

A gastronomia pantaneira na Fazenda Santa Maria e seu entorno (Mato Grosso do Sul/Brasil)

The Pantanal cuisine at Fazenda Santa Maria and its surrounding area (Mato Grosso do Sul/Brasil)

Paulo Coelho Machado Neto¹

Rene Correa do Nascimento²

Ricardo Frota de Albuquerque Maranhão³

Resumo

No Pantanal sul-matogrossense pretende-se focalizar a Fazenda Santa Maria e seu entorno que, por ser uma área de baixa densidade demográfica, dá aos momentos de comensalidade e convivialidade o peso simbólico de construção de laços sociais e de força identitária. Assim, a proposta desse artigo tem por objetivo inventariar alguns pratos específicos da gastronomia pantaneira presentes na vida dessa localidade, realizado por meio de pesquisa de campo amparada por pesquisas bibliográfica.

Palavras chave: Hospitalidade. Comensalidade. Convivialidade. Gastronomia. Pantanal.

Abstract

In the region of Pantanal (wetlands) of Mato Grosso do Sul, west of Brazil, the main goal of this work is to get focused on Santa Maria's farm and its surrounding area, that is a low densit region, and gives to its people, moments of commensality and friendliness, the symbolic ponderosity in the construction of the social ties and the strength of identity of the region. As thou, the proposal and main goal of the, is to gives its inventory of dishes of the Pantanal gastronomy presented on the life of that locality. Through field research supported by bibliographical research, the researchertried.

Keywords: Hospitality. Comensality. Friendliness. Gastronomy. Pantanal.

¹ Mestrando em Hospitalidade na Universidade Anhembi Morumbi. E-mail: pcoelhomachado@uol.com.br

² Doutor em Ciências da Comunicação pela Universidade de São Paulo.

³ Doutor em História pela Universidade de São Paulo.

A hospitalidade é o primeiro passo para a alteridade, o primeiro grau de compromisso, uma despesa que permite dilatar ou se contrair, multiplicar as relações no seu interior ou circular na direção de outros grupos.

Anne Gotman

Introdução

A hospitalidade, em seu significado essencial, supõe uma interação entre as pessoas na qual se estabelece uma dinâmica de reciprocidade. Apontada como um dos fundamentos dos vínculos sociais, a hospitalidade abre espaços para uma interação ativa entre os indivíduos criando momentos de convivialidade e propiciando a solidariedade.

Assim, através dessas vivências culturais pode-se dizer que a hospitalidade favorece a construção e o revigoramento da sociabilidade. Portanto, a função básica da hospitalidade é criar, fortalecer e consolidar as relações sociais.

Para Selwyn (2004) os atos relacionados com a hospitalidade consolidam as estruturas das relações afirmando-as simbolicamente pois, para ele, sua função é estabelecer um relacionamento ou promover um relacionamento já estabelecido.

Boutaud (2004, p.1711) diz que se pode arriscar a dizer que uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade, em todas as épocas e em todas as culturas, é o compartilhar das refeições. Para ele, o comer junto ganha um sentido simbólico de partilha, de troca, de reconhecimento que, definido como comensalidade, enriquece as relações numa convivialidade que fortalece os vínculos sociais. Afirma, também, que desde sempre a ideia de comer e beber junto favorece a empatia, a compreensão mútua e a comunhão dos sentimentos.

É importante ressaltar que, embora seja uma necessidade vital, a alimentação ultrapassa essa função, pois além dela, está ligada à própria essência da vida social constituindo uma fonte permanente de sociabilidade. Esses momentos são importantes e relevantes numa sociedade pois

possibilitam oportunidades de encontro que são favorecidos pelo clima da convivialidade e, dessa maneira, a integração social.

A importância social da hospitalidade se acentua ao ganhar a dimensão festiva. Ao falar do valor e da importância dessa dimensão festiva, Melo (1997, p.110) destaca: “fenômeno de natureza sociocultural, a festa permeia toda a sociedade, significando uma trégua no cotidiano rotineiro e na atividade produtiva. Sua natureza é intrinsecamente diversional, comemorativa, pautando na alegria e na celebração”.

A importância da festa está em promover práticas assentadas na convivialidade criando momentos nos quais a vivência coletiva é de genuína comunhão e entusiasmo autêntico. Pois, segundo a observação de Amaral (1998), como toda festa é um ato coletivo, ela supõe não só a presença de um grupo, mas também, sua participação.

