos integra nele seu desejo, seu pedido. Assim encontramos uma afirmação nos sociólogos franceses:

Essa primeira característica é solidária de uma outra. O fim de todo rito é aumentar a religiosidade do sacrificante. Para isso é preciso associá-lo à vítima o mais intimamente possível, pois é graças à força que a consagração nela acumulou que o sacrificante adquire o caráter desejado. (MAUSS e HUBERT, 2005, p.57)

E assim, a divulgação do nome da cozinheira que fez o jabuti na castanha liga o sacrificante à vítima, tornando público e sagrado este sacrifício. Quando esse sacrifício tem por objetivo a expiação, isto é, eliminação de um pecado, de uma doença ou de um problema qualquer, é na vítima oferecida que ele será expiado, na sua eliminação, que no caso estudado ocorre no seu abate e na sua transformação em alimento a ser consumido.

Existe, nesse sacrifício amazônico, uma relação que muitas vezes não tem contato direto

com a igreja enquanto instituição e muitos menos segue padrões de outros rituais conhecidos e descritos como o Hindu. Alijado, no seu início dessa relação direta com a igreja, o “sacrifício pessoal” (MAUSS e HUBERT, 2005, p. 67), que diz respeito ao próprio sacrificante, exige, como foi dito, que o sacrificante esteja presente em todos os momentos do rito. É que a relação com a divindade, na maioria dos casos, é feita de forma direta, sem sacerdotes, do sacrificante com o santo ou a santa por meio da promessa, aos moldes do nosso catolicismo popular. No caso, a Igreja é o ponto final do prato, da vítima. É no espaço religioso oficial que esse prato será distribuído e consumido. O contato entre o sacrificante e a igreja se dá na doação de um prato que será vendido e que contribuirá com as obras da Igreja. Esse esquema, portanto, serve não apenas para o jabuti na castanha, mas para outros pratos como os que aparecem no cardápio: o porco guisado, a galinha caipira, peixe assado, maniçoba etc. no entanto, o destaque dado ao jabuti na castanha tem relação com o status que esse prato tem na comunidade, não apenas pelo seu sabor, mas pela sua caracterização como um prato típico e de identidade. Existe sim, no sacrificante, uma marca de distinção frente à comunidade quando decide doar para a festa o prato mais importante. Não se busca apenas a graça ou o agradecimento, mas também o prestígio simbolizado pelo prato doado. Por isso o jabuti na castanha deve ser bem feito e deve ocupar um lugar de destaque na noite que será vendido.

A comensalidade é um outro momento. O barracão da festa é o local onde esse prato será vendido. É nesse espaço que a comunidade irá interagir com o sacrifício por meio da comensalidade. Diferente do que ocorre em outros rituais não há um local sagrado para que ocorra o abate da vítima, pois o momento de consumo do jabuti na castanha é o momento chave nesse sacrifício e ele, de fato, ocorre em espaço sagrado que no caso é o barracão da Santa. O encaminhamento para o sucesso e saída do sacrifício se dá sobretudo no poder de venda que o prato tem. D. Joana nos diz, por exemplo, que o sucesso do prato está no “Vendeu tudo!”. O que significa dizer que a vítima consagrada foi totalmente eliminada e com ela o mal que se quer longe e, por outro lado, o consumo do prato que agrada o paladar é um agradecimento à altura para uma graça alcançada.

O animal consagrado passa de vítima a objeto comunicante também quando é compartilhado pela comunidade. A comunicação desejada com a divindade necessita também da comunhão, que aqui se dá pela sociabilidade comensal. Essa sociabilidade, que ocorre de forma muito familiar, além de comunhão com o divino, reforça laços de interdependência entre as famílias e os parentes. Como observamos, as cozinheiras raramente comem o prato que preparam, tendo seu contato com a vítima apenas na entrada do sacrifício, diga-se na sua purificação e no seu preparo. O sacrifício-alimento, portanto, tem a sociabilidade comensal sendo fundamental para a sua realização, é assim que a vítima passa a objeto, ou alimento comunicante, engendrando a participação ativa da comunidade no ritual, isto é, na comunhão.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O prato jabuti na castanha, além de um prato típico e que guarda em si marcas históricas de uma comida mestiça, pode ser entendido, dentro do contexto de festa religiosa e de manifestações do catolicismo popular, como comida sacrificial. É claro que devemos observar, numa descrição cada vez mais profunda, outros meandros das relações que são instauradas pelo sacrifício e pela comensalidade. A distinção parece ser um ponto importante nesse esquema, pois também parte do sacrificante um desejo de não apenas fazer o sacrifício, mas de também conseguir lugar na hierarquia daquela comunidade, como demonstramos a partir do preparo daquele prato e seu destaque no contexto da festa.

O preparo do prato, que também é o preparo do sacrifício neste contexto de festa, nos dá uma noção de todo o percurso que esse ritual perpassa. Começa com a captura do animal na floresta e sua promessa para a santa. Desse processo segue o processo de “purificação” do quelônio, que pode ser compreendido com a entrada no sacrifício, usando os termos de Mauss e Hubert. Nesse momento o animal recebe um alimento diferente daquele que come na floresta, à ele são oferecidas verduras, legumes e algumas frutas. O objetivo é por um lado engordar o animal e por outro limpá-lo, deixá-lo bom para o consumo, livre dos males do alimento incógnito que ele comeu na floresta. Essa é de fato a transformação do jabuti, através do seu alimento. Em seguida, temos o preparo do prato. O contato do sacrificante com a vítima se dá neste momento, pois depois do abate, a cozinheira que preparará o prato é o mesmo sujeito que faz o sacrifício. Todo esse processo não apenas transforma a vítima em objeto do sacrifício, mas também em alimento de valor, pois o seu preparo exige tempo, técnica e dom. O preparo do jabuti na castanha, como dissemos, é um conhecimento passado de geração a geração, com suas técnicas específicas, suas receitas secretas e tudo isso agrega ao prato e à sua cozinheira uma distinção social.

Existe nesse prato uma dimensão de identidade, como vimos nos dados coletados e ele vai um pouco mais além, porque o jabuti na castanha não é um prato corriqueiro em outros municípios próximos à Baião. Nossa pesquisa sobre alimentação na região do Baixo Tocantins já vem sendo realizada desde 2014 e vemos esse prato sendo relacionado sempre a este município. Então há nele uma dimensão simbólica, no sentido que vemos em Bourdieu:

[...] instrumentos por excelência da integração social. Enquanto instrumentos de conhecimentos e de comunicação, os símbolos tornam possível o consensus acerca do sentido do mundo social que contribui fundamentalmente para a reprodução da ordem social (BOURDIEU, 2011, p.10).

Então, o sacrifício, nesta festa, engendra várias dimensões que vão além da busca por expiação, graça ou agradecimento. A comensalidade tem papel fundamental no processo sacrificial do jabuti na castanha. Na ordem em que se dá o sacrifício, a comensalidade está no momento mais importante, isto é, quando o alimento é consumido, quando o ritual é finalizado,

quando se dá a sua saída. Alguns pontos ainda necessitam de mais observação e coleta de dados, para entender sobretudo a distinção presente neste alimento e, além disso, sua capacidade de estar presente em várias festas de santo e ser considerado como comida da Sexta-Feira Santa. Apesar de ser servido em restaurantes na cidade, seu consumo é de fato mais relacionado às celebrações mais especiais e às festas religiosas. Esse aspecto do catolicismo popular e do sacrifício pode ser estudado em outras festas e manifestações religiosas na região e no município.

Artigo recebido em 30 de junho de 2023.

Aprovado para publicação em 25 de julho de 2023.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Rogério. Amazônia, Pará e o mundo das águas do Baixo Tocantins. **Estud. av.** [online]. 2010, vol.24, n.68, pp. 291-298.

BOURDIEU, Pierre. **O poder do simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011. 322p.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. Porto Alegre: Zouk, 2015.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2005.

HARTT, Charles. **Mitos Amazônicos da Tartaruga**. Trad. e Notas de Câmara Cascudo. São Paulo: Editora Perspectiva – Coleção Elos. 2ª edição revista e aumentada, 1988.

EDWARDS, William. **A VOYAGE UP THE RIVER AMAZON INCLUDING A RESIDENCE AT PARA**. New York: D. APPLETON & COMPANY, 1847. .p.190.

FERREIRA, Alexandre Rodrigues. Viagem Filosófica pela capitania do Grão Pará, Rio Negro, Mato Grosso e Cuiabá. Rio de Janeiro: Conselho Nacional de Cultura, 1972.

FIGUEIREDO, Rodrigo & Barros, Flávio. (2016). Caçar, preparar e comer o 'bicho do mato': práticas alimentares entre os quilombolas na Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho (Pará). **Boletim Do Museu Paraense Emílio Goeldi**. Ciências Humanas, 11(3), 691–713. <https://doi.org/10.1590/1981.81222016000300009>.

MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. **Daquilo que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850-1900)**. 2009. 227 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Belém, 2009. Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia.

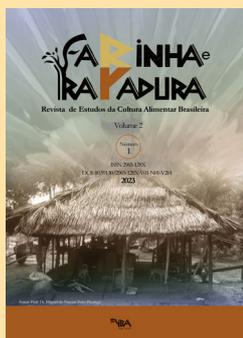
MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. **A cozinha mestiça: uma História da alimentação em Belém (Fins do século XIX a meados do Século XX)**. 2016. 332 f. Tese de Doutorado - Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Belém, 2016. Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia.

18 | O JABUTI E A COMIDA SACRIFICIAL: o consumo do jabuti na castanha em baião-pará

MAUÉS, Raymundo Heraldo. Almoço do Círio: um banquete sacrificial em homenagem a Nossa Senhora de Nazaré. **Revista Religião e Sociedade**, Rio de Janeiro, 36 (2): p. 220-243, 2016. Disponível em: www.scielo.br.

MAUSS, Marcel; HUBERT, Henri. **Sobre o sacrifício**. São Paulo: Cosac Naify, 2005.

STOLS, E. **A mestiçagem dos alimentos**. *Nossa História*, n 29. Março/ 2006, pp. 14-19.



Maurício Lopes Rolim Junior

Abstract: This essay is of an ethnographic nature and falls within the field of food anthropology, discusses a distinctive food of Uruguayan culture, through which Uruguayans feel represented as a people. It is the torta frita, a simple and inexpensive delicacy, which, although it is not necessarily eaten every day, acts as a cultural marker of the social life of the Uruguayan people. This essay proposes to describe how the torta frita has been constituted as an emblematic food of the Uruguayan people, who, whenever the circumstances are given, organize themselves to make the delicacy, revealing that, beyond eating and feeding, people attribute values and meanings that are extremely related to the way of being, thinking and relating as a society. The text is the result of field observation, of the collection and analysis of texts available on the internet, and from interviews with Uruguayans.

Key Words: Representativity, Food, Sociability.

A TORTA FRITA COMO UMA COMIDA EMBLEMÁTICA DO POVO URUGUAIO

Maurício Lopes Rolim Junior¹

Resumo: Este ensaio é de cunho etnográfico e se inscreve no campo da antropologia da Alimentação. Discorre sobre uma comida distintiva da cultura uruguaia, por meio da qual os uruguaio se sentem representados como povo. Trata-se da torta frita, uma iguaria simples e econômica, a qual, apesar de não ser, necessariamente, degustada todos os dias, funciona como marcador cultural da vida social dessa gente uruguaia. Este ensaio se propõe a descrever como a torta frita se há constituído como comida emblemática do povo uruguaio, o qual, sempre que estão dadas as circunstâncias, organiza-se para fazer a iguaria, revelando que, para além de comer e alimentar-se, as pessoas atribuem valores e significados que estão extremamente relacionados à maneira de ser, pensar e se relacionar como sociedade. O texto é resultado da observação de campo, da coleta e análise de textos disponíveis na internet e de entrevistas realizadas com uruguaio.

Palavras-Chave: Representatividade, Comida, Sociabilidade.

¹ Maurício Lopes Rolim Júnior, Teólogo, estudante de pósgraduação em Antropologia Intercultural, na Unievangélica, residente na cidade de Montevidéu, Uruguai. E-mail: mauricio_rolim@apmt.org.br

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

INTRODUÇÃO

No ano de 2009 cheguei à cidade de Montevideú, capital do Uruguai, para trabalhar com implantação de igrejas e educação teológica, isso depois de oito anos trabalhando entre a etnia Baga Foré na República da Guiné, no oeste africano. Morei numa aldeia no interior da África onde elementos de uma cultura diferente nos saltavam os olhos todo o tempo. Agora estou numa capital no mundo ocidental onde o idioma é diferente, porém, os aspectos culturais são bem familiares, sendo necessário educar os olhos, tomando certo distanciamento (DaMatta, 1978).

Foi nesse contexto que, em meu primeiro semestre aqui, no ano 2009, firmei amizade com dois jovens, Pablo Aguirre e Pamela Pineiro. Em um dia de chuva eles me propuseram fazer uma comida típica uruguaia que sempre se faz nos dias de chuvas. Algo que foi curioso no momento, mas que não tinha gerado maior compreensão e interesse até o momento que comecei estudar Antropologia Intercultural, especialmente ao ter contato com a Antropologia da Alimentação, que se torna uma ferramenta ímpar, haja vista que proporciona ao antropólogo ver aspectos importantes que vão muito além da comida, ela descortina as vivências cotidianas (MOREIRA E MACIEL, 2019).

Entre os diferentes elementos distintivos de uma cultura, podemos sinalizar a alimentação como um dos principais, ainda que ela não tenha recebido a devida atenção na antropologia até as últimas décadas. Como demonstra Simmel (2004), é recente na história dessa disciplina a compreensão de que a alimentação é muito mais que um fenômeno biológico, fisiológico, é um elemento cultural que além de nutrir a vida busca elaborar e transmitir símbolos e significados profundos de uma dada cultura.

Nessa perspectiva, o antropólogo Robin Fox (2022) salienta esses dois aspectos quando diz que o homem, assim como os animais come, porém, a singularidade do homem se dá em que ao preparar os alimentos, ele atribui sentidos que vão além da necessidade de comer, pois se transforma em uma atividade simbólica sobre a sociedade e o lugar que o homem ocupa nela.

Quando estudamos sobre a comida de um povo, aprendemos muito sobre a sua (PICANÇO, 2021). Nesta lógica, considera-se que a sociedade é formada por indivíduos dotados de um organismo biológico que se nutrem não só de alimentos, senão de comidas que acompanham, preservam e transmitem seus significados e simbolismos. Exatamente por isso e guiado pelos pressupostos teóricos e epistêmicos da Antropologia da Alimentação, que neste ensaio faço referência à comida e não a alimento “para reforçar o traço de sociabilidade proporcionada pela comida em situações coletivas, como a comensalidade” (PICANÇO, 2023, p.1).

Sobre essas questões inerentes à comida como ato cultural, Simmel (2004, p. 160) asseverou que “[...] é singular que este seja o elemento mais egoísta, que é por sinal o mais imprescindível e imediatamente restrito ao indivíduo”, uma necessidade que parece ser, desde uma perspectiva biológica, condição para viver, porém, historicamente a tornamos em vivências coletivas, portadoras de conteúdos e representações que, ao serem socializadas, tornaram-se em fazeres suprapessoais, em práticas de reciprocidades, marcadas pelo prazer de comer junto, regidas pelas “regras mais sagradas de comunhão e comensalidade.” (DAMATTA, 1986, p. 55).

Portanto, não seria descabido apontar aqui para torta frita, objeto de estudo deste ensaio, como um potente sinal diacrítico, ou como um prato emblemático que, de alguma maneira, ajuda na definição da identidade coletiva do povo uruguaio, funcionando como uma comida Totem, portadora de “[...] um valor simbólico muito peculiar que faz deles uma chave da identidade cultural, indicadores da especificidade e da diferença. Esses pratos recriam uma identi-

dade, e as reuniões para degustá-los em grupo recriam uma comunidade [...]” (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 142).

Dessa maneira, quando as pessoas comem, elas fazem muito mais que alimentar os seus corpos, elas se conectam com aquilo que as identificam como sociedade. Portanto, desde um olhar antropológico, os hábitos alimentares abarcam três dimensões, a saber: a cultural, a simbólica e a social. A alimentação é o primeiro aprendizado social do homem e sua diversidade, regularidade e ainda as especificidades alimentares de cada cultura varia dependendo dos padrões culturais (CONTRERAS; GRACIA, 2005).

Tal regularidade é consequência da existência de uma ordem normativa no processo de socialização: um conjunto de diretrizes institucionalizadas sobre comportamentos mais ou menos apropriados dentro de contextos sociais particulares (WARDE; MARTENS, 2000). As pessoas demonstram atitudes em relação às comidas que foram aprendidas de outros dentro de suas redes sociais, seja na família, entre pares, na etnia, na classe social, na comunidade local ou na nação. Nesse sentido, entendemos as palavras de Contreras e Gracia (2005), que a alimentação é o primeiro aprendizado social do ser humano.

Dito isso, reitero que o objetivo deste breve ensaio é descrever como a torta frita tem se constituído como comida emblemática do povo uruguaio, não é a única, e talvez nem a mais conhecida fora das suas fronteiras, como o churrasco uruguaio (conhecido lá como asado) ou os alfajores (doce com duas camadas de massa recheado com doce de leite e coberto com chocolate), ou da bebida típica que é, sem dúvida, a mais forte representante da cultura uruguaia, o mate (chimarrão uruguaio). Porém, dentro do território uruguaio não há quem não conheça e talvez que não saboreie uma boa torta frita, como é costume nos dias de chuva.

Portanto, este ensaio resulta de observações, algumas vezes participantes, de conversas formais e informais, entrevistas com diferentes pessoas in situ, por mim empreendidas em diferentes incursões tanto na cidade de Montevideu capital do Uruguai, como também no interior do país desde o mês de setembro de 2022. Também fiz uso de outras fontes como livros, sites de internet, notando que existe pouca literatura que esteja tratando da torta frita como representante do povo uruguaio.

Afora isso, preciso registrar que, neste trabalho, a fotografia revelou-se como uma potente aliada, possibilitando captar os detalhes, as especificidades empíricas da realidade estudada que, às vezes, escapam ao primeiro olhar, não se revelando à primeira vista (SAMAIN apud ACHUTTI, 2004). São detalhes que não são ditos ou escritos, se escondem por detrás da aparência e que, às vezes, só a fotografia pode revelar. Como diria Kossoy (2021), as fotografias deste trabalho testemunham sobre a importância e o lugar que a torta frita ocupa na vida dos uruguaios.

