

**UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI
PAULO COELHO MACHADO NETO**

**COZINHA PANTANEIRA E COMENSALIDADE NO
PANTANAL SUL-MATOGROSSENSE**

São Paulo
2012

PAULO COELHO MACHADO NETO

**COZINHA PANTANEIRA E COMENSALIDADE NO
PANTANAL SUL-MATOGROSSENSE**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre do Programa de Mestrado em Hospitalidade, área de concentração em Dimensões Conceituais e Epistemológicas em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Prof^a. Dr^a. Marielys Siqueira Bueno.

São Paulo
2011

PAULO COELHO MACHADO NETO

**COZINHA PANTANEIRA E COMENSALIDADE NO
PANTANAL SUL-MATOGROSSENSE**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre do Programa de Mestrado em Hospitalidade, área de concentração em Dimensões Conceituais e Epistemológicas em Hospitalidade da Universidade Anhembí Morumbi, sob a orientação da Prof^a. Dr^a. Marielys Siqueira Bueno.

Aprovado em

Prof^a. Dr^a. Marielys Siqueira Bueno

Prof^a. Dr^a. Maria Lúcia Barciotte

Prof. Dr. Ricardo Frota de A. Maranhão

Dedico este trabalho aos meus pais, pela generosidade e apoio; a meu avô Paulo Coelho Machado, in memoriam, por seu incansável estudo de pesquisa e devoção por Mato Grosso do Sul; e a todos aqueles que me ajudaram nesta “saborosa” odisséia de conhecimento pela Gastronomia do Pantanal, em especial à Chef Mara Salles que continua a me motivar nesta paixão de buscas pela Cozinha Brasileira.

AGRADECIMENTOS

À minha querida professora e orientadora Marielys Bueno que demonstrou com muita sabedoria, sensibilidade e paciência os caminhos para compreender a Hospitalidade.

À professora Sênia Bastos por sua colaboração e crença no meu trabalho.

Ao professor Ricardo Maranhão pela generosidade em dividir seus sábios pensamentos sobre a cozinha brasileira.

A todos os professores e colegas do Mestrado que compartilharam de forma especial seu tempo e conhecimento comigo.

À Alessandra Marota, pelo auxílio e atenção sempre que precisei.

A todos os meus amigos que trilham comigo a jornada da vida, em especial a Ms. Sula Santana e Ms. Rosana Freire e Carolina Lima pela motivação.

Ao Exmo. Sr. Presidente da Fundação de Cultura de Mato Grosso do Sul Américo Calheiros e toda equipe do FIC-MS, por apoiarem de forma fundamental meu trabalho de pesquisa pelo Pantanal Sul-Matogrossense.

Às cozinheiras, peões de comitiva, capatazes, “cucas”, tropeiros, turismólogos e fazendeiros do Pantanal, que mantiveram suas portas e corações abertos durante as minhas inúmeras passagens por seu *habitat*. Em especial aos pantaneiros: Oliveira Nantes, a Dona Luzia da Fazenda Santa Maria, Abílio de Barros e Beth Coelho.

À poesia orgânica e humana de Manoel de Barros que não deixa de estar presente a cada momento que penso: “Pantanal”.

A Deus.

“Uso a palavra para compor meus silêncios.

(...)

Eu fui aparelhado

Para gostar de passarinhos.

Tenho abundância de ser feliz por isso.

(...)

Só uso a palavra para compor meus silêncios.”

(Manuel de Barros, 2010)

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 trabalho tem por objetivo perceber o papel e a função da comensalidade em encontros e festas dessa região e em decorrência disso inventariar alguns ingredientes e pratos específicos da gastronomia pantaneira presentes na vida dessa localidade. Através de pesquisas de campo amparada por pesquisas bibliográficas procurou-se perceber a relação e a importância da gastronomia para os vínculos sociais.

Palavras-chave: HOSPITALIDADE. COMENSALIDADE. CONVIVIALIDADE.
PANTANAL. GASTRONOMIA.

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 density 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 understand the role and the function of commensality in specific meetings and parties of the region and towards this, gives its inventory of ingredients and unique dishes of the Pantanal gastronomy presented on the life of that locality. Through field research supported by bibliographical research, the researcher tried to perceive the relation and importance of gastronomy for the social linkages.

Palavras-chave: HOSPITALITY. COMENSALITY. FRIENDLINESS. PANTANAL. GASTRONOMY.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Cartaz do Projeto do “Cozinha Regional Pantaneira”, - FIC-MS	21
Figura 2 - Mapa das sub-regiões do Pantanal – MS	28

LISTA DE FOTOGRAFIAS

Fotografia 1 – Galpão da Fazenda Santa Maria no Pantanal da Nhecolândia	18
Fotografia 2: Comitiva conduzindo gado no Pantanal da Nhecolândia	31
Fotografia 3: “Rancho do Tempo” no hotel-fazenda Cacimba de Pedras.....	32
Fotografia 4: Vista aérea de gado bovino reunido na fazenda Corixão para leilão agropecuário no Pantanal	36
Fotografia 5: Erva-mate vendida à quilo no Mercado Municipal de Aquidauana	42
Fotografia 6: Dona Lúzia Lino preparando comida para os peões em fogão a lenha	44
Fotografia 7: Sopa paraguaia, bolo feito a base de milho, servida no hotel-fazenda San Francisco, no Pantanal de Miranda	46
Fotografia 8: Caribéu servido com arroz branco e couve no hotel-fazenda San Francisco, Pantanal de Miranda	47
Fotografia 9: Arroz carreteiro, macarrão-frito e paçoca de carne seca com farinha de mandioca servidas em panelas de barro do Pantanal do Rio Negro	48
Fotografia 10: Dona Niva Rodrigues Carvalho, corta a carne em formato lampinado para fazer arroz carreteiro na Fazenda Baía das Pedras, Pantanal	49
Fotografia 11: Dona Niva Rodrigues Carvalho, desfiando carne para fazer paçoca na Fazenda Baía das Pedras, Pantanal	50
Fotografia 12: Sr. Hélio Martins, cozinheiro de comitiva e lingüiças pantaneiras	51

Fotografia 13: Pintado a urucum servido na telha no Restaurante “O Casarão” na cidade de Aquidauana	52
Fotografia 14: Caldo de piranha preparado em panela de barro acompanhado de coentro e cebolinha	53
Fotografia 15: Peixe pacu assado inteiro em brasas, recheado de farofa	53
Fotografia 16: Iscas fritas e empanadas de jacaré servidas com limão no hotel-fazenda Cacimba de Pedra, Pantanal de Miranda	54
Fotografia 17: Chipa, bolo de queijo e polvilho assado, em formato de ferradura	55
Fotografia 18: Doce de Mangaba em calda, servido na fazenda Baía das Pedras	56
Fotografia 19: Churrasco pantaneiro, preparado sobre buraco, toras de anjico e espeto de bambu para furar a carne	60
Fotografia 20: Costelas de boi assando sobre chapa de alumínio, colocada encima do braseiro de anjico	61
Fotografia 21: Peões no momento da carneada de uma vaca, carregando a carcaça para o ‘açougue’	67
Fotografia 22: Palanque da Fazenda Bahia das pedras	68
Fotografia 23: Peões retirando o couro da vaca no processo da carneada no açougue de fazenda no Pantanal	69
Fotografia 24: Sebastião Ramão da Conceição, peão pantaneiro manteando carne no açougue da fazenda Bahia das Pedras	70
Fotografia 25: Bruaca de couro e faixa pantaneira	71
Fotografia 26: Compradores atentos aos lances de leilão no Pantanal	73
Fotografia 27: Dona Lúzia Lino preparando comida para os peões em fogão a lenha	75
Fotografia 28: Peão ponteiro e comitiva de gado pelo Pantanal de Aquidauana	78
Fotografia 29: Carne de sol vendida no Mercado Municipal de Aquidauana	80
Fotografia 30: Cuca, cozinheiro de comitiva conduzindo asnos e bruacas com mantimentos	81
Fotografia 31: Rancho construído para os peões dormirem durante comitiva	83
Fotografia 32: Pôr-do-sol no Pantanal e menino brincando ao fundo, durante entrevista a comitiva próximo a Fazenda Santa Maria	87

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AOC – *Apellation de Origine Controlée* (DOC)

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

DOC – Denominação de Origem Controlada

FAMASUL – Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Mato Grosso do Sul

FIC-MS – Fundo de Investimentos Culturais de Mato Grosso do Sul

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IHGMS – Instituto Histórico e Geográfico de Mato Grosso do Sul

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

MEC – Ministério da Educação

MT – Mato Grosso

MS – Mato Grosso do Sul

OMS – Organização Mundial de Saúde

ONU – Organização das Nações Unidas

PRP – Parque Regional do Pantanal

UFMS – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

UNESCO – Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

USP – Universidade de São Paulo

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....	14
INTRODUÇÃO	17
1. TRADIÇÃO E MODERNIDADE NO PANTANAL.....	25
1.1 Caracterização da área pantaneira	25
2. A GASTRONOMIA NA REGIÃO PANTANEIRA	40
2.1 A culinária cotidiana	43
2.2 A comida de festa no Pantanal	59
3. OS ESPAÇOS DE ENCONTRO E CONVIVIALIDADE	63
3.1 A carneada.....	66
3.2 bailes e leilão de gado	73
3.3 As comitivas e as cavalgadas	78
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	84
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	88
GLOSSÁRIO PANTANEIRO.....	93
APÊNDICES	97
Texto "Carneada no Pantanal"	97
Questionário de Pesquisa 1	99
Questionário de Pesquisa 2	100
ANEXO.....	101
Poesia "O Apanhador de Desperdícios"	101
Legislação	102

APRESENTAÇÃO

Mais do que explicar este trabalho, sinto-me na obrigação de discorrer algumas palavras a respeito desta pesquisa. Venho de uma região do Brasil que é muitas vezes deixada de lado pelas outras partes da federação.

A divisão do estado de Mato Grosso foi feita a mais de trinta anos, mais precisamente em 11 de outubro de 1977, graças a liga sul-matogrossense, movimento presidido por Paulo Coelho Machado, meu avô. Com esforço político conseguiu-se o feito, o que traria desenvolvimento econômico e emancipação política ao novo estado que se formara.

A época, uma das solicitações era para que o estado de Mato Grosso passasse a se chamar ‘Mato Grosso do Norte’ e a parte sul, separada: ‘Mato Grosso do Sul’. No entanto, a parte norte não aderiu a mudança. Desta feita, até os dias de hoje, faz-se confusão com o nome Mato Grosso do Sul, quando, é comum se referir ao estado sul como sendo: Mato Grosso.

São quilômetros de distância, da capital de um estado a outra, diferentes biomas como o cerrado, serras e pantanal, culturas diversas dividem os estados, etc. Circunstâncias que tratam da identidade de um povo.

Quando resolvi estudar Gastronomia, já morando em São Paulo, consegui, por intermédio de uma parceria entre a Universidade Anhembi Morumbi e o *Institut Paul Bocuse* em Lyon, França, concluir curso de cozinha francesa *in loco*.

Morando e estudando na França tive a oportunidade de conhecer inúmeros ingredientes, processos de fabricação, modos de preparo tratados como verdadeiras jóias. Era o saber cultural do povo francês que me chamava atenção. Alimentos com denominação de origem controlada (AOC), um primor na criação de animais, os legumes e vegetais sempre muito bem cuidados, as hortas orgânicas.

Sai da França e fui fazer um estágio no país Basco, no norte da Espanha, mais precisamente no restaurante Berasategui, premiado pelo guia francês Michelin com sua cotação máxima: três estrelas do chef de cozinha: Martin Berasategui. Lá tive minha primeira experiência de estágio num restaurante de alto nível, e lembro-me bem das palavras do chef Berasategui no meu último dia de estágio: quando na ocasião tive que fazer um prato para todos do restaurante e queria fazer uma feijoada ou ainda outro prato brasileiro, só que eu não

sabia como proceder. Berasategui falou: - Você deve buscar as suas origens, estudar sobre os preparos brasileiros, sobre os seus produtos.

Aquelas palavras soaram como um mantra para mim, e seus conselhos surtiram efeito. Quando voltei para o Brasil estava motivado a buscar entender mais sobre a cozinha do meu país, e ao aprofundar estudos sobre minha cozinha de nascimento, passei a reparar que muito pouco sabia sobre o assunto.

Passei então a trabalhar com pesquisas no Centro de Pesquisas em Gastronomia Brasileira, coordenado pelo professor Ricardo Maranhão, e logo montei um grupo de pesquisas chamado: Cozinha Regional Pantaneira. Muitos alunos se interessaram pelo grupo, e formamos um grupo empolgado com o novo desafio. Logo notamos a escassez de fontes bibliográficas, mas a curiosidade e as possibilidades não acabaram com a vontade de aprender mais sobre a minha cozinha.

Foi então que em janeiro de 2009, ingressei com projeto junto a Fundação de Cultura de Mato Grosso do Sul para conseguir aporte financeiro para viabilizar minha pesquisa. No caso a Fundação havia aberto inscrições para o envio de projetos que poderiam ser financiados pelo FIC-MS. Em março do mesmo ano meu projeto de pesquisas para o mapeamento e levantamento de dados da cozinha pantaneira foi aprovado.

Começava ali minha viagem in loco, com olhar de pesquisador, carregando caderno de campo e com um grupo de pesquisadores para localizar, ver, analisar de perto a cozinha que eu imaginava conhecer, mas que na realidade pouca coisa sabia. Rodamos cerca de 500 quilômetros pelo pantanal-sul, assim chamado esse lugar que encontra estradas alagadas durante a época das cheias, no verão, e uma seca grandiosa no período da estiagem (inverno).

Todo aquele trabalho que começou por uma motivação pessoal ganhou enormes proporções, tornando-se assim minha linha de pesquisa no Mestrado desde o início de meus estudos, e cada vez mais aprendo e conheço sobre a identidade da cozinha pantaneira, hábitos locais, ingredientes e técnicas da região.

Durante meus estudos no Mestrado, passei a observar não só a gastronomia, mas vendo também o que existe no cerne da questão comensalidade: a convivialidade.

E eis aqui o olhar acadêmico sobre este tema. Sinto que é tarefa difícil falar de algo que se tem afinidade desde a infância, pois como minha orientadora a Prof^ª. Dr^ª. Marielys Siqueira Bueno me indaga: - Por que você não escreveu sobre este ou aquele assunto? Eu sei que você conhece, mas quem vai ler seu trabalho não sabe sobre isso, você deve explicar melhor, conceituar de forma bem detalhada.

Tratar de um tema que contém poucas fontes bibliográficas, mas que pode ser pesquisado a campo foi o maior mote desta pesquisa. Durante todas as vezes que se visitou o Pantanal, seja pelo apoio concedido pela Fundação de Cultura de MS, seja por meios próprios, consegui ver manifestada a hospitalidade, principalmente nos lugares menos providos de recursos.

Portanto, segue agora meu trabalho sobre a cozinha pantaneira, observando-a com os traços encontrados por aqueles que a faz. O peão de comitiva¹ que cozinha, ou a cozinheira de fazenda que prepara as refeições, sempre para um grupo de pessoas famintas, que querem algo mais além de nutrir o corpo. A necessidade de nutrir o auto-conhecimento, por meio de uma identidade cultural que procura dar sentido a vida levada em lugares tão distantes, tão esquecidos da sociedade, onde moram poucas pessoas, mas que de certa forma preservam o meio ambiente natural e vem preservando seu próprio saber cultural.

¹ Vide glossário.

INTRODUÇÃO

Reconhecidamente uma das formas consagradas da hospitalidade, do companheirismo, da sociabilidade é, sem dúvida, o compartilhar da mesa, das refeições com alguém. Esse modo de relação, esse estar junto no saborear festivo ou não festivo é o que se chama de comensalidade.

Mas o que importa nesse fenômeno é a sua vinculação com a convivialidade e com a hospitalidade, no sentido de valorizar o seu aspecto relacional que é favorecido e estimulado pelo ritual desses encontros. Ou seja, o que importa não é só comer, mas comer junto, compartilhando sensações, intercambiando emoções, acolhendo o outro, pois, como aponta Boutaud (2004): “comensais podem comer uns ao lado dos outros sem nunca trocar nem um sorriso, o menor propósito nem a menor gentileza.”

Aqui não se trata apenas do comer junto, mas dessa importante dimensão social que, através dos tempos, une as pessoas e fortalece as relações pela participação, essa forma de partilha. Portanto, o que se pretende focalizar é o tipo de comensalidade que estimula o relacionamento e age como agente agregador na região pantaneira.

Assim, o objetivo desse trabalho é de propor o estudo da comensalidade e da gastronomia no Pantanal buscando avaliar a importância e o papel de suas tradições, seus rituais e inventariar alguns ingredientes e pratos específicos presentes na vida social dessa localidade.

A peculiaridade que marca a identidade do pantanal é viver sob o desígnio das águas. O rio Paraguai e seus afluentes atravessam essa região formando extensas áreas inundadas. O clima no verão é úmido mas quente e o inverno é o período de seca.

Nesse cenário do pantanal sul-matogrossense pretende-se localizar a fazenda Santa Maria e seu entorno que, por apresentar 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.

E é nesse sentido que a importância de encontros como a carneada, os churrascos, a roda do tereré², os leilões, os bailes, as comitivas e cavalgadas são acentuadas marca da identidade local.

² Vide glossário.

Santa Maria fica cerca de duzentos e dez quilômetros ao norte de Campo Grande e se trata de uma fazenda de criação de gado com aproximadamente 1.000 hectares e é propriedade de Oliveira Nantes. As outras propriedades rurais que circundam a fazenda Santa Maria exploram o mesmo ramo econômico, sendo que de alguns anos para cá algumas fazendas estão explorando, conjuntamente com a pecuária, o turismo rural. Uma delas, chamada Corixão promove mensalmente um leilão de bois que é sempre seguido de churrasco e festa.



Fotografia 1: Galpão da Fazenda Santa Maria no Pantanal da Nhecolândia.

Fonte: Acervo Fundação de Cultura de MS, Projeto: “Cozinha Regional Pantaneira, Comitiva de Sabores pelo Pantanal” (2009).

O Pantanal possui cerca de 175 rios e é dividido em diversos pantanais de acordo com seus ecossistemas. Grande parte do território do Pantanal é constituído de terras arenosas que fornece pasto e água da salina³ ao gado bovino introduzido pelos colonizadores. Por ser uma

³ Vide glossário.

grande planície alagável que inunda durante boa parte do ano, o cultivo da agricultura é ínfimo nessa região, se resumindo a pequenos plantios de alguns legumes e horta para o consumo dos residentes das fazendas. Assim, a base da economia da região é a pecuária. E, uma vez que as secas prolongadas se alternam com as grandes enchentes, o pantaneiro aprendeu a fazer provisões e se preparar para esses períodos. Essa predominância da pecuária vai ter forte influência na identidade gastronômica do pantanal.

Mas o Pantanal é um espaço em transformação. O isolamento que sempre caracterizou a região ao longo dos 300 anos de ocupação, está se rompendo nos últimos quinze anos por novas vias de acesso, pela construção de aeroportos, pela ampliação do sistema portuário, pela chegada da luz elétrica, do telefone, do fax e da internet. Bem como, por seu potencial turístico, que compreende rica biodiversidade, cenário muito procurado por turistas nacionais e internacionais.