É justamente a importância desse aspecto participativo que queremos focalizar nas festas da Fazenda Santa Maria e seu entorno, na região pantaneira do Mato Grosso do sul.

O Pantanal é um espaço em transformação. O isolamento que sempre caracterizou a região está se rompendo nos últimos anos por novas vias de acesso, pela construção de aeroportos bem como pelo seu potencial turístico devido à rica biodiversidade da região que constitui um cenário muito procurado por turistas nacionais e internacionais.

No entanto, a região composta pela fazenda Santa Maria, fazenda vizinhas e os pequenos povoados próximos, localizados no chamado Pantanal do Rio Verde, guarda ainda um relativo isolamento, possui uma baixa densidade demográfica e sua população ainda mantém seus hábitos tradicionais. A peculiaridade que marca a identidade dessa região do pantanal é viver sob o desígnio das águas. O rio Paraguai e seus afluentes atravessam essa região formando extensas áreas inundadas. Esse cenário, com uma população reduzida, confere aos momentos de comensalidade e à convivialidade festiva o peso simbólico de construção de laços sociais e de força identitária. E é nesse sentido que se acentua a importância de encontros como os churrascos, a roda do tereré, a carneada, os leilões e os bailes.

Nesses momentos festivos de comensalidade da região, a comunidade se reúne e também se abre para convidados, favorecendo a consolidação de laços sociais na prática da convivência e propiciando um forte sentido de pertencimento.

As atividades culinárias do festejar pantaneiro sempre fazem referências aos elementos tradicionais e é importante realçar a dimensão coletiva desses momentos, pois, antes de tudo, a preparação do espaço, das comidas ganham proporções de ‘mutirão’, pois a comunidade se mobiliza tanto para o preparo dos pratos quanto para recepcionar os participantes da festa. Algumas festas atualmente abrem espaços para turistas e viajantes que parecem revitalizar os seus padrões culturais.

O churrasco pantaneiro

O churrasco possibilita momentos de encontro entre os membros da região. Trata-se de um espaço importante e atraente, um cenário acolhedor e hospitaleiro que anima a festividade dessa reunião. 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.

Talvez o sentar-se junto para compartilhar do churrasco assado seja um dos mais primitivos e duradouros modos de comensalidade, a raiz da convivialidade festiva. Hervé Le Bras (1997, p.209) destaca que “as relações humanas se estabelecem, se reforçam ao longo do tempo e em espaços restritos aos encontros e às atividades comuns”. Essa afirmação aponta para a importância dessas reuniões em torno do churrasco, tão frequente entre os moradores do Pantanal.

Na região do Pantanal o churrasco nasce de características muito próximas as do churrascos realizados no território platino de fala hispânica, tanto por sua proximidade quanto pela sua forte influência. Os pantaneiros espetam a carne da mesma maneira que o gaúcho – com o fogo no chão. No entanto, a lenha a ser queimada é colocada num buraco. Monta-se a trempe de varas de bambu ou de outra madeira leve e neste buraco são queimadas lenhas de anjico, fundamental para o gosto defumado, particular do churrasco pantaneiro.

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 mesmo dado para os bois se alimentarem), o que a torna ligeiramente mais seca, lembrando o preparo indígena do moquém.

Fernandes (2001, p. 137) afirma que esta técnica foi aprendida com os índios e relata:

Às margens do rio Negro, no Pantanal, um pantaneiro prepara com troncos de palmeira tucum (*bactris glauscescens*), um moquém à maneira indígena, onde serão assados pacus (*piractus mesopotamicus*) de forma arredondada e piraputangas (*bycron microlepis*) de carne rosada. Ambos peixes saborosíssimos, cozinham ao calor de cascas de anjico (*piptadeira macrocarpa*) cujo fumo aromático é o único tempero. Só depois de assados é que se tem o couro retirado, resultando uma carne extremamente bem preparada e saborosa. As espinhas abundantes são eliminadas através de inúmeros cortes paralelos ao longo dos peixes.