Posto isto, este texto está organizado em duas seções, a primeira busca, por meio de narrativas textuais e imagéticas, apresentar o lugar da torta frita na cultura uruguaia, mostrando sua estreita relação com a vida e história do povo, a segunda seção traz outras narrativas, também textuais e imagéticas, as quais contam sobre as maneiras de saber fazer e de degustar a iguaria nos territórios uruguaios, conforme descrito no que segue.

O LUGAR DA TORTA FRITA NA CULTURA ALIMENTAR URUGUAIA



Não é difícil constatar que as pessoas se identificam e se conectam por aquilo que compartilham como comida. A comida é usada com frequência para expressar a identidade cultural de um povo (os brasileiros comem arroz e feijão, chineses comem arroz, japoneses comem peixe cru, etc). Claude Fischler é preciso quando fala sobre esse tema:

A comida é fundamental para o nosso senso de identidade. A maneira como um determinado grupo humano se alimenta o ajuda a afirmar sua diversidade, hierarquia e organização e, ao mesmo tempo, sua unidade e a alteridade de quem come de forma diferente (FISCHLER, 1988 p. 3).

Essa realidade procede não somente do seu habitat, mas também da sua criatividade e dos significados que são dados a essas comidas. A afirmação de Lévi-Strauss (2004/1964) de que os alimentos “não só devem ser bons para comer (bon à manger), mas também bons para pensar (bon à penser)” enfatiza a realidade que os alimentos passam por um processo de concepção e tomam significados chegando a ser parte da representatividade de um povo. É, portanto, nessa perspectiva que a torta frita se revela para os uruguaios, conforme descrevo no que segue.

O antropólogo uruguaio Laborde (2013) afirma que a torta frita é um dos poucos pratos que pode reivindicar o status pleno de ser parte da verdadeira culinária uruguaia. É difícil precisar a origem desse prato, existem diferentes crenças quanto a sua procedência. O senhor Angel Freddy Alvarez (2023), de 85 anos e há 13 anos Tortafritero, comenta que para ele a origem da torta frita remonta às colônias alemãs que se estabeleceram no Uruguai durante as ondas migratórias vindas da Europa (1860 e 1920), quando muitos europeus (italianos, suíços, franceses, holandeses, alemães, espanhóis) chegaram e povoaram os territórios uruguaios.

Menciona-se que receitas semelhantes foram encontradas em outras regiões como Espanha, Itália e na vizinha Argentina. Essa comida é conhecida assim com o nome de torta frita (na Argentina, Uruguai e Patagônia chilena), como cachanga (no Peru) e como chipa cuerito (no Nordeste da Argentina e Paraguai). O elemento distintivo na receita uruguaia é a gordura de vaca (banha), que está relacionada a uma das principais atividades laborais no Uruguai, a saber, a pecuária.

Laborde (2013) relata o aspecto histórico da formação do Uruguai como país, passa de uma terra devastada e sem

homens a um país que atraía o colono para a criação do gado. O gado no Uruguai está intimamente ligado às tradições culturais e culinárias do país e tem desempenhado um papel importante na formação da economia e da identidade do país.

Quando o tema é comida como marcador da identidade, é muito comum que os uruguaios digam “a torta frita é nossa, é uruguaia, um ‘verdadeiro’ uruguaio come torta frita”. Fischeler (1998) faz essa relação usando o ditado alemão “Man ist, was man isst” (você é o que você come) e assevera que isso deve ser visto de maneira literal, pois o alimento que se consome não apenas fornece energia ao corpo, mas também aporta um sentido de identidade para aquele que o come, pois come a comida que o representa. Por outro lado, e confirmando a ideia de Fischeler (1998), Maciel (2005) afirma que o símbolo de uma identidade é constituído quando uma cozinha é organizada e se converte em formas de perceber e de expressar de um determinado grupo.

Ainda que alguns uruguaios, como o senhor Angel Alvarez, possam dizer que a torta frita tenha origem em outro lugar que não seja o Uruguai, outras pessoas como Blanca Pereira, Selva Liencres e Sofia Malacre (2023) afirmam com veemência que a torta frita é uruguaia, sempre foi parte da vida dos uruguaios. Ela se tornou uma insígnia da cultura uruguaia, que, tradicionalmente, fazem e comem as tortas fritas especialmente nos dias de chuva, porque dizem que seus antepassados que viviam no campo (os gaúchos, vaqueiros) tinham o costume de coletar a água da chuva para prepará-las, surgindo assim a associação dessa comida com o fenômeno climático dos dias de chuvas. Ainda que na atualidade a iguaria possa ser encontrada todos os dias em algum lugar das cidades, é nos dias de chuva que as pessoas se comunicam e se movimentam para a feitura e degustação dessa comida emblemática. Blanca (Pereira, 2023) trata de deixar esse ponto claro:

Se houver um dia em que vai chover ou está chovendo, temos que fazer a Torta Frita para acompanhá-lo, é como uma obrigação do Uruguai. Se sente o aroma nas casas dos vizinhos, e te convida. Mate (chimarrão) e torta frita (PEREIRA, 2023).

A relação das tortas fritas com a chuva, de acordo com o imaginário popular, pode ser explicada de duas maneiras, uma explicação é a que a associa o climatológico com o progresso da infraestrutura; considere-se que, nos tempos antigos quando não se tinha acesso à água encanada nas casas, as mulheres coletavam a água da chuva e a usavam para dar liga à massa, como relatado numa literatura do século XIX por Fray Mocho.

Em silêncio, ouvíamos a chuva e os pingos d’água, que adormecem os sentidos por sua monotonia, e saboreávamos o mate que nos era passado pela semaneira, uma morena de olhos grandes, calmos e negros, que de vez em quando olhava pela porta entreaberta a ânsia de suas irmãs que, depois de arrumar o interior do rancho, se preparavam para sair e sentar-se em uma roda diante do braseiro, fazendo as honras da casa ao visitante, tratando-o com as tradicionais e douradas tortas fritas, o saboroso pororó, ou os agradáveis chicharrones, iguarias obrigatórias dos dias de chuva e que parecem feitas de propósito para serem comidas ao som da água caindo, contrastando com o canto alegre da frigideira onde a gordura se derrete com notas de riso (MOCHO, 1897, p. 81).

Por outro lado, a segunda explicação remonta ao passado mais distante, quando os emigrantes chegaram na região do Rio da Prata, os gaúchos típicos vaqueiros das planícies dos pampas, desde aquela época começaram a preparar a massa com a água que coletavam após as chuvas, e é por isso que, toda vez que chovia, elas eram preparadas e consumidas, deixando assim o costume para as gerações futuras. Por

isso, sempre que chove, é comum ouvir a frase: “o tempo hoje está para comer umas tortas fritas”. Blanca Pereira (2023) relatou que desde pequena quando chovia e não era possível buscar pão, pois eram pobres e viviam no campo, a maneira de resolver era por meio da tradição que com um pouco de farinha, água, sal e algo para fritar se fazia a torta frita, assim veio o costume de fazer e comer torta frita em dias de chuvas.

A continuidade do costume de fazer e comer a torta frita passa pela dinâmica da história na compreensão da cultura, pelas relações sociais e mais frequentemente pelos fenômenos dos meios de comunicação que ajudam na permanência tanto do discurso como da prática (BOUTAUD et al, 2016). Assim, o costume que emaranha as práticas de fazer e comer torta frita são transmitidos de geração em geração (de forma oral ou escrita), as crianças crescem vendo e participando dos movimentos que são próprios dessa iguaria da cultura alimentar uruguaia, o que gera o desejo de comer sempre que chove e a necessidade de aprender à medida que a pessoa tenha as habilidades necessárias. Malacre e Liencres (2023), lembram que aprenderam a fazer as tortas fritas com avó, mãe e irmã, ou seja, que o costume se transmite dentro da própria família.

Como elemento da cultura uruguaia a torta frita é integradora e representativa, na medida em que emaranha e “pova” os diferentes territórios do país. Mais que uma comida, ela toma lugar fulcral, marcando as histórias de vida, as memórias e relações de afeições com a mãe, avó, a toda pessoa que toma o tempo para preparar a iguaria, mas também dos irmãos, primos, amigos, ou seja, daqueles que participam das sociabilidades, as quais são mediadas pelas comensalidades forjadas e figuradas pelo fazer e pelo comer torta frita. Malacre (2023), diz que tudo começa como brincadeira de crianças (Figura 2), quando você é criança você se lembra da avó e da mãe preparando, primeiro diz ela, era como uma brincadeira e depois continuou como parte de uma tradição.

Figura 2. Crianças aprendendo a fazer a torta frita



Fonte: Arquivo pessoal do autor, 2023.

É nesse sentido que os uruguaios dizem que a torta frita tem esse poder de unir a família, amigos e vizinhos. Ishige (1987) corrobora com essa ideia quando diz que o homem comensal deseja compartilhar o seu alimento com aquele que lhe é familiar, e que as relações que envolvem o compartilhar alimento têm como objetivo uni-los, por essa razão, em muitas culturas o fogão, a lareira, a cozinha ou mesmo a mesa são símbolo da família e da hospitalidade.

É comum que ao relatar a importância da torta frita para suas vidas os uruguaios a relacionem com suas memórias, o que permite reafirmar sua identidade (MENASCHE et al, 2012, p.17). A torta frita pode evocar fortes lembranças e emoções para aqueles que têm uma conexão com ela. Isso ocorre porque as comidas geralmente estão associadas às nossas experiências pessoais e à nossa identidade cultural e podem desencadear associações fortes com pessoas, lugares e eventos de outrora.

Para aqueles que cresceram comendo torta frita, o cheiro e o sabor da massa frita podem trazer boas lembranças de reuniões familiares, eventos sociais e outras ocasiões especiais. Ela também pode servir como um lembrete de suas vivências outrora compartilhadas e coletivizadas com parentes, amigos e vizinhos. Além disso, a torta frita pode ter um significado especial para pessoas que deixaram seu país ou comunidade de origem e se mudaram para outro país ou região. Para essas pessoas, a torta frita pode representar uma conexão com seu patrimônio cultural e uma forma de manter um senso de identidade e pertencimento. Pereira apoia dizendo:

Sim é uma tradição e uma memória afetiva de infância, quando você sente o cheiro estando em algum lugar e percebe que estão fazendo tortas fritas, te vêm recordações e desejo de fazer e de comer (PEREIRA 2023).

Dito isso, torna-se importante destacar que a representatividade da comida como patrimônio alimentar tem sido alcançada por outros movimentos como aqueles que são próprios do mercado. Antes de prosseguir, considero importante tecer um breve comentário sobre patrimônio, o qual não se discute sem considerá-lo como resultante de um processo de patrimonialização, que

[...] consiste em um movimento que converte determinadas coisas elegidas, dentre outras coisas de alguns contextos, em patrimônio cultural e/ou natural. Para que isso seja levado a cabo, pressupõe-se a ativação de alguns recursos específicos que identificam e marcam essas coisas elegidas como bens patrimoniais (PRATS, 2006, p. 72).

Como diria Prats (2006) o patrimônio é antes uma construção social sustentada pelo tempo passado, pela natureza e pela singularidade.

[...] o patrimônio não é algo natural ou eterno, mas uma construção social, que surge no início da modernidade, como uma espécie de religião secular, que serve para sacralizar discursos em torno da identidade, principalmente de natureza nacional ou regional, mas também local, com base em referentes-relicários que mantêm uma relação metonímica com a externalidade cultural percebida, no nível do tempo (o passado, como tempo fora do tempo, inalcançável), da natureza supostamente indomada e incontaminada (como espaço fora do espaço culturalmente domesticado e do gênio e da excepcionalidade [...]) (PRATS, 2006 p.72).

Isso posto, retorno pontuando que os movimentos mercadológicos têm alcançado a torta frita, a qual, ainda que historicamente sua feitura e consumo, a priori, estivessem reservadas ao âmbito do lar, da família, ou seja, uma

iguaria feita não para a venda, senão para o consumo daqueles que a compartilham.

Mas, como afirma Laborde (2013), o patrimônio gastronômico se adapta ao mercado e se converte em atividade econômica e isso de certo modo tem ajudado na permanência desses patrimônios e de suas expressões culturais, além de mover a economia, ou seja, a torta frita converteu-se em potente recurso (YUDICE, 2006), como estratégia de geração de renda.

Assim, aquilo que era feito ao nível de família e vizinhos tomou uma proporção comercial, sendo comum encontrar diferentes postos de vendas de torta frita em diferentes cidades do país, conforme mostra a figura 3 e, de maneira especial, eles se multiplicam nos dias de chuva. O senhor Angel Alvarez vendedor de tortas fritas há 13 anos comenta que não existe uma festa ou evento no país que não tenha um posto de venda de torta frita (ALVAREZ, 2023).

Figura 3. Posto de venda de torta frita



Fonte: Arquivo pessoal do autor, 2023.

A questão comercial cresceu tanto que existe uma associação de “tortafriteros” (ATU – Associação dos Fazedores de Tortas Fritas do Uruguai) e segundo o contador público Alvarez¹ (2012), as vendas de tortas fritas chegam a movimentar a soma impressionante de U\$ 5.000.000 (cinco milhões de dólares) ao ano, passando a ter regulamentação que marcam os elementos ordenadores tanto da elaboração como da venda, pelo Decreto n° 36.910, (URUGUAY, 2018)².

¹ <https://darioabilleira.com/2012/06/17/la-atu-asoc-de-tortafriteros-nuclea-a-200-solo-20-tienen-permiso-y-1000-puestos-reconoce-que-existen-los-que-venden-la-grasa-la-venta-de-tortas-fritas-mueve-no-menos-de-5-millones-de-dolares-en/>

² “Establecer un régimen transitorio de autorizaciones para venta callejera de tortas fritas, churros, y salchichas calientes (frankfruters, panchos), desde el 1° de diciembre de 2018 y por el plazo de un año de acuerdo a lo dispuesto en los siguientes artículos.”, disponível em: <https://www.montevideo.gub.uy/asl/sistemas/gestar/Resoluci.nsf/9c58528e7d7b0c24832579430045924a/c7ac7afb01b97fae032584970049eef8?OpenDocument> Acesso em: 18 de abr. de 2023.

Com o tempo, essa comida cultural foi declarada de interesse turístico pelo Ministério da Cultura³ e passou a ter uma festa somente dela (Fiesta de la Torta Frita), celebrada anualmente desde 2002 na cidade de Canelones, interior do Uruguai, ainda que ela esteja presente em todas as festas espalhadas por todo país como mencionado.

Todo esse movimento tem fortalecido a representatividade cultural dessa comida, que conserva as suas características de ser dada, compartilhada com familiares e amigos, revelando esta faceta simbólica de que a comida vai muito além do alimentar, ela une, ela gera um sentido de pertencer, ela revela afetos e ela representa uma herança cultural de um povo. Como diz Fox (2015) você se identifica com o outro quando você come as mesmas coisas da mesma maneira.

A PREPARAÇÃO DA TORTA FRITA SOBRE OS MODOS DE SABER FAZER E DE COMER

Para que a comida possa ser a representante de uma cultura ela deve ser feita tendo presente todos os elementos necessários para o seu preparo de feitura bem como observar todo o processo que envolve a sua preparação.

Falar de modos de saber fazer uma dada comida, remete-nos a conhecer aquilo que acostumamos chamar de receita, elas, as receitas, constituem-se em importante registro, poderia até afirmar que, em um potente documento, um lugar que fala e conta sobre histórias, sobre memórias, sobre afetos. Afora isso, as receitas aguçam nossas memórias afetivas, afinal, quem não tem em sua trajetória a marca daquela saborosa receita que só a vovó ou a mamãe sabe ou sabia fazer?

Por isso, as receitas são, antes de tudo, lugar de memória, às quais fornecem informações relevantes tanto do contexto social como da cultura e são meios para a preservação e transmissão para as próximas gerações. Reconhecer isso é também salvaguardar histórias, pertencimento e cultura. Ignorar essa realidade é desconsiderar aquilo que representa a cultura e transmite valores históricos por muitas gerações.

Nesse sentido, as palavras de Amon e Menasche (2008) nos dizem que as receitas contam a história de como uma comunidade compreende e aceita os gostos, a textura e a forma da comida, e isso colabora para a partilha dos saberes e do manutenção da memória social. Assim sendo, a conservação e a transmissão da receita fazem parte da valoração da identidade e orgulho da comida representativa, ainda que ela seja feita com simplicidade, como é o caso da torta frita, conforme descrevo a seguir.

Segundo Alvarez, Pereira, Lienres e Malacre (2023) as tortas fritas uruguaias são feitas de farinha de trigo, sal, água morna, banha de vaca e fermento royal em pó. Quando terminada a massa, ela é frita na banha quente e pode ser salpicada com açúcar ou untada com doce de leite. Ela normalmente é preparada por adultos, uma vez que a fritura com a gordura quente representa um perigo para menores. Jovens e homens preparam a torta frita, mas é a mãe ou a avó que ocupam com maior regularidade esse lugar, como ressaltam os entrevistados.

3 Site do Ministério do Turismo: <https://www.gub.uy/ministerio-turismo/comunicacion/calendario-actividades/13o-fiesta-torta-frita#:~:text=La%20Fiesta%20de%20la%20Torta%20Frita%20es%20un%20cl%C3%A1sico%20y,en%20los%20%C3%BAltimos%20tres%20a%C3%B1os.>

Ouvindo esses diferentes atores dessa realidade, percebe-se a alegria e a conexão com o evento, pois, como reza o costume, especialmente nos dias de chuvas, preparar a torta frita é reafirmar a identidade cultural e desenvolver as relações sociais.

Como toda cultura é dinâmica e se adapta às diferentes realidades (Laraia, 2001), também devemos remarcar que toda sociedade apresenta transformações tanto na forma quanto nos ingredientes que usa para fazer determinados pratos, ainda que entre os diferentes atores possam defender o que para eles é a “verdadeira” forma de fazer.

Abaixo veremos a receita que prevalece para a grande maioria das pessoas consultadas, mas alguns como Liencres e Malacre (2023) mencionam que têm substituído a banha de vaca por manteiga ou por óleo de cozinha, e também para fritá-la usam óleo de cozinha, e a explicação é que o sabor fica mais suave e a digestão mais fácil. Mas a torta frita “raiz”, dizem Alvarez (2023) e Pereira (2023) é aquela que é feita e fritada na banha de vaca.