No entanto, na região da fazenda Santa Maria e das outras fazendas vizinhas e pequenos povoados localizados no chamado pantanal do Rio Verde possui uma baixa densidade demográfica e é também uma população simples que guarda os hábitos tradicionais.

Lévi-Strauss faz parte de um grupo de professores franceses que vieram trabalhar na implantação da USP. Em suas viagens pelo Brasil, narradas no livro *Tristes Trópicos* (1998) se admira com a região “extraordinária amena” e tão “erma” que ele vai comparar, por contraste, com Bengala três mil vezes mais populoso que Mato Grosso. E, ao lembrar que a densidade de Bengala supera mil habitantes por quilômetro quadrado, avaliou “plenamente o privilégio histórico ainda reservado à América Tropical de ter permanecido absoluta e relativamente vazia em matéria de homem” (LÉVI-STRAUSS, 1998, p. 139).

O pantaneiro é um povo que recebe herança de vários grupos étnicos como os índios guatóis, guaicurús, de paraguaios, bolivianos e poconenses de Mato Grosso o que modelou a convivialidade e o modo de ser pantaneiro. Sampaio (2007) diz que apesar da Guerra do Paraguai e de outros conflitos ao longo da história as relações no dia-a-dia nas fronteiras entre o Brasil e o Paraguai foram amistosas e desse intercâmbio restaram muitas receitas que foram incorporadas na culinária pantaneira.

Nogueira (s.d., p.36) diz que “o pantanal chega a ser um estado de espírito, um certo jeito de existir que acaba igualando as pessoas”. Conduzindo boiadas durante muito tempo no sertão, as comitivas boiadeiras estão sempre parando para o tereré símbolo regional de

encontro, de sociabilidade que quebra a rotina substituindo o silêncio das estradas e do trabalho rural pela conversa ‘fiada’.

Além do tereré, a carneada, os leilões, as comitivas e as cavalgadas que agora se ampliaram com o recebimento de turistas são os pontos de sociabilidade que se pretende focalizar.

A pesquisa bibliográfica pode ser dividida entre aqueles que deram o suporte para a caracterização da cultura pantaneira como o estudo de Albana Xavier Nogueira (2002) que por mais de duas décadas vêm desenvolvendo pesquisa nas diversas regiões do pantanal sul. Teve-se o apoio de Tenuta (2004) para a geografia e de Campestrini e Guimarães (1991) para a história de Mato Grosso do Sul, além da obra ‘Cavalgada no Coração do Pantanal’ de Silvia Santana e V. Vieira (2009) que ajudou a perceber, com mais clareza, o impacto que essas regiões, de horizontes distantes, causam no homem de outras partes.

Beneficiou-se, também, das publicações de pesquisadores regionais que estudaram a história, as influências e as tradições encontradas no Pantanal, como Aline Figueiredo (1994), Álvaro Banducci Júnior (2003). Como fonte de conhecimento do ambiente a ser observado a poesia de Manoel de Barros (1991, 1998, 2000, 2007, 2010) foi utilizada, pois fala da região pantaneira onde nasceu o autor com relação enriquecedora ao estudo.

Para perceber a função e a importância da comensalidade conjugada com a convivialidade e a cultura do pantaneiro buscou-se apoio nos autores Albana Xavier Nogueira (2002), Paulo Coelho Machado (2008), Icléia Albuquerque de Vargas (2009) e Ana Paula Correia de Araújo (2011). Bem como na obra de Abílio de Barros (1998) que em ‘Gente Pantaneira, Crônicas da sua História’ escreve sobre característica de agir e viver do pantaneiro, somando valor histórico, sociológico, antropológico, folclórico, lingüístico e genealógico ao trabalho.

Uma parte da bibliografia utilizada justifica-se por estudos de gastronomia que deram embasamento tanto a pesquisa de campo, quanto do inventário da cozinha pantaneira como Flandin e Montanari (1998), Dalby (2000), Ricca (2002), Sabanes (2006), Maino (2007) e Stobart (2009).

Outra grande participação foi de algumas obras de autores que tratam da antropologia da alimentação e da gastronomia brasileira, o que fundamenta questões históricas da formação da cozinha no Pantanal: Cascudo (2007), Lody (2008), Souza Junior (2009 e 2011), Sabanes (2006), Coralina (2009), Martinelli (2009), Cavalcanti (2010), Ávila (2011), Rural (2011), Salles (2011), Maranhão (2011), e Suassuna (2011).

Quanto aos aspectos da gastronomia pantaneira visita-se os autores: Caloca Fernandes (2001) Marlei Sigris e Humberto Medeiros (2003), André Bocato (2007), Iracema Sampaio (2007), Guta Chaves e Dolores Freixa (2011). Utiliza-se a experiência acumulada ao participar do projeto de pesquisa apoiado pelo FIC-MS, intitulado: “Cozinha Regional Pantaneira: Uma Comitativa de Sabores pelo Pantanal” que contou também, com pesquisadores como o Doutor em Historia pela USP e coordenador do Centro de Pesquisas em Gastronomia Brasileira, prof. Dr. Ricardo Albuquerque Maranhão e a Mestre em Estudos Fronteiriços pela UFMS e chefe de cozinha Marinêz Cesco.



O Governo de Mato Grosso do Sul

Apresenta

Cozinha Regional Pantaneira

Uma Comitativa de Sabores pelo Pantanal

O Grupo nasceu da vontade de seus pesquisadores em estudar o cenário exuberante de fauna e flora do Pantanal, onde se encontra diversidade de ingredientes, temperos e preparos culinários que podem ser utilizados pelas presentes e futuras gerações.

O trabalho de pesquisa tem por objetivo o registro, por meio de mapeamento e levantamento de dados, da Cozinha do Pantanal e recebe neste ano o investimento do Governo de Mato Grosso do Sul por meio da Fundação de Cultura de MS e o Fundo de Investimentos Culturais de MS.

ACOMPANHE NOSSA PESQUISA:
www.cozinhapantaneira.blogspot.com

Contato:
chefpaulomachado@uol.com.br

Investimento



Figura 1 – Cartaz do projeto: “Cozinha Regional Pantaneira”, financiado pelo FIC-MS.
Fonte: Acervo da Fundação de Cultura de Mato Grosso do Sul. Campo Grande – MS (2008).

A comitativa percorreu diversos lugares do Pantanal de Mato Grosso do Sul colhendo informações e receitas regionais para classificar a culinária pantaneira. O resultado foi um trabalho científico e técnico de mapeamento e levantamento de dados da cozinha regional pantaneira registrando os resultados em filmagem e anotações técnicas que gerou material de

pesquisa que hoje faz parte do acervo da Fundação de Cultura de Mato Grosso do Sul, que registra cerca de 50 receitas e preparos regionais.

A metodologia utilizada nesta pesquisa teve a abordagem qualitativa. A coleta de dados foi feita por meio de várias visitas na região onde pode se observar as atividades e os hábitos dos pantaneiros em momentos distintos, de maneira que também ficou evidenciado a variedade do cotidiano.

Ainda dentro do método empregado no decorrer da investigação, baseou-se na pesquisa de campo da expedição científica: 'Cozinha Regional Pantaneira' que visitou cinco municípios do Pantanal sul-matogrossense: Rio Verde, Rio Negro, Miranda, Aquidauana e Corumbá. e entrevistou dezoito cozinheiros da região percorrida.

A pesquisa de campo foi amparada em pesquisa bibliográfica e conceitos de comensalidade a partir de Boutaud (2004) e Montandon (2011).

O material do curso de patrimônio imaterial para metodologias de inventário e pesquisa aplicada (IPHAN, 2009), fornecido pela Prof^a. Dr^a. Sênia Bastos foi a base da elaboração do 'Questionário da Pesquisa Científica sobre a Cozinha Regional Pantaneira'. Material que contemplou oito perguntas voltadas à entrevistados escolhidos por sua vivência no Pantanal e ligação com a culinária da região, e 'Ficha de Coleta de Dados Referente ao Patrimônio Imaterial Local'.

Tomou-se as características da comensalidade na fazenda Santa Maria no pantanal como representativa da alimentação cotidiana dessa região que inclui outras fazendas vizinhas e pequenos povoados localizados na região que é chamada de pantanal do Rio Verde.

A inserção de produção fotográfica obteve papel importante no trabalho. Objetiva-se registrar de maneira ilustrativa o material de pesquisa bibliográfico e de estudo de campo. Sendo assim as fotografias estão legendadas. Se apresentam em consonância com o assunto do texto e tratam de esclarecer a região percorrida, modos de preparos locais e a aparência de pratos, além dos ritos culturais da região como: a roda de tereré, o churrasco, o baile, o leilão, a carneada e a comitiva.

Valeu-se do conceito de hospitalidade e comensalidade para dimensionar adequadamente a importância desses espaços e desses momentos de convivialidade nos quais a tradição culinária fundamenta e fortalece a sociabilidade, engendrando momentos especiais para os habitantes da região.

Para isso selecionamos alguns autores que tratam da hospitalidade, Godbout (1997) e Camargo (2003), e Boutaud (2004) como mencionado anteriormente. Todos trabalham o

conceito de hospitalidade no sentido de acolhimento ao “outro” numa dimensão que ultrapassa as relações privadas e domésticas e permeia também várias instâncias sociais e espaços coletivos, e comensalidade enquanto uma dimensão, uma manifestação da hospitalidade.

Portanto, o objetivo central do trabalho é, de certa forma, perceber o papel e a importância da gastronomia pantaneira juntamente como os momentos de convivialidade e sociabilidade que eles proporcionam ao pantaneiro suavizando o trabalho árduo nos ermos do sertão criando e fortalecendo os laços sociais.

Um outro objetivo decorrente da oportunidade de pesquisar a região é o de fortalecer a idéia de uma comida pantaneira assim como existe a comida baiana, caíçara ou amazônica.

O trabalho é dividido em três capítulos que procuram inventariar os aspectos mais significativos da relação entre comensalidade, hospitalidade e gastronomia.

No primeiro capítulo busca-se caracterizar a área geográfica do Pantanal, a partir de Nogueira (2002) e Vieira (2009), bem como apresenta-se o material coletado nas experiências de campo, elucidando as respostas dos cozinheiros entrevistados e nos autores que documentaram a cozinha regional pantaneira, buscando sabores, influências e tradições tanto nos momentos da vida comum do dia-a-dia e dos pratos elaborados para as ocasiões de encontro e de festa. Procura-se demonstrar sua área geográfica, bem como os aspectos econômicos e sociológicos do Pantanal.

No segundo capítulo procurou-se descrever os momentos e os espaços de convivência e de comensalidade que formam a sociabilidade e os laços de hospitalidade locais. Nesse capítulo também se procurou diferenciar os grupos envolvidos nesses encontros e festejos.

A realização de pesquisa de mapeamento e levantamento de dados da cozinha pantaneira também foi explicada nesta fase, sendo determinante para a confecção do presente trabalho.

Foi focalizado apenas o festejar ligado à comensalidade e não foram incluídas as festas de caráter religioso. Inventário de gastronomia, com cinquenta receitas encontradas na pesquisa realizada em 2009 é marcado neste momento, com o intuito de observar o modo de fazer e a relação da gastronomia e convivialidade com o saber cultural do cozinheiro pantaneiro.

Teve por objetivo explicar as principais bases de ingredientes e as influências da região, onde predomina a cultura da cozinha caipira, advinda de imigrantes paulistas, mineiros e mato-grossenses do norte, bem como a grande e permanente influência dos países com que

o pantanal sul-matogrossense fazem fronteira: Bolívia e Paraguai. O cerne da comensalidade local está de forma muito forte calcada nestas duas culturas.

Cronologicamente, o terceiro capítulo apresenta os espaços de encontro e convivialidade. Sendo descritos: bailes, leilões da gado, o churrasco pantaneiro, as comitivas e cavalgadas.

Avançando a fase derradeira do estudo, apresenta-se as considerações finais, onde se tenta avaliar a força agregadora desses espaços que compensam o trabalhador pantaneiro dessa região. Por último, vale destacar o glossário pantaneiro, que arrola termos locais e seus significados.

Realizada a pesquisa com base em livros de historiadores da região procurou-se entender a formação da população local. Chega-se a noção de que o pantaneiro é um povo que vive, ainda nos dias de hoje, num isolamento incomum. As distâncias são grandes e o acesso as localidades se apresentam difíceis. Dependendo do tipo de cheia que se tem em um ano, uma fazenda pode ficar incomunicável por algumas semanas ou até mesmo por alguns meses. Devido à época de cheias e estiagem as relações de convivialidade são mantidas de forma a privilegiar as datas e eventos festivos.

Capítulo I – TRADIÇÃO E MODERNIDADE NO PANTANAL

1.1 CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA PANTANEIRA

Transcrever os encantos sem fim de um lugar onde a natureza renasce todos os dias é um desafio para qualquer jornalista. Como dar sentido ou noção para um universo que diariamente brinda o espectador com múltiplas surpresas? Impossível! Definir um santuário ecológico onde a vida selvagem explode exuberante seria um afronta, pois o uso de câmeras, lentes ou relatos seriam insuficientes para registrar a magnitude do Pantanal.

(SANTANA, VIEIRA, 2009, P. 23)

Pantanal é uma planície localizada nos estados de Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, alcançando, também, as terras do Paraguai e da Bolívia, e se caracteriza por ser a planície de maior inundação do mundo. Sendo que os limites reais do Pantanal ainda não foram satisfatoriamente demarcados.

Região de extrema beleza e, também, muito rica e complexa e possui uma fauna e uma flora exuberantes. Tudo precisa acompanhar o ritmo das águas, nesse universo que está submetido a longos períodos de chuvas e a outro grande período de estiagem, a pecuária bovina é a principal atividade econômica o que possibilitou o processo de ocupação da região. A vegetação forma ricas pastagens naturais que são os componentes fundamentais para o seu desenvolvimento.

A divisão do estado de Mato Grosso por desmembramento de área criou Mato Grosso do Sul. A Lei Complementar n. 31 de 11 de outubro de 1977 foi assinada, em solenidade histórica em Brasília, pelo então presidente da república Ernesto Geisel. O processo de expansão geográfica da região pantaneira passou a ser estimulado pela criação do novo estado e a atividade econômica da pecuária se consolidou sendo realizada até os dias de hoje.

O Pantanal é um dos mais valiosos patrimônios ambientais do mundo, é o reino das águas doces, das chuvas, das nascentes do planalto. Essas características obrigam a uma mudança constante na vida dos pantaneiros. Quando os rios recebem muitas águas aumenta-se consideravelmente seu volume e, por até oito meses do ano, os animais são forçados a migrar para as partes mais altas. As águas dos rios, ao transbordar, obrigam os ribeirinhos, os pantaneiros a

acompanhar os rebanhos. Todos precisam acompanhar o fluxo e ritmo das águas. Santana e Vieira (2009, p.24) contam que o biólogo Marcos Roberto Luciano visita o Pantanal todos os anos e que ele acredita que poucos tenham sensibilidade para enxergar nas enchentes o processo da renovação da vida. Diz ele: “O pantanal nunca é o mesmo porque renasce todos os anos” (LUCIANO, 2009 apud, SANTANA, VIEIRA, 2009, p.25)

Dizem, também, que essas enchentes e vazantes impressionam quem não conhece o fenômeno;

Quando a região alaga, a vegetação que fica submersa sofre um processo de decomposição e se transforma em valiosos nutrientes, que são carregados pelas águas e depositados novamente, em lugares diferentes. Esse processo aparentemente complexo alimenta e garante a renovação exuberante do solo da região anualmente.
(SANTANA, VIEIRA, 2009, p. 24)

Sobre a fertilidade do solo o jornalista José Achilles Tenuta (2004) complementa que no Pantanal não chove muito. São as águas dos afluentes do rio Paraguai, que percorrem um terreno de baixa declividade que acabam transbordando, isso fertiliza o solo, “enchendo-o de uma vida exuberante” (TENUTA, 2004, p. 46).

Mas o Pantanal não é um bioma único, mas uma região de encontro, um *elo* entre Cerrado, Chaco, Amazônia, Mata atlântica e Bosque Seco Chiquitano. Essa característica favorece a diversidade de espécies e uma interação entre fauna e flora.

Uma vegetação semelhante à Caatinga, presentes nas partes mais altas do Pantanal, como cordilheiras e morros, são testemunhas vivas da vegetação pré-histórica da região, que sobreviveu à última Era do Gelo (período Pleistoceno).

Há 60 milhões de anos atrás, o Pantanal era uma região elevada, resultado da formação da Cordilheira dos Andes, que sofreu rupturas, dando origem à depressão pantaneira. Durante muito tempo essa depressão recebeu centenas de metros de sedimentos, formando a atual paisagem. Santana e Vieira (2009) dizem que os pesquisadores afirmam que o surgimento do Pantanal se deve ao mesmo fenômeno geológico que produziu a Cordilheira dos Andes.

Registros e fósseis animais pré-históricos do período Pleistoceno (entre 10 e 1,6 milhões de anos atrás) foram encontrados na bacia hidrográfica que forma o Pantanal, entre eles o bicho-preguiça gigante, que tinha até 3 metros de altura, e o tigre dente-de-sabre, cujos caninos mediam até 30 centímetros de comprimento. No rio Paraguai também foram encontrados ossos de um cavalo primitivo extinto, o verdadeiro cavalo pantaneiro.

Essa extensão – quase duzentos mil quilômetros ou mais – é uma formação complexa que favorece as diversidades da região. Hoje, após alguns séculos de ocupação do Pantanal pelo homem, pode-se dizer que pouco se conhece dele.

O Pantanal se formou entre os paralelos 16° e 22° S e os meridianos de 55° e 58° W, que se estende por mais de 150.000 quilômetros quadrados somente em território brasileiro, estendendo-se ainda até a Bolívia com 30.000 quilômetros quadrados e o Paraguai com mais 20.000 quilômetros quadrados. Seus limites naturais são ao Norte por formações meridionais da floresta amazônica; a leste pelos cerrados do planalto central do brasileiro; a oeste pelas florestas boliviano-paraguaias e ao sul pelas florestas dos chacos paraguaios (TENUTA, 2004).

Cerca de 61% do Pantanal está em Mato Grosso do Sul e está dividido em sete microrregiões, são elas: Pantanal do Paraguai, Pantanal do Paiaguás, Pantanal da Nhecolândia, Pantanal de Aquidauana, Pantanal de Abobral/Negro, Pantanal de Miranda, Pantanal de Nabileque e Pantanal de Porto Murtinho. Enquanto que em Mato Grosso são três as microrregiões denominadas: Pantanal de Barão de Melgaço, Pantanal de Poconé e Pantanal de Cáceres (PRP, 1997).

Conforme o mapa da Figura 1, consegue-se observar as dimensões desta região que apresenta além de uma classificação de sub-regiões, distintos regimes hídricos, diversas paisagens e uma distribuição de fauna e flora também diferentes. O Plano de Conservação da Bacia do Alto Paraguai (PCBAP, 2006), primeiro grande programa a realizar estudos, pesquisas, levantamentos e diagnósticos na região, apresentou como resultado desses estudos a identificação das 11 áreas pantaneiras descritas no mapa.