A roda do tereré

Um importante espaço de convivialidade nessa região é a roda do tereré – uma bebida feita a base de erva-mate e água gelada servida numa guampa (chifre de boi). A roda do tereré não está apenas presente em ocasiões festivas, mas também nas pausas do trabalho tanto no campo quanto nas paradas das comitivas. Ela é tomada em vários momentos, principalmente para quebrar o período prolongado de trabalho. Trata-se de um agradável momento de ‘estar junto’, todos sentados formando uma roda. Esse momento de encontro apresenta particularidades interessantes.

Uma pessoa, geralmente o dono da casa, quando a roda não ocorre no campo, serve o tereré dentro de certas normas. É importante provocar um ronco ao final de beber a infusão e então devolve-se a guampa somente com o mate dentro, sem água.

Na roda do tereré deve-se ainda seguir outras regras: servir primeiramente os mais velhos; os homens são servidos antes das mulheres; a temperatura da água deve ser gelada, mas se não tiver não se deve reclamar, pois provavelmente o cevador, que é aquele que serve a erva-mate, não tinha gelo ou água gelada na hora da roda.

Todo pantaneiro conhece as regras da roda do tereré ou rodada do tereré como diz o Sr. Oliveira Nantes, fazendeiro do Pantanal, que compara esse ritual ao cachimbo da paz dos

índios americanos. É um momento de integração, de descanso, de planejamento e principalmente de sociabilidade e pode-se considerar um dos momentos mais importantes do ‘estar junto’ que confere aos que compartilham da ‘rodada’ um forte sentimento de identidade.

As regras a serem seguidas são do conhecimento de todos e podem ser resumidas da seguinte maneira:

- Primeiro: o dono da cuia ou aquele que está cevando é quem toma a primeira e a última cuiada.
- Segundo: quem está tomando é obrigado ir até o fim, isto é, tomará até roncar a guampa, e só depois disso deverá devolvê-la.
- Terceiro: o tereré é servido com a mão direita e sempre obedece ao sentido anti-horário.
- Quarto: o tereré não tem perna, quem quiser tomar que venha até o cevador para pegar a guampa na sua vez.
- Quinto: quem não quiser mais tem que agradecer ao devolver a guampa.
- Sexto: se não devolver nesse momento, terá que tomar outra guampada até que se lembre de agradecer ao cevador.
- Sétimo: o cevador se recusa a receber a guampa com resto de água dentro.
- Oitavo: não se pode ficar cambiando (mexendo com a bomba) de lá para cá – isso para não correr o risco de entupir a bomba.
- Nono: não pode deixar a guampa em qualquer lugar, é preciso deixá-la na mão do cevador.
- Décimo: tem que ter sempre alguém na roda com boa vontade para trazer mais água gelada para abastecer o cevador.

Aparentemente estas regras dão a impressão de um encontro rígido onde as pessoas perdem a espontaneidade presas a uma conduta que tolhe a liberdade. Mas na realidade não é isso que acontece, ao contrário, são momentos leves, agradáveis e descontraídos. Essa participação na roda do tereré é uma troca onde a cumplicidade cria laços entre os componentes e com maior frequência fortalece os laços já existentes. O tereré carrega também o símbolo da hospitalidade e do acolhimento, pois é a bebida oferecida ao hóspede como o ‘cafezinho’ servido ao recém-chegado em outras partes do Brasil.

Bailes e leilões de gado

Os encontros de negócios de leilão de gado tem como característica privilegiar as relações sociais por meio de festividades. A maneira de comercializar bovinos por meio de leilão no Brasil Central é relativamente nova. Na década de 1970 houve um interesse público e comercial em introduzir os leilões na região Centro-Oeste do Brasil, o que desencadeou por parte do poder público e de algumas redes de comércio particulares a criação de atrativos para atrair o público e constituir uma clientela para os leilões.

Iniciou-se então a preparação de festividades para essas ocasiões. Comidas típicas e grupos de música também típicos animavam os eventos e a ‘peonada’. Posteriormente, os paulistas e os mineiros, com mais características de empresários do que realmente fazendeiros, foram sofisticando-os, com muita bebida para relaxar e comida farta.

Nos primeiros anos desses leilões havia apenas churrasco de carne mas, atualmente, eles apresentam grandes *buffets* especializados. Muito exagero é cometido nesses grandes eventos de leilões. Pela ênfase dada nas festividades, o leilão converteu-se num evento social aguardado pela sociedade local e é hoje um negócio muito atrativo. Transformado em festa, os leilões apresentam comida, bebida e música.