Esta seria uma receita típica da torta frita com a sua elaboração passo a passo relatada pelos entrevistados:

Ingredientes:

Farinha de trigo 500 g

Água morna 250 ml

Banha de vaca 100 g (para quem não gosta de banha pode substituir por 150 gramas de manteiga, ou por óleo de cozinha)

Fermento em pó (tipo royal) 10 g

Sal 10 g

Banha de vaca ou óleo para fritar, o suficiente para cobrir aproximadamente $\frac{1}{4}$ da panela.

(Dependendo do tamanho das tortas fritas, esta receita pode render entre 20 a 25 unidades)

Modo de fazer:

Como explicam Alvarez (2023), Pereira, Liencres e Malacre (2023), coloca-se a farinha, fermento em pó, sal e em uma tigela (Figura 4), mistura e forma um círculo. Adiciona-se a banha derretida e a água morna. Mistura-se até que os ingredientes sejam incorporados e vire uma massa consistente. Amassar bem em uma superfície plana. Cobrir e deixar em repouso por 30 minutos a 1 hora (Figura 5). Quanto mais tempo a massa descansar, mais arejada ela será quando frita.

Figura 4. Preparando a massa



Fonte: Arquivo pessoal do autor, 2023.

Figura 5. Amassando e deixando descansar



Fonte: Arquivo pessoal do autor, 2023.

Depois de descansar a massa, corta-se a massa em pedaços de aproximadamente 20/30 gramas. Dá-se-lhe uma forma de uma pequena bola e amassa com um rolo até ficar fino no formato de um disco. A espessura da massa é a gosto, pode ser mais fina ou um pouco mais grossa, isso não afeta o resultado final. Por último, faz-se um corte no centro do círculo aberto que ajudará na fritura da massa (Figura 6).

Figura 6. Abrindo a massa



Fonte: Arquivo pessoal do autor, 2023.

Frita-se cada massa na gordura quente, porém, não deve estar muito quente para evitar que a massa fique crua no centro. Para descobrir se o óleo está muito quente, acrescenta-se a primeira massa, ela deve ir para o fundo da panela e após alguns segundos ela deve subir e boiar (Figura 7). Se ela subir imediatamente, o óleo está muito quente, diminua o fogo para baixar a temperatura do óleo e tente novamente. Depois de fritar os dois lados, retire e seque numa vasilha com papel toalha.

Figura 7. Derretendo a banha e fritando



Fonte: Arquivo pessoal do autor, 2023.

Em seguida, já se pode servir assim como está, quentinha, ou se preferir pode salpicar açúcar ou untar com doce de leite. É só saborear e mergulhar naquilo que é parte da vida do uruguaio. Mas ao final como essa gente costuma degustar essa iguaria? É sobre os modos de comer a torta frita que descrevo a seguir.

A torta frita é consumida de maneira informal, ou seja, não é necessário que se esteja na mesa. É muito comum que as crianças estejam comendo enquanto estão brincando umas com as outras. Quanto aos adultos, é um tempo para sentar e acompanhado do mate uruguaio (chimarrão) colocar as conversas em dia, pois como diz Rolim Junior (2022) o mate nunca anda sozinho e é um companheiro para toda hora. Aqueles poucos que não tomam o mate podem tomar um café com leite ou um chá.

Figura 8. A torta frita pronta



Fonte: Arquivo pessoal do autor, 2023.

Também é possível ver as pessoas que compram nos pequenos locais na rua comê-la nos parques, praças ou ir comendo pela rua enquanto seguem o seu caminho (Figura 8). Outros compram e levam para casa e comem em família. A melhor maneira de comer é quente logo que se termina de fazer. Na maioria dos casos se consome

pura como está, e em outros como mencionado antes se pode salpicar o açúcar ou untá-la com doce de leite. Ela é consumida pelos pequenos e pelos grandes. Não há idade nem barreiras para que se consuma a torta frita em todo território nacional, basta que o tempo esteja nublado que muitos saem para prepará-la ou para comprá-la.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Assim, defendo aqui, dentre outras questões, a ideia de que a torta frita nos ajuda a compreender que em certa medida, tanto o ato de comer quanto a comida em si superam os planos unicamente biológicos, na medida em que agregam “[...] mais que uma coleção de nutrientes eleitos de acordo com uma racionalidade unicamente dietética ou biológica. Tão pouco as razões das escolhas alimentares são apenas econômicas” (CONTRERAS, 1992, p. 98). Como diria Picanço, (2017) “[...] o ato de comer distancia-se substancialmente do ato de alimentar, na medida em que este último diz respeito apenas à função básica e imprescindível à sobrevivência humana que, por sinal, é uma função universal, enquanto que o primeiro faz referência “[...] a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa”. (DAMATTA, 1986, p. 55).

Ademais, neste ensaio, a torta frita é pensada, antes de tudo, como um patrimônio alimentar do povo uruguaio, funcionando, primeiro, como um sinal diacrítico, que marca e figura linguagem de identidade daquela gente sul-americana. Mais que um alimento, a iguaria se apresenta naquele território como comida que alimenta e sustenta suas memórias, seus afetos, suas histórias, seus sentimentos de pertencer as territorialidades uruguaias. Tais coonestações são sustentadas pelos pressupostos teóricos da Antropologia da Alimentação que educaram meu olhar para os movimentos e experiências performadas pela torta frita, mas também pelas narrativas e vivências coletivizadas pelos queridos Pablo, Pamela, Angel, Blanca, Selva e Sofia.

Então, desde uma perspectiva antropológica, compreendo a torta frita como comida, funcionando, portanto,

[...] como textos que narram a história de constituição de um grupo, sua contextualização presente, traduzindo, simultaneamente o código de valores que orientam a prática social. Por sua contribuição ao processo de singularização cultural, eles participam da própria representação que o grupo faz de si, da constituição de sua identidade (DUTRA, 2004, p. 107).

Dessa feita, a torta frita se constitui como uma das chaves de leitura para se compreender as relações e as interações sociais dos uruguaios, pois,

[...] quando aprendemos sobre uma dada comida ou sobre os modos de comer de um povo, também estamos conhecendo sobre seus modos de plantar, colher, fazer, degustar e compartilhar a vida. Quando pensamos sobre as particularidades do mundo da comida, somos convidados a refletir sobre o espaço, a paisagem, o território, a região e o lugar onde ela (a comida) habita e se faz habitada (PICANÇO, 2021).

Finalmente, a torta frita ajuda a compreender que todos os seres humanos precisam comer, sendo um elemento comum que os une, comer e beber. Mas comer juntos com o objetivo de celebrar a unidade cultural é tão forte que sobrepassa as necessidades fisiológicas, gera uma ideia de identidade e representatividade em um povo.

Isso é fortemente visto com a torta frita no Uruguai, ainda que não se saiba de onde realmente tenha vindo, ela é deles, ela é uma autêntica representante da cultura uruguaia. Ela é tão uruguaia quanto os uruguaio. O saber fazer e o comer torta frita, constituem-se em lugares de sociabilidades e comensalidades, as quais além de aguçarem a memória, os afetos, também adensa a pertença, ocupando lugar fulcral nos modos de comer e viver desse povo.

Artigo recebido em 30 de junho de 2023.

Aprovado para publicação em 01 de agosto de 2023.

REFERÊNCIAS

- ACHUTTI, Luiz Eduardo Robinson. **Fotoetnografia da Biblioteca Jardim**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2004.
- ALVAREZ, Angel Freddy. [Entrevista cedida a] Mauricio Rolim em Montevideu/Uruguai, em 27 mar. 2023. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.
- AMON, D.; MENASCHE, R. **Comida como narrativa da memória social**. *Sociedade e Cultura*, Goiânia, v. 11, n. 1, 2008. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/fcs//article/view/4467/0#:~:text=Como%20Citar%20AMON%2C%20D.%3B%20MENASCHE%2C%20R.%20Comida%20como,Goi%C3%A2nia%2C%20v.%2011%2C%20n.%201%2C%202008.%20DOI%3A%2010.5216%2Fsec.v11i1.4467>.
- BOUTAUD, Jean-Jacques, BECUȚ, Anda, MARINESCU, Angelica. **Food and culture. Cultural patterns and practices related to food in everyday life**. *International Review of Social Research* 2016. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/327974109_Food_and_culture_Cultural_patterns_and_practices_related_to_food_in_everyday_life_Introduction.
- CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
- _____, Jesús. Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología. *Revista Chilena de Antropología*, [S. l.], n. 11, 1992. Disponível em: <https://revistadeantropologia.uchile.cl/index.php/RCA/article/view/17643>. Acesso em: 10 jun. 2023.

CONTRERAS, Jesus; ARMAIZ, Mabel. **Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas.** Investigaciones Sociales, 2014. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/332190746_Alimentacion_y_cultura_Perspectivas_antropologicas.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. **Nação, Região, Cidadania: A Construção das Cozinhas Regionais no Projeto Nacional Brasileiro.** *Revista Campos, de Antropologia Social*, n.1, Paraná, 2004, p. 93-110.

FISCHLER, Claude. **Food, Self and Identity.** *Social Science Information/sur les sciences sociales*, 1988. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/232475763_Food_Self_and_Identity.

FOX, Robin. **Food and Eating: An Anthropological Perspective.** Disponível em: <http://www.sirc.org/publik/foxfood.pdf>.

ISHIGE, Naomichi. **O homem comensal.** *Correio da Unesco*, p. 20, 1987. Disponível em: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000073178_spa> Acesso em 14 abr. 2023.

Kossoy, B. (2001). *Fotografia e História*. 2 ed. São Paulo: Ateliê Editorial. B., 2001.

LABORDE, Gustavo. **Identidad uruguaya en cocina. Narrativas sobre el origen.** Universitat de Barcelona. Departament d'Antropologia Cultural i Història d'Amèrica i d'Àfrica, 2012-2013. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10803/420861>.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico.** Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

LEVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido: Mitológicas I.** São Paulo: Cosac Naify. 2004/1964.

LIENCRES, Selva. [Entrevista cedida a] Mauricio Rolim em Las Piedras, Canelones/Uruguai, em 08 abr. 2023. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

MACIEL, Maria Eunice. **Olhares antropológicos sobre a alimentação: Identidade cultural e alimentação.** In: CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível* [online]. FIOCRUZ, Rio de Janeiro, 2005, p. 48-5. Disponível em <https://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-03.pdf>.

_____. **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com BrillatSaravarin? Horizontes Antropológicos**, n.16, Porto Alegre, p. 145-156. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ha/a/vYBC6SP9JWm mGgvNCXNqQRr/?lang=pt&format=pdf>.

MALACRE, Sofia. [Entrevista cedida a] Mauricio Rolim em Las Piedras, Canelones/Uruguai, em 08 abr. 2023.

Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine (Orgs.). **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos Latino-Americanos**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012. Disponível em: https://www.ufrgs.br/gepac/arquivos/livros/dimensoes_socioculturais.pdf.

MOCHO, Fray. **UN VIAJE AL PAIS DE LOS MATREROS**. Imprenta Ivaldi & Checchi, Artes 633. BUENOS AIRES: Editora, 1897

MOREIRA, E. C.; MACIEL, M. E. de S. Tradições Alimentares e Comidas Emblemáticas. **ILUMINURAS**, Porto Alegre, v. 20, n. 51, 2019. DOI: 10.22456/1984-1191.97612. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/iluminuras/article/view/97612>.

PEREIRA, Blanca. [Entrevista cedida a] Mauricio Rolim em Las Piedras, Canelones/Uruguai, em 08 abr. 2023. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito Picanço. Os ciclos rituais e rotas do beiju na Semana Santa em Araújo, na Amazônia Atlântica. **Revista Mosaico**, v 15, N 23, p.120-146. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/mosaico/article/view/88670>, acesso em 09 de jun, 2023.

_____. **Sobre A Vida Social Do Camapu**. Outubro 2021. Disponível em: [https://www.ijhssi.org/papers/vol10\(9\)/Ser-4/B1009040512.pdf](https://www.ijhssi.org/papers/vol10(9)/Ser-4/B1009040512.pdf) Acesso em 08 de mai. 2022.

_____. **Na roça, na mesa, na vida: uma viagem pelas trajetórias da mandioca, no e além do nordeste paraense**. Belém: Paka-Tatu, 2018.

PRATS, Llorenço. La mercantilización del patrimonio: entre la economía turística y las representaciones identitarias. **PH Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, Sevilla**, n. 58, 2006. Disponível: <https://www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/2176>. Acesso em: 06 jun. 2023.

ROLIM JUNIOR, Mauricio Lopes. O mate como elemento de identidade e integração na cultura uruguaia. **Farinha e Rapadura**, Volume I, 1a Ed. 2022. Disponível em: <https://www.farinhaerapadura.com.br/1a-edicao-volume-2/o-mate-como-elemento-de-identidade-e-integracao-na-cultura-uruguaia>.

SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. **Revista Estudo Históricas**, FGV, v. 1 n. 33. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2218/1357>.

WARDE, Alan; MARTENS, Lydia. **Eating Out: Social Differentiation, Consumption and Pleasure**, 2000. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/344897004_Eating_Out_Social_Differentiation_Consumption_and_Pleasure.

YUDICE, George. **A conveniência da cultura: usos da cultura na era global**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2006.

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

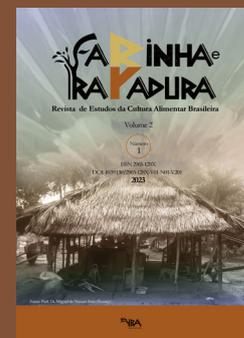
RESUMO: O objetivo do trabalho foi abordar aspectos de interesse sobre a cozinha da personagem Filó e estudar outras questões relativas à área de alimentação humana apresentadas na novela “Pantanal”. Trata-se de uma pesquisa qualitativa, cuja coleta de dados foi efetuada pelo método de Análise Televisiva 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).

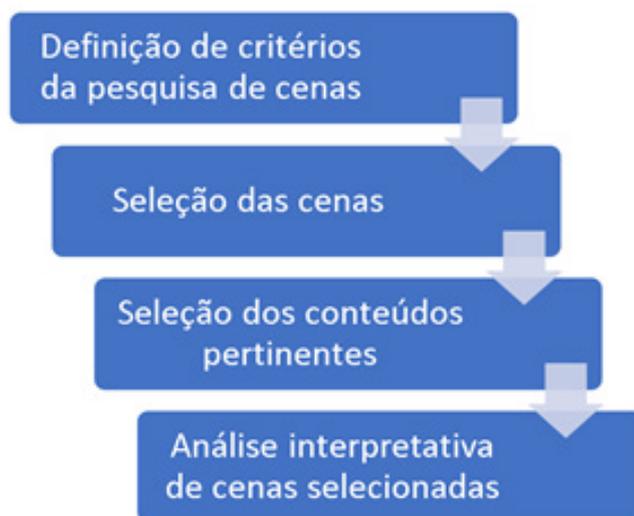
Os dados utilizados nesta pesquisa foram coletados a partir das cenas do *remake* da novela “Pantanal”, sem qualquer tipo de alusão à primeira versão da obra. As cenas foram assistidas durante a exibição original da novela e, para alcançar um maior detalhamento de certas situações, o *streaming* da Rede 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 pela Globo/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.

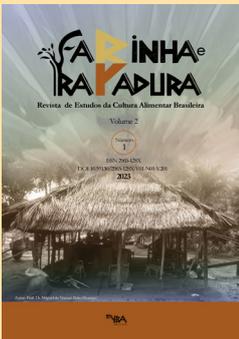
ROSSETTO, O. C.; GIRARDI, E. P. Trajetória e resiliência dos povos indígenas do Pantanal Brasileiro. In: Rossetto, O. C.; Tocantins, N (Orgs.). **Ambiente Agrário do Pantanal Brasileiro: Socioeconomia e Conservação da Biodiversidade**. 1a. Ed. Porto Alegre: Compasso-Lugar, Cultura, 2015. p.197-239.

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.



PORK MEAT AND A TRADITIONAL PIG IN A CAN PARTY

Marcelo Porta Capellari

Jair Mendes Pereira Júnior

ABSTRACT: This study aims to characterise the pork meat in its sensory attributes, physico-chemical aspects and nutritional facts. In addition, this study places the pork meat in the national and international markets with a brief analysis of the current economic climate, to discuss the culinary traditions connected to the pork meat consumption, specially the “Porco na Lata” (canned pork meat) traditionally celebrated in the “Festa Nacional do Porco na Lata” popular feast organised by the Municipality of Mandaguaçu in the state of Paraná. This work was based on bibliographic research as methodologic way.

Key-words: pork; canned pork meat; pork meat.

A CARNE SUINA E A TRADICIONAL FESTA DO PORCO NA LATA

Marcelo Porta Capellari ¹

Jair Mendes Pereira Júnior ²

RESUMO: presente trabalho tem por objetivo caracterizar a carne suína em seus aspectos sensoriais, físico-químicos e nutricionais além de situar o produto no mercado nacional e mundial com uma breve análise da conjuntura econômica atual, para então discutir as tradições culinárias ligadas ao consumo da carne suína, em especial do prato da culinária brasileira “Porco na Lata”, tradicionalmente festejado na Festa Nacional do Porco na Lata, realizada pela Prefeitura Municipal de Mandaguaçu, no estado do Paraná. Este trabalho foi baseado em pesquisa bibliográfica como meio metodológico.

Palavras-chave: suínos, porco na lata, carne suína.

¹ Cozinheiro Chefe Internacional – Grande Hotel Escola Senac Águas de São Pedro, Tecnólogo em Gastronomia Universidade Metodista de Piracicaba, Pós-graduado em Gastronomia Brasileira Senac Campus Santo Amaro. E-mail: chefmarceloport@gmail.com

² Tecnólogo em Gastronomia Hotec Escola de Hotelaria Gastronomia e Turismo, Pós-graduado em Cozinha Brasileira Senac Campus Santo Amaro. E-mail: jmpjdunga@uol.com.br

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

INTRODUÇÃO

A carne e os produtos cárneos, usualmente denominados carnes vermelhas, provenientes dos músculos de mamíferos como os bovinos, suínos e ovinos constituem um componente importante da dieta de muitas populações no mundo todo.

A carne suína é hoje a mais produzida e a mais consumida no mundo, no entanto, no Brasil seu consumo é superado pela carne bovina e de aves. A China e a União Europeia são os maiores produtores e os maiores consumidores de suínos no mundo de acordo com a Associação Brasileira de Criadores Suínos (ABCS,2013).