A área onde realizou-se o estudo teve como centro a fazenda Santa Maria, localizada no Pantanal da Nhecolândia, que é circundada pelo Pantanal de Aquidauana e Pantanal de Abobral/Negro. Foram realizadas três viagens a fazenda Santa Maria e sua região, em períodos distintos, entre os anos de 2008 e 2011. Sendo que em uma das passagens foram levados os pesquisadores apoiados pelo FIC-MS, em dezembro de 2009. Naquela ocasião percorreu-se cerca de 600 quilômetros, saindo de Campo Grande, capital de Mato Grosso do Sul, rumo à cidade de Corumbá, que fica a 300 quilômetros da capital, fazendo caminho que passou por fazendas dos pantanais da região sul (Pantanal de Aquidauana, Miranda, Abobral/Negro, Nhecolândia, Paiaguas, Nabileque e Paraguai) e as cidades de Rio Verde, Aquidauana, Miranda e Corumbá.

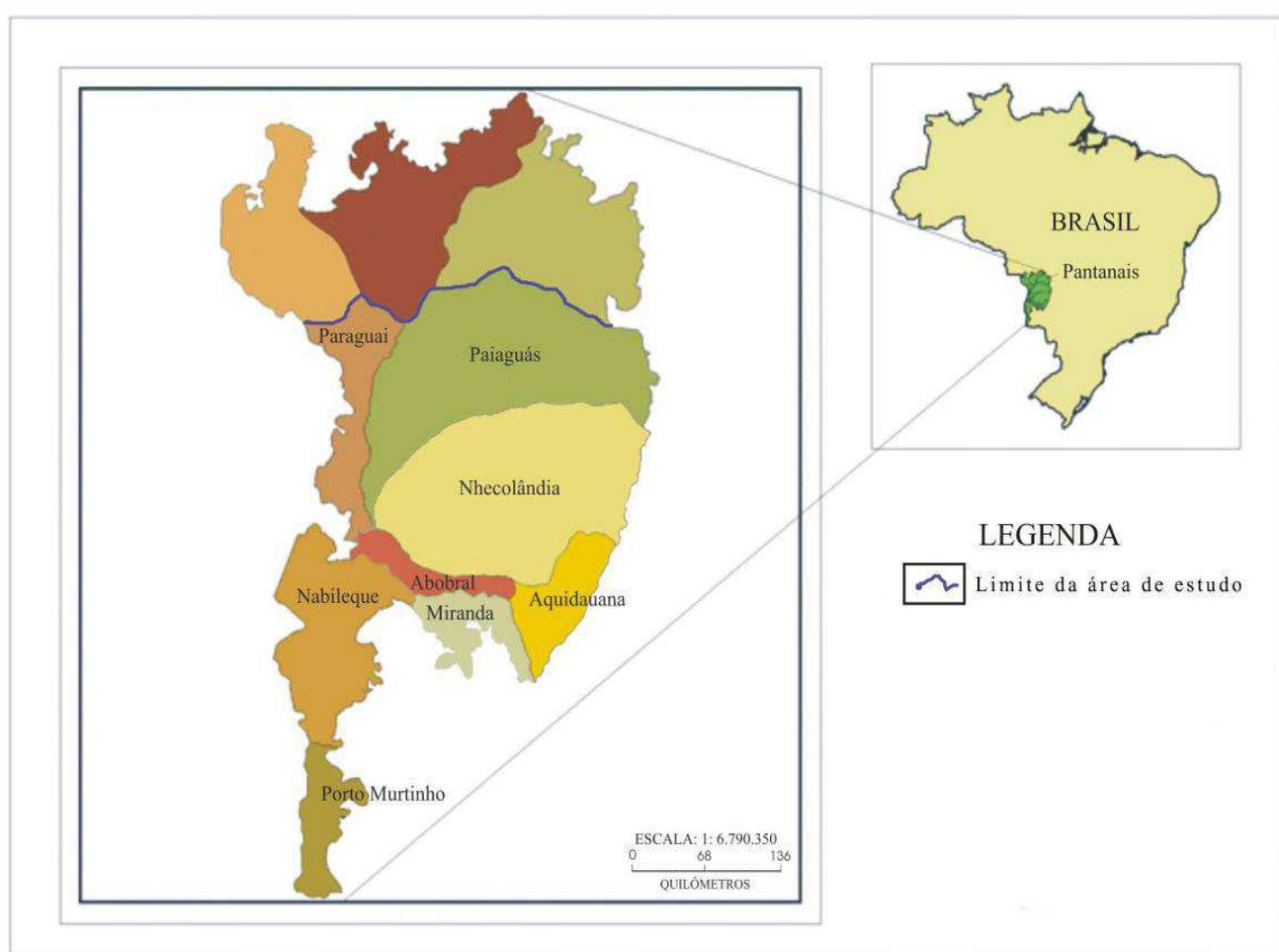


Figura 2 – Mapa das sub-regiões do Pantanal em Mato Grosso do Sul.

Fonte: Parque Regional do Pantanal (PRP apud, ARAUJO, 2006, p.64).

O clima possui variações, e ora apresenta-se quente e chuvoso, ora ameno e seco. Santana e Vieira (2009, p.27) afirmam sobre o clima,

[...] a flora pantaneira combina sistemas como a Caatinga, pequenas porções de Mata Atlântica, Cerrado e Amazônia, estabelecendo uma particularidade que privilegia a região com quase toda a fauna brasileira. Nesse lugar, já foram catalogadas 1.647 espécies de plantas, um verdadeiro jardim para borboletas de 1.132 categorias.

Sendo principalmente criador de gado, o pantaneiro desenvolveu técnicas adequadas e adaptadas às condições da região. A pecuária da região adota a prática extensiva onde os animais são criados soltos nas vastas pastagens apenas com uma pequena interferência

humana. Em função das condições naturais, a maior parte dos fazendeiros concentra-se na produção e venda de bezerros. Esse modelo requer baixo nível tecnológico e apesar da baixa produtividade, fica garantida a manutenção dos proprietários e famílias de empregados. Todavia, o desenvolvimento desse modelo de pecuária requer grandes propriedades rurais e em consequência vê-se poucos núcleos urbanos e, conseqüentemente, uma reduzida população.

Assim, temos grandes propriedades praticamente isoladas, distantes umas das outras e isso dificulta a comunicação entre elas, sobretudo no período das cheias. Esses fatores, evidentemente, dificultam a integração e o desenvolvimento, e, segundo Araujo (2006) essa “característica reflete um caráter mais estático do que dinâmico na organização do espaço” (ARAUJO, 2006, p.28).

Mesmo continuando com sua função econômica tradicional de criação bovina, a região apresenta sinais de modernização com a finalidade de criar condições necessárias para inserir a região no mercado mundial. Com isso há uma intensificação do processo de produção pecuária bovina de corte que passará a ser a principal atividade da região e que vai requerer a introdução de novas técnicas e novos modelos de administração.

O Pantanal foi considerado pela UNESCO um Patrimônio Natural da Humanidade e Reserva da Biosfera, desde novembro de 2000. A área delimitada a patrimônio é de 187 mil hectares. Tal título proporciona visibilidade internacional à região que passa a ter a possibilidade de participar de linhas de crédito internacionais por meio do Fundo do Patrimônio Mundial. Além de impulsionar o turismo e a conservação do Pantanal. As reservas da biosfera são instrumentos de planejamento regional, com papel estratégico no combate aos efeitos dos processos de degradação dos grandes ecossistemas.

Mesmo com o título de Patrimônio Natural da Humanidade, começam a surgir perigos que são capazes de impactar algumas regiões do Pantanal. Trata-se de atividades como garimpagem, cultivo indiscriminado de lavouras de soja e novas pastagens em áreas de planalto que estão assoreando os rios e, conseqüentemente, determinando uma alteração grave para a região que é a interferência no ritmo das cheias. Destaca-se também a pesca e a caça predatórias, o contrabando de animais e a poluição dos rios.

A ocupação humana do Pantanal aconteceu muito antes da chegada dos colonizadores portugueses ao Brasil. É provável que tenha ocorrido por movimentos migratórios de regiões próximas, como a da Serra de Maracajú, do Chaco (Paraguai/Bolívia), sul-amazônico, do cerrado e do Planalto Chiquitano. As populações pré-históricas ocuparam a planície

pantaneira por meio dos rios principais: Paraguai, Guaporé, Jauru, Sepotuba, Apa, Miranda e Aquidauana, entre outros.

Ainda, após séculos de ocupação do Pantanal pelo homem, pouco se conhece de suas origens e de suas práticas. Vivendo num ecossistema onde as secas prolongadas e as grandes enchentes se alternam, nem sempre com a regularidade comum das estações do ano, o pantaneiro aprendeu a conviver com a natureza que o rodeia. Experimentar esta vivência ensinou o nativo que domina quase que instintivamente conceitos de botânica, biologia, zoologia, astronomia e geografia. Fato importante para a sobrevivência num lugar de solidão, onde a necessidade de conhecimento ligado diretamente a natureza se faz inevitavelmente presente.

A vida no Pantanal não é tarefa fácil, apesar da imagem de paraíso. É difícil adaptar-se às inundações e ao isolamento promovido pelas águas. O vaqueiro pantaneiro guarda conhecimentos de toda dinâmica do Pantanal, aprendizado necessário àqueles que precisam conduzir o gado pelas vazantes para escapar das enchentes, por isso formam grandes comitivas para atravessar os pantanais. Neste contexto de extremos, tem-se que carregar água no cantil que segue amarrado na garupa do cavalo nas secas do mês de agosto, e ser bom nadador e remador nos meses das cheias, de fevereiro a abril.

A tradição cultural tem traço marcante na vida do pantaneiro. A origem de hábitos e saberes recebe influência dos primeiros povos. O homem pantaneiro é descendente dos colonizadores brancos e de suas uniões com os indígenas (guaranis) e negros introduzidos para trabalhar em garimpos de ouro e nas fazendas existentes. A partir daí, forma-se população mestiça de distinta miscigenação, que mais tarde se une a: nordestinos, bolivianos e paraguaios, quando estes entram no Pantanal, fugidos do pós-guerra e em busca de meios de vida. (TENUTA, 2004).



Fotografia 2: Comitiva conduzindo gado no Pantanal da Nhecolândia

Fonte: Hélio Reis (2011).

Sobre a formação da população pantaneira o historiador Augusto César Proença (1997) conta que terminada a fase de consolidação de fronteiras, construídos os povoados, fundados os fortes, feitas as manobras para afastar índios guerreiros da região como os Paiaguás e Guaicurus, e ainda devido à decadência das lavras auríferas que facilmente se exauriam, era necessário incrementar outra atividade econômica na imensa planície pantaneira. E a partir daí aparece a pecuária extensiva. Proença aponta como elemento fundamental par este momento a figura do desbravador-pioneiro, que trás consigo o cavalo e o boi.

O desbravador foi aquele descendente de índio e bandeirante mameluco paulista, que ia abandonando as lavras exauridas à procura de outra ocupação em que pudesse se expandir. Recebendo qualidades predominantes dessas etnias, ele se formou forte; de um lado, adquiriu o misticismo, a humildade, a desconfiança e a paciência dos nativos; do outro, o ardor, a coragem e a ambição do mameluco, para poder se embrenhar num lugar inóspito e vencer os obstáculos que se lhe apresentavam pela frente. Dessa mestiçagem se formou o pioneiro que desceu do Norte para povoar o Sul.(PROENÇA, 1997, s.p.)

A habitação típica do pantaneiro são os ranchos⁴. Para construir-se um rancho, não se necessita nem de material especial, nem de mão de obra especializada. Tradicionalmente, o próprio dono, pode levantá-lo em poucos dias e irá contar com ajuda de uma ou duas pessoas, uma espécie de mutirão. Para isso precisa de uma média de seis esteios de madeira de lei, caibros, ripas, material para a cobertura (palha de acuri⁵ ou bacuri, capim, sapé, telha de carandá) e outros acessórios, a maioria retirado da própria natureza.

Os chamados ranchos de barrote, os mais comuns no Pantanal, têm suas paredes construídas com barrotes de carandá ou de bocaiúva. O rancho de pau-a-pique ou barrote ainda é o abrigo dos peões. O galpão onde os peões guardam seus mantimentos e demais utensílios chamados traias⁶, é construído de tijolos, madeira ou taipa, comumente aberto para o norte, tradição cultural preservada desde os povos guaranis que reserva o que fora guardado no balcão de pegar muito sol em determinados momentos do dia.



Fotografia 3: “Rancho do Tempo” no hotel-fazenda Cacimba de Pedras, Pantanal de Miranda. Fonte: Acervo Fundação de Cultura de MS, Projeto: “Cozinha Regional Pantaneira, Comitiva de Sabores pelo Pantanal” (2009).

⁴ Vide glossário.

⁵ Idem nota 4.

⁶ *Bis in idem*.

Dentro das habitações rurais ou ao redor delas, nos quintais, no piquete⁷, nos pomares, no mangueiro⁸ e até nas invernadas⁹, enfim, no domínio do universo rural, encontram-se alguns utensílios e objetos significativos, algo que demonstra mais um traço de tradição cultural presente nos hábitos do pantaneiro.

Entre os utensílios em via de extinção incluem-se o pilão¹⁰ de madeira, artefato primitivo de origem remota, onde se socava o milho para fazer canjica, quirera e fubá e a mandioca cortada em lascas finas para fazer polvilho, ambos ingredientes de influência guarani. Desde a época do Brasil-Colônia era utilizado na agricultura para socar alguns alimentos.

O pilão é uma espécie de gral ou almofariz, de madeira rija, como a sucupira, com uma ou duas bocas, e tamanhos vários, desde os pequenos, para pisar temperos, até os grandes para descascar e triturar o milho, café, arroz, etc (CASCUDO, 1954, apud, VAINSENER, 2008, s.p.).

No pilão também se socava o arroz para descascá-lo e a carne seca misturada a farinha de mandioca para fazer paçoca, prato de forte tradição cultural. Hoje perde lugar para aparelhos eletrônicos e ganham o papel de objeto ornamental dando um toque pitoresco servindo como elemento decorativo nas salas das casas da região. As canastras e os baús, totalmente de madeira ou forradas de couro, são agora objetos raros, esquecidos num canto qualquer, como trastes fora de moda. Também os fogões à lenha, construídos com cupim socado (montículo de terra feito pelos cupins no campo), de barro, de tijolos barreados ou mesmo de pau-a-pique suspensos, são raros. Outros tipos de fogão como a mariquinha e a trempe estão extintos. Na cozinha, as cordeiras substituem os armários. Isso ocorre tanto nas casas abastadas quanto nas mais humildes.

As gamelas são usadas nas cozinhas; os cochos e as pilhetas¹¹, um pouco mais rudimentares que as gamelas, servem para colocar água para os bois e sal para o gado. Os jiraus, estrados rústicos sobre forquilha, são usados nas casas menos abastadas, fazendo o papel de prateleira ou outros móveis principalmente para as cozinhas. Pelo uso diário e

⁷ Vide glossário.

⁸ Idem nota 8.

⁹ *Bis in Idem.*

¹⁰ *Bis in Idem.*

¹¹ Segundo, Dr. Abílio de Barros, pecuarista da região, a pilheta é uma espécie de vaso, estreito nas bordas, onde se coloca água.

constante do mate e do ‘tereré’, a ‘cuia’, a ‘guampa’¹² e a bomba são utensílios que completam o cotidiano dos pantaneiros. A cuia é feita da fruta da cuitezeira¹³ ou porongo. Elas são colhidas e depois de secar, retiram as sementes, fazem um orifício por onde colocam a erva mate, a bomba e a água. O próprio pantaneiro faz a guampa com parte de um chifre de boi e uma lixa¹⁴, com uma das extremidades lacrada com madeira e todo seu exterior revestido por verniz. Muitas vezes a enfeita com tarjas, com tento de couro e outros adereços e figuras dos símbolos de família, iniciais de nome ou pedras preciosas, dando identidade ao autor da guampa. A influência da confecção deste tipo de copo remonta a origens paraguaias e guaranis, primeiros consumidores da erva-mate.

Quanto à sua vestimenta o pantaneiro é muito simples – suas roupas são feitas de morim ou de tecido de algodão. Para as volteadas no campo, na apartação¹⁵ e em outros trabalhos afins, a vestimenta mais usada é o chapéu de palha com barbela, camisa quase sempre de manga comprida, calças de lona ou de couro, bota ou botina com esporas. Na cintura a faca com a bainha e, na mão, o chicote ou piraim preso ao pulso pela serigola.

O hábito de andar com os pés descalços ainda persiste, não só devido à influência indígena e paraguaia, mas também às condições econômicas precárias do vaqueiro.

Nogueira (2002, p.121) relata:

[...] com o desaparecimento dos fazendeiros mais antigos e o advento das leis trabalhistas, as relações de trabalho entre patrão e peão transformaram-se totalmente, ficando este último mais pobre, reduzido tão somente à mão-de-obra de baixo custo, sem as regalias propiciadas antes pelos fazendeiros. São raras as fazendas que ainda abrigam um número razoável de vaqueiros típicos. Por isso mesmo são raros os peões que possuem as vestimentas apropriadas para as lidas no campo. Por outro lado, o alto custo dos produtos do couro não lhes possibilita o luxo de usá-las.

Os piscosos rios proporcionam fartura em toda a região. O pescador pantaneiro, como herança dos indígenas reconhece pela observação do ambiente a época do ano e local que vai dar peixe. Tornou-se conhecedor do comportamento dos pescados; sabe ainda em quais partes

¹² Vide glossário.

¹³ Idem nota 12.

¹⁴ Comumente utilizada lixa natural de uma árvore nativa que o pantaneiro chama de lixeira.

¹⁵ *Bis in Idem.*

do rio a fauna aquática costuma se abrigar e, pela observação do nível das águas reconhece o melhor local para pesca.

Assim o peixe na culinária pantaneira é consumido de muitas maneiras. Costumam fazer o peixe na brasa, ensopado, pirão, e o caldo de piranha. Mas apesar da riqueza dos rios do Pantanal é a carne que predomina na cozinha pantaneira.

Segundo Araujo (2006) em relação à pecuária, Mato Grosso do Sul apresenta uma forma de reprodução de capital muito próxima das relações de produção existentes no Sudeste brasileiro. O estado incorporou o modo de produção moderno na década de 1970, com programas e políticas destinados à integração da região Centro-Oeste ao circuito produtivo nacional. Os polos de desenvolvimento pecuário se concentram nas regiões norte e sul do estado. As mudanças iniciam-se com a expansão da pecuária de corte no estado e com alterações nos mecanismos que determinam sua reprodução. Há uma modernização nos sistemas de criação, inicia-se a fase de engorda de gado, novas pastagens são introduzidas para melhorar as gramíneas naturais, formam-se áreas de pastos artificiais, ocorre a divisão de pastos, frigoríficos são instalados e há uma preocupação crescente com o controle sanitário dos rebanhos.