Nos primeiros leilões os convidados chegavam, sentavam-se às mesas que eram dispostas ao redor do espaço redondo onde a rês era mostrada e vendida. Para esses convidados os garçons serviam água, refrigerante e toda sorte de salgadinhos e até mesmo churrasco, num sistema de rodízio acompanhado com mandioca, molho vinagrete e pimenta.

Hoje em dia não é mais assim. Os promotores dos leilões, chamados de elite, continuam sofisticando-os com comidas nem sempre tradicionais e a presença de artistas, transformando os leilões em verdadeiros espetáculos artísticos, com músicas, danças e, nas cidades grandes, chegam a ser televisionadas.

O grau de sofisticação e os resultados dos leilões de elite alcançados por esses empresários paulistas e outros foi tão grande nesses últimos quarenta anos que acabou por inverter a posição desses eventos. O que era primeiramente copiado da região sul do Brasil,

inverteu-se e, hoje, são os leiloeiros sulistas que imitam as maneira de fazer leilão do sul-matogrossense.

O tipo de leilão mais tradicional se inicia logo após o almoço servido no próprio local: as pessoas chegam e tem uma refeição composta por arroz com guariroba, feijão tropeiro, churrasco, linguiça de Maracaju e salada. O leilão dura longas horas, portanto é regra de hospitalidade servir, mais tarde, sanduiches de carne elaborado com as aparas e sobras da carne do almoço com pão tipo francês.

Nos bailes dos leilões ouve-se música sertaneja, guarânicas, polca paraguaia e chamané. Mas os bailes não acontecem nos leilões menores. Nos bailes mais tradicionais toca-se o cururu, espécie de viola de cordas que se toca e canta comumente com versos de desafio. O peão quando vai para o baile deixa seu cavalo apeado, enfeitado com muitos adereços como forma de embelezar e valorizar seu animal.

O leilão mais próximo da região da fazenda de Santa Maria é o Leilão do Corixão, na fazenda Corixão, e é um dos mais tradicionais do estado e constitui importante espaço de convivialidade.

As comitivas e as Cavalgadas

No Pantanal, o regime das águas define o movimento da vida e da marcha. Os animais, principalmente o gado que não consegue transpor barreiras como cercas e rios profundos, são conduzidos para as partes mais altas do Pantanal para que possam sobreviver às enchentes. Dessa forma são transportados em comitivas, cuja função é a de transportar o boi por onde não entra o caminhão.

A comitiva tem uma estruturação específica – trata-se de uma turma de peões comandada por um peão principal chamado condutor. Além do condutor, a comitiva é formada pelo ponteiro ou cabeceiro, os fiadores⁴, o culatreiro⁵ e o tropeiro⁶.

⁴ Os fiadores são aqueles peões que trabalham na lateral da boiada, correndo ao lado da boiada, atividade chamada de costado, servindo para colocar os bois juntos, para que não fiquem fora do corredor.

O cuca é o chamado guapo, o cozinheiro da comitiva. Compra seus mantimentos em pequenas lojas e armazéns chamados de bolichos em povoados próximos das fazendas ou em cidades da região. O cuca segue bem na frente da comitiva e monta um rústico acampamento além de preparar as refeições para a comitiva. Desta prática surgiram pratos típicos da região como o arroz carreteiro e o macarrão tropeiro – comidas práticas, fáceis de serem preparadas e apreciadas pelos peões da comitiva.

Essa prática ligada ao trabalho rural atualmente ganhou uma outra dimensão, visto que essa prática transformou-se numa atração turística chamada cavalgada. Hoje existem grupos que fazem cavalgadas que duram dias, imitando uma real comitiva como forma de vivenciar literalmente uma comitiva pantaneira.

As cavalgadas, na realidade, foram criadas pelas pousadas pantaneiras para que os turistas andassem a cavalo de uma fazenda para a outra, imitando a forma das tradicionais comitivas do Pantanal, só que nesse caso, o turista não conduz a boiada e a estrutura é diferente – em cada parada ele encontra atividades de lazer como bailes e churrasco pantaneiro.