No Brasil o consumo é orientado para os produtos processados, como embutidos, emulsionados, produtos curados e fermentados, como salames, salsichas, presunto, mortadela e linguiças defumadas. A carne *in natura* é consumida basicamente nas festas de final de ano, onde há a tradição de se consumir pratos como o tender, o presunto com osso e o pernil assado. No entanto, o desenvolvimento da indústria de suínos tem conseguido colocar no mercado outros cortes, como a picanha suína e o filet mignon suíno buscando gerar um paralelo com cortes tradicionalmente consumidos dos bovinos.

Tradicionalmente, a carne suína é considerada como gordurosa e pouco saudável. Esta imagem se formou devido à maneira como o animal era criado antigamente, em meio à lama e à sujeira, se alimentando de restos de comida. Hoje, a criação de suínos é feita de outra forma, a alimentação é baseada em rações balanceadas e os ambientes criatórios são melhores controlados para que a carne seja livre de parasitoses (ABCS,2013).

Devido a uma preocupação crescente do consumidor com uma alimentação mais saudável, os produtores investiram muito em seleção genética e em cuidados com a alimentação dos animais. Assim, a carne suína hoje é bem menos gordurosa do que antigamente, buscando-se atender à demanda da população.

Em busca de possibilitar o transporte de alimentos em condições adversas no passado, como em viagens marítimas, campanhas militares e na fase da colonização do interior do país, foi desenvolvido o processo de enlatamento, que consiste em embalar e esterilizar os alimentos em latas hermeticamente fechadas, preservando a maior parte das suas características.

A carne de porco é a carne mais consumida no mundo todo devido ao menor espaço necessário à criação de suínos e também à sua maior rusticidade, que permite que este animal seja criado com poucos recursos, nas mais diversas condições.

Na Europa, destaca-se a Alemanha como maior consumidor mundial, seguida da Espanha, Itália, França, Polônia e Inglaterra. Além do consumo de cortes de carne *in natura* assados e em cozidos, são consumidas partes como os joelhos, os pés e a cabeça em preparações tradicionais como o *Kassler* (joelho de porco) e o *Schulze* (cabeça de porco com gelatina).

Ainda, costuma-se aproveitar as vísceras do animal e carne de aparas em preparações como: salsichas: *wurst* na Alemanha, linguiças e salames, *saucisse* e *saucisson* na França, presuntos e embutidos como o *Parma*, o *Pastrami*, e a *Mortadella* na Itália e a *Bresaola* na Espanha.

No Brasil, tradicionalmente consome-se a carne de porco na forma de assados e de preparações feitas à partir da carne assada. Também são consumidos produtos preparados como presuntos, salames, salsichas e mortadelas (ABCS,2013).

Antigamente, quando um porco era abatido em casa, o excedente da carne era armazenado, cozido ou frito, imerso em banha de porco dentro de latas. Quando desejava-se consumir a carne, bastava retirar o excesso de gordura e aquecer a carne. Este hábito facilitava o consumo nas campanhas de desbravamento do interior do país e em acampamentos.

Para reavivar as tradições populares, a cidade de Mandaguáçu, no Paraná criou o Festival Nacional do Porco na Lata, festa onde são preparadas, à moda antiga, toneladas de carne de porco frita e conservada na própria banha. A preparação ocorre um mês antes da Festa para que a carne fique curada e mais saborosa.

A importância da manutenção das tradições culinárias reside na manutenção da própria tradição popular, mantendo viva a cultura nacional. Festividades como esta, atraem pessoas de todas as idades desempenhando um papel importante para a cultura e o folclore.

A ORIGEM DO ANIMAL

O porco sempre representou uma importante fonte de proteína para os chineses, desde 4000 anos AC, enquanto que outros povos antigos como os egípcios, hebreus e árabes não o consumiam, pois o consideravam um animal sujo, passível de transmitir doenças ao ser humano (LIMA, 2010).

Os suínos vêm sendo apreciados e rejeitados ao longo dos séculos por diversos povos. O principal motivo para a rejeição vem dos hábitos alimentares do animal, que em sua origem, vivia em bosques, se alimentando de raízes, sementes e tubérculos. Porém ao ser domesticado e aproximado das culturas vegetais e da criação de bovinos começou a consumir restos de vegetais e lixo, chegando a ser coprófagos (que alimentam-se de excrementos) e antropófagos (que consome carne humana). Antigamente, acreditava-se que o porco era transmissor da lepra, sendo os criadores de porcos impedidos de entrar nos templos egípcios (MONTEBELLO et al., 2006).

Os suínos, comumente denominados porcos, são mamíferos da ordem dos Artiodáctilos, ou seja, animais que possuem cascos na extremidade dos dedos, sub ordem Suiformes, que designa animais com o casco dividido. Desta se subdividem em três sub- famílias representadas no Brasil pelos javalis, porcos do mato e porcos domésticos. Dentre estas três últimas, a reprodução gera descendentes férteis, sendo comum designá-los todos por *Sus scrofa* (LIMA,2010).

Os suínos domésticos surgiram na Terra há mais de 40 milhões de anos, sendo domesticados em aldeias na região da Turquia, onde era consumido como alimento principal. A espécie *Sus domesticus* evoluiu a partir do javali selvagem (*Sus scrofa* e *Sus vittatus*). Estes animais foram trazidos ao continente americano na segunda

viagem de Colombo em 1494, quando foram soltos na selva. Após se multiplicarem intensamente, povoaram regiões localizadas mais ao sul como Equador, Colômbia e Venezuela. Os suínos foram introduzidos no Brasil em 1532, por Martim Afonso de Souza, que trouxe animais provenientes de cruzamentos entre raças portuguesas. (ABCS,2013).

Com o tempo, os criadores brasileiros começaram a desenvolver novas raças, como a Caruncho, animal rústico e bom produtor de gordura e a Nilo, com boa capacidade de engorda e rusticidade. Destacamos a raça Piau, que vem sendo aprimorada desde 1939, uma vez que apresentou uma dupla aptidão: boa produção de carne e gordura (MONTEBELLO et al., 2006).

Além destas, outras raças foram desenvolvidas para integrar o plantel suíno no Brasil: o Canastra, o Sorocaba, o Tatu e o Carunchinho. A partir da década de 1930, foram trazidas ao Brasil as raças inglesas: Wessex, Hampshire e Landrace. A importação de animais ingleses e chineses se intensificou nos últimos anos, na busca por animais que forneçam carnes menos gordurosas ou que ofereçam melhor rendimento aos produtores (ABCS,2013).

De acordo com Honikel (1993), os padrões de qualidade na produção de carne suína devem seguir alguns padrões específicos como por exemplo, a carcaça deve estar entre 80kg e 100kg; o percentual de carne deve variar de 50% a 60% de massa e o conteúdo de gordura deverá ser de no mínimo 1,5%. O teor de gordura, segundo o autor, é importante na produção de carne suína, ainda que se busque criar carcaças mais magras que contribuem para a textura e o sabor da carne. A gordura apresenta uma atividade umectante pois evita a perda de água durante o cozimento e armazenamento, além de ajudar na mastigação e deglutição da carne. Honikel (1993) também estabelece que o PH da carne deverá ser medido no período de 24hs após o abate buscando-se valores acima de 5,4, pois se o valor estiver abaixo deste, ocorrerá perda de umidade e se estiver acima de 5,85, a vida de prateleira será encurtada.

Para controlar o pH da carne, o jejum do animal antes do abate é recomendado. Além disso, o jejum também evita problemas durante o transporte dos animais do campo para o abatedouro, pois o stress do animal pode desencadear contrações musculares e a consequente liberação de adrenalina no sangue, que acarreta na quebra do glicogênio dos músculos, transformando esse composto em ácido lático, o que leva a uma diminuição do pH (TARRANT, 1993).

Alguns fatores posteriores ao abate do animal também determinam a qualidade da carne suína, principalmente a qualidade microbiológica devido à rapidez nas etapas de esfola e evisceração (MONTEBELLO et al., 2006).

As tendências atuais em alimentação têm levado os criadores de suínos a buscar novas raças com menor teor de gordura, além de fornecer dietas redutoras de gordura para os animais. Nos últimos anos, têm-se conseguido diminuir cerca de 33% da gordura total em porcos. A marmorização que é a distribuição da gordura pelo tecido muscular, contribui sensorialmente para aumentar a qualidade da carne (TARRANT, 1993).

Os principais tipos de cortes de carne suína são: copa ou acém, paleta, lombo, carré, costela, pernil, picanha, joelho, pé, barriga e toucinho. Além destes, consome-se também os miúdos, como rim, língua, fígado, estômago e o coração (CODEAGRO, 2005).

Os aspectos sensoriais são fatores decisivos no fator de escolha do consumidor no momento da compra. Ainda que difíceis de mesurar, são levados em consideração no momento da criação de novas raças de animais, com melhores características sensoriais (TORNEBERG,1993).

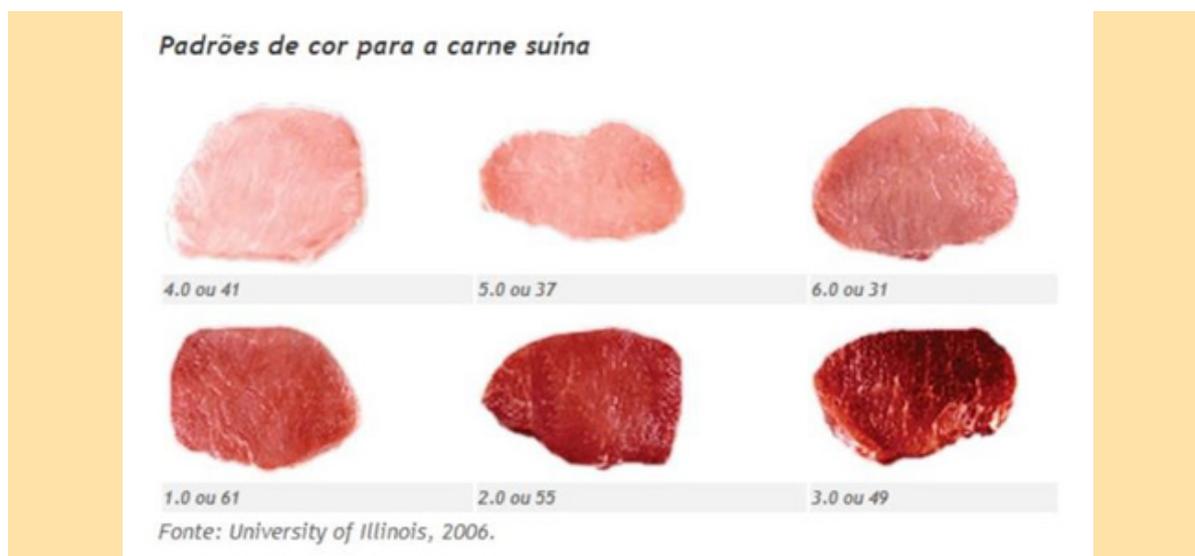
Nos suínos a distribuição de água e gordura pela carne são os principais determinantes das propriedades organolépticas da carne. Um tecido magro de suíno deverá conter por volta de 75% de água e entre 1% e 2% de lipídeos (TORNEBERG,1993).

Segundo Ordoñez (2007), para se determinar a qualidade sensorial da carne suína são avaliados alguns fatores como a capacidade de retenção de água por exudação. Esta propriedade influencia na suculência, na textura e maciez da carne uma vez que os suínos apresentam maior capacidade de retenção de água dentre os animais comumente consumidos pelo homem como bovinos e aves. Outro ponto interessante abordado pelo autor é a suculência ou liberação dos sucos da carne durante a mastigação que contribui na fragmentação do alimento e na percepção das substâncias sápidas responsáveis pelo sabor e pelo alívio da dureza da carne. A água é responsável pela suculência inicial da carne, no momento em que, se inicia a mastigação, as gorduras fazem com que o efeito da umidade da carne na boca perdure; assim sendo, os animais mais maduros produzem carnes mais suculentas do que os animais mais jovens devido ao maior teor de gordura acumulada na carne (ORDOÑEZ, 2007).

A cor é sempre a primeira característica percebida pelo consumidor e influencia diretamente na recusa ou aceitação do produto. Os principais pigmentos da carne suína são a mioglobina e a hemoglobina, que são duas proteínas responsáveis pela pigmentação muscular e sanguínea, respectivamente. Ambas, encontram-se ligadas ao ferro, em estado ferroso ou férrico originando as variedades de pigmentos: a oximioglobina, coloração vermelho vivo da carne fresca e a metamioglobina, coloração vermelha cinzenta/marrom da carne que é armazenada por longos períodos (ORDOÑEZ, 2007).

O padrão de cor da carne suína é influenciado pelo pH da carne e pelo processo de resfriamento após o abate. A figura abaixo foi extraída do site “Carne Suína Brasileira” e mostra os padrões de cor de carne suína acima, e abaixo o comparativo com a carne bovina:

Figura 1: Padrões de Cor de Carne Suína



Fonte: Carne Suína Brasileira, 2014.

De acordo ainda com Ordoñez (2007), a textura é uma característica muito importante para a palatabilidade já que, é avaliada no momento do consumo. É um parâmetro que engloba a firmeza ou maciez da carne sendo fruto da interação entre as sensações táteis do palato: a resistência à pressão dos dentes durante a mastigação e a facilidade de fragmentação da carne

Esta propriedade está intimamente relacionada à estrutura da carne, e à disposição das fibras musculares e tecidos conectivos. A textura da carne será bastante influenciada ainda, pela idade do animal, espécie e raça, porção da carcaça a ser considerada e a alimentação do animal em vida, além das condições gerais do abate. O teor de gordura intramuscular ou marmorização contribui para aumentar a maciez da carne.

O odor e o sabor são as características organolépticas responsáveis pelo prazer durante o consumo e ainda estimulam a produção de sucos gástricos, necessários ao processo digestivo e à formação do apetite. As duas sensações são extremamente interligadas, sendo formadas em zonas de projeção cerebral muito próximas, e por isso são comumente confundidas. Denomina-se aroma a sensação global formada pelas sensações gustativas e olfativas. Já o termo *flavor* ou *flavour* (ainda sem tradução) engloba além destas, as sensações de tato, textura e temperatura, e até mesmo os sons produzidos pelo alimento ao ser mastigado (ORDOÑEZ,2007).

O sabor da carne crua é semelhante ao do sangue, ao soro e levemente salino. Após o tratamento térmico a carne desenvolve sua plenitude sensorial, devido à liberação de compostos não-voláteis, solúveis em água e com baixo peso molecular (peptídeos, aminoácidos, ácidos orgânicos, açúcares, metabólitos de nucleotídeos, tiamina e lipídeos).

Ainda, substâncias voláteis decorrentes de carboidratos, gorduras e proteínas presentes em menores quantidades contribuem para os sabores de carne cozida ou assada, dependendo da temperatura e umidade

utilizadas na cocção e, também, da ocorrência da Reação de *Maillard*¹ e de oxidação lipídica². O sabor da carne se desenvolverá completamente na maturidade sexual do animal. A carne suína é considerada muito nutritiva e de baixo valor energético. Contém proteínas de boa qualidade, e é pobre em carboidratos. A fração lipídica é composta majoritariamente por ácidos graxos insaturados, cerca de 62% da gordura contida na carne contribui para uma boa nutrição do organismo (CODEAGRO, 2005).

Com relação aos teores de minerais, a carne suína se destaca essencialmente por seu teor de ferro, zinco e selênio. O ferro é importante para a formação dos glóbulos vermelhos. O teor de ferro da carne suína é superior ao presente no frango, mas inferior ao da carne bovina. O teor de ferro dos miúdos de suíno (rins e fígado) chega a ser 10 vezes superior ao teor de ferro dos músculos (CARNE SUINA BRASILEIRA, 2014).

O zinco é responsável pelo reforço da imunidade do organismo humano, protetor do envelhecimento celular, sendo parte da composição da insulina. O selênio é antioxidante e ajuda a retardar o envelhecimento celular e a diminuir os riscos de doenças cardiovasculares. A carne suína é a segunda maior fonte deste mineral na dieta humana, sendo precedida pela carne bovina.

Os suínos são responsáveis pela transmissão de algumas zoonoses parasitárias ao homem, como cisticercose, teníase e triquinose. Os hábitos alimentares do porco permitiram que o homem o alimentasse com restos de alimentos durante séculos, além disso, o ambiente dos “chiqueiros” propiciava o desenvolvimento de parasitas que ao serem ingeridos pelos porcos poderiam ser transmitidos ao homem através do consumo da carne mal cozida (CIRAD, 2007).

Hoje em dia, os sistemas de criação de suínos foram melhorados, preferindo-se a criação intensiva e o confinamento, evitando a ocorrência destas parasitoses devido à melhor higiene do sistema. No entanto, em áreas rurais pouco desenvolvidas ainda encontra-se a criação feita em pequenos ambientes e de forma extensiva, possibilitando assim, a continuidade dessas doenças em alguns locais, principalmente quando há falta de saneamento básico (FAO, 2001).

A cisticercose é a doença provocada pela ingestão de ovos de *Taenia solium* (ou solitária, verme platelminto, parasita de diversos animais vertebrados, inclusive do homem) depositados na forma de cistos nos músculos dos suínos. Uma vez ingeridos pelo homem através de sua carne mal cozida, os ovos eclodem no intestino liberando vermes que começam a crescer e a eliminar ovos junto com as fezes do homem. Em situações de falta de higiene e saneamento básico, o porco entra em contato com estes excrementos contaminados e continua o ciclo (CIRAD, 2007).

A triquinose é outra doença transmitida pelo consumo de carne suína mal cozida. O verme é redondo e causa, na forma aguda da doença, febre e dores abdominais acompanhadas de diarreias e náuseas. Outros sintomas são dores musculares e edemas. Porém, neste caso o congelamento da carne é um método eficiente de

1 Reação de Maillard : Ocorre entre açúcares redutores e aminoácidos em carnes e pães, sendo responsável pela formação de pigmentos escuros e aromas característicos de assado (KOBBLITZ,2008).

2 Oxidação Lipídica: deterioração de lipídeos devido ao contato com o oxigênio atmosférico, ranço. (KOBBLITZ,2008).

eliminar os vermes da carne. Embora existam autores que contestem esta afirmação, o congelamento mostrou-se eficiente na destruição da maioria das espécies encontradas.

O principais riscos de contaminação microbiológica em carne suína são causados pelos seguintes gêneros microbianos: *Salmonella*, causador da salmonelose ; do *Campylobacter*, causador da campilobacteriose, doença rara que pode levar ao desenvolvimento de artrite; de *E. coli*, responsável por diarreias graves; e de *Listeria*, causador da listeriose, doença que pode ser fatal (LIMA,2010).