Para Eduardo Riedel (2011), presidente da FAMASUL, é importante ressaltar que hoje Mato Grosso do Sul detém, de acordo com dados do IBGE o terceiro maior rebanho bovino do país. A produção volta-se, prioritariamente, para a pecuária bovina de corte. O efetivo total do rebanho bovino do estado é aproximadamente 22,3 milhões de cabeças (IBGE, 2010), o que representa 10,88% do rebanho brasileiro. Deste total, são abatidas cerca de 4 300 000 cabeças por ano, recriadas ou engordadas dentro e fora de Mato Grosso do Sul. Este abate significa uma produção de 860 000 toneladas de carne, com um valor de mercado de US \$ 1,4 bilhões.

Abaixo, na fotografia, é possível visualizar a dimensão dessa atividade, pelo volume de animais reunidos para a realização de um leilão.



Fotografia 4: Vista aérea de gado bovino reunido na fazenda Corixão para leilão agropecuário no Pantanal.

Fonte: Hélio Reis, (2011).

A FAMASUL, (2004) informa que são aproximadamente 40 mil pecuaristas ocupando uma área de 21 810 708 hectares, com um faturamento bruto anual médio de 300 milhões de reais, e gerando um total de 130 mil empregos diretos e um volume importante de empregos indiretos.

Hoje, o país possui o segundo maior rebanho comercial bovino do mundo, perdendo apenas para os Estados Unidos, e é o maior exportador mundial de carne bovina, sendo as raças zebuínas as mais representativas para o agronegócio nacional (IBGE 2010). Dentre elas, a raça Nelore é a mais utilizada no país. Além desta, pode-se destacar a Gir, especialmente pelo seu cruzamento com a raça holandesa que resultou numa raça sintética¹⁶ de dupla aptidão – carne e leite – denominada Girolanda. As raças Guzerá e Brahman são também muito importantes, especialmente pelos seus cruzamentos que deram origem à raças Santa Gertrudes, Braford e Brangus.

¹⁶ As raças sintéticas são formadas a partir de cruzamentos dirigidos entre raças taurinas, *bos taurus*, e zebuínas, *bos indicus*, de bovinos.

Segundo Maranhão (2007) os animais mais importantes para a criação e abastecimento foram trazidos por nossos colonizadores. O gado bovino entrou no Brasil através de São Vicente, trazido por Martim Afonso de Souza em 1532. O início das atividades pecuárias brasileiras é registrado no século XVI, quando os primeiros bovinos foram trazidos de Cabo Verde, Portugal. Um século depois, outros animais foram levados à capitania de São Vicente. No século XIX, o gado zebuino foi trazido ao país. Essa raça possui ótimas condições de adaptação, principalmente nas regiões Sudeste e Centro-Oeste. Por sua rusticidade e características genéticas, tem bom rendimento em áreas quentes, produz carne mais magra, apesar de ter menor precocidade sexual que as raças taurinas. A partir do século XX, após as duas grandes Guerras Mundiais, criou-se a consciência de que o Brasil seria um dos maiores fornecedores de carne bovina. Por conta disso, muitos programas de incentivos, inclusive financeiros, foram criados para levar as raças zebuino e braquiária às regiões Norte e Centro-Oeste

As influências culturais no Pantanal configuram um grande mosaico, formado desde o contato com os indígenas, com os primeiros desbravadores até, posteriormente, com os bandeirantes e com aqueles que vieram em busca do ouro da região de Poconé.

O gado bovino da bacia do Rio da Prata entrou no Brasil em 1532 (MARANHÃO, 208, p. 199). E só partir do século XVIII começa a ocupação intensiva do Pantanal em busca de minérios na região Centro-Oeste do antigo Mato Grosso. No centro-sul muitas famílias de migrantes desbravavam o Pantanal e constituíram as fazendas de gado que marcam profundamente a cultura pantaneira, centrada em valores pastoris e com influência paraguaia e indígena.

Araujo (2006) diz que além da bovinocultura, a pecuária do sul-mato-grossense conta ainda com outros dois segmentos importantes – o setor de suínos e o setor de aves. Em ambos os setores, têm sido crescentes o aporte de novas tecnologias e insumos, fortalecendo o dinamismo do conjunto da atividade pecuária do estado.

Considerado um povo festeiro, comemora aniversários e as datas religiosas são motivos para promover grandes festas nas fazendas nas quais as famílias se deslocam em carros de boi. Muitas festas de cunho religioso católico são registradas nas planícies, como os Mascarados de Poconé (MT), e a festa do Divino Espírito Santo, de Coxim (MS). Houve também a integração com confraternizações do Paraguai e da Bolívia, como o Touro Candil, de Porto Murtinho, e a festa de Nossa Senhora de Caacupé, em Bela Vista, Caracol e Porto Murtinho, municípios de Mato Grosso do Sul (SANTANA e VIEIRA, 2009).

Na música, existem registros de ritmos únicos da região, como o siriri e o cururu¹⁷, sons tirados da viola-de-cocho – instrumento rústico, feito do tronco de árvores e que antigamente tinha cordas de tripa de bugio. É grande a influência dos ritmos paraguaios, como a guarânia, a polca e o rasqueado ou rasta-pé¹⁸. Bailes com esses ritmos, associados ao vanerão e ao xote dos gaúchos, são frequentes nos municípios do Pantanal. Também foram criados muitos Clubes de Laço e feiras agropecuárias (NOGUEIRA, 2002).

Pesquisadores (NOGUEIRA, 2002; BANDUCCI, 2003) já estão detectando transformações do modo de viver das populações pantaneiras. A chegada das redes de comunicação (TV e rádio) provoca novos anseios relativos ao consumo. Hoje os fazendeiros, em sua maioria, não moram nas fazendas, e o contato dos funcionários com o ambiente urbano é cada vez maior pelas facilidades trazidas pelas estradas e necessidades criadas pelas relações econômicas.

Em 1990, sobretudo a partir da segunda metade dessa década, o pantanal vem ser atingido por esse grande movimento social que é o turismo. O turismo, onde quer que ele chegue, provoca sempre transformações amplas e profundas. No Pantanal esse movimento introduz alterações na atividade pecuária desenvolvida na região.

O desenvolvimento do turismo nessa região ficou centrado no turismo de negócios e de pesca até a década de 1990. A partir desse momento, a atividade turística vai ser incrementada com as modalidades de turismo de natureza e de turismo rural. Nos “pacotes” turísticos nacionais e internacionais, Mato Grosso do Sul é representado como sendo lugar que apresenta paisagens exóticas e costumes tradicionais baseados na pecuária de corte.

Novas modalidades de trabalho, como piloteiros e isqueiros, passaram a existir com a propagação do turismo de pesca e, em menor escala, o ecoturismo contemplativo.

É fato consagrado que o turismo é um fenômeno de crescimento no mundo inteiro, e surge como uma atividade de fundamental importância para o desenvolvimento socioeconômico de países periféricos.

Nesse contexto o Pantanal Sul passa a ser valorizado e ganha visibilidade como uma área turística e esse fato, como todos fatos dessa natureza, são difundidos pela mídia nacional e internacional que imprimem a imagem do Pantanal como um “santuário ecológico”.

¹⁷ Vide glossário.

¹⁸ Idem nota 15.

Acontece que justamente nessa época a pecuária sinalizava uma certa perda de vitalidade que impunha uma diversificação da economia local. Araujo (2006) esclarece:

A conjuntura econômica associada à valorização da natureza e do modo de vida rural são os fatores determinantes para o surgimento do turismo como uma atividade promissora para o desenvolvimento regional, capaz de manter os proprietários tradicionais na região com o incremento da lucratividade das propriedades rurais e, ainda, gerar emprego e renda aos trabalhadores rurais. Ao mesmo tempo, o ecoturismo e o turismo rural representam duas atividades supostamente condizentes com os preceitos do desenvolvimento sustentável.

Para essa nova modalidade econômica, o governo e os empresários implementam um conjunto de ações para planejar, estruturar e dinamizar a atividade na região. Isso resulta em uma nova forma de produção do espaço vinculado às necessidades deste novo mercado, ou seja, o lugar é artificializado para ser vendido.

Vê-se, portanto, que o Pantanal vive um processo de reestruturação econômica e espacial que cria novas paisagens produtivas. Como consequência surge a possibilidade do Pantanal participar e se inserir na produção globalizada. Em decorrência, surgem alterações nas relações e nas formas de trabalho bem como na cultura, nas relações sociais, e, também, nas relações com a natureza e na sua organização espacial que são modificadas para atender às transformações do mundo do trabalho.

Evidentemente todas as transformações estão vinculadas a um novo ritmo do movimento que atinge os países de modo geral – todos entram nessa corrente de modernização e de integração entre os povos tanto na maneira de produzir como na maneira e no modo de consumir. (SANTOS, apud ARAUJO, 1997, p.27) explica que,

Os anos 1990, sobretudo a partir da segunda metade dessa década, foram marcados por transformações mais amplas e mais profundas na atividade pecuária desenvolvida na região. Tais mudanças vinculam-se a fatores macroeconômicos, como a abertura do mercado internacional da carne e a elevação da renda nacional, que produziu a expansão do mercado interno. Como consequência, os sistemas de produção se modernizam levando a reorganização da estrutura produtiva interna com o objetivo de atender as exigências do novo momento do modo de produção capitalista, mercado, dentre outras características, pela mundialização da produção e do produto e pela unicidade técnica.

II - A GASTRONOMIA NA REGIÃO PANTANEIRA

A culinária é uma das mais ricas formas de expressão cultural, pois através dela poderemos atingir melhor compreensão da história, da organização social, da condição ambiental e econômica, da psicologia e do modo de ser e de viver de uma determinada comunidade ou nação

(SAMPAIO, 2006, p. 21)

No pantanal todos e tudo precisam acompanhar o ritmo das águas. Sendo considerada a maior planície alagável, o pantanal é, também, um dos mais valiosos patrimônios ambientais do mundo. Plantas naturalmente nascem da sua flora respeitando a época do ano, e um sem número de animais silvestres aparecem para somar a sua fauna. O homem pantaneiro que habita as pequenas cidades, povoados e as fazendas da região aprecia a beleza da natureza e faz uso de poucos elementos dela para sua alimentação. A base da cozinha está na carne do gado que o homem cria e se utiliza tanto na economia como na hora de se alimentar.

O estudo sobre a alimentação no Brasil, desde o Brasil colônia é formada basicamente pelo tripé: cozinha portuguesa, africana e autóctone. O folclorista Luís da Câmara Cascudo em seu livro 'História da Alimentação no Brasil' já define na divisão de capítulo: "o cardápio indígena, a dieta africana e a ementa portuguesa" (CASCUDO, 2007). Este tripé, muito bem observado e descrito pelo historiador e encontrado por todo o Brasil, possui características mais ou menos preponderantes dentro de cada cultura citada. Na região do Pantanal não é diferente, estão lá ingredientes oriundos da culinária indígena como a mandioca, o milho e seus subprodutos como as farinhas e o fubá. Além de legumes como a abóbora e frutas como o mamão, a bocaiúva e a fruta do conde. Modos de preparo preponderantemente ibéricos como os guisados de carne e o modo de fazer as curas e embutidos, técnicas trazidas para o novo mundo pelos portugueses.

Sampaio (2007, p.11) diz que no pantanal "como em todo o Brasil, aqui tudo começa no índio. No peixe, na caça, no milho e na mandioca". Afirma também que o estado de Mato Grosso do Sul "é atualmente, depois do Amazonas, o estado brasileiro com maior população indígena. São sete nações, que durante muitos séculos dominaram nossos campos e serras, florestas e pantanais". (SAMPAIO, 2007, p. 11)

A mandioca cozida é uma herança indígena e tornou-se indispensável como acompanhamento tanto nas refeições diárias como nas ocasiões festivas.

A presença da influência africana aparece de forma mais tímida, com o uso de feijão, quiabo e, em certas localidades, o gengibre e especiarias presentes para aromatizar os doces em calda. Sofrem também influência dos países platinos, como pode se ver a presença do consumo da erva-mate no preparo diário do tereré e dos bolivianos com o consumo da saltenha. Também tem força as culturas culinárias de cuiabanos, paulistas e mineiros que trazem consigo o uso do guaraná, e alimentos dos tropeiros¹⁹ que resistem ao tempo por seus métodos de conservação como arroz, macarrão e alimentos conservados em gordura de origem animal, seja de bovinos ou de suínos. Deixa-se a tropa²⁰ de cavalos praticarem o pastoreio, neste momento sem trabalho no campo.

O pantaneiro vive num bioma extremamente rico e variado em termos de ingredientes, matéria-prima e possibilidades gastronômicas. Um chef de cozinha que trabalha em cidade grande, e que possui um olhar mais atento fica logo encantado com a variedade de ingredientes, com a fauna e com a flora do Pantanal.

Pela localização geográfica, o Pantanal recebeu influências dos países vizinhos. Em meados do século XIX e início do século XX, as cidades da Bacia do Prata, Assunção, Buenos Aires e Montevideú, eram a única ligação entre o Pantanal e o mundo.

O pescado é um dos elementos básicos na alimentação do homem do Pantanal, devido a sua fauna aquática com mais de 260 espécies de peixe decorrente das inundações. Seja de couro ou de escamas, de pequeno ou grande porte essa abundância se reflete na cultura pantaneira, pois além de grande parte do povo viver da pesca, ela vai ser um incentivo ao turismo regional pela modalidade de pesca intensiva.

Nas estações quentes e chuvosas começa um interessante fenômeno da natureza – a piracema, momento em que grandes cardumes de peixes de várias espécies sobem em direção às cabeceiras para se reproduzirem – migração reprodutiva.

A piracema ocorre nas regiões de grandes inundações, com espécies como o pintado, o dourado e o pacu. Há espécies que ficam nas lagoas remanescentes até a chegada da próxima cheia, à espera do novo encontro com o rio, quando aproveitam para voltar ao leito e buscar um local para a reprodução. Outras espécies adaptam-se às lagoas e ali vivem e se

¹⁹ Vide glossário.

²⁰ Idem nota 4.

reproduzem com número reduzido de ovos. Este é o caso da piranha e do cará, espécies consideradas forrageiras por servirem como alimento para os peixes maiores.

Apesar da facilidade, da quantidade e da variedade, o peixe não tem papel de forte destaque na alimentação pantaneira. Ele pode ser consumido assado, ensopado frito ou como o tradicional caldo de piranha muito apreciado pelo valor proteico e energético e a ele atribui-se a função afrodisíaca.

Porém a base da culinária pantaneira está na carne vermelha bovina que é diariamente acompanhada do feijão, do arroz, da farinha e da mandioca.

Numa das ocasiões de pesquisa de campo, teve-se o apoio de Mara Salles, proprietária do restaurante Tordesilhas em São Paulo, pesquisadora e *chef* de cozinha, que visitou a fazenda Santa Maria onde passou uma semana pesquisando pratos e hábitos do Pantanal. Ela percebeu que o hábito alimentar predominante do pantaneiro está no comer carne, e tão somente carne. A carne é soberana e única e entra como ingrediente das refeições cotidianas, rotineiras e também, na tradição festiva.

Ela observou que não existe diversidade gastronômica quando comparada com as cozinhas de outras regiões do país. Inclusive o uso de peixes de rio e das caças são bem menores em relação à carne bovina. Isso leva a crer que o potencial de ingredientes oferecidos pela flora e fauna pantaneira é muito pouco explorado nesta região. É, sem dúvida o produto predominante, mas é servido sempre acompanhado de mandioca e arroz e juntamente com o consumo do mate em forma da bebida tereré constitui a dieta dos trabalhadores locais.



Fotografia 5: Erva-mate vendida à quilo no Mercado Municipal de Aquidauana.

Fonte: Acervo Fundação de Cultura de MS, Projeto: “Cozinha Regional Pantaneira, Comitativa de Sabores pelo Pantanal” (2009).

2.1 A Culinária Cotidiana

Podemos caracterizar dois tipos de culinária cotidiana na região. Uma que é servida nas fazendas para os caseiros e os trabalhadores da propriedade e, às vezes, compartilhada com o dono da fazenda, e o outro tipo trata-se da comida que é preparada nas comitivas.

Portanto na própria vida cotidiana, as refeições, tanto as que são realizadas nas fazendas quanto as que são feitas nas comitivas, representam um elemento fundamental para as relações sociais do grupo.

Nas refeições os trabalhadores se reúnem (nas fazendas até o patrão se junta a eles). Estes momentos de descanso e de convivência, além de atenuar o cansaço do árduo trabalho, nutrem a integração e a sociabilidade do grupo, tão valiosa se considerarmos o isolamento do trabalho e da região. Sabe-se que, compartilhar a mesa, comer junto, tem uma força agregadora em todos os tempos e em todas as sociedades.

A roda de tereré que sempre acontece nas fazendas e nas comitivas pontuam a jornada de trabalho com momentos de descanso, que continua coletivo e, por essa razão, além do descanso, proporciona o prazer do “bate-papo” descontraído.

Nesse estudo a análise da refeição pautou-se pela pesquisa de campo, para o que se recorreu à realização de entrevistas com cozinheiras e moradores das fazendas da região. Foi realizada entrevista com peões de comitiva, tanto aqueles que participam da comitiva quanto do cuca, que é o peão que prepara as refeições.

Nas fazendas os homens são normalmente os carneadores, ou seja, ficam envolvidos com o início do processo da preparação da matéria prima. Matam o boi ou o porco monteiro²¹ e o separam para então uma cozinheira preparar a refeição.

Para as refeições do dia-a-dia dos trabalhadores rurais escolheu-se a fazenda Santa Maria por ela ser, de certa forma, representativa dessa região.

Segundo o depoimento de dona Luzia Lino, responsável pela cozinha que serve todos que trabalham na fazenda, a comida diária é caracterizada por preparos feitos a partir de ingredientes a granel trazidos da cidade.

²¹ Vide glossário.



Fotografia 6: Dona Lúzia Lino preparando comida para os peões em fogão a lenha.
Fonte: Paulo Machado, Fazenda Santa Maria, Pantanal da Nhecolândia (2009).

Os insumos se caracterizam por: arroz, feijão, o extrato de tomate, óleo, o macarrão de fardo, o açúcar, o sal e o sal grosso e farinhas de mandioca, de trigo e de milho. A estes ingredientes são misturados a carne que vem da própria fazenda e é usada geralmente salgada ou fresca, que o pantaneiro chama de ‘carne verde’. Além de outros ingredientes que vem da própria fazenda como: leite, ovos, frango, porcos, e hortaliças, que não são frequentes por conta da seca, e pela dificuldade de manter afastado o ataque de animais da fauna como catetos e aves que constantemente destroem as hortas. A refeição é preparada em fogão a lenha por cozinheira que trabalha na fazenda, que geralmente tem a ajuda de um filho ou filha, e é esposa do capataz da propriedade.

Um hábito interessante do trabalhador rural da região e começar o dia com a original refeição matinal, ‘o quebra-torto²²’, também chamado de almocinho²³. Difere-se da bóia²⁴, que é a comida pronta para ser servida, e que pode ser levada para o campo a qualquer hora. Essa

²² Vide glossário.

²³ Idem nota 3.