A Carneada

A carneada não é propriamente um evento festivo. Trata-se do trabalho que envolve as formalidades da escolha do animal que será abatido e do preparo da sua carne para ser servido como alimento. No entanto, as carnes consumidas nas festividades são escolhidas para esse fim. A escolha da vitela, novilha de pouco mais de doze meses de idade, para ser consumida no churrasco, em festas comemorativas ou alguma data especial, como casamentos e batizados –, decorre da natureza de sua carne, considerada mais macia.

⁵ O culatreiro é o peão que na comitiva segue na culatra, na parte de trás da boiada. Ele toca o gado, empurrando a boiada ou a arribada que é um pequeno lote de animais que se atrasam em relação aos demais por cansaço, doença ou por estarem mais fracos que os outros.

⁶ O tropeiro não é uma regra constante, sendo exclusividade das grandes comitivas. É o peão encarregado de cuidar exclusivamente da tropa, ou seja, do lote de cavalos ou burros de serviço da comitiva.

Na ocasião da carneada é feita uma iguaria chamada sarrabulho, feita com os rins, o coração e o fígado picados em pedaços pequenos, temperados e depois misturados com limão e carne moída, geralmente a que fica cheia de sangue coagulado por ser tirada próxima ao local onde foi desferido o golpe da faca. Nessa mistura ainda coloca-se tomate, pimentão e vinho, e fica cozinhando por bastante tempo. O prato é finalizado com batatas cozidas, azeitonas, ervilhas, cheiro verde e coentro e, para equilibrar os sabores, permanece no fogo por cerca de uma hora e meia. Naturalmente o prato é acompanhado por mandioca cozida ou arroz branco.

Considerações finais

A comensalidade no Pantanal sul-matogrossense se manifesta com base na cultura tradicional do homem 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.

Apesar do relativo isolamento da região da fazenda de Santa Maria observam-se vários encontros entre os moradores que favorecem a convivialidade sempre proporcionada pela comensalidade tradicional dessa região pantaneira. Entre os vários significados e valores, na essência desses encontros, está o fato de constituir um espaço importante para fortalecer e nutrir as relações sociais e criar vínculos entre os moradores dessa região.

Esses momentos nos quais a comunidade se reúne para a preparação das comidas, das festas, além do fortalecimento dos vínculos sociais, ganha dimensões de hospitalidade pois o churrasco, o baile, os leilões contam com convidados para essas ocasiões, favorecendo o enriquecimento e a ampliação da rede social. São esses espaços de encontro e convivialidade que dão a dimensão da hospitalidade local – e em todos eles a comensalidade é o foco principal.

É importante ressaltar a importância desses encontros pois, sem dúvida, a preparação coletiva dos pratos típicos reforça a identidade da região e nutre o sentimento de pertencimento a ela. Dessa forma a importância de existir em sociedade ganha materialidade ao promover práticas assentadas na convivialidade.

Devemos considerar que embora a modernidade da sociedade tenha alcançado algumas modalidades da cultura, é notável perceber que os padrões dos costumes tradicionais dessa região, especialmente através da sua comensalidade, revela uma extraordinária vitalidade.

Bibliografia

AMARAL, Rita C.M. P. **Festa à brasileira**. 1998. Tese (Doutorado em Antropologia). Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Sociais, Universidade de São Paulo, 1998.

BOUTAUD, Jean Jacques. Commensalité: le partage de la table. In: MONTANDON, A. (dir.) **Le livre de l'hospitalité**, France: Bayard, 2004.

FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil. 9 ed., São Paulo: Senac, 2001.

GOTMAN, Anne. **Le sens de l'hospitalité**. Essai sur les fondements sociaux del'accueil de l'autre. Paris: PUF, 2001.

HERVÉ LE BRAS. L'Hospitalité comme relation. **Communications** 65, Paris: Seuil, 1997.

MELO, José Marques de. As festas populares como processos comunicacionais:roteiro para o seu inventário, no Brasil, no limiar do século XXI. In **Anuário Unesco**, UMESP de Comunicação Regional, Cátedra Unesco de Comunicação para o Desenvolvimento Regional. São Bernardo do Campo: Universidade Metodista de São Paulo. vol.1, n.1, 1997.

SELWYN, Tom. Por uma antropologia da Hospitalidade. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON. **Em busca da hospitalidade**. São Paulo: Manole, 2004.