A ocorrência de parasitoses em suínos é conhecida desde a antiguidade, de onde poderiam ter surgido as restrições alimentares impostas por algumas religiões como o judaísmo e o islamismo. A justificativa se baseia no modo de alimentação destes animais e no ambiente de criação, que propiciam a contaminação por parasitas (OLIVO; OLIVO, 2005).

ENLATAMENTO DE CARNES

Segundo o artigo 378 do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) do Ministério da Agricultura, Abastecimento e Pecuária, carnes enlatadas são aquelas que passaram ou não pelo processo de cura, que em seguida foi condimentada e embalada em recipiente metálico fechado hermeticamente e esterilizado por calor úmido, respeitando-se as peculiaridades do produto (BRASIL, 2007).

O enlatamento é um processamento térmico que utiliza vapor para esterilizar o material já colocado em latas e outros recipientes hermeticamente fechados. Esta técnica é importante por permitir o transporte de carne e de produtos vegetais em condições extremas, sem controle de temperatura (LEGARRETA, 2001).

De acordo com a Universidade Federal de Minas Gerais entende-se por carne enlatada, toda carne que é armazenada em recipientes resistentes e hermeticamente fechados, submetidos a tratamentos térmicos atingindo temperaturas superiores a 110°C, prolongando o prazo de validade destes alimentos mesmo em armazenamento à temperatura ambiente, variando entre 6 e 12 meses de acordo com as características de cada tipo de carne. Ainda, a conservação busca a manutenção das propriedades organolépticas e de seus princípios nutritivos, destruindo ou paralisando a multiplicação dos microrganismos.

Em comparação a outros métodos de conservação de alimentos, como a defumação, a cura e a secagem, o enlatamento possui a vantagem de facilitar o armazenamento e manter a qualidade nutricional da carne o mais próximo possível da qualidade do produto *in natura*, sendo indicada para comercialização de produtos em países tropicais e subtropicais (LEGARRETA, 2001).

A França foi o primeiro país, desde os anos de 1795, a incentivar a criação da comida enlatada para levar comida em conserva para a frente de batalha durante o governo de Napoleão Bonaparte. A técnica original, batizada como “apertização”, em homenagem ao seu criador, Nicolas Appert, inovou o processo de conservação dos alimentos através da esterilização de recipientes hermeticamente fechados utilizando o calor. O inglês Peter

Durand, patenteou o processo de Appert no Reino Unido em 1810. No ano seguinte vendeu sua patente para uma empresa que substituiu os vasilhames de vidro e a rolha de cortiça por latas de ferro estanhado, iniciando o uso de latas de metal (AINA, 2004).

A “apertização” consiste na esterilização dos alimentos através do aquecimento em altas temperaturas (100°C no mínimo), o que permite aumentar a estabilidade do produto em longo prazo, e em armazenamento à temperatura ambiente. Este tratamento térmico destrói ou inativa todos os microrganismos e enzimas presentes no alimento, responsáveis por sua deterioração. Além de garantir a segurança do alimento, este tipo de tratamento implica na utilização de recipientes que se fecham completamente, evitando a recontaminação do produto pelo ar, assegurando a formação do vácuo ao longo do aquecimento do produto (GAVA,1984).

O procedimento criado por Nicolas Appert consistia em preencher completamente os frascos, até a borda, e depois fechá-los com tampas de cortiça e submetê-los ao calor em banho-maria; o aquecimento expulsava todo o oxigênio restante no alimento. Appert usava no início somente garrafas e frascos de vidro, devido aos limitados recursos disponíveis na época (GAVA,1984).

A tradicional prática doméstica de armazenar a carne de porco em latas veio da necessidade de se conservar a carne em uma época onde não havia refrigeração nas casas (MUCCILOLO, 1985).

Assim, o processo feito de forma artesanal, mesmo sem atender a nenhuma especificação de legislação sanitária, é capaz de conservar a carne por até 12 meses graças ao preenchimento do recipiente com banha, que além de isolar a carne do oxigênio, elimina os possíveis patógenos existentes na carne devido ao processo de fritura da carne antes do armazenamento (MUCCILOLO, 1985).

Em um enlatamento comercial, realizado em grandes indústrias existe ainda a preocupação de se reduzir o pH da conserva, buscando inibir o desenvolvimento de possíveis esporos de *Clostridium botulinum*, que são resistentes ao calor e causam intoxicação alimentar nos humanos, conhecida como botulismo. Este microrganismo se desenvolve em anaerobiose, ou seja, na condição das latas hermeticamente fechadas. A redução do pH da conserva se faz adicionando-se ácidos orgânicos fracos como o ácido cítrico, por exemplo (MAAS-VAN BERKEL; et al., 2005).

As principais fontes de contaminação das conservas enlatadas são: o ambiente, os utensílios e equipamentos utilizados no seu preparo, o pessoal envolvido na sua produção e a água usada no resfriamento das latas. Toda lata usada para alimentos deve ser revestida por um verniz específico, orgânico, que ajude a proteger as embalagens das oxidações externas, e que atenua a interação entre o metal e os alimentos contidos na lata. Existe uma grande variedade de revestimentos internos de proteção, como os de origem sintética (fenólicos, vinílicos, epoxílicos) ou de origem natural (óleo-resinosos) de acordo com Roça (1991).

O procedimento operacional padrão para o enlatamento de produtos cárneos, segundo Roça (1991), consiste das seguintes etapas:

- Preparação da matéria-prima: corte e limpeza da carne;
- Pré-cozimento e adição de agentes de cura e condimentos: a carne será frita e salgada nesta etapa;
- Enlatamento: preenchimento das embalagens adicionando-se a banha até completar toda a lata;
- Exaustão e Fechamento: o calor é parcialmente retirado das latas usando-se circulação de ar forçada e em seguida as latas são recravadas, sendo hermeticamente fechadas.
- Esterilização e Resfriamento: as latas são submetidas a pasteurização, objetivando a eliminação total dos microrganismos patogênicos.
- Rotulagem: secagem e rotulagem das latas (em alguns casos as latas podem ainda receber uma proteção externa, na forma de verniz, para então receber o rótulo.
- Prova de estufa: uma amostra do lote deverá ser analisada para verificar a eficiência da esterilização sendo submetida a uma incubação com a finalidade de antecipar qualquer indício de anormalidade com o lote.

Segundo o artigo 368 do RIISPOA, todos os lotes deverão ter 1% de seus produtos submetidos à incubação em estufa por 10 dias a 37°C antes da sua liberação para venda (BRASIL, 2007).

No momento da compra, é importante observar se a lata está íntegra, sem sinais de amassamento, ferrugem ou rupturas, indícios de que o produto poderia estar contaminado, ou de que o verniz da lata foi danificado colocando o alimento em contato direto com o metal (ROÇA 1991).

CARNE DE PORCO NA LATA

A tradição de se conservar carnes em gordura é muito antiga, tendo sido trazida para o Brasil pelos portugueses na época da colonização. O famoso *confit* francês, preparado tradicionalmente com o pato e a sua gordura é uma preparação similar à tradicional carne de porco na lata do Brasil (CHAVES,2011).

Na Rússia, consome-se a *Tuschenka*, carne de porco cozida, enlatada com seus próprios sucos. A figura abaixo mostra um produto comercializado na Europa:

Figura 2 - Tuschenka



Fonte: Site Gourmet Food Ideas (www.gourmetfoodideas.com)

Nos Estados Unidos, a carne de porco enlatada é feita de uma forma distinta, os pedaços de carne crua são colocados nas latas, que serão fechadas e em seguida submetidas ao cozimento. Assim a carne é cozida em seu próprio líquido e chega a durar 10 anos com a embalagem fechada e sem refrigeração. A figura 3 mostra a carne Yoders, produzida em Ohio, Estados Unidos.

Figura 3 - Carne de Porco em Lata Yoders



Fonte: Site Ready Made Resources (www.readymaderesources.com)

Além destes, em busca na internet, foram encontrados ainda, cérebro de porco com molho ao leite, pedaços de carne ao molho, patê de fígado e enformados. A figura abaixo mostra alguns destes produtos.

Figura 4 - Produtos Enlatados de Carne Suína



Fonte: Google Images

A adoção dessa prática que propiciou a preparação do prato da culinária brasileira chamado de “Porco na Lata” partiu da necessidade de se conservar excedentes de carnes de animais abatidos em uma época sem energia elétrica. Graças à propriedade conservadora patrocinada pelo isolamento da carne mergulhada em gordura, ela podia ser consumida em até 12 meses depois da sua preparação (CHAVES, 2011).

Hoje em dia, longe da necessidade de se conservar, este prato é consumido como iguaria da tradicional culinária brasileira caipira, da comida feita em fazendas, valorizada pelo seu sabor inigualável (CARVALHO, 2013).

No Brasil, a carne de porco em lata é consumida não mais por necessidade de conservação sem

refrigeração, mas como iguaria. Em pesquisa na internet encontramos os seguintes produtos brasileiros: Carne de Porco na Lata Xavante e Carne na Banha Sabor do Engenho, ilustradas na figura 5.

Figura 5 : Pernil Suíno Xavante e Porco na Banha Sabor do Engenho



Fonte: Google Images

Ainda, são comercializados no Brasil salsicha em lata e feijoada em lata (Figura 6). Encontram-se preparações enlatadas de carne suína com feijão em outros países, como feijões e carne de porco e o *Cassoulet* francês que leva salsicha e feijões na sua composição (Figura 7).

Figura 6 - Produtos Brasileiros Enlatados com Carne Suína



Fonte: Google Images

Figura 7 - Enlatados de Carne Suína com Feijões



Fonte: Google Images

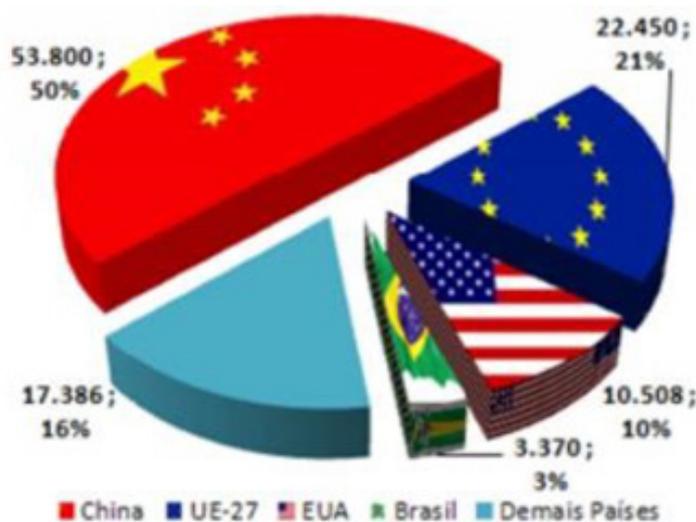
Para a sua preparação, a carne deve ser limpa, cortada e temperada, para então ser frita lentamente em fogo baixo, em sua própria gordura. O propósito desta fritura é eliminar a maior quantidade possível de água da carne, mantendo-se uma temperatura por volta de 65°C, até ficar macia e soltar-se dos ossos. Desta forma, a carne estará bem cozida e estará sujeita a menores riscos de desenvolver doenças no comensal (ATALA,2014).

O tempero da carne pode ser realizado no dia anterior, para que os temperos penetrem melhor na carne, o que resultará em um produto final ainda mais saboroso. Costuma-se usar sal, açúcar, pimenta do reino, alho, vinagre ou vinho branco e ervas para marinar a carne, sob a forma de salmoura ou vinha d’alho (VOLPATO, 2010).

O Brasil se destaca como um importante produtor de alimentos para o mundo, com um grande potencial de produção e de exportação de produtos de origem animal, incluindo a carne suína. A China é o maior produtor de carne suína do mundo, seguida da União Europeia, Estados Unidos e Brasil (ABIPECS, 2014).

A figura abaixo mostra a divisão da produção de suínos no mundo e foi apresentada no Relatório de Análise da Conjuntura Econômica da Suinocultura, realizado pela Secretaria do Estado da Agricultura e do Abastecimento SEAB, Departamento de Economia Rural DERAL do Estado do Paraná (SEAB, 2014).

Figura 8 – Divisão da Produção Mundial de Carne Suína



Fonte: Edmar Wardensk Gervásio (SEAB,2014)

A FESTA NACIONAL DO PORCO NA LATA

A cidade de Mandaguaçu está localizada na região metropolitana de Londrina no norte do Estado do Paraná ocupando uma área de 294 km² na Mata Atlântica. Com 19.781 habitantes, a cidade foi criada em 1951, a partir da Lei Estadual nº 790, de 14 de novembro de 1951, quando o vilarejo habitado por várias famílias foi elevado à condição de município (IBGE, 2013).

O povoamento da região teve início com a aquisição de terras pela Companhia de Melhoramentos Norte do Paraná em 1944 e com a chegada dos pioneiros Tito Rodrigues, Durvalino de Matos Medrado, João Angelim,

José Braz e Santo Lonardon. As primeiras atividades econômicas foram as lavouras de café e o comércio local. Segundo dados do IBGE (2013), o produto interno bruto da cidade chega aos R\$: 251.000, sendo que a maior parte deste valor se deve ao setor de serviços (IBGE, 2013).

A Festa do Porco na Lata é organizada em parceria pela Prefeitura Municipal de Mandaguaçu em parceria com Conselho Municipal de Turismo e pelas famílias fundadoras da cidade. Está na sua quarta edição, e celebra o prato típico da cidade juntamente com a Festa Comunitária de Mandaguaçu (FECOM) realizada anualmente no mês de dezembro. O valor cobrado por pessoa na última edição da festa (2012) foi de R\$ 22,00 e as crianças até 07 anos não pagam (CARVALHO,2013).

A tradição do consumo do prato iniciou na época da colonização da região, quando não havia acesso à energia elétrica, e os pioneiros transportavam a carne de porco armazenada em latas conservada na própria gordura durante as campanhas de desbravamento das matas e de colonização do interior da região (CHAVES,2011).

Naquela época, a região já era conhecida pela criação de suínos e costumava-se criar porcos em casa, para consumo próprio se tratando de uma fonte proteica acessível e de fácil criação, podendo-se alimentar os animais com sobras de comida e restos de vegetais.

Quando estes animais eram abatidos, o excedente da carne era armazenado em latas de banha durante muitos meses. Devido à fácil conservação e transporte, a carne em lata era fonte de proteína para as expedições colonizadoras do interior do país.

Graças à iniciativa de alguns descendentes dos pioneiros da cidade, a cidade de Mandaguaçu organiza todos os anos desde 2010, a Festa Nacional do Porco na Lata, buscando manter viva a tradição culinária local da região que é tradicionalmente um grande produtor de carne suína.

A origem da festa remonta o ciclo do café, quando realizavam-se comemorações no final da colheita, e um dos pratos típicos servidos era a carne de porco na lata.

A festa tem seus preparativos iniciados cerca de um mês antes, para que o porco fique curtido na lata. O preparo da carne é realizado por voluntários da cidade e descendentes dos pioneiros em galpões cedidos pela Prefeitura.

A carne utilizada é cortada temperada e frita em tachos com banha, em seguida é colocada em latas. A banha é derretida em tachos e vertida para preencher completamente as latas já com a carne dentro. No preparo aproveitam-se todos os cortes de carne, incluindo a barriga, na forma de torresmo. Excluem-se apenas as vísceras, pés e orelhas (CARVALHO,2013).

No dia da festa, a carne volta para o tacho para ser aquecida antes de ser consumida. A festa é realizada na Praça Doutor Dimas, onde é montada uma estrutura muito singela, constituída por diversos tachos em pequenos fornos montados com tijolos (ver Anexo). A falta de estrutura não limita o evento, na última edição da festa foram preparados cerca de 3.000 kg de carne suína (CARVALHO,2013).

Figura 9- Logotipo da Festa do Porco na Lata



Fonte: blog de Mandaguacu

Figura 10- Lata de Porco na Lata



Fonte: blog de Mandaguacu

A Festa Nacional do Porco na Lata é realizada juntamente com outras comemorações e eventos da cidade, como o “Encontro de Reliqueiros” com exposição de veículos antigos, Bingo realizado pela Prefeitura, Feira de Artesanatos, Cerimônia de entrega de casas populares pela Prefeitura, além de apresentações musicais oferecidas à população.

A cada ano, a Festa é realizada em conjunto com atrações diferentes, buscando atrair todos os anos os moradores da cidade e da região. Em três anos de realização, a Festa Nacional do Porco na Lata se tornou o maior evento realizado na cidade de Mandaguacu, atraindo turistas das cidades próximas.

CONCLUSÃO

A carne de suínos além de ser um excelente alimento culturalmente utilizada em vários pratos da culinária brasileira é a carne mais consumida no Brasil. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE,2022) os brasileiros consumiram 18kg per capita e o crescimento tem sido gradual nos últimos anos.

Hoje a carne de porco tem o melhor custo benefício comparado com aves e bovinos e a introdução dessa proteína nos lares brasileiros tem bastante espaço para crescer. Nos últimos anos, a indústria vem mudando sua relação com o mercado brasileiro e a carne suína esta deixando de ser apenas matéria prima para exportação, passando a agregar valor no consumo brasileiro.

Por estas razões que vão do aumento do consumo e por ser culturalmente ingrediente de muitos pratos tradicionais brasileiros, justifica-se esse trabalho e a análise da Festa Nacional do Porco na Lata.

A Festa Nacional do Porco na Lata celebra um prato típico regional, cuja origem remonta à época da formação dos municípios no interior do Paraná. A valorização da cultura, sob a forma de uma festividade de grande porte, contribui para a manutenção e valorização das tradições populares, deixando às gerações futuras, um legado do passado.

A receita do Porco na Lata é passada de geração a geração e assim, mantém-se viva a tradição popular. O que outrora era preparado e consumido apenas por necessidade, hoje ocupa uma posição de destaque sendo servida como iguaria.

Ações de valorização da cultura regional mantém vivas as tradições populares e devem ser repetidas também para outros pratos típicos para que receitas antigas não se percam.

A gastronomia é uma importante forma de representar a cultura de um povo. Através dela, é possível identificar e valorizar ingredientes regionais, e métodos de cocção que variam de acordo com as necessidades e recursos disponíveis. O estudo da gastronomia local é fonte de informação sobre a história de um povo, evidenciando os hábitos e costumes de diferentes épocas.

Artigo recebido em 19 de junho de 2023.

Aprovado para publicação em 3 de agosto de 2023.

REFERÊNCIAS

ABCS - Associação Brasileira de Criadores de Suínos. **História dos Suínos**. Disponível em: <http://www.abcs.org.br/producao/genetica/175-historia-dos-suinos>.