²⁴ Bis in idem.

primeira refeição consta de sopa paraguaia que na verdade não é sopa, mas sim uma espécie de bolo de milho salgado a base de um tipo de farinha de fubá um pouco mais grossa, a base de milho saboró, proveniente do Paraguai, além de ovos, manteiga e leite. Tem, também, o arroz carreteiro elaborado a partir da carne de sol ou charque. Além desses pratos, o quebra-torto se completa à maneira semelhante ao das outras regiões do Brasil, ou seja, com pão caseiro, queijo fresco ou queijo curado, chamado de Nicola, e leite quente com café de coador. D. Luzia coloca o café moído no coador e quando a água está fervendo ela passa no coador. Diz ela que a água precisa estar bem quente pois vai queimando o café e já ‘deixa aquele cheirinho bom pela casa’.

Por volta das 9 horas ela já começa preparar o almoço que consta de carne seca (chamada de charque) ou carne de sol acompanhada de arroz carreteiro, mandioca, feijão preto. O macarrão frito é uma criativa variação do arroz carreteiro. Ao invés de utilizar o arroz utiliza-se o macarrão quebrado e frito junto com a carne.

Esta mesma comida vai ser servida no jantar – não há muita variedade. O Dr. Abílio de Barros, pecuarista do Pantanal, revela que um dos maiores desaforos para um peão de boiadeiro é servir uma mesa sem carne.

Como já foi dito, durante o trabalho há uma pausa para uma rodada de tereré.

A refeição das comitivas que conduzem a boiada são necessariamente diferentes. Devido aos problemas de conservação e as precárias condições de preparação, a refeição do boiadeiro consta de paçoca que é feita com farinha de mandioca e carne seca batida, arroz carreteiro ou macarrão carreteiro. Nos primeiros dias da comitiva ainda podem ter feijão, mas só no início da comitiva pois o feijão não se conserva por muito tempo. O frango ensopado aparece também, conforme a comitiva vai passando por vilarejos ou fazendas e o cozinheiro consegue o ingrediente.

Sampaio (2007) diz que por razões compreensíveis, o charque, a salga do peixe, a produção de óleo e de banha, e de maneira geral as conservas são habilidades que foram desenvolvidas devido à necessidade de conservar e transportar os alimentos nas comitivas. Essas habilidades estavam entre as atividades profissionais mais valorizadas economicamente no interior do Brasil do século 16 até o século 20.

Sopa paraguaia. A influência da cozinha paraguaia é muito forte. O milho, muito usado no Paraguai, principalmente para fazer a sopa paraguaia, que na verdade se trata de um bolo salgado feito à base de milho verde, e farinha de milho saboró, proveniente do Paraguai, leite, ovos e queijo caipira, consumido pela manhã no quebra-torto e no final da tarde quando

os peões chegam do campo. E tem também o locro que é feito da carne verde, ou seja a carne fresca da carneada cozida com o milho da canjica e alguns aromáticos como alho, cebola e extrato de tomate.



Fotografia 7: Sopa paraguiaia, bolo feito a base de milho, servida no hotel-fazenda San Francisco, no Pantanal de Miranda.

Fonte: Acervo Fundação de Cultura de MS, Projeto: “Cozinha Regional Pantaneira, Comitiva de Sabores pelo Pantanal” (2009).

Puchero com canjica (locro). Esse prato é um rico cozido pantaneiro. Nele vai carne de músculo ou costela sem osso, cebola e cebolinhas picadas, alho amassado, tomate sem pele. Nessa carne são acrescentadas a mandioca, a cenoura, a batata barraca, a batata doce, a abóbora, o maxixe sem casca, o repolho cortado ao meio, a couve, o milho verde. Tudo isso é cozido em fogo médio e com pimenta dedo-de-moça. É servido com arroz branco e se quiser deixar o caldo mais espesso é acrescentado farinha de mandioca.

Chibé é uma sopa de herança indígena, tanto pelo nome quanto pela maneira de se fazer. A base de mandioca, onde espreme-se a mandioca num pano, e depois ferve-se o líquido da mandioca e adiciona-se aromáticos, podendo adicionar carne seca desfiada. Com a polpa de mandioca que ficou no pano faz-se um bolo de mandioca.

O Caribéu é um guisado de carne de sol com mandioca e alguns ingredientes aromáticos. A carne de sol dessalgada e cortada em pedaços pequenos (corte chamado pelo

pantaneiro de lampinado, por comparar-se a mesma maneira que o pantaneiro corta os postes de madeira das fazendas, fazendo uma corruptela da palavra lapidado, formando a palavra lampinado). Este corte deixa a faca numa angulação enviezada, fazendo com que a carne seja retirada em lascas relativamente finas em uma das extremidades. Este tipo de corte dá um outro sabor para a carne, o que caracteriza os pratos que levam carnes desidratadas como o charque ou a carne de sol do pantanal. Depois o caribéu é levado ao fogo com tomates picados, cebolas e alho. Em seguida a mandioca é acrescentada e vai cozinhar até a mandioca ficar macia. Depois de pronto esse prato é finalizado com pimenta e pimentão para dar cor e sabor ao prato. Encontramos também na região uma variação desse prato que é feito com abóbora, como descrito abaixo.



Fotografia 8: Caribéu servido com arroz branco e couve no hotel-fazenda San Francisco, Pantanal de Miranda.

Fonte: Acervo Fundação de Cultura de MS, Projeto: “Cozinha Regional Pantaneira, Comitiva de Sabores pelo Pantanal” (2009).

O tabuiaia empresta o nome de um pássaro do pantanal ao prato, relatou-se este prato Dona Luzia Lino da Fazenda Santa Maria, e ela disse que chama assim este guisado para variar o nome, e explicou como sendo uma variante saborosa do caribéu. O Tabuiaia é feito também com carne de sol, mandioca, cebola, alho e tomate e os mesmos temperos. A

diferença é que a essa carne seca se acrescenta abóbora ao invés da mandioca. Este prato caracteriza a criatividade do pantaneiro para a criação de nomes para os preparos, assim como se cria apelidos para todo forasteiro que chega no pantanal.

O bolo de arroz é um prato feito do resultado do arroz branco que já fora preparado e que sobrou. Para não se jogar fora, pega-se o arroz amanhecido, soma-se leite, queijo Nicola ralado, manteiga, cebola picada, ovos e um pouco de farinha de trigo, faz-se uma mistura e coloca-se em latas de sardinha para levar ao forno para assar. E assim se faz um preparo como forma de reaproveitamento, servido geralmente entre as refeições.



Fotografia 9: Arroz carreteiro, macarrão-frito e paçoca de carne seca com farinha de mandioca servidas em panelas de barro do Pantanal do Rio Negro.

Fonte: Fundação de Cultura de MS, Projeto: “Cozinha Regional Pantaneira, Comitativa de Sabores pelo Pantanal” (2009).

O arroz carreteiro é o prato mais utilizado nas comitativas, por sua facilidade de condução, pois o mais simples se faz em uma panela só, onde se frita a carne lampinada, e

depois adiciona-se o arroz, fritando-o bem, por último vai pingando água até o arroz se encontrar bem cozido. Este prato também é encontrado com outras variações de nome como Maria-Ana ou Maria Izabel.



Fotografia 10: Dona Niva Rodrigues Carvalho, corta a carne em formato lampinado para fazer arroz carreteiro na Fazenda Baía das Pedras, Pantanal.

Fonte: Fundação de Cultura de MS, Projeto: “Cozinha Regional Pantaneira, Comitiva de Sabores pelo Pantanal” (2009).

O macarrão frito é um prato que decorre da variação do arroz carreteiro, uma vez que se faz o mesmo processo, mas substitui-se o arroz pelo macarrão de fardo, ou macarrão de comitiva. Este prato também é chamado de macarrão pantaneiro e é muito utilizado nas comitivas. A reação *Maillard*²⁵ da carne tostando em contato com o fundo da panela quente é o que dá a coloração para o prato, que equivale a uma cor mais escura, feito assim em substituição ao uso da massa de tomate que não se dispunha nas comitivas.

²⁵ A reação de *Maillard* é uma reação química que ocorre entre aminoácidos ou proteínas e os açúcares, quando o alimento é aquecido, obtendo-se produtos que dão sabor, odor e cor aos alimentos.

Paçoca Pantaneira. Este é um preparo que tem origem nos tropeiros. Muito utilizado nas comitivas, e se faz num pilão de madeira, misturando-se a farinha de mandioca e a carne seca picada e socada se transformando numa paina. É também chamado de farofa de carne-seca e é levado com os peões nas comitivas.



Fotografia 11: Dona Niva Rodrigues Carvalho, desfiando carne para fazer paçoca na Fazenda Baía das Pedras, Pantanal.

Fonte: Fundação de Cultura de MS, Projeto: “Cozinha Regional Pantaneira, Comitiva de Sabores pelo Pantanal” (2009).

Arroz boliviano. Variações de pratos com arroz são muito comuns no Pantanal. Este arroz boliviano foi visto nos hotéis fazenda, sendo esta a receita do hotel fazenda San Francisco em Aquidauana. E prato consiste em um arroz carreteiro com uvas passas, ovos fritos e ervilhas.

Frango Caipira com Pequi. O frango caipira cortado nas juntas e preparado ensopado com aromáticos é muito comum. Leva-se neste prato, alho, cebola, cheiro-verde, tomate e o pequi que é um fruto característico e que se utiliza muito na culinária pantaneira, bem como na cozinha do Cerrado. Possui gosto característico e coloração amarelada. Com o fruto também se faz o arroz-com-pequi.

A lingüiça pantaneira decorre das receitas de lingüiça da região da Serra de Maracaju, que fica localizado no município de Maracaju, ao sul do Pantanal. Lá eles realizam este

preparo artesanal que é feito com carne ‘verde’, ou seja, carne crua não curada, e só utilizando partes nobres da carne mescladas com gordura. Mistura-se a esta carne temperos para dar sabor aromático a lingüiça, como suco de laranja, alho e pimenta bodinho. No pantanal a diferença é que esta carne é levemente curada com limão galego e temperada com pimenta bodinho ou pimenta de cheiro encontrada na região, além de sal e gordura de origem bovina ou suína. As lingüiças são dispostas em círculos grandes, feitas com tripas do intestino grosso do bovino e são dispostas sobre a lenha furadas em espetos feitos de bambu. Tradicionalmente assada sobre brasas de anjico, madeira que confere sabor defumado e frutado a carne da lingüiça.



Fotografia 12: Sr. Hélio Martins Lopes, cozinheiro de comitiva e lingüiças pantaneiras.
Fonte: Acervo Sr. Hélio Martins Lopes, Fazenda Corixão, Pantanal da Nhecolândia (2011).

Bori-Bori, trata-se de um ensopado de origem indígena, também encontrado na Bolívia e no Paraguai, onde se faz bolinhas de milho ou de fubá com ovos e cozinha-se no caldo do frango, e acompanha frango caipira cortado nas juntas, além de aromáticos.

Frango Caipira cozido com legumes. O frango caipira cortado nas juntas e preparado ensopado com aromáticos é muito comum. Leva-se neste prato, alho, cebola, cebolinha, coentro, tomate e alguns legumes comumente encontrados na região como o maxixe, jiló,

cenoura. Outra variação muito importante de legumes é a mesma receita elaborada com pescados, dando nome ao prato: peixe com maxixe.

Pintado a Urucum. Trata-se de um prato encontrado nas cidades do pantanal. E que nasceu em Corumbá, por conta do morro Urucum, onde se encontram várias árvores de urucum, e os cozinheiros locais passaram a desenvolver pratos misturando os pescados com o coloral feito a base de urucum e servindo aos turistas que vão pescar na região de Corumbá.



Fotografia 13: Pintado a urucum servido na telha no Restaurante “O Casarão” na cidade de Aquidauana.

Fonte: Fundação de Cultura de MS, Projeto: “Cozinha Regional Pantaneira, Comitiva de Sabores pelo Pantanal” (2009).

Caldo de Piranha. O Caldo de piranha é muito apreciado na região do pantanal onde se encontra o maior rio que é o Paraguai. Para se fazer este caldo cozinha-se a piranha com vários aromáticos: cebola, coentro, alho, tomate, cheiro-verde. E depois processa-se tudo ou passa-se numa peneira, só quando tudo estiver muito macio, ficando as espinhas da piranha na peneira e se retirando o caldo que é servido quente.



Fotografia 14: Caldo de piranha preparado em panela de barro acompanhado de coentro e cebolinha.

Fonte: Fundação de Cultura de MS, Projeto: “Cozinha Regional Pantaneira, Comitativa de Sabores pelo Pantanal” (2009).

Ventrecha de Pacu ou Pacu assado. O pacu é um peixe gordo que é muito encontrado nos rios do pantanal e com ele se prepara a *ventrecha* que seriam as espinhas maiores, fritas ou assadas na brasa (pacu inteiro), e também se chamam de costeletas de pacu, por parecerem costelas de tão grandes as espinhas desse peixe. Com peixe de couro, como o pintado, também se prepara a *ventrecha*, sendo a parte interior, sem espinhas, associando ao ventre do peixe, uma parte mais densa do pescado que possui bastante carne, branca e saborosa.



Fotografia 15: Peixe pacu assado inteiro em brasas, recheado de farofa de mandioca.

Fonte: Paulo Machado, Restaurante do Peixe, Campo Grande (2011).

Iscas de Jacaré. Trata-se de prato servido comumente para turistas nos hotéis fazenda, geralmente com molho rose. É feito com carne de jacaré vendida por cooperativas de criadores (COOCRIJAPAN – cooperativa dos criadores de jacaré do pantanal), com certificado do IBAMA. Estas fazendas cooperadas utilizam o couro do jacaré para a venda e também a carne que está começando a ter uma aceitação muito grande pelos hotéis-fazenda, bem como pelos restaurantes locais.

Embora seja uma carne de sabor muito específico e bem aceita na região, por se assemelhar a de um pescado de rio, o jacaré é consumido nas fazendas da localidade de forma tímida, pois trata-se de uma carne de animal silvestre, sendo que a caça destes animais é proibida em nosso país. Com o trabalho das cooperativas que conseguem o certificado do IBAMA e também usam o animal para a venda de couro (comércio rentável), a procura pela carne passa a ter espaço e é consumida em restaurantes turísticos.

Pode ser também encontrada, servida em forma de ensopados, imitando uma mojica ou uma moqueca, acrescentada de leite de coco. Os cooperados apresentam sugestão de distintos preparos para a carne de jacaré, com o uso de cortes que eles chamam de coxinhas e também das costeletas, para serem empanadas fritas como as iscas.

Tradicionalmente, quando não existia a proibição da caça de animais silvestres, o pantaneiro preparava o rabo do jacaré, desprezando o restante da carcaça por seu difícil manejo. O rabo era então assado no forno, temperado com limão, sal e pimenta do reino. O sabor do preparo se assemelha muito ao de peixe de rio como o pintado (surubim).



Fotografia 16: Iscas fritas e empanadas de jacaré servidas com limão no hotel-fazenda Cacimba de Pedra, Pantanal de Miranda.

Fonte: Fundação de Cultura de MS, Projeto: “Cozinha Regional Pantaneira, Comitativa de Sabores pelo Pantanal” (2009).

A chipa é um preparo tipicamente paraguaio, seria um tipo de pão de queijo, mais duro e em formato de ferradura. É muito conhecido e realizado também no Pantanal. Na parte de laticínios o queijo caipira fresco de fazenda é o mais apreciado. O pantaneiro também faz um queijo de processo mais elaborado, e que leva tempo curando, chamado de queijo Nicola, saboroso e que lembra o formato de uma cabaça, ou do queijo italiano, *caccio cavallo* (casco de cavalo).



Fotografia 17: Chipa, bolo de queijo e polvilho assado, em formato de ferradura.

Fonte: Paulo Machado, Mercado Municipal de Aquidauana, Aquidauana (2008).

Sobre a doçaria encontrada no Pantanal, na região, algumas fazendas fazem o seu próprio açúcar. Elas tem um pequeno canavial e o açúcar era feito num tacho grande de cobre e faziam o que nós chamamos de açúcar mascavo e lá é chamado de açúcar redondo. Era colocada a garapa naquele tacho sobre o fogão a lenha construído no chão, de tijolos, e depois colocava-se aquele açúcar grosso num cocho de madeira e deixava cristalizar. Daí aquele caldo de melado ficava ali até secar e virar açúcar. Para fazer rapadura tinha um outro ponto, tinha que deixar no fogo por mais tempo. As receitas a base de açúcar aparecem no pantanal são doces artesanais feitos com frutos da estação. São feitos justamente para não perder os frutos frescos que aparecem abundantemente em cada época. São várias frutas nativas, dentre elas o mamão, o caju, a fruta-do-conde e o araçá²⁶. Nesta gama de doces destaca-se o furrundum.

O furrundum é um doce de mamão verde ralado e misturado no tacho de cobre com rapadura ralada e derretida. Para se fazer o furrundum ou furrudu, deve-se acrescentar ao

²⁶ Vide Glossário.

mamão e à rapadura um pedacinho de gengibre, um pouco de crave e de canela para aromatizar. Cozinha-se estes ingredientes até dar o ponto de ficar mais preso na colher de pau. Deve-se tomar muito cuidado para não grudar no fundo da panela, deste modo o importante é não parar de mexer. Antes de secar totalmente deve-se apagar o fogo e deixar o furrundum levemente umedecido. Depois de frio deve ser colocado em compoteira e é comum servir como sobremesa com um pedaço de queijo fresco ou queijo meia-cura, produzido nas fazendas.

Além do furrundum de mamão existe uma variação feita com abóbora, chamada de boi-pá. Para fazer corta-se a abóbora com a casca em pedaços, retira-se as sementes e os miolos. Leva-se ao fogo juntamente com a rapadura cortada em pedaços e canela em pau. Cozinha-se em fogo brando por, aproximadamente, trinta minutos. Quando a abóbora estiver cozida e a calda grossa, o doce está pronto. Coloca-se então em recipiente de vidro e é acondicionado em local fresco.

Doce de Jaracatiá é um doce feito com o caule da árvore jaracatiá, que ao ser retirado da árvore, ela se regenera depois de alguns meses. Não precisando desmatar, ou mesmo retirar o caule da árvore. A consistência do doce fica parecida com uma cidra ou doce de abóbora.

Doce de Mangaba, é feito a partir do fruto mangaba, muito encontrado na época das cheias no pantanal, e com ela se faz este doce em calda para que fique guardado durante alguns meses. E assim conservar a fruta, este método é muito utilizado também com outros frutos como o caju, a goiaba e a jabuticaba além da guavira que se faz licor e também geléias.



Fotografia 18: Doce de Mangaba em calda, servido na fazenda Baía das Pedras.

Fonte: Fundação de Cultura de MS, Projeto: “Cozinha Regional Pantaneira, Comitativa de Sabores pelo Pantanal” (2009).

As rapaduras também são aromatizadas com distintas combinações, como: rapadura de abóbora, rapadura de milho ou rapadura de leite.

A rapadura de abóbora é feita da seguinte forma: a abóbora é descascada e cortada em pedaços, lavada e colocada para cozinhar até desmanchar. Depois acrescenta-se açúcar e coco ralado e vai mexendo sempre para não pregar no fundo do tacho. Quando o fundo da panela começa a aparecer é hora de retirar do fogo para bater um pouco e despejar numa assadeira. Deixa-se descansar ao vento e, depois de fria, é cortada em quadrados. Alguns passam açúcar cristal por fora da rapadura, dando um bonito aspecto ao preparo.

A rapadura de milho possui um modo de preparo diferenciado: cozinha-se o milho e depois ele é passado em peneira fina. É então feito uma calda de açúcar e água suficiente para engrossar. Quando a calda estiver grossa coloca-se o milho já peneirado e acrescenta-se manteiga, leite integral e coco ralado além de especiarias aromáticas como a canela e a erva-doce. Cozinha-se mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Em seguida segue-se o mesmo método das outras rapaduras mas ao retirar do fogo deve se bater com colher de pau e despejar em assadeira ou em cochos de madeira para esfriar. Depois pode-se cortar essa rapadura em cubinhos.

Existe ainda a chamada “rapadura de leite”, que é praticamente um doce de leite, duro como uma rapadura e bem adocicado. E desta vez usa-se uma panela de alumínio alta para não correr o risco de derramar o leite. Leva-se o leite e o açúcar para a panela sobre o fogo de brasas e depois segue mexendo sempre com colher de pau até aparecer o fundo da panela. Quando isso acontece retira-se do fogo, acrescenta-se manteiga e deve-se bater até começar açucarar. Despeja-se sobre tabuleiro e corta-se em pequenos losangos e guarda-se em potes de vidro. Pode-se também enrolar a rapadura de leite em bolinhas que devem ser embrulhadas uma a uma em palha de milho seca, amarrando todas em um único barbante grosso. Essa iguaria é encontrada nos mercadões municipais de Aquidauana e Campo Grande e são vendidos pelo nome de doce-de-leite na palha.

Diversidade de licores feitos a base de álcool de cereais são encontrados na região: licor de guavira, licor de jenipapo, licor de pequi (todos frutos autóctones do cerrado e pantanal). Os licores são também muito apreciados e vendidos nos mercadões de Aquidauana e de Campo Grande, principalmente para turistas que visitam o Pantanal e levam como recordação, feito também com cachaças de alambiques artesanais e encontrados com um raminho de árvore dentro da garrafa, elaborados curiosamente com açúcar cristalizado, como forma de decoração.

Farinha de Bocaiúva. E além desses licores existe também o uso da farinha de bocaiúva que é geralmente tomada com leite e açúcar, dado para crianças como forma de nutrir. Esta farinha é extraída da fruta bocaiúva, saborosa e de coloração amarelada e que é fruto do coqueiro típico do bioma paneiro e do cerrado.

O pó de guaraná vindo com o pantaneiro de Poconé em Mato Grosso, que por sua vez trouxe por suas andanças e trocas com mascates vindos da região Norte do Brasil. O guaraná em pó também é muito utilizado pelo pantaneiro, e junto com o mate e o café são fontes de energia para o povo que necessita estar alerta numa terra de calor muito intenso e de muito trabalho físico. Até os dias de hoje o guaraná consumido no Pantanal é oriundo da Amazônia, não existindo cultivo deste fruto nesta região do país.

2.2 A comida de festa no Pantanal

A comensalidade e as festas encontradas no Pantanal são permeados por modos típicos na localidade. É importante lembrar que os momentos compartilhados na comensalidade são, de maneira geral, momentos festivos.

Nesses momentos festivos de comensalidade da região a comunidade se reúne, se abre para convidados favorecendo a consolidação dos laços sociais na prática da convivência, além de lhes dar um forte sentido de pertencimento.

Também nesses momentos, o que se come, como se prepara os alimentos, desempenha um papel que ultrapassa a alimentação para consolidar uma tradição cultural e uma identidade de grupo definindo a relação do indivíduo e o contexto social mais amplo. Esses momentos de festa, de encontros e reencontros permitem que sejam criados e recriados, renovados e reforçados os laços sociais que proporcionam a coesão do grupo e fortalece a rede de relacionamentos.

As atividades culinárias que funda o festejar pantaneiro sempre trazem referências aos elementos de seu passado histórico que comunicam e transmite a tradição.

Na base das manifestações festivas é importante realçar a dimensão coletiva desses momentos, pois mesmo antes de tudo, a preparação do espaço, das comidas, ganham proporções elaboradas de “mutirão” pois a comunidade se mobiliza para a recepção dos participantes da festa.

Algumas festas atualmente abrem espaço para turistas e visitantes que parecem revitalizar os padrões culturais dessas festas. O churrasco pantaneiro acontece em dias de festa, seja no dia da carneada ou em dias de bailes, de casamento, momentos de confraternizações ou nos leilões agro-pecuários. São grandes eventos agregadores de pessoas do Pantanal.

O churrasco pantaneiro, caracterizado por carnes bovinas e lingüiça pantaneira assados em brasas dispostas em buraco, sob trempe de bambu, acontece em dias de festa, seja no dia da carneada ou em dias de bailes, de casamento, momentos de confraternizações, festas de cunho religioso ou nos leilões agro-pecuários. São grandes e importantes eventos agregadores de pessoas no Pantanal.

Maranhão (2007) diz que o churrasco é uma tradição muito antiga e muito simples na sua origem. Sem dúvida o hábito universal de assar carnes ao longo de toda a história da humanidade produziu nas comunidades primitivas o hábito de sentar-se em volta da fogueira para comer, originando dali formas superiores de sociabilidade.

Talvez o sentar-se juntos para o churrasquear a carne assada seja um dos mais primitivos e duradouros modos de comensalidade e esteja na raiz da convivialidade festiva.

Na região do Pantanal o churrasco nasce de características muito próximas as dos churrascos realizados no território platino de fala hispânica, tanto por sua proximidade, quanto por 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 uma 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, por serem oriundas de animais criados a campo, e que tem uma vida mais agitada do que animais confinados, e ainda 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 esta carne perca mais líquidos concentrando mais seu sabor, mas deixando-a mais dura. Esta é uma das características presentes no churrasco pantaneiro.



Fotografia 19: Churrasco pantaneiro, preparado sobre buraco, toras de anjico e espeto de bambu para furar a carne.

Fonte: Hélio Reis, 2º Leilão Reprodutores Nelore, Fazenda Corixão, Pantanal da Nhecolândia (2011).

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

Às margens do rio Negro, no Pantanal, um pantaneiro prepara, com troncos da palmeira tucum (*bactris glaucescens*), um moquéim à maneira indígena, onde serão assados pacus (*piractus mesopotamicus*) de formas arredondadas e piraputangas (*brycon 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 têm 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.

O churrasco pantaneiro é o preparo mais típico do Pantanal onde se faz uma trempe com varas de bambu e posteriormente assa-se a carne, abaixo é cavado um buraco, e a carne é somente temperada com sal pantaneiro (o mesmo dado para os bois se alimentarem). A carne fica ligeiramente mais seca, lembrando o preparo indígena do moquéim, relatado acima.



Fotografia 20: Costelas de boi assando sobre chapa de alumínio, colocada encima do braseiro de anjico.

Fonte: Hélio Reis, 2º Leilão Reprodutores Nelore, Fazenda Corixão, Pantanal da Nhecolândia (2011).

O pantanal é um paraíso ecológico que preserva entre seus agentes a convivialidade, desta forma, o churrasco pantaneiro apresenta os argumentos mais comuns de comensalidade fazendo um registro daquilo que se vê como tradição do homem pantaneiro.

Capítulo III

OS ESPAÇOS DE ENCONTRO E CONVIVIALIDADE

Comer com alguém é um ato que compromete porque cria laços com a outra pessoa. Em certas culturas, até se considera que o fato de ter partilhado uma refeição, de ter comido juntos, cria entre os protagonistas laços de uma natureza tão forte que eles comparam aos laços de parentesco e implicam uma série de obrigações.

(CORBEAU, POULAIN, 2002, p. 137)

Hervé Le Bras (1997, 209) diz que “as relações humanas se estabelecem, se reforçam ao longo do tempo e em espaços restritos próprios aos encontros e às atividades comuns”.

Essa afirmação evidencia a importância de espaços de encontros de convivialidade e, se pensarmos no relativo isolamento em que se encontra os moradores do pantanal, esses espaços ganham um significado especial.

Esses espaços acolhedores, hospitaleiros e festivos nessa região pantaneira da fazenda Santa Maria e seu entorno acontecem sempre com a presença marcante da carne e seus acompanhamentos. Tudo dentro de um contexto de ‘festa’ em que o comer e o beber juntos são vividos como experiência autêntica de compartilhamento.

Boutaud (2011, p.1221) realça a qualidade dessa vivência:

O peso simbólico da comensalidade, como construção do laço social e identitário, nos levou a reconhecer todo seu poder de encantamento, de arrebatamento pela magia do ambiente, pela embriaguez do reencontro, pela catarze da linguagem ou do discurso. (BOUTAUD, 2011, p. 1221).

Esses encontros são momentos também de proporcionar o sentido de pertencimento e nutrir os laços sociais entre esses moradores. E, como já foi dito, um espaço marcante dessa convivialidade nessa região é a roda do tereré.

Tereré é uma bebida feita a base de erva-mate e água gelada e servida numa guampa (chifre de boi) e sorvida pela bomba (espécie de canudo metálico) a água fica em garrafas térmicas geladas, ou na ausência dela é servida em corote²⁷. Ela é tomada em vários momentos, principalmente para quebrar o período prolongado de trabalho, mas o ritual da roda de tereré é um momento de encontro e apresenta particularidades interessantes.

Trata-se de um agradável momento de “estar junto”, todos sentados formando uma roda. Uma pessoa, geralmente o dono da casa 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.

Claude Lévi-Strauss (apud Nogueira, 2005, p. 109), durante sua expedição realizada ao Pantanal entre os anos de 1935 / 1936 notou que “depois de algumas voltas o mate, é devolvido insípido, mas uma prudente exploração permite alcançar, com o mover da bomba, sinuosidades de sabor que prolongam o prazer em outras tantas pequenas aparições de sabor”.

Na roda de tereré deve-se ainda seguir outras regras: servir primeiramente os mais velhos; os homens são servido antes que as mulheres; a temperatura da água deve ser gelada, mas se não tiver assim 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 da rodada do tereré como diz o Sr. Oliveira Nantes, fazendeiro do Pantanal que compara esse ritual ao cachimbo da paz dos índios americanos, ou seja, um momento de integração, de descanso, planejamento e principalmente de sociabilidade e pode-se considerar um dos momentos mais importantes do “estar junto” para dar aos que compartilham da ‘rodada’ um forte sentimento de pertencimento e de identidade.

As regras a serem seguidas são do conhecimento de todos e podem ser resumidas assim:

Primeiro: o dono da cuia ou o que esta cevando é quem toma a primeira e a ultima cuidada

Segundo: quem está tomando é obrigado ir até o fim, isto é, deve tomar até roncar a guampa para devolvê-la.

Terceiro: o tereré deve ser servido com a mão direita e sempre obedecendo o sentido anti-horário

²⁷ Vide glossário.

Quarto: o tereré não tem perna, quem quiser tomar que venha até o cevador pegar a guampa na sua vez. Ou seja não é o dono da cuia que vai levar a guampa, quem está na vez de tomar vai até o dono buscar.

Quinto: quem não quiser mais tem que agradecer no momento que estiver devolvendo a guampa.

Sexto: se não avisar 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 o resto de água dentro.

Oitavo: não se pode ficar cambiando (mexendo com a bomba) de lá para cá – isto para não correr o risco de entupir a bomba.

Nono: não pode deixar a guampa em qualquer lugar, é preciso deixar na mão do cevador

Décimo: tem que ter sempre alguém da 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 uma conduta que tolhe a liberdade. Mas na realidade não é isso que acontece, ao contrario, são momentos leves, descontraídos. Essa participação na roda do tereré é uma troca onde a cumplicidade cria laços entre seus componentes e com maior frequência ainda 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’ é servido ao recém chegado, em outras partes do Brasil.

3.1 – A Carneada

A carneada é um ritual presente e de tradição que marca o dia a dia do pantaneiro, e foi registrado em texto de Machado Neto e Maranhão (2009, p. 69):

“O ritual completo da carneada, acompanhado o tempo todo por jatos d’água de uma mangueira, dura pouco mais de duas horas: é o tempo necessário para transformar a vaca de animal em alimento, de pecuária em gastronomia, de natureza em cultura”. (MACHADO NETO, MARANHÃO, 2009, p. 69).

O que reforça a importância da carne é o verdadeiro ritual que envolve o abate do bovino, e que por meio do trabalho do homem local transforma em poucas horas o bovino, objeto principal da economia local, em refeição. Trata-se da carneada, evento que envolve um conjunto de formalidades de caráter e valor simbólico, pois é aquele animal escolhido que será depois de abatido e sua carne separada, servido de alimento para os moradores da fazenda. Corrêa (2001, p. 24) complementa:

“Dia de carneada, dia em que se mata uma vaca, ou um boi, para suprimento de carne. Dando-se preferência a uma rês mais gorda e que por ventura apresente algum defeito como a vaca peituda que não cria, ou o boi cochê, que é refugio da boiada e não agüenta viajar. [...] Após a carneada, manteia-se a carne seca e coloca-se sal para secá-la ao sol, mas em alguns casos, em época de muita chuva, a carne não seca e fica um pouco rançosa, então diz-se que a carne está sentida.”



Fotografia 21: Peões no momento da carneada²⁸ de uma vaca, carregando a carcaça para o ‘açougue’

Fonte: Paulo Machado, Fazenda Bahia das Pedras, Pantanal da Nhecolândia (2009).

Este processo foi abertamente explorado por Maranhão (2009, p. 68). na resenha: Carneada no Pantanal. , onde desfecha relatando que:

“O ritual completo da carneada, [...] dura pouco mais de duas horas: é o tempo necessário para transformar a vaca, [...] de natureza em cultura.” (MARANHÃO, 2009, p. 68)

No dia da carneada, conforme registrado nas entrevistas realizadas durante a pesquisa de campo documentada em 2008, escolhe-se uma rês chamada de matula²⁹, que é a vaca, ou o

²⁸ Vide glossário.

boi escolhido em meio ao gado para se carnear. Também se chama de matula a comida que se leva para comer no campo, durante trabalhos na fazenda, é de onde vem o termo: matulear. A vitela³⁰, novilha de pouco mais de doze meses de idade pode ser escolhida para o abate, para ser consumida no churrasco (churrasqueira), em festa comemorativa a alguma data especial, como casamentos e batizados, esta carne de vitela possui a característica de ser mais macia por se tratar de rês de menor idade.

A rês escolhida é amarrada com o maneador³¹ no palanque³², ficando assim palanqueada³³. Este instrumento pode ser um tronco de árvore ou mesmo uma árvore onde se “palanqueia” um animal ou o poste mais grosso, ou mesmo o mourão da cerca do curral. E então pode-se abater o animal após ser amarrado, geralmente este local é de chão batido ou de cimento, para sangrar o animal antes de levá-lo para carnear numa construção da fazenda chamada de açogue.



Fotografia 22: Palanque da Fazenda Bahia das pedras.

Fonte: Paulo Machado, Fazenda Bahia das Pedras, Pantanal da Nhecolândia (2009).

²⁹ Idem nota 20.

³⁰ *Bis in Idem.*

³¹ *Bis in Idem.*

³² “O palanque tem papel muito importante no dia a dia do pantaneiro (Oliveira Nantes, Caderno de Campo, 1998)”. Vide imagem na fotografia 22.

³³ *Bis in Idem.*



Fotografia 23: Peões retirando o couro da vaca no processo da carneada no açougue de fazenda no Pantanal.

Fonte: Paulo Machado, Fazenda Bahia das Pedras, Pantanal da Nhecolândia (2009).

O sarrabulho é uma das iguarias mais antigas e populares (MARANHÃO, 2011, p. 106), e é o primeiro prato feito depois da carneada, pois se aproveita das víceras frescas do animal. Relatou o Sr. Oliveira Nantes que em algumas regiões do Pantanal de Rio Verde, e como um ritual mais antigo também se faz no dia da carneada a cabeça de boi enterrada no buraco, que fica por mais de 12 horas enterrada para depois se desenterrar e comer as bochechas, e toda a carne que fica em volta da cabeça da rês, inclusive os miolos. Como a grande maioria das fazendas pantaneiras não contam com rede de energia elétrica, e sendo as

carnes frescas das vísceras e da cabeça de difícil conservação, tem que se consumir em seguida da carneada.

Para o sarrabulho, as partes do boi mais difíceis de conservação, são usadas no tradicional prato. Essa iguaria consta em usar os rins, o coração e o fígado que é picado em pedaços pequenos, temperados estes com limão e depois misturados com a carne moída, geralmente a que fica cheia de sangue coagulado, próximo do local onde se desfere a faca no bovino. Quando se tem lingüiças a base de carne de porco, são também somadas ao preparo, somando mais sabor a produção, são fritas e quando ficam douradas os miúdos são acrescentados. Nessa mistura ainda coloca-se tomate, pimentão e vinho. Tudo isso fica cozinhando por bastante tempo. O prato é finalizado com batatas cozidas, azeitonas, ervilhas, cheiro verde e coentro e fica mais um pouco de tempo no fogo para equilibrar os sabores, cerca de uma hora e meia. Naturalmente o prato é acompanhado por mandioca cozida ou arroz branco.

As outras partes da carne do boi são usualmente salgadas para fazer carne seca. Num modo de fazer chamado de ‘mantear a carne’, que consiste em desdobrar uma peça de carne para salgá-la e secar ao sol, formando assim carne para o mantimento, o suprimento alimentício para a fazenda e seus empregados. Tomando cuidado para não acontecer o que os pantaneiros chamam de: carne sentida³⁴, quando esta não desidrata o suficiente para conservar-se, podendo ficar rançosa por conta de dias mais úmidos, mais frios.



Fotografia 24: Sebastião Ramão da Conceição, peão pantaneiro mantendo carne no açougue da fazenda Bahia das Pedras.

Fonte: Fundação de Cultura de MS, Projeto: “Cozinha Regional Pantaneira, Comitiva³⁵ de Sabores pelo Pantanal” (2009).

³⁴ Vide glossário.

³⁵ Idem nota 32.

A carne que não for salgada já vai ser utilizada na festa da ocasião. É a chamada carne verde. Exemplo da carne da coluna vertebral do animal, o chamado espinhaço, soma-se aromáticos, como cebola, alho, coentro, cebolinha e extrato de tomate, além de mandioca, batatas e abóbora, deixando cozinhar até a carne ficar macia, por cerca de duas horas e fica pronto o prato pucheiro. Também servido no dia da carneada, ou em dias festivos, como relata Corrêa (2001, p. 58):

“O pucheiro são os ossos da coluna vertebral da matula que se come cozida, com mandioca e milho ou abóbora, é um prato bem apreciado pelo pantaneiro nos bailes.” (CORREA, 2001, p. 58).

Partes como chifres, e o couro também são utilizados para adereços confeccionados em couro. A guaiaca, cinturão onde se carregam as balas e o coldre com o revolver é feito artesanalmente com este couro, bem como as bruacas³⁶ e baús de couro. O chifre é usado para fazer a guampa que é espécie de copo feito com os chifres de uma rês para se tomar água, mate, chimarrão ou o tereré. O alforje³⁷ também é feito do couro.



Fotografia 25: Alforje de couro e faixa pantaneira.