ABIPECS - Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína. **Restrições Internacionais à Carne Suína**, 2009. Disponível em : <http://www.abipecs.org.br/news/65/127/Restricoes-internacionais-a-carne-suina.html>

ABIPECS - Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína. **Relatório Mercado Externo** 2014. Disponível em: www.abipecs.org.br/uploads/relatorios/mercadoexterno/destinos/dados-anuais/JANEIRO_14_PRINCIPAIS_DESTINOS.pdf.

AINA Association Internationale Nicolas Appert. Nicolas Appert, **P'Inventeur de la Conserve**. 2004. Disponível em : <http://www.savoirs.essonne.fr/thematiques/le-patrimoine/histoire-dessciences/nicolas-appert-linventeur-de-la-conserve/>.

ATALA, A.; **Sotaque Caipira**. Revista Prazeres da Mesa versão online. Disponível em: <http://prazeresdamesa.uol.com.br/exibirMateria/1923/sotaque-caipira>.

BLOG DE MANDAGUAÇU **1ª Festa Nacional do “Porco na Lata”**. Disponível em: <http://blogdemandaguacu.blogspot.com.br/2010/10/1festa-nacional-do-porco-na-lata.html>.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Secretaria da Vigilância Sanitária. **Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal RIISPOA. Decreto nº 30.691/1952**. Brasília: 2007. Disponível em: www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/Aniamal/MercadoInterno/Requisitos/RegulamentoInspecaoIndustrial.pdf.

CARNE SUINA BRASILEIRA **Qualidade; Padroes de Cor; Nutrição; História**. 2014. Disponível em: <http://www.carnesuinabrasileira.org.br/qualidade1.html>.

CARVALHO, L.C.; **Porco na Lata para Festejar 61 anos**. Jornal O Diarior.com edição online de 27/11/2013. Disponível em: <http://digital.odiario.com/parana/noticia/787795/porco-na-lata-para-festejar-61-anos/>.

CHAVES, G.; **Carne na Lata**. Xavante Alimentos. 2011. Disponível em: <http://www.carnenalata.com.br/gastronomia-carne-na-lata-xavanteiguaria-sabor-cozinha-tradicao-carne-de-porco-na-banha-carne-de-lata-carne-da-lata-confit-conserva-carne-na-banha-carne-na-gordura/temporconalataelongedageladeira>.

CIRAD Agricultural Research for Development; Cysticercosis, a zoonosis in rural and urban areas. France, 2007. Disponível em: http://pigtrop.cirad.fr/subjects/quality_and_food_safety/cysticercosis_a_zoonosis_in_rural_and_urban_areas.

CODEAGRO – Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios. **Manual de Receitas com Carne Suína** – Ação de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, São Paulo: 2005.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS PIGS FOR PROSPERITY – FAO. **Diversification Booklet 15**. Rural Infrastructure and Agro-Industries Division: Rome, 2014.

GAVA, A.J.; **Princípios da Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Nobel, 1984.

HONIKEL, K.O.; **Quality of Fresh Pork – Review**. Federal Centre for Meat Research Germany *In: DEMEYER, E.I; PUOLANNE, E.; ELLIS, S.; RUUSUNEN, M.; Pork Quality Genetic and Metabolic Factors*. C.A.B International: United Kingdom, 1993. p.203-216.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA IBGE - **Indicadores IBGE Estatística da Produção Pecuária Dezembro de 2013**. 2013a. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/agropecuaria/producaoagropecuariaabate-leite-couro-ovos_201303_publ_completa.pdf.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA IBGE – **Paraná Mandaguacu Infográficos: dados gerais do município**. 2013b. Disponível em: <http://www.cidades.ibge.gov.br/painelpainel.phplang=&codmun=411410&search=paranamandaguacu|infograficos:-dados-gerais-do-municipio>.

KOBLITZ, M.G. **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas**. Guanabara Koogan- Grupo Gen, 2008.

LEGARRETA, I.S.; **Meat Canning Technology** in HUI, Y.H.; NIP, W.; ROGERS, R.W.; YOUNG, O.A.; *Meat Science and Applications* New York: Marcel Dekker, Inc. 2001, p.521.

LIMA, U.A.; **Matérias Primas dos Alimentos Parte II – Origem Animal**. São Paulo: Blucher, 2010.

MAAS-VAN BERKEL, B.; BOOGAARD, B.; HEIJNEN, C. AGRODOK 12 - Conservação de Peixe e Carne; Fundação AGROMISA, Wageningen, 2005.

MONTEBELLO, N. P.; ARAUJO, W.M. C.; **Carne e Cia**. Série Alimentos e Bebidas. Brasília: Senac, 2006.

MUCCILOLO, P.; **Carnes, Conservas e Semi-Conservas - Tecnologia e Inspeção Sanitária**. São Paulo: Ícone, 1985.

OLIVO, R.; OLIVO, N.; **O Mundo das Carnes – Ciência, Tecnologia e Mercado**. 2ed. Criciúma: Ed. Do Autor, 2005.

ORDOÑEZ, J.A.; **Tecnologia de Alimentos vol.02 Alimentos de Origem Animal**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

ROÇA, O. ; **Tratamento Térmico. Laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Animal** Material de Aula da Fazenda Experimental Lageado F.C.A. – UNESP. Disponível em : <http://pucrs.campus2.br/~thompson/Roca110.pdf>.

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO SEAB DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL DERAL. **Suinocultura, Análise da Conjuntura** Responsável: Edmar Wardensk Gervásio. 2014 Disponível em: http://www.agricultura.pr.gov.br/arquivos/File/deral/Prognosticos/suinocultura_2013_14.pdf.

TARRANT, P.V. **An overview of production slaughter and processing factors that affect pork quality general review**. IN: POULANNE, E; DEMEYER, D.I. **Porky quality; genetic and metabolic factors**, 1993. C.A.B. Internacional.

TORNBERG, E.; ANDERSSON, A.; GORANSSON, A.; SETH, G.; **Water and Fat Distribution in Pork in Relation to Sensory Properties**. Swedish Meat Research Institute Sweden *In: DEMEYER, E.I; PUOLANNE, E.; ELLIS, S.; RUUSUNEN, M.*; **Pork Quality Genetic and Metabolic Factors**. C.A.B International: United Kingdom, 1993. p.239-258.

VOLPATO, L.C.; **Receita do Porco na Lata**. Blog de Mandaguacu 2010. Disponível em: <http://blogdemandaguacu.blogspot.com.br/2010/11/receita-do-porco-na-lata.html>

A ABÓBORA, O DESENCANTO E AS TÁTICAS DE SOBREVIVÊNCIA

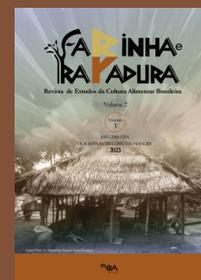
Auda Edileusa Piani Tavares¹

RESUMO: O relato de uma mulher diante da escassez do alimento gera questões socioculturais e antropológicas relacionadas à alimentação e à segurança alimentar. Aborda a importância do saber culinário tradicional e como ele está intrinsecamente ligado aos aspectos culturais de uma comunidade e a formação de uma identidade cultural. Comer está além de uma necessidade fisiológica, sendo influenciado pela forma como a sociedade se organiza, produz e distribui os alimentos. Além disso são apresentados conceitos de soberania alimentar e segurança alimentar, discutindo a importância do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, de forma sustentável e respeitando a diversidade cultural. O artigo destaca referenciais que apontam como as abordagens antropológicas carecem de análises que enfatizem as questões da fome e do consumo alimentar, bem como a forma como o sistema capitalista influencia na escolha dos alimentos e as formas de cozinhar diante da escassez e na redução do consumo alimentar. A narrativa traz reflexões sobre a importância de entender a cultura alimentar em suas diversas manifestações, identificando diferenças e desigualdades entre as culturas e grupos sociais. No geral é ressaltada a importância de olhar para além das receitas culinárias, entendendo a culinária como parte de uma teia cultural mais ampla, onde fatores sociais, econômicos e históricos moldam as práticas alimentares das comunidades.

Palavras-chave: cozinha tradicional; estudos antropológicos; saberes culinários; segurança alimentar.

¹ Mestra em Planejamento do Desenvolvimento, PLADES/NAEA/UFGA. Com pesquisa na área de saberes tradicionais e patrimônio cultural. (auda.piani@gmail.com).

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



PUMPKIN, DISENCHANTMENT AND SURVIVAL TACTICS

Auda Edileusa Piani Tavares

ABSTRACT: A woman's account of food shortages raises sociocultural and anthropological issues related to food and food security. It addresses the importance of traditional culinary knowledge and how it is intrinsically linked to the cultural aspects of a community and the formation of a cultural identity. Eating is beyond a physiological need, being influenced by the way society organizes itself, produces and distributes food. In addition, concepts of food sovereignty and food security are presented, discussing the importance of everyone's right to regular and permanent access to quality food, in sufficient quantity, in a sustainable way and respecting cultural diversity. The article highlights references that point out how anthropological approaches lack analyzes that emphasize the issues of hunger and food consumption, as well as the way in which the capitalist system influences the choice of food and ways of cooking in the face of scarcity and the reduction of consumption. to feed. The narrative brings reflections on the importance of understanding food culture in its various manifestations, identifying differences and inequalities between cultures and social groups. In general, the importance of looking beyond culinary recipes is highlighted, understanding cuisine as part of a broader cultural web, where social, economic and historical factors shape the eating habits of communities.

keywords: traditional cuisine; anthropological studies; culinary knowledge; food security.

INTRODUÇÃO

Ao relatar a experiência de Aldineia, uma catadora, que reside e trabalha na comunidade de Santana do Aurá, localizada em Belém-PA, o artigo mergulha numa experiência que conduz a um cenário marcado pela escassez de alimentos. Diante dessa adversidade, movida pela criatividade e pelo desejo de alimentar seus quatro filhos, Aldineia recorre à sabedoria culinária tradicional e combina uma única abóbora com cabeças de camarão e um coco oferecido por sua vizinha, resultando em um vatapá de abóbora que saciou a fome de sua família e de sua irmã com seus três filhos. Nesse relato, além das vivências pessoais, emergem importantes questões culturais e antropológicas que permeiam o tema da alimentação e da segurança alimentar.

A partir dessas reflexões são apresentados conceitos fundamentais, como soberania alimentar e segurança alimentar e nutricional, que definem o direito de todos ao acesso regular e permanente à alimentos de qualidade, garantindo uma alimentação adequada em quantidade suficiente, respeitando a diversidade cultural e buscando uma sustentabilidade socioambiental.

O artigo também ressalta a insuficiência de estudos antropológicos que abordem a fome e o consumo alimentar em comunidades marginalizadas, principalmente aquelas dependentes exclusivamente de mulheres. Faz-se necessário entender como o sistema capitalista contribui para o empobrecimento e a redução do consumo alimentar, abordando as desigualdades que permeiam a sociedade.

Por meio da narrativa de Aldineia, somos instigados a refletir sobre a importância de compreender a cultura alimentar em suas diversas manifestações, identificando as diferenças e desigualdades entre as culturas e grupos sociais.

OS SABERES DE ALDINEIA NUMA RECEITA DE SOBREVIVÊNCIA

Conheci a receita e a história de Aldineia ao participar como jurada da I Mostra de Sabores da EJAI – Educação de Jovens, Adultos e Idosos da Secretaria Municipal de Educação do Município de Belém-PA em setembro de 2022. Na primeira etapa do julgamento tínhamos acesso a história do prato. A História do prato “Vatapá de Abóbora” apresentava o seguinte relato:

Eu resido na comunidade do Santana do Aurá, sempre trabalhei como catadora de lixo, de lá tirava além do meu sustento o alimento de cada dia. Quando o lixão do Aurá fechou, eu me encontrava doente e não tinha comida para dar para os meus 4 filhos, tinha apenas uma abóbora. Então, fui na casa da minha irmã, e soube que ela tinha ganho cabeças de camarão. Logo, pensei em juntar as cabeças de camarão com a abóbora. Fui na casa da minha vizinha e ela me ofereceu um coco. Comecei a cozinhar o vatapá de abóbora no fogão de lenha, pois não tinha gás. Cozinhei a abóbora, depois amassei com um garfo e coloquei no liquidificador, bati com água até virar um purê e deixei separado. Refoguei a cabeça de camarão com cebola e cheiro verde e acrescentei o creme de abóbora e levei ao fogo até engrossar, desliguei e coloquei o leite de coco. Este alimento serviu para alimentar além de mim e meus filhos, a minha irmã e seus três filhos, que também não tinham nada para comer. ALDINEIA SANTANA DA SILVA DOMINGOS – Aluna da 3ª TOTALIDADE da Escola Municipal Olga Benário- Belém-PA.

O relato de Aldineia guia esse ensaio em vários aspectos: o interesse particular pelas idiossincrasias alimentares na falta de acesso ao alimento, as astúcias de homens e mulheres ordinários em suas táticas de sobrevivência (CERTEAU, 1994) e as discussões sobre as análises antropológicas no que tange à segurança alimentar.

A carga sociocultural que envolve esse relato ratifica a assertiva: “não podemos pensar nos alimentados sem pensar nos carentes” (TAVARES, 2022). Como pesquisadora na área da alimentação, mas especificamente sobre saberes culinários, não concordo com a afirmação de Cascudo (1983) de que ele e Josué de Castro não poderiam escrever juntos porque um pesquisava a fome e outro a comida. Dificilmente outro comportamento é tão determinante numa identidade cultural quanto a forma como nos sentimos em relação ao modo como cozinhamos e nos alimentamos. Seja pela abundância, seja pela falta de comida.

A comida é parte fundamental da manutenção da vida. O ato da alimentação não é simplesmente a satisfação das necessidades fisiológicas e nutricionais, como atendimento à sobrevivência humana. É um ato complexo, uma atitude mais elevada do que apenas ingerir alimentos, sobretudo uma ação prazerosa, permitindo a conexão com os significados que envolvem herança cultural, memória afetiva e momentos de sociabilidade e as escolhas alimentares não estão isentas das questões econômicas, sociais, culturais e políticas.

O Cozinhar, enquanto prática associada a diversas representações, nos permite compreender como os diversos grupos imprimem constantemente ao mundo suas vontades, crenças e valores, sendo uma dimensão social extremamente importante. Comer proporciona uma relação de intimidade com o ser humano, pois há um investimento psicossocial no processo de escolha dos alimentos. Escolha esta que depende de fatores, como as possibilidades de alimentos disponibilizados pelo meio e ao potencial técnico que possuem.

Atualmente, os aspectos culturais da alimentação vêm ganhando visibilidade, o que nos permite identificar a dimensão da cultura contida no modo como produzimos, consumimos e, distribuimos os alimentos. O ato de se alimentar é um ato simbólico. Comemos em conformidade com a sociedade em que estamos inseridos.

As discussões atuais têm privilegiado duas temáticas na busca de um modelo etno-científico coeso e coerente para explicar saberes e práticas referidos à alimentação. Uma trata das tradições, ancestralidades e identidades e a outra das organizações de produção, evidenciando-se a agricultura familiar e agroecologia. Os dois temas remetem aos conceitos de soberania alimentar e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) mas não aprofundam as questões apontadas nos objetivos da Segurança alimentar, cunhado em 2006, através da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN):

O direito de todos a uma alimentação acessível, permanente, de qualidade, em quantidade adequada e que respeite as dimensões econômicas, culturais e ambientais. A soberania somada à SAN possui como eixo chave” o direito dos povos definirem suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos”. Consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (BRASIL, lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Disponível em <http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional>).

Fica evidente no relato de Aldineia a total falta dos direitos garantidos na Lei citada. Apesar de não se configurar como estudo de um grupo ou um estudo de caso insere-se em outras análises que se dedicam a abranger estudos antropológicos que especifiquem questões sobre a oferta alimentar da economia de subsistência ou extrativa e a renda familiar de diferentes estratos. Segundo Canesqui (1988), as pesquisas sobre o tema mostram que estudos não propriamente antropológicos incorporaram parcela do conhecimento procedente dessa área.

Não obstante, os inquéritos empreendidos pela Comissão Nacional de Alimentação do Ministério da Saúde, nas décadas dos anos 40, 50 e 60, descreveram o que designaram por elementos culturais nas práticas alimentares. Referiram-se aos conceitos (saber) e aos tabus (proibições). Quanto aos primeiros, foram descritas noções valorativas, positivas ou negativas, atreladas a certos alimentos, resultando ou não no seu consumo, por ocasião da gestação e da amamentação infantil. Quanto aos tabus (proibições), identificaram-se os referentes a certas misturas alimentares que acompanham o consumo diário, as adequações do consumo a certas horas do dia, a determinadas fases de vida (puberdade e infância) e aos estados da vida reprodutiva feminina (puerpério).

A autora ressalta ainda que estudos em comunidades, realizados principalmente na década dos anos 50, são as mais importantes contribuições empíricas e descritivas que recolheram um elenco de informações sobre a alimentação e o acesso de acordo com a classe social:

Permanece alheio às forças sociais que forjam as estruturas, que não são produtos do acaso. A busca da lógica e coerência de um sistema tradicional dotado de autonomia, em relação a outros domínios do próprio conhecimento e da produção/consumo, quando levada às últimas consequências, implica admitir o saber próprio (também autônomo) de certos grupos sociais. Não se dá conta dos fragmentos daquele saber, suas variações e reinterpretações a que está submetido pelas categorias sociais que o empregam. Por despolitizar significados simbólicos e o próprio conhecimento, relega-se a dominação na sociedade, seus mecanismos e a própria produção/consumo que passam a ser instrumentalizados mediante ações ou estratégias individualizadas de cunho adaptativo, maximizando o seu poder de contrariar determinantes conjunturais e da acumulação capitalista que afetam a produção e reprodução da força de trabalho e, portanto, o consumo. CANESQUI, 1988

Saberes culinários estão intrínsecos aos aspectos culturais de determinado local e determinado estrato social, assim como as questões relativas ao gênero. A ancestralidade e a memória estão recheadas de histórias de mulheres que nos antecederam numa luta desigual e as que estão no dia a dia num mundo que, na maioria das vezes, se sustenta na alimentação finalizada e muitas vezes provida por elas. Cozinhar é basicamente o que nos torna humanos, no entanto, as mulheres sustentam uma família inteira fazendo comida para alimentá-los em todos os sentidos, às vezes em condições desumanizadas. No relato descrito, Aldineia afirma que ela estava separada com quatro filhos e sua irmã era viúva com três filhos. Há uma lacuna nos estudos antropológicos referentes a grupos, seja urbano ou rural, mencionando o espectro da fome e do consumo alimentar, reduzido aquém do mínimo socialmente necessário em unidades domésticas nucleares dependentes exclusivamente de mulheres.