Fonte: Fundação de Cultura de MS, Projeto: “Cozinha Regional Pantaneira, Comitiva de Sabores pelo Pantanal” (2009).

³⁶ Vide Glossário.

³⁷ Idem nota 7.

Das tripas que são secadas ao sol, guarda-se para fazer lingüiça. Algumas partes das vísceras chamadas de bucho e da gordura (sebo) são utilizadas para fazer sabão. Para o sebo, Corrêa (2001, p. 64) define função específica para preservar equipamentos utilizados pelos funcionários da fazenda, relata:

“O sebo é a gordura do animal que é tirada e posta para secar, tem a finalidade de lubrificar, de engraxar ou impermeabilizar todo artefato de couro do peão, aumentando assim a sua durabilidade.” (CORRÊA, 2001, p. 64).

Dos ossos da perna do boi ou da vaca, chamado de mocotó, faz-se sopa revigorante, cozida muitas horas com aromáticos, chamada de caldo de mocotó, que é rico em colágeno, o que dá o espessamento e consistência grossa do ensopado. E prepara-se também a geléia de mocotó, quando depois de muitas horas de cozimento, até derreter os ossos, soma-se um caramelo de açúcar e deixa-se cozinhar por horas.

3.2 Bailes e Leilão de Gado

As manifestações de negócios tem como características privilegiar as relações sociais por meio de festividades, para por meio delas realizar seus fins lucrativos e de interesses amplos.

O leilão pecuário comercial é um exemplo deste tipo de evento que ocorre no Brasil e possui peculiaridades na região do Pantanal sul-matogrossense.



Fotografia 26: Compradores atentos aos lances de leilão no Pantanal.
Fonte: Paulo Machado, Fazenda Fazenda Corixão, Pantanal da Nhecolândia (2011).

A maneira de comercializar bovinos, através de leilão no Brasil Central, é relativamente nova. Segundo Machado³⁸ (2011, s.p.) Foi no início da década de setenta que o paulista Toledo Piza levou o gaúcho Trajano Silva para fazer alguns leilões em Bauru, nos

³⁸ Entrevista de campo realizada em julho de 2011 em Campo Grande, Mato Grosso do Sul, com o pecuarista Eduardo Olímpio Machado.

moldes parecidos com os do Rio Grande do Sul. Como tudo que é novo, muitos achavam que aquele tipo de evento não funcionaria na região.

Os *Jockey-Clubs* devido a influência inglesa no negócio, trabalhavam com os cavalos puro sangue inglês ou de cavalos de corrida, e praticavam leilões para a venda de cavalos em seus recintos, chamados tatersal³⁹. O público era pequeno, cerca de vinte a trinta pessoas, basicamente uma reunião de negócios.

A Argentina e o Uruguai não foram países colonizados por ingleses, no entanto tem forte influência inglesa, pois as raças de bovinos lá encontrados e o manejo e técnicas adotadas com os animais são semelhantes ao modo inglês. Devido a vizinhança com estes países o Rio Grande do Sul foi pioneiro no uso do evento leilão para se fazer negócios pecuários, tanto leilões em feiras e exposições, como nas estâncias e também nas *cabañas* (que eram fazendas de criação de gado de raças). A dinâmica de venda de gado era toda feita de maneira muito simples: bastavam alguns lances de compradores, e a batida de um “martelinho” pelo leiloeiro e os negócios eram realizados e finalizados.

Para Godbout (1999), em tempos modernos é difícil não perceber relações de interesse em diversos âmbitos. Na representação do leilão fica clara a permanência de vínculo social e a importância de se considerar as representações realizadas neste contexto.

Na década de setenta, houve um interesse público e comercial em introduzir os leilões na região Centro-Oeste do Brasil, e deste modo o poder público e algumas redes de comércio particulares começaram a criar atrativos para atrair o público e formar uma clientela pra leilões.

Quanto às festividades que envolvem os leilões, estas são sempre presentes, seja pela apresentação de comidas típicas, ou nos grupos de músicas típicas que animam o evento e a peonada⁴⁰ juntas a naquear⁴¹. Os paulistas e os mineiros, com características de empresários do que realmente fazendeiros, foram sofisticando os eventos. Muita bebida para relaxar e comida farta. Nos primeiros anos apenas churrasquinho de carne, nos dias de hoje grandes *buffets* especializados. Muito exagero é cometido nesses grandes eventos de leilões. Fato que torna o evento focado também na festa, se tornando um evento social e aguardado pela sociedade local, e hoje em dia um negócio atrativo. Constata-se que esses excessos

³⁹ Recinto caracterizado por uma área redonda onde fica o boi a ser vendido e em volta os compradores, que ficam geralmente sentados.

⁴⁰ Vide glossário.

⁴¹ O hábito de naquear em grupo consiste em mascar fumo de tabaco, comprado nos bolichos em rolos de corda.

apresentados nos leilões são de certa forma a característica da entrada da festa no evento, pois as pessoas se reúnem e saem fortalecidas desta ocasião.

O espaço essencial criado para fortalecer os laços sociais que criam também a relação do negócio que envolve o leilão. Nos leilões de elite existem fatos que evidenciam vaidades dos participantes. É um momento em que as pessoas são elogiadas, enaltecidas e homenageadas. O gado é avaliado como o resultado positivo ou negativo do sucesso dos envolvidos, traçando uma linha paralela de relação da dádiva entre aquele que agrada (convidado) e aquele que é agrado (anfitrião). Em todo este cenário é sempre servido bebidas alcoólicas, e comida, seguidos de apresentações de dança, com grupo de músicas típicas da localidade, transformando o evento numa festa que fortalece as redes das relações sociais.



Fotografia 27: Bois sendo vendidos em Leilão Agropecuário no Pantanal.
Fonte: Paulo Machado, Corixão, Pantanal da Nhecolândia (2009).

Os leilões de gado de corte no início dos anos setenta também eram eventos com comida a vontade. Os convidados chegavam, sentavam-se as mesas que eram dispostas ao redor do centro do tatersal, espaço redondo onde a rês seria mostrada e vendida e começavam

a chegar garçons servindo água, refrigerantes, toda sorte de salgadinhos empanados e fritos, além de churrasco, num sistema de rodízio, com mandioca, vinagrete, pimenta. Hoje em dia este fato mudou. Na Estância Orsi (casa de leilões de gado de corte em Campo Grande – MS) acontecem leilões todos os dias, mas se caso o cliente quiser beber e comer terá de pegar uma ficha no caixa, e pagar por aquilo que ele escolher comer. Quando os remates são festivos, longe da capital Campo Grande, ainda se usa oferecer aperitivos, almoço. Geralmente é servido um churrasco com carne espetada e assada na grelha, além de bebidas, lanches, sorvetes e outros “mimos” aos clientes.

A despeito da modernidade, promotores dos leilões chamados de elite continuam sofisticando os eventos, com comidas nem sempre tradicionais, presença de artistas, transformando os leilões em verdadeiros espetáculos artísticos, com músicas, danças, e até mesmo pirofagia, sendo mais comum nas cidades grandes, e em leilões transmitidos por televisão a cabo por todo o país. O grau de sofisticação e de resultados, nos leilões de elite, alcançados pelos empresários paulistas e outros, foi tão grande nesses últimos quarenta anos que acabou por inverter a posição e algo que era primeiramente copiado da região sul do Brasil, inverteu-se e hoje são os leiloeiros sulistas quem imitam as maneiras de fazer um leilão do sul-matogrossense.

A preocupação dos organizadores tem que ser grande quanto ao tempo do leilão, se ele acabará no horário previsto, se todos os lotes de venda são realmente bem feitos, e ainda o que será servido, visando não atrapalhar o andamento das vendas. Se o clima estiver muito calor tem-se, por exemplo, que se pensar como não dar sono nos convidados.

Em Mato Grosso do Sul, especialmente na região pantaneira, o tipo de leilão mais tradicional é de um evento que se inicia logo após o almoço, onde as pessoas chegam e tem esta refeição no próprio local e é servido arroz com guaranioba, feijão tropeiro, churrasco, linguiça de Maracajú e salada. O leilão dura longas horas e portanto é uma regra de hospitalidade servir mais tarde sanduíches de carne e pão, elaborados com as aparas e sobras da carne do almoço com pão tipo francês.

O leilão agropecuário na região do Pantanal não mudou muito no passar dos anos. O custo de um evento como este para se servir comida, bebida e música pesa de maneira muito grande no orçamento do financiador de um evento assim, mas leilões de touros e gado chamados de elite, criados com o fim específico de procriação e não para serem abatidos (os chamados gado de corte), em geral oferecem os comes e bebes. O que de certa forma cria um espaço essencial para fortalecer as relações sociais que consolidam o evento. Um tipo de

leilão com gado de elite depende seu sucesso a uma estrutura mais suntuosa e elegante, e um serviço de Buffet para que dê lucro aos seus produtores. É possível constatar que os leilões pecuários realizados no pantanal conseguem de certa forma, manter os laços sociais existentes entre seus integrantes. Suas características ajudam a fortalecer a comunidade da região, e busca determinar e evidenciar a relação existente entre a pluralidade cultural do Pantanal. Firmando o relacionamento de amizade no Pantanal.

Segundo o Sr. Hélio Martins Lopes, condutor⁴² de boiadas, de 51 anos, da região de Rio Verde em Mato Grosso do Sul, (MS), nos leilões é comumente encontrado para a clientela: churrasco, molho vinagrete, arroz carreteiro, feijão tropeiro, mandioca e farofa.

O freqüentador dos leilões é o povo voltado para a agropecuária, invernistas, aquelas pessoas que criam o boi para engorda, gerentes de fazenda e capatazes, que vão acompanhar o movimento de venda e compra de boi.

Nos bailes dos leilões ouve-se música sertaneja, guarânias, polca paraguaia e chamamé, que acontecem só quando o leilão é festivo. Em leilões menores, não tem. A música é tocada nos intervalos, e também ao final da negociação. E 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 aperado⁴³, enfeitado com muitos adereços, como uma forma de embelezar e valorizar seu animal. E por apero⁴⁴ o peão chama os utensílios feitos com argolas prateadas de vários tamanhos que ornamentam o cavalo.

Os Leilões acontecem no tatersal ou recintos próprios. No Pantanal, e próximo a fazenda Santa Maria, o Leilão do Corixão , na Fazenda Corixão, sendo um dos mais tradicionais do estado, demonstrando os laços de convivalidade presentes no Pantanal.

⁴² Vide glossário.

⁴³ Idem nota 12.

⁴⁴ Bis in idem.

3.3 As Comitivas e as Cavalgadas

No Pantanal, o regime das águas definem o movimento da vida e da marcha⁴⁵. Desde o homem, das plantas, dos animais e principalmente do gado, que não consegue transpor barreiras como cercas e rios profundos e devem ser conduzidos para as partes mais altas do Pantanal para que possam sobreviver às enchentes. Dessa forma são transportados em comitivas. A função de uma comitiva é transportar o boi a pé por onde não entra o caminhão, por isso a importância de levar o boi de uma fazenda para a outra em forma de comitiva. E são vários dias, dependendo do destino do gado. Os peões com o gado andam cerca de 12 a 15 quilômetros por dia.

A comitiva é um evento exclusivamente masculino, porém o Sr. Hélio Martins Lopes, entrevistado em 2011, disse ter conhecido na região do Pantanal Sul uma mulher chamada de Mireli a Boiadeira.

A comitiva evento que serve para transportar a boiada no Pantanal, tem estruturação específica, uma turma de peões, que é comandada por um peão principal chamado de condutor e é formada por: ‘ponteiro’ ou ‘cabeceiro’, ‘fiadores’, o ‘culatreiro’, o ‘tropeiro’ que irá cuidar dos cavalos e o ‘cuca’⁴⁶. Sendo que cada pantaneiro irá arrear o próprio cavalo para a comitiva, atividade diária e individual, feita logo pela manhã.



Fotografia 28: Peão ponteiro e comitiva de gado pelo Pantanal de Aquidauana.
Fonte: Paulo Machado, Pantanal de Aquidauana (2009).

⁴⁵ Vide glossário.

⁴⁶ Vide as 5 palavras em destaque neste parágrafo no glossário.

O ponteiro ou cabeceiro é o peão guia, que segue na frente da boiada com o berrante⁴⁷, e leva também uma espécie de chicote chamado de reador⁴⁸ ou piraim para não deixar o gado se dispersar ou desviar da estrada.

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

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, e também por poder conter animal bandoleiro⁴⁹.

O tropeiro não é uma regra constante, sendo exclusividade das grandes comitivas. É este peão encarregado de cuidar exclusivamente da tropa, ou seja, do lote de cavalos ou burros de serviço especificadamente para a comitiva. E quando o cavalo é arreado, é utilizado o bacheiro⁵⁰,

O cuca é o chamado guapo⁵¹ cozinheiro da comitiva. Compra seus mantimentos em pequenas lojas e armazéns chamados de bolichos em povoados próximos das fazendas, ou nas cidades grandes da região, como Aquidauana, Corumbá e Campo Grande. A comida comum das comitivas é o arroz carreteiro ou arroz branco, macarrão com carne seca e feijão com carne seca, sendo assim, todos os dias o cardápio é servido.

Nestes tipos de armazém se encontra utensílios e equipamentos típicos da vida pantaneira. Machado da história da formação destes locais que, “por influência gaúcha e da fronteira guarani, os botecos, tavernas, vendas, bodegas passaram à denominação de bolichos, conservada até hoje.” (MACHADO, 2008, p. 43). E diz ainda da situação destas vendas no começo do século XX:

[...] o comércio local era constituído de pequenos e mal arrumados bolichos, a par de lojas, verdadeiros

⁴⁷ Vide glossário.

⁴⁸ Idem nota 22.

⁴⁹ Bis in Idem.

⁵⁰ Vide glossário.

⁵¹ Idem nota 41.

magazines, pela variedade do sortimento ou do estoque ostentado, além dos mascates, que aqui chegavam frequentemente, com suas bugingangas e quiquilharias variadas, espécie de bazares montados em carretas de bois ou ainda em cargueiros de atulhadas bruacas.” (Machado, 2008, p. 43).



Fotografia 29: Carne de sol vendida no Mercado Municipal de Aquidauana.

Fonte: Fundação de Cultura de MS, Projeto: “Cozinha Regional Pantaneira, Comitiva de Sabores pelo Pantanal” (2009).

É no bolicho, ou nos mercados municipais que o cozinheiro encontrará a erva-mate, tabaco para se confeccionar o cigarro de palha, ou fumo para mascar (naquear), temperos secos, arroz, macarrão de fardo, feijão e até a carne de sol manteada que não foi feita na fazenda e é lá que ele fará as compras ou mesmo barganhar, em benefício do fazendeiro. Esta compra também pode ser realizada pelo fazendeiro, proprietário dos bois conduzidos na comitiva.

As fazendas de criação de gado tem seus peões de comitiva e também tem por hábito contratar peões extras para levar o gado. Estes animais também podem ser transportados em

função de outros motivos, como por exemplo a compra e venda de animais. E neste percurso da comitiva existe uma gama de características que apontam para a caracterização da convivialidade local. A começar pela classificação de cada componente de uma comitiva, que já foi descrita acima, cada um tem sua função importante para o decorrer da comitiva.



Fotografia 30: Cuca, cozinheiro de comitiva conduzindo bruaqueiros⁵² e bruacas com mantimentos.

Fonte: Paulo Machado, Corixo⁵³ no Pantanal de Aquidauana (2009).

O “cuca” segue bem a frente da comitiva e monta um rústico acampamento além de preparar as refeições de todos da comitiva. Desta prática surgiram pratos típicos da região como o arroz carreteiro e o macarrão tropeiro. Comidas práticas e fáceis de serem preparadas, e muito apreciadas pelos peões de comitivas.

⁵² Vide glossário.

⁵³ Idem 19.

Quando os peões sentam juntos para comer no acampamento existe um ritual seguido para mexer nas panelas. Primeiramente pede-se licença ao “cuca”, ou espera-se um convite dele para servir-se.

Depois, no momento de servir-se, na tampa das panelas existe argola de arame, isto porque não há onde colocar a tampa, ao destampar a panela. O peão então, segura o prato com uma de suas mãos, e com o dedo mínimo ele prende a argola da tampa, como se fosse um anel para que a outra mão sirva o prato de comida.

Caso o peão cometa um erro, como por exemplo: derrubar algum utensílio de cozinha, ou mesmo a tampa da panela no chão, ou retirar malas ou servir a comida sem pedir permissão ao “cuca”, imediatamente o “cuca” emite um som de frango, expressão que significa: “pagar o frango”. Isso quer dizer, que, como forma de punição, na próxima parada, ou pouso, o peão terá que comprar um frango, para ser preparado pelo “cuca” na refeição seguinte.

Após os peões dormirem, o chamado pouso, quando acordam logo cedo, vão servir-se do café-da-manhã (quebra-torto), que consiste nas sobras do dia anterior, onde está sempre presente o arroz, o peão chama este ritual de “comer o velho”, ou seja, alimentar-se das sobras de arroz do dia anterior, que já não estão frescas, estão velhas. Muitas vezes, a comida que sobrou do dia anterior é pouca, então o peão de mais idade da comitiva é convidado a comer as sobras do jantar, ou seja, o arroz velho.

É também de competência do “cuca”, transportar os pertences dos peões, a chamada “mala na garupa”, colocadas dentro das bruacas. Quando os peões precisam de seus pertences, têm que pedir licença para ao “cuca” para tira-los.

Sendo assim é o “cuca” o peão com mais ocupações e afazeres numa comitiva. Será ele que receberá o melhor pagamento. Dentro de suas funções está também a de arrear os burros que carregam as bruascas. Além disso o “cuca” irá: fazer toda a comida da comitiva, cortar lenha, transportar malas e mantimentos de todos.

O peão que recebe o melhor salário, depois do “cuca”, será o ponteiro, que é aquele que fica a frente da comitiva, e avisa através do som do berrante cada obstáculo que a irão passar. Cada som ecoado no berrante tem uma diferença, e irá caracterizar um aviso, numa codificação bem específica.



Fotografia 31: Rancho construído para os peões dormirem durante comitiva.
Fonte: Paulo Machado, Pantanal de Aquidauana (2009).

Um fenômeno desta convivialidade e comensalidade presente na comitiva transformou uma prática comum em evento turístico, trata-se da cavalgada. Hoje existem no Pantanal grupos que fazem cavalgadas de dias, imitando uma comitiva real, como uma forma de vivenciar, literalmente, uma comitiva pantaneira.

As cavalgadas, na realidade, foram fabricadas pelas pousadas pantaneiras para que os turistas andassem a cavalo de uma fazenda para a outra. Imitando na forma as tradicionais e naturais comitivas do Pantanal, só que neste caso o turista não conduz boiada, e a estrutura é diferente onde em cada parada ele irá encontrar bailes e churrasco pantaneiro.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao se falar das dimensões das fazendas pantaneiras apontou-se também para o relativo isolamento no estilo de vida do homem do campo dessa região.

Em vista disso é fácil avaliar a importância dos momentos das refeições coletivas, onde se descansam compartilhando as refeições. Fato este que difere bastante do costume de outras regiões, onde os chamados “boia-fria” trazem suas refeições para a “roça” e muitas vezes comem sozinhos.

Observou-se também os momentos nos quais a comunidade se reunia para a preparação das comidas das festas, como na carneada, ou nos preparos da cabeça de boi, sarrabulho, puchero e churrasco.

Ficou evidente que esses momentos são igualmente importantes e, sem dúvida, essa preparação coletiva de pratos típicos reforça a identidade da região e nutre o sentido de pertencimento a ela.

Nesse sentido, ganha materialidade a importância de existir em sociedade, do promover práticas assentadas na convivialidade.

Notou-se que a cozinha pantaneira predomina a cultura da cozinha caipira advinda de imigrantes vindos de Minas Gerais, de regiões do Norte como Poconé no Mato Grosso e do interior paulista.

Ficou evidente que a atividade econômica do Pantanal interfere nos hábitos alimentares do pantaneiro. A carne é o alimento principal da região, seguido da mandioca, do consumo de carne de porco e galinhas, e a erva-mate que compõe a dieta diária do pantaneiro.

Chamou atenção a pouca quantidade de temperos aromáticos utilizada na cozinha do dia a dia. Os condimentos se resumem a alho, cebolinha e coentro, sendo que a cebola não é sempre utilizada pois é um alimento que deixa a comida com menor prazo de validade, algo que não é bom para os alimentos da região que é muito quente.

O mesmo acontece com a cozinha pantaneira encontrada nas comitivas, sendo de poucos elementos, este modo de comer interfere na gastronomia local, onde nas casas e pequenas localidades a comida da comitiva é encontrada de forma comum.

Na hospitalidade local, a maneira com que funcionam os bolichos, pequenos armazéns locais, onde o cozinheiro encontra mantimentos, ficou comprovada ali a forma de compra e venda permeada de retribuições, uma vez que o peão que vai as compras, ao chegar ao

estabelecimento é recebido com água gelada ou tereré, e sempre recebe algum brinde do comerciante.

Nos leilões a hospitalidade local é também presente, no momento da compra e venda. Embora seja uma atividade econômica, ganha dimensões hospitaleiras pois o churrasco, o baile oferecido aos visitantes presentes, todos estes elementos representam a hospitalidade local.

Foi observado que a preponderância da cultura Paraguaia, nos hábitos do pantaneiro é uma constante. Por consonância é impregnada da cultura guarani. Seja nas letras de músicas cantadas nos bailes, seja nos hábitos alimentares, onde o preparo de chipas, sopas paraguaias, pucheiro e bori-bori. A mandioca e o milho, além do hábito de caçar se for necessário, predominando o hábito indígena.

Num segundo momento, ainda na segunda parte deste estudo, elencou-se pratos, e o modo de fazer, formando assim inventário da cozinha pantaneira. Desta feita o pesquisador procurou apontar o saber cultural que envolve diariamente o trabalhador local. Desde o momento em que se abate um animal para posteriormente prepará-lo e alimentar os trabalhadores locais.

A principal atividade econômica do Pantanal interfere nos hábitos alimentares do pantaneiro, isso fica claro pelo fato de diariamente se comer carne de gado. Não existe uma grande variedade de alimentos, predominando a carne diariamente.

O aproveitamento integral da carne bovina impressiona. Na parte da alimentação, mesmo as vísceras são utilizadas: bucho, fígado, coração, pulmão, fazem pratos geralmente servidos no dia da carneada.

Posteriormente as carnes mais nobres são abertas em manta e secas em varal para a conserva e posterior utilização ao longo da necessidade semanal.

Do couro, seco e tratado, se faz inúmeras utilidades, desde utensílios para a monta do cavalo, até decoração para a guampa de tereré, que é feita do chifre do boi.

Ainda neste tema, vale destacar que não foi encontrado a figura de um cozinheiro nas fazendas visitadas durante a entrevista e pesquisa. Somente cozinheiras é que trabalham no ofício do preparo de alimentos. Ao passo que nos restaurantes das cidades de Aquidaua, Miranda e Corumbá encontram-se homens lidando com a labuta diária da confecção de comida.

O trabalho tratou de explicar os espaços de encontro e convivialidade. Os leilões, os bailes, as cavalgadas, as comitivas e até mesmo as carneadas e churrascos são manifestações

que dão dimensão a hospitalidade local. Todos estes eventos são permeados ou tem a comensalidade como foco principal.

Um leilão de bovinos além de ter sido marcado com antecedência de vários meses, dando tempo de preparativos na infra-estrutura e convite os participantes, é evento que ocorre sempre em épocas onde o período de chuvas é escasso, sem prejudicar o acesso a área do leilão. Não ocorrerá um leilão sem o abate de ao menos uma cabeça de gado para o churrasco. Gesto de acolhida do realizador do evento que recebe compradores que muitas vezes chegam a cavalo, de carro, ou mesmo de avião, vindos de regiões longínquas para participar. Dependendo do porte do leilão um baile será realizado após a venda dos animais, como forma de festividade, encerrando o evento com música e dança. forma de retribuição e cordialidade necessária para a demonstração da hospitalidade pantaneira.

Servir o churrasco, ou oferecer um baile, além de ser uma forma de agradecimento aquele que esteve presente num leilão agro-pecuário é maneira de reforçar tradição, permanecendo vínculo social.

Quanto as características da comensalidade e de ingredientes, a simplicidade da cozinha local é preponderante.

Assim, tanto os momentos da cozinha do dia-a-dia pantaneiro, quanto aos momentos de espaços de encontro, os ingredientes utilizados giram em torno de uma cesta básica de ingredientes que vem da cidade. Não existirá cozinha pantaneira sem o arroz vindo dos mercados da cidade para fazer o arroz-carreteiro. Ou mesmo não se terá o macarrão de comitiva sem a massa em fardo comprada num bolicho de um entroncamento ou vila urbana. A cozinha pantaneira depende de insumos industrializados trazidos ao pantaneiro pelo patrão das fazendas, ou mesmo comprado pelo pantaneiro quando se locomove para a cidade.

Ao entrevistar o Sr. Apolônio da Costa, peão de boiadeiro que mora na Fazenda Barra Mansa no Pantanal de Aquidauana, chamou atenção sua resposta a pergunta:

- Você considera a Cozinha Pantaneira uma cozinha de identidade própria?
- Sim, é diferente, porque uma cozinha que não é pantaneira tem muita variedade. A daqui é mais simples. É tirada daqui mesmo. (CADERNO DE CAMPO, 2009).

Pode-se, por fim, concluir que, a comensalidade no Pantanal sul-matogrossense se manifesta com base na cultura do homem pantaneiro, que trás em sua herança cultural o

rico saber de vários povos, formando assim o seu modo de ser e de tratar aqueles que ali chegam.



Fotografia 32: Pôr-do-sol no Pantanal e menino brincando ao fundo, durante entrevista a comitiva próximo a Fazenda Santa Maria.

Fonte: Paulo Machado, Estrada p/ a Fazenda Santa Maria, Pantanal da Nhecolândia (2010).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARAUJO, Ana Paula Correia. **Pantanal: Um Espaço em Transformação**. Tese de Doutorado em Geografia da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro: UFRJ, 2006.

BARROS, Abílio Leite. **Gente Pantaneira**. Crônicas da sua história. Rio de Janeiro: Lacerda Editores, 1998.

BARROS, Manoel de. **Memórias Inventadas**. As infâncias de Manoel de Barros. São Paulo: Planeta, 2010.

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

BUENO, Marielys Siqueira; SALLES, Maria do Rosário Rolfsen; BASTOS, Sênia Regina. **Hospitalidade: trajetória e possibilidades**. Disponível em <<http://www.eumed.net/rev/cccss/09/bsb.htm>>. Acesso em: 01 set. 2010.

CAMARA, Hellen. **Sabor e Cultura, Iguarias da Região Norte**. Revista Cultura em MS. Campo Grande: FCMS. v. 1. nº 4, Campo Grande: 2011. p. 77 – 79.

CAMARGO, Luiz Octávio. **Hospitalidade**. 2ed. São Paulo: Aleph, 2004.

CAMPESTRINI, Hildebrando; GUIMARÃES, Acyr. **História de Mato Grosso do Sul**. Campo Grande: Tribunal de Justiça de Mato Grosso do Sul, 1991.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3ª ed. São Paulo: Global, 2004.

_____. **História dos Nossos Gestos**. 1ª ed. São Paulo: Global, 2003.

CHAVES, Guta; FREIXA, Dolores. **Brasil, Histórias de Sabores**. 1ª ed. São Paulo: Bellini Cultural. 2011.

CORALINA, Cora. **Doceira e Poeta**. 1ª ed. São Paulo: Global. 2009.

CORRÊA, Lucelino Rondon. **Glossário Pantaneiro**. Campo Grande: Uniderp, 2001.

COSTA, Flávia Roberta. **Turismo e Patrimônio Cultural**. Interpretação e Qualificação. São Paulo: Senac, 2009.

DALBI, Andrew. **Sabores Perigosos**. A história das especiarias. São Paulo: Senac, 2010.

DIAS, Reinaldo. **Turismo, identidade e folclore**. In: Revista Turismo e Desenvolvimento. vol. 1. n. 1. São Paulo: Átomo, 2001.

ECO, Umberto. **Como Se Faz Uma Tese**. 22ª ed. São Paulo: Perspectiva, 2009.

FERNANDES, Caloca. **Viagem Gastronômica Através do Brasil**. 9ª ed. São Paulo: Senac, 2001.

FERNANDEZ, Felipe. **História de la Comida**. Alimentos, Cocina y Civilización. Barcelona: Tusquets, 2004.

FIGUEIREDO, Aline. **A Propósito do Boi**. Cuiabá: UFMT, 1994.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 4ª Ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GODBOUT, Jacques; CAILLÉ, Alain. **O Espírito da Dádiva**. São Paulo: Fundação Getúlio Vargas, 1999.

GOMENSORO, Maria Lúcia. **Pequeno Dicionário de Gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

HARBUTT, Juliet. **Manual Enciclopédico do Queijo**. Lisboa: Estampa, 1999.

LODY, Raul. **Brasil Bom de Boca**. Temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Senac, 2008.

LUNA, Sérgio Vasconcelos de. **Planejamento de Pesquisa, Uma Introdução**. São Paulo: EDUC, 2005.

MARANHÃO, Ricardo. **A História do Churrasco**. In: BOCCATO, André. **Churrasco Uma Paixão Nacional**. 1ª ed. São Paulo: Boccato, 2007.

_____. **Caminhos da Conquista**. A formação do espaço brasileiro. 1ª ed. São Paulo: Terceiro Nome, 2008.

_____. **O Frango**. História e Gastronomia. 1ª ed. São Paulo: Usina da Edição, 2011.

_____; MACHADO NETO, Paulo Coelho. **Carneada no Pantanal**. Artigo revista Ímpar. ed. 48. Campo Grande: Graff, 2009.

MAUSS, Marcel. **Le fait social total**. Paris: PUF, 1994.

_____. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac & Naif, 2003.

MACHADO, Paulo Coelho. **Pelas Ruas de Campo Grande**. 2ª ed. Campo Grande: IHGMS, 2008.

MACHADO NETO, Paulo Coelho. **Viagens Gastronômicas: Descobrir, Provar e Ensinar**. In: FURTADO, Silvana; TOMIMATSU, Eiji. **Formação em Gastronomia**. Aprendizagem e Ensino. São Paulo: Boccato, 2011.

MORRISON, Alison; LASHLEY, Conrad. **Em Busca da Hospitalidade**. Perspectivas para um mundo globalizado. São Paulo: MANOLE, 2005.

NOGUEIRA, Albana Xavier. **Pantanal**. Homem e Cultura. Campo Grande: UFMS, 2002.

NORMAN, Jill. **Ervas Aromáticas e Especiarias**. A referência do cozinheiro. Porto: Civilização, 2002.

PELLEGRINI, Fábio. **Guia Turístico de Mato Grosso do Sul**. Ecológico, Histórico e Cultural. Rio de Janeiro: Editare, 2011.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação**. 1ª ed. Florianópolis: UFSC, 2006.

RICCA, Javier. **El Mate**. Los secretos de la infusión. 3ª ed. Montevideo: El Mendrugo, 2002.

RIEDEL, Eduardo. Congresso Internacional da Carne, 2011. FAMASUL. Campo Grande. Disponível em: <<http://conference.arenainterativa.com.br/mic2011/?menu=apresentacao>> Acesso em: 17 jan. 2012.

SALLES, Mara. **Ambiências**. Histórias e Receitas do Brasil. 1ª ed. São Paulo: DBA. 2011.

SAMPAIO, Iracema. **Cheiros e Sabores de Mato Grosso do Sul**. 5ª ed. Campo Grande: GIBIM, 2007.

_____. **Mani-Oca**. Delícia brasileira. 2ª ed. Campo Grande: Saber, 2005.

SANTANA, Silvia; VIEIRA, Vanderley. **Cavalgada no Coração do Pantanal**. Descobrimo o sentido da Vida na Simplicidade das Coisas. Campo Grande: UCDB, 2009.

SIGRIST, Marlei. **Chão Batido, A Cultura Popular de Mato Grosso do Sul**. Folclore e tradição. Campo Grande: UFMS, 2000.

_____. **Culinária Pantaneira**. Um paraíso entre a cordilheira e o cerrado. In: BOSISIO, Arthur (coord.). **Pantanal**. Sinfonia de Sabores e Cores. Rio de Janeiro: Senac, 2003.

SILVA, João dos Santos; ABDON, Myrian de Moura. **Delimitação do Pantanal Brasileiro e suas Sub-regiões**. In: Pesquisa Agropecuária Brasileira. Brasília: EMBRAPA, 1998.

SOARES. Cyro José. **Mercados do Brasil**. De Norte a Sul. Belo Horizonte: Autêntica, 2009.

STRAUSS, Claude Lévi-. **Tristes Trópicos**, São Paulo: Cia das Letras, 1999.

TENUTA, José Achilles. **Pantanal, Um Pedaco do Brasil**. Goiânia. R&F, 2004.

VAINSENER, Semira Adler. **Pilão e Monjolo**. Pesquisa Escolar Online. Fundação Joaquim Nabuco. Recife. Disponível em: <<http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>>. Acesso em: 05 jan. 2012.

GLOSSÁRIO PANTANEIRO

Acuri: planta palmácea da região, também chamada de bacuri, de suas folhas se faz a cobertura ou o telhado para os ranchos.

Aguada: local onde o gado bebe água.

Alforje: mala de lona ou couro, usada em comitivas ou para levar sal ao gado, ou a tralha (utensílios) para o tereré.

Almocinho: a primeira refeição do dia, também chamada de quebra-torto.

Aperado: cavalo completamente montado e enfeitado para o peão sair de comitiva ou para as festas.

Apartação: separar o gado para uma determinada finalidade.

Apero: são os utensílios metálicos feito com muitas argolas de vários tamanhos, utilizados pelo peão para enfeitar seu cavalo.

Araçá: fruta típica do Pantanal silvestre, seu sabor se assemelha ao da goiaba verde, sendo de tamanho um pouco menor que uma goiaba madura.

Arrear: montar o cavalo com utensílios, para o peão sair ao campo.

Bacheiro: utensílio usado no cavalo, embaixo da sela, para não machucar o cavalo ou o burro, confeccionado com lã de carneiro, tem a forma retangular e vai diretamente no lombo do cavalo quando arreado.

Bandoleiro: peão ou animal irrequieto.

Berrante: corneta feita de chifre bovino usada para chamar o gado no campo.

Bóia: comida pronta para ser servida.

Bruaca: baú de couro com armação de madeira que é colocada no lombo do burro cargueiro, levando todos os utensílios de cozinha.

Bruaqueiro: burro ou cavalo geralmente mais velho que é utilizado para levar as bruacas com a comida da comitiva.

Carneada: é o dia em que se mata uma vaca ou boi para suprimento de carne. Dá-se preferência a uma rês mais gorda.

Carne sentida: após a carneada, manteia-se a carne seca e coloca-se sal para secá-la ao sol, mas em alguns casos, em época de muita chuva, a carne não seca e fica um pouco rançosa, então diz-se que a carne está sentida.

Comitiva: turma de peões comandada pelo condutor para transportar a boiada.

Condutor: boiadeiro responsável pela viagem dos bois, é o encarregado da viagem e dos peões da comitiva. O mesmo que capataz da comitiva.

Corixo: canal natural formado em matas, ou nos campos limpos, que nas enchentes pegam muita água e correm como um rio, levando a água para as vazantes e para os campos: normalmente nasce de uma baía, ou de um rio e deságuam da mesma forma.

Pequeno curso d'água, intermitente, ligando as baías.

Corote: recipiente feito de madeira para se carregar água, no formato de um barril.

Cuca: cozinheiro da comitiva.

Cuia: feita a partir de coité, é utensílio usado como prato numa refeição.

Cuitezeira: planta nativa da região que dá o fruto *Lagenaria Vulgaris*, também chamada também de porongo ou de cabaça.

Culatreiro: peão que na comitiva vai na culatra do gado tocando o gado, empurrando a boiada.

Cururu: viola de cordas feita com tripa de bugio (macaco da região).

Guampa: espécie de copo feito com os chifres de uma rês para se tomar água, mate, chimarrão ou tereré.

Guapo: peão destemido.

Invernada: numa fazenda, cada área de campo é separada por cercas, estes espaços são chamados de invernada.

Maneador: correia de couro de mais ou menos meia polegada que serve para amarrar uma rês ao palanque, amarrar uma porteira de varas, etc. É carregado junto à traia do peão.

Mangueiro: o mesmo que curral.

Mantear a carne: desdobrar uma peça de carne para salgá-la e secar ao sol.

Marcha: dia de viagem de uma boiada.

Matula: a comida que se leva para comer no campo; matulear ou a vaca ou o boi que é escolhido em meio o gado para ser carneado.

Naquear: mascar fumo de corda.

Palanque. Pode ser um tronco de árvore ou mesmo uma árvore onde se palanqueia um animal, ou o poste mais grosso, ou mesmo o mourão da cerca do curral.

Palanqueado: qualquer animal que se amarra a um palanque, principalmente animais que precisam ser amansados.

Peonada: grupo ou reunião de peões.

Pilão: utensílio de madeira utilizado para macerar ervas e especiarias.

Piquete: invernada bem pequena, próxima a casa para soltar os cavalos da tropa e as vacas de leite.

Ponteiro: o mesmo que guia, peão que vai na frente da boiada numa comitiva, com o berrante, fica entre o gado e a tropa que vai mais a frente, leva também um reador para não deixar a ponta do gado se dispensar ou desviar da estrada.

Porco Monteiro: porcos domésticos de fucinho mais alongado e presas maiores que a dos porcos comuns, parecidos com javali africano.

Quebra-Torto: o pequeno almoço, primeira refeição, desjejum do peão, o café da manhã.

Rancho: casa rústica coberta com sapé ou palhas de acuri e suas paredes de pau-a-pique.

Rasta-pé: baile, arrasta-pé.

Rasqueado: ritmo parecido com as guarânicas ou vanerão.

Reador: também chamado de piraim, sendo um chicote comprido feito de couro cru.

Salina: são baias de água salgada.

Tereré: é o mesmo que mate ou chimarrão com água fria, é usado para filtrar a água nas baías, corixos ou após