Os estudos específicos de alguns autores sobre herança cultural responsabilizam deficiências nutricionais como conhecimentos errôneos e os tabus, numa visão de autonomia dos diferentes aspectos da vida social (infra

e supra estruturais), resultam em baixo poder explicativo, desconsiderando o modo de organização econômica da sociedade e sua relação com a oferta e o consumo de alimentos. O empobrecimento e a redução do consumo alimentar são resultados da forma como o sistema capitalista se organiza, voltado para o mercado e lucro.

Lixão do Aurá



Foto: ww3.belem.pa.gov.br. Desde o ano de 2002 os catadores são reconhecidos no código brasileiro de ocupações como profissional Catador de Material Reciclável. O Lixão do Aurá é o segundo do Brasil em número de catadores⁴. Visita no <http://adrielsonfurtado.blogspot.com/> 29/06/2023.

SABERES TRADICIONAIS CULINÁRIOS SE REINVENTAM NOS PROCESSOS DE EXCLUSÃO

Ao escolher a história de Aldineia, apresento considerações importantes que associo ao referencial teórico que coaduna com os interesses na pesquisa sobre Cozinha e Saberes culinários. Entre essas referenciais, destaco as questões inseridas na problemática da diferença e da desigualdade na pós-modernidade; os processos de exclusão e formas de sobrevivência, demonstrando a necessidade de suplantar as análises baseadas apenas em termos de distinções antropológicas, segundo identidades étnicas ou nacionais. Certeau (1994) possibilita um novo olhar sobre os sujeitos que se constituem na existência de uma cultura dominante e respondem a essa condição de dominados, nas práticas comuns e maneiras de fazer, utilizando-se de táticas, não necessariamente com condutas passivas ou dóceis.

Segundo o autor, as táticas nas relações sociais adicionam um novo elemento ao estudo da diversidade cultural, suas expressões e seus significados simbólicos. Visto que o exercício dessa tática surge pela falta da fronteira, que não deixa o outro totalmente visível, assegurando uma independência circunstancial e fragmentária, enquanto que as estratégias postulam “um lugar capaz de ser circunscrito como próprio, capaz de servir de base a uma gestão (dominante) de suas relações com uma exterioridade distinta” (CERTEAU, 1994). O autor

afirma ainda que, as astúcias contidas no saber do homem ou *mulher* comum fundamentam a possibilidade de identificar um saber originado de forma autônoma, na relação que se estabelece entre classes, ou seja, um grupo de dominados tem que jogar com os acontecimentos para transformar em ocasiões suas práticas cotidianas. São táticas que apresentam continuidades e permanências que se realizam em um determinado contexto.

Outro aspecto importante na análise de Certeau (2013) refere-se as questões levantadas sobre a carência de estudos antropológicos, quando acentua os estudos de Lévi-Strauss ao modelo de análise de cozinhas específicas: suas escolhas, seus preconceitos e proibições. Ressalta que os interesses de Lévi-Strauss sobre os aspectos da comida incluem alimentos tidos como comestíveis e a maneira de absorver, seja na forma de comida crua, cozida ou ainda em estado de putrefação; modos de preparação e as misturas permitidas de acordo com as crenças, apurando sobre as maneiras de absorver os alimentos, as atividades de digestão e funções de eliminação, as comensalidades e os calendários de proibições provisórias, sem contudo, explicar a escassez do alimento, a fome, as diferenças e desigualdades entre grupos sociais.

Canclini (1983) adverte sobre os inconvenientes da abrangência do conceito antropológico de cultura, no que diz respeito à equivalência entre culturas e o tratamento que é dado às diferenças. Segundo ele, na medida em que a antropologia pensa todos os saberes humanos como cultura, ela não se dá conta da hierarquização e do peso distintivo que possuem dentro de uma determinada formação social. As origens e trajetórias da humanidade se desdobram de várias narrativas. Essas narrativas refletem a pluralidade de espaços históricos e tempos antropológicos, não só problematizam as versões hegemônicas dessas origens e trajetórias, mas oferecem novas chaves para uma leitura crítica e renovadora do presente.

Cultura passa a ser entendida menos como essência e mais como “[...] o subconjunto de diferenças que foram selecionadas e mobilizadas com o objetivo de articular as fronteiras da diferença” (APPADURAI apud CANCLINI, 2007).

Essa análise aponta o tratamento outorgado a determinados segmentos socioculturais, não identificados apenas pela diferença com que se expressam, mas pela classe e grupos em que se situam. O cotidiano construído se expressa culturalmente num movimento que se concretiza nessas relações de estratégias e táticas; refletindo as variadas formas como homens e mulheres se organizam em sociedade, não especificadas apenas pela interação cotidiana.

A fala de Aldineia pode ser narrada com o objetivo de humanizar o fazer culinário em condições de precariedade e mostrar alguns afetos que envolvem o alimentar mas é importante evidenciar as condições em que ela cozinhou e criou seu Vatapá de abóbora. A intuição, os saberes acumulados, sua ancestralidade e afinidade com determinadas técnicas favoreceram a criação do prato mas o relato explicita questões humanitárias relacionadas ao acesso do alimento e a garantia dos preceitos da segurança alimentar. A fartura ou escassez do alimento contam a trajetória dos lugares em que estamos, das condições ambientais e da forma como nos organizamos. O alimento não supre apenas as necessidades nutricionais e calóricas; sempre esteve e permanece atravessado por questões provenientes da sociedade, do meio onde habitamos e das experiências e situações pelas quais passamos. Não existe produção de sentido que não esteja inserida em estruturas materiais (CANCLINI, 1983).

A narrativa de Aldineia reflete a importância de entender a cultura alimentar em suas várias manifestações

e identificar diferenças e desigualdades entre as culturas e grupos sociais. A experiência dela destaca como a alimentação está intrinsecamente ligada as questões aqui mencionadas, corroborando para a abrangência de estudos sobre o fazer culinário para além das receitas por tratar-se de uma teia cultural mais ampla, moldada por fatores sociais, econômicos e históricos.

CONCLUSÃO

O relato de Aldineia, a catadora da comunidade de Santana do Aurá, nos conduz por um caminho de reflexão profunda sobre a relação intrínseca entre a alimentação e as questões sociais, culturais e econômicas que permeiam uma comunidade. O ensaio explicita a importância de abordar as questões da fome e do consumo alimentar em comunidades excluídas e submetida a segregação socioespacial

A capacidade criativa de Aldineia revela as táticas de sobrevivência, ao mesmo tempo que levanta questões sobre a situação de carência imposta à mulheres em condições análogas. O fazer culinário, como expressão de saberes culturais, ganha destaque na narrativa ao demonstrar a forma como Aldineia combinou a abóbora, as cabeças de camarão e o coco para criar o vatapá, assim como demonstra a experiência de enfrentamento à escassez de alimentos como testemunho das adversidades enfrentadas por tantos grupos excluídos.

Artigo recebido em 30 de junho de 2023.

Aprovado para publicação em 02 de agosto de 2023.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União 2006; 18 set.

BRASIL. Emenda Constitucional no 64, de 4 de fevereiro de 2010. Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. Diário Oficial da União 2010; 4 fev.

BRASIL. Pesquisa de orçamentos familiares 2002-03, 2008-09, 2017-18. Disponíveis em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/educacao/9050-pesquisa-de-orcamentos-familiares.html?=&t=o-que-e>.

CANCLINI, N. **As culturas populares no capitalismo**. São Paulo: Brasiliense, 1983.

CANESQUI, A. M. Antropologia e alimentação, 1988. Rev. Saúde Pública, v. 22, n. 4, p. 323-330. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0034-89101988000300007>.

CASCUDO, Câmara. **História da Alimentação no Brasil vol. I, II**. São Paulo: USP, 1983.

CASTRO, Edna. Território, biodiversidade e saberes de populações tradicionais. **Papers do NAEA** n. 092. Belém. 1998.

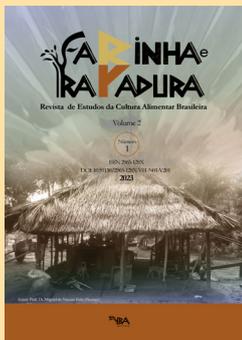
CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: 1. Artes de fazer**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1994.

_____. **A Invenção Do Cotidiano: 2. Morar, Cozinhar**. 12. Ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013

Reunião brasileira de antropologia : Saberes insubmissos: Diferenças e Direitos, Rio. 2020. <https://www.32rba.abant.org.br/site/capa> visita em 21/06/2023 https://www.32rba.abant.org.br/simposio/view?ID_SIMPOSIO=106 GT 64- Olhares Antropológicos sobre Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional

TAVARES, Auda Piani. **SABERES TRADICIONAIS COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL NA AMAZÔNIA INTERCULTURAL: Saberes, fazeres, táticas e resistência dos ceramistas de Icoaraci**. 2012. Dissertação(Mestrado em Planejamento do Desenvolvimento) – PPGDSTU/NAEA – UFPA. BELÉM, PA, 2012.(no prelo)

TAVARES, Auda Piani. **Entre Panelas, Memórias e Sentidos**. 1.ed. Belém, PA: Paka-Tatu, 2022



HISTORY OF THE CHICKEN WITH OKRA AND ANGU DISH

Fernanda da Silva Aniceto Arbex

ABSTRACT: The dish chicken with okra and angu is very common and appreciated in the state of Minas Gerais. This article seeks to find the origin of the dish's ingredients, clarify how they spread throughout Brazil and report the historical events and cultural factors that led to the preparation of the recipe as well as its dissemination. The methodology employed was a bibliographical review, through which we discovered that no ingredient is native to Brazil, but that the arrival of African and European peoples, who brought their seeds and knowledge, combined with the culinary techniques of the indigenous people, and, subsequently, with the colonization of the Brazil, allowed the invention of this preparation, which is simple and does not please all palates, but which is loved by those who appreciate it.

Key words: Chicken; hen; okra; angu; Minas Gerais

HISTÓRIA DO PRATO GALINHA COM QUIABO E ANGU

Fernanda da Silva Aniceto Arbex¹

RESUMO: O prato galinha com quiabo e angu é muito comum e apreciado no estado de Minas Gerais. Este artigo visa buscar a origem dos ingredientes do prato, esclarecer como se difundiram pelo Brasil e relatar os acontecimentos históricos e fatores culturais que levaram à elaboração da receita, bem como à sua difusão. A metodologia empregada foi a revisão bibliográfica, através da qual descobrimos que nenhum ingrediente é nativo do Brasil mas que a vinda de povos africanos e europeus, que trouxeram suas sementes e saberes, aliada às técnicas culinárias dos indígenas, e, posteriormente, à colonização do Brasil, permitiram a invenção deste preparo, que é simples e não agrada a todos os paladares, mas que é amado por aqueles que apreciam.

Palavras-chave: Galinha; frango; quiabo; angu; Minas Gerais

¹ Graduada em gastronomia/ Centro Universitário Braz Cubas
(fernandaniceto@gmail.com)

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

INTRODUÇÃO

A culinária brasileira foi formada pela junção de várias etnias, sendo as principais a portuguesa, a indígena e a africana.

Este trabalho abordará a origem do prato Galinha com Quiabo e Angu, visitando a origem dos ingredientes, o contexto histórico de quando o prato foi criado e culminando em seu estabelecimento na culinária brasileira, principalmente na típica de Minas Gerais.

A apreciação do prato neste estado é datada de uma época distante, antes mesmo da independência do Brasil, conforme relatado por Alves Filho e Giovanni, citando a crítica de Saint-Hilaire à viscosidade do prato que provou em visita a Minas Gerais neste período histórico e também o elogio emocionado de Guimarães Rosa ao comer o mesmo prato - Cozinha brasileira (Com recheio de história), p. 46 e 47.

Fotografia 1 - Frango com quiabo e polenta



Fonte: Revista Sou Guarapari

Este trabalho foi originalmente elaborado para a disciplina História da Alimentação e da Gastronomia, do curso de Gastronomia na modalidade semi-presencial da faculdade Braz Cubas. A proposta do professor para este trabalho foi de elaborar um texto acadêmico destacando o objeto de pesquisa e um breve relato histórico, ressaltando as características do período de sua elaboração.

O prato Galinha com Quiabo e Angu foi escolhido como objeto da pesquisa porque faz parte das tradições familiares da autora. Seu pai, de origem mineira, é o principal cozinheiro da família, tendo inspirado a autora a seguir carreira na área da Gastronomia. Além disso, o prato é um de seus preferidos, confirmando sua característica de comida afetiva e reconfortante.

Acredita-se que este estudo se faz relevante para eliminar, ou ao menos reduzir, o preconceito existente contra a preparação, por suas características simples e sabores pouco complexos.

A metodologia empregada foi a revisão bibliográfica tendo como principal material de pesquisa o livro História da Alimentação no Brasil, de Câmara Cascudo, que é um grande marco nos estudos sociológicos sobre a alimentação brasileira.

O objetivo aqui foi revisar a história do Brasil com um olhar sobre os alimentos aqui cultivados, suas origens, e a formação da culinária brasileira e regional, com destaque para o prato Galinha com Quiabo e Angu.

O ensaio está estruturado em duas seções. A primeira discorre sobre a origem dos ingredientes que performam o prato estudado, já a segunda seção dá conta de narrar as combinações dos ingredientes até a materialidade do prato.

ORIGEM DOS INGREDIENTES

Como mencionado, a culinária brasileira teve a influência de várias culturas. O prato aqui abordado tem como ingredientes o quiabo - de origem africana, a galinha - de origem portuguesa, e o milho - de origem americana.

Em 1500, com a chegada dos portugueses ao Brasil, a galinha foi apresentada aos nativos, conforme narra Pero Vaz de Caminha em sua carta a Portugal, em 1º de maio desse ano:

Mostraram-lhes (aos índios) um papagaio pardo que o Capitão traz consigo; tomaram-no logo na mão e acenaram para a terra, como quem diz que os havia ali. Mostraram-lhes um carneiro; não fizeram caso. Mostraram-lhes uma galinha; quase tiveram medo dela: não lhe queriam pôr a mão e depois a tomaram como que espantados. (CAMINHA, 1500 apud ALVES FILHO; GIOVANNI, 2015, P. 44).

Ainda conforme relato de Pero Vaz de Caminha (1943 apud CASCUDO, 1967, p. 75) a respeito da economia doméstica dos indígenas habitantes do Brasil: “Eles não lavram, nem criam. Não há aqui boi, nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha, nem qualquer outra alimária, que costumada seja ao viver dos homens.”

Ao que consta nos registros históricos, a criação de galinhas foi se tornando comum no Brasil ao longo do tempo. Câmara Cascudo cita o Brandônio, em Os Diálogos das Grandezas do Brasil, a respeito da farinha, no qual também podemos perceber o uso desta ave na culinária:

[...] e se faz dela (carimã) uma excelente farinha, de que se fazem umas papas em caldo de galinha e de peixe, e também com açúcar; as quais são de maravilhoso gosto e de muito nutrimento, e também se aplicam para mantimento de enfermos com muita vitalidade dos tais, e este semelhante manjar dão por nome mingau. (ABREU, 1930 apud CASCUDO, 1967, P.107)

O segundo ingrediente que compõe o prato é o quiabo. Vindo da África, era originalmente chamado de quingombo.

Como mencionado por Khatounian (2012, p. 4), a mão de obra nos engenhos de açúcar deixou de ser indígena e foi substituída pelos escravos a partir de 1600. Provavelmente trazido pelos traficantes de escravos, o quiabo adaptou-se bem ao clima brasileiro.

Conforme citado por Alves Filho e Di Giovanni no livro *Cozinha Brasileira* (com recheio de história), o cronista Sebastião da Rocha Pitta escrevia que “das ervas naturais comestíveis são principais os quiabos”, e também Frei Santa Rita Durão, em “Caramuru”, escreve que “nas comestíveis ervas é o louvado quiabo”.

Câmara Cascudo, em sua obra “História da Alimentação no Brasil” também destaca:

A intensificação do tráfico de escravos, da segunda metade do século XVIII à primeira metade do século imediato provocou e facilitou a vinda para o Brasil e a ida para a África de grande cópia de plantas alimentares, notadamente d'África Ocidental. A população negra vivendo no Brasil determinaria a exigência humilde de certos vegetais familiares. Os mais populares foram: - os hibiscos, o quiabo, quingombô, gombô (*hibiscus esculentus L.*), a vinagreira (*Hibiscus sabdariffa L.*), quiabo de Angola, Caruru da Guiné [...] (CASCUDO, 1967, p. 243)

Saint-Hilaire faz menção (mesmo que pejorativa) ao terceiro elemento do prato descrito neste trabalho, o angu. “Um dos pratos favoritos dos mineiros é a galinha cozida com os frutos do quiabo, de que se desprende uma mucilagem espessa semelhante à cola; mas os quiabos não se comem com prazer senão acompanhados de angu, uma espécie de polenta sem sabor.” (SAINT-HILAIRE, 1938)

Para entendermos a origem deste preparo é necessário antes investigar seu principal ingrediente, o milho, do qual se faz a farinha e finalmente o fubá.

É sabido que o milho é originário das Américas, sendo estranho aos europeus quando aqui chegaram. Porém, conforme destaca Cascudo (1967, p.113), “O milho era uma presença na alimentação indígena mas não constituía determinante como a onipoderosa mandioca e a macaxeira (aipim), amável e fácil.” Acrescenta ainda que “Não teve, no Brasil [o milho], o domínio da orla do Pacífico, América Central e do Norte, onde era soberano absoluto mas pertencia à classe dos familiares que não atingem o posto da indispensabilidade.”

Gabriel Soares de Sousa, em seu tratado de 1587, citado por Câmara Cascudo, relata a característica de alimento familiar mas não indispensável do milho: “Plantam os portugueses este milho para manutenção dos cavalos, a criação das galinhas e cabras, ovelhas e porcos; e aos negros de Guiné o dão por fruta, os quais o não querem por mantimento sendo o melhor da sua terra.” (SOUSA, 1587 apud CASCUDO, 1967, p.113)

Na mesma época, conforme relato de Jean de Lery em meados do século XVI, citado por Câmara Cascudo (1967, p.114), já era feita a farinha de milho “que se coze e se come como as outras.”

Já sobre a origem do angu, podemos citar que o milho foi levado à Europa logo após a chegada dos europeus às Américas, por onde sua plantação se expandiu e ganhou popularidade. Câmara Cascudo relata:

Quando o milho americano, o legítimo “*Zea Mayz*”, chegou à Europa, na segunda década do século XVI, teve nome de *gros millet*, milho grosso, milho para distinguir-se do miúdo, o milho histórico europeu. Confundindo-se com o trigo, dizia-se blé da Turquia, de Espanha, das índias, milho-”marrocos”, para espécies do panicum cuja glória o *mayz* herdou por convergência simpática. Alastrou-se rapidamente, reinando nas cozinhas pobres e ricas, substituindo os tipos primitivos, e fornecendo os gaudes na Bresse e Franco-Condado, milias no sul da França, polenta na Itália, mamaliga na Romênia, as papas e broas na Espanha e Portugal, caldos, farinha, pão.” (CASCUDO, 1967, p.116)

Nota-se então que, apesar da origem americana do milho, na Europa e na África surgiram as preparações mais sofisticadas com o ingrediente. Câmara Cascudo afirma, sobre a dieta africana, que “O *Zea mayz* figuraria, a partir do século XVI, como um elemento fundamental, dando o angu dos bantos e o eko dos sudaneses, acompanhando o negro desde a primeira idade.

A COMBINAÇÃO DOS INGREDIENTES

Anteriormente, mencionamos a origem de cada um dos ingredientes que compõem o prato Galinha com Quiabo e Angu, comprovando-se assim a sua brasilidade pela influência das três culturas formadoras deste país - a africana, a portuguesa e a indígena. Vamos agora tratar da combinação destes ingredientes que veio a formar o prato em estudo.

Por volta de 1600, a mão-de-obra nos engenhos de açúcar era predominantemente negra (KHATOUNIAN, 2012, p. 4) . Inicia-se aí o hábito de plantar e comer quiabo, vindo da África. Já o milho tornou-se comum na dieta brasileira, principalmente no interior do continente, especificamente no sertão nordestino, substituindo a mandioca, que era mais comum pela costa. Khatounian destaca que:

O milho também ganhou importância no Planalto Paulista, mas por motivos climáticos diferentes dos do semi-árido. Nas montanhas do sudeste fazia mais frio, sendo o período quente insuficiente para uma boa produção de mandioca, mas suficiente para um rendimento satisfatório do milho. (KHATOUNIAN, 2012, p. 6)

Além do nordeste, o milho também ganhou importância no Planalto Paulista devido ao clima mais frio ser impróprio também para o plantio da mandioca. Khatounian relata que:

Economicamente estagnada, a povoação do planalto não era atrativa para os portugueses, nem gerava recursos para importação de negros da Guiné. [...] Aqui o milho foi aproveitado para produzir farinha, com técnica análoga à que se empregava para a farinha de mandioca.” (KHATOUNIAN, 2012, p.6-7)

Devido à falta de recursos da região, iniciou-se uma exploração do continente em busca de escravos índios, e pedras e metais preciosos, ocorrendo então a exploração das Minas Gerais.

Sobre este período, Khatounian também relata que:

Para o abastecimento alimentar da região das minas convinham produtos concentrados, de pouco volume, fáceis de transportar e armazenar. Assim, estabeleceu-se o fornecimento de milho em grão, que, para ser transformado em comida, era reduzido a farinha em uma mó, daí resultando o fubá. O angu referido por Saint Hilaire é o fubá cozido em água. Os índios não conheciam nem angu nem fubá. Ambas palavras, angu e fubá, são de origem africana, dos escravos levados a trabalhar nas minas. Preparações similares foram desenvolvidas em outras regiões do mundo onde o milho se tornou o cereal básico da alimentação, como a polenta italiana, o ugali do leste africano, e a mamaliga romena. (KHATOUNIAN, 2012, p.8)

Para se compreender a formação do prato se faz necessário, segundo Khatounian (2012), para a História da Alimentação, a qual divide-se no Brasil em diferentes fases, sendo a primeira, anterior ao descobrimento pelos portugueses, exclusivamente dependente da biodiversidade americana e da técnica culinária dos indígenas. Após a chegada dos portugueses e dos africanos, entre outros, dá-se início a combinação de culturas culinárias. Sobre isso, o autor afirma:

Uma segunda fase [da história da alimentação no Brasil] foi a recriação culinária desse encontro de diferentes tradições, ocorrida intensamente das últimas décadas de 1500 até o início dos 1800. Nessa segunda fase, da combinação de técnicas e produtos que nunca se haviam encontrado antes, nasceram produtos que os brasileiros hoje reconhecem com sua identidade culinária. [...] o angu, o frango com quiabo [...] (KHATOUNIAN, 2012, p. 33)

Alves Filho e Giovanni (2015) destacam que esse hibridismo de tradições não foi muito bem assimilado por alguns viajantes e cronistas europeus. Conforme vimos anteriormente, Saint-Hilaire foi um destes. Por outro lado, os autores também destacam um admirador do prato, o escritor João Guimarães Rosa:

Nosso não será o petróleo tanto assim; nossos, bem nossos, são o doce-de-leite e o desfiado de carne seca. Meu - perdoem-me - é aquele prato mineiro verdadeiramente principal: guisado de frango com quiabo e abóbora d'água (ad libitum o jiló) e angu, prato em aquarela, deslizando viscoso como a vida mesma, mas pingante de pimenta." (João Guimarães Rosa).

Atualmente o prato continua sendo muito apreciado, não só pelos mineiros, mas também em outras regiões do Brasil e do mundo. Além disso, é objeto de inovação por parte de chefs que buscam dar uma roupagem nova a pratos tradicionais.

O jornal Estado de Minas publicou uma matéria em que mostra estas inovações, apresentando como exemplo uma releitura da Galinha com Quiabo e Angu:

Veja a transformação do clássico mineiro frango com quiabo e angu. Caio usa a técnica francesa de ballotine para enrolar o peito de frango na sua própria pele e recheá-lo com purê de coração. Antes disso, a carne foi cozida no moderno sous vide e depois será finalizada com a ancestral brasa. O quiabo dá sabor ao molho de pé de frango e também aparece tostado. Já o angu, servido com sifão, fica mais aerado e leve. Parece uma nuvem na boca. (AQUINO, 2022).

Vemos assim que este rico prato provavelmente não se perderá nas memórias de mineiros saudosos, mas tende a se tornar cada vez mais conhecido e valorizado

CONCLUSÃO

A Galinha com Quiabo e Angu é um prato simples, que não exige muitas técnicas culinárias para o seu preparo, mas que carrega consigo grandes fatos da história do Brasil. Indígenas, negros e portugueses estão ali representados pelos seus ingredientes vindos de terra local ou longínqua, pelo saudosismo das preparações de casa, pela capacidade do solo brasileiro de produzir tanta riqueza e saúde, mas sobretudo pelo gosto de se sentar à mesa com pessoas queridas e saboreá-lo.

Para além de sua história rica, vislumbramos um futuro também valoroso para o prato. As inovadoras técnicas gastronômicas são capazes de conferir ainda mais sabor à preparação. Isso, somado às memórias afetivas de quem conhece o prato ou à descoberta do sabor improvável de ingredientes muitas vezes desconhecidos por aqueles habituados ao fast food, instiga que também as releituras modernas da receita sejam experimentadas e apreciadas, conferindo assim a oportunidade de exploração pelo turismo gastronômico de Minas Gerais.

Galinha com Quiabo e Angu é prato típico regional, mas carrega em si a essência do Brasil, a mescla de culturas, tradições e etnias. É quente e reconfortante, como a boa comida deve ser.

Artigo recebido em 13 de junho de 2023.

Aprovado para publicação em 3 de agosto de 2023.

REFERÊNCIAS

- ABREU, Capistrano de. **Diálogos das Grandezas do Brasil**. Rio de Janeiro: Publicações da Academia Brasileira, 1930. In CASCUDO, Luis da Camara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967. p. 107.
- ALVES FILHO, Ivan; GIOVANNI, Roberto Di. **Cozinha brasileira (Com recheio de história)**. 2ª edição. Rio de Janeiro: Revan, 2015.
- CAMINHA, Pero Vaz de. **Carta de Pero Vaz de Caminha ao Rei D. Manuel**. In CASCUDO, Luis da Camara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967. p. 75.
- CASCUDO, Luis da Camara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.
- DURÃO, José de Santa Rita. **Caramuru: poema épico do descobrimento da Bahia**. Rio de Janeiro: Editor, Maximiliano da C. Honorato, 1878. In ALVES FILHO, Ivan; GIOVANNI, Roberto Di. **Cozinha brasileira (Com recheio de história)**. 2ª edição. Rio de Janeiro: Revan, 2015.
- KHATOUNIAN, Carlos Armênio. Breve história ambiental e sociocultural da alimentação no Brasil. São Paulo: **Revista Agrária**, 2012. Disponível em: <https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/5355211/mod_resource/content/1/Breve%20his%C3%B3ria%20ambiental%20e%20s%C3%B3cio-cultural%20da%20aliment%C3%A7%C3%A3o%20no%20Brasil%20ago%202016%20texto%20completo.pdf>.
- LERY, Jean de. **Viagem à Terra do Brasil**. São Paulo: Livraria Martins, 1945. In CASCUDO, Luis da Camara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.
- MARRACINI, Soraia. Frango com Quiabo. **Revista Sou Guarapari**. Outubro/2020. Disponível em: <<https://www.revistasou.com.br/frango-com-quiabo/>>.
- PITA, Sebastião da Rocha. **Historia da America Portuguesa, desde o anno de mil e quinhentos do seu descobrimento, até de mil e setecentos e vinte e quatro**. Lisboa: Officina de Joseph Antonio da Sylva, Impressor da Academia Real, 1730.
- SAINT-HILAIRE, Auguste. **Viagens pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais**. Rio de Janeiro: Brasileira, 1938.
- SOUSA, Gabriel Soares de. **Notícia do Brasil**. São Paulo: Livraria Martins Editora.

PLANTANDO RAÍZES DE RESISTÊNCIAS:

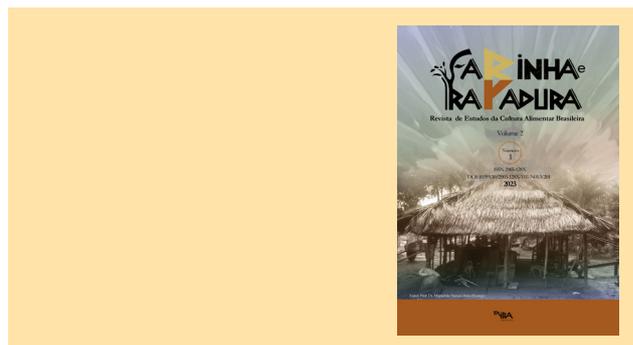
saberes alimentares em
comunidades tradicionais do
rio São Francisco, norte de
Minas Gerais

PLANTING
RESISTANCE ROOTS:
food knowledge in
traditional communities
on the São Francisco river,
north of Minas Gerais

Adinei Almeida Crisóstomo¹

Este ensaio fotográfico é de minha autoria, faz parte dos meus estudos e pesquisas em comunidades tradicionais no Norte de Minas Gerais e também é o tema do meu doutoramento em Antropologia Social, que tem como objetivo compreender as práticas de conhecimentos associados ao território tradicional Quilombola/Vazanteiro na caracterização do saber-fazer da produção e do manejo dos alimentos.

Os registros foram feitos entre os anos de 2021 e 2022. As comunidades vazanteiras e quilombolas possuem um vínculo ancestral com o território, o que determina seus modos de vida e as suas noções de pertencimento ao lugar. Utilizam das práticas dos roçados nas vazantes, ilhas e beira rio para a produção



dos alimentos, o que fazem com que as relações de uso e manejo dos diferentes ambientes de paisagem, se relacionam e são influenciados pela dinâmica das cheias do Rio São Francisco. Pescar no rio ou na lagoa, plantar e colher as roças, seja nas vazantes, nas lagoas ou nas ilhas, são formas de reafirmação e acionamento de suas múltiplas identidades, enquanto vazanteiros, quilombolas ou pescadores, configurando também estratégias de reivindicações aos processos e lutas pelo território, como uma forma de resistência e de retomadas territoriais. Como principais referências aos estudos destaco Woortmann (2013) e Azevedo (2020), dentre outros. Estes estudos perpassam pela análise etnográfica, pela observação, pela descrição das roças, pela pelas formas de produção dos alimentos, das histórias de vida, dos conhecimentos e saberes, das relações existentes entre a terra firme, a vazante e o rio, apontando assim para uma lógica de reprodução e prática social da vida e das identidades seja ela Vazanteira, Quilombola ou Pescador. As fotografias deste ensaio são das Comunidades: Quilombo de Praia (Comunidade a qual realizo a pesquisa de campo de doutorado), Comunidade Vazanteira da Ilha de Pau de Légua, Quilombo da Lapinha e Comunidade Pesqueira e Vazanteira de Canabrava, todas localizadas nos municípios de Matias Cardoso, Manga e Buritizeiro.

¹ Doutorando do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social – PPGAS; Universidade Federal do Rio Grande do Norte - UFRN. Bolsista CNPq.

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

Foto 01: Travessia de barco pelo Rio São Francisco, durante trabalhos de campo. Maio de 2022.



Foto 02: Seleção das Sementes Crioulas do Milho. Trabalho de Campo na Comunidade Vazanteira da Ilha de Pau de Légua. Maio de 2022.



Foto 03: Roça de Feijão na Vazante na Comunidade Vazanteira da Ilha de Pau de Légua. Junho de 2022.



Foto 04: Plantações de Roças nas Vazantes, durante travessia de barco pelo Rio São Francisco. Junho de 2022.



Foto 05: Colheita da Fava. Trabalho de Campo na Comunidade Vazanteira da Ilha de Pau de Léguas. Maio de 2022.



Foto 06: Colheita na Ilha da Esperança. Trabalho de Campo na Comunidade Pesqueira e Vazanteira de Canabrava. Setembro de 2021.

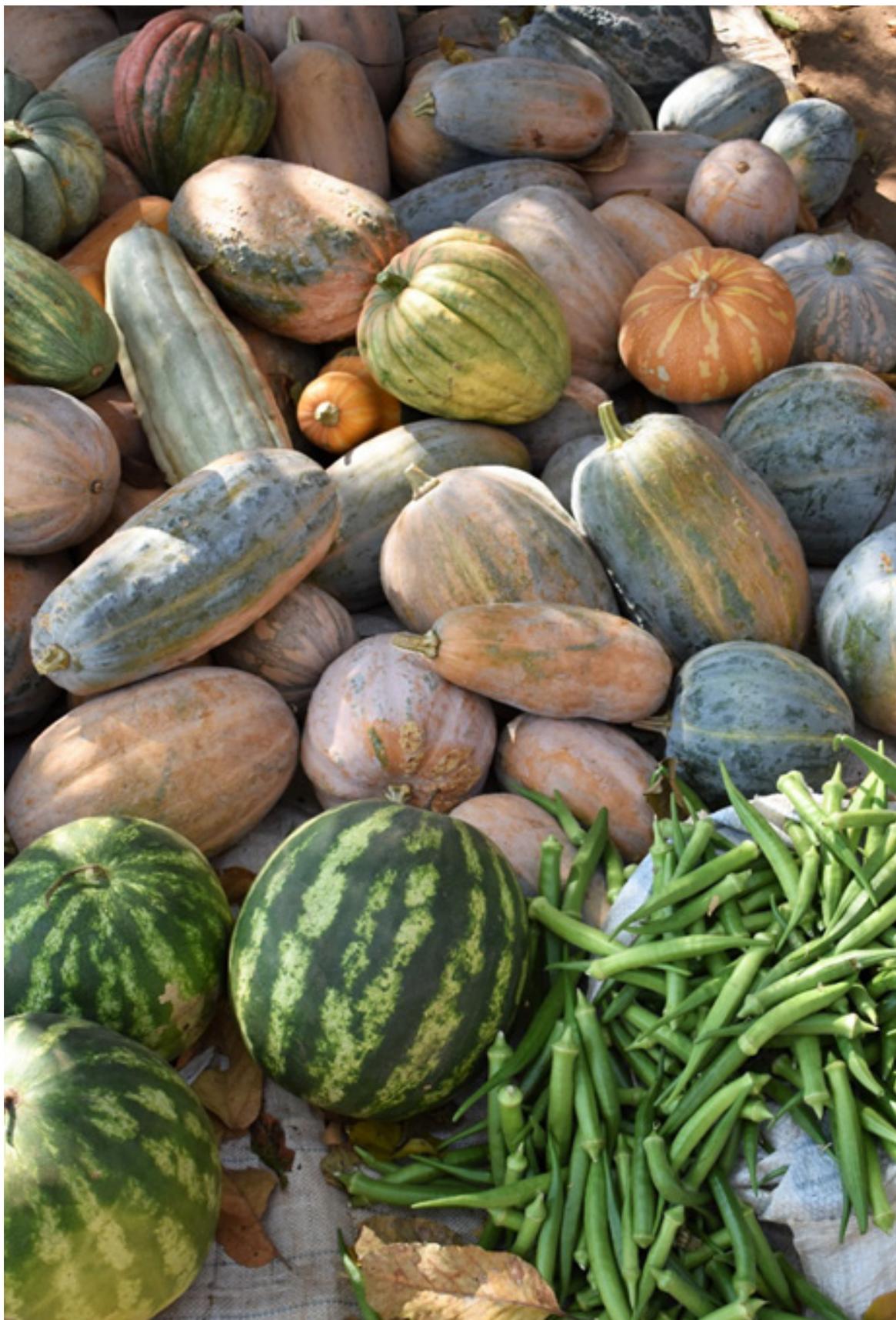


Foto 07: Colheita do Feijão. Trabalho de Campo na Quilombo de Praia. Junho de 2022.



Foto 08: Tecendo Rede de Pesca. Trabalho de Campo no Quilombo da Lapinha. Junho de 2022.



Foto 09: Concerto da Rede de Pesca. Trabalho de Campo no Quilombo de Praia. Maio de 2022.



Foto 10: Pescadores. Trabalho de Campo, Matias Cardoso - MG. Maio de 2022.



REFERÊNCIAS

AZEVEDO, Elaine de. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**, Porto Alegre, v. 19, n. 44, p. 276-307, Jan. 20.

WOORTMANN, E.F. – A Comida como Linguagem. In: **Revista Habitus**, Vol.11, Goiânia, Editora da PUC/ Goiás, 2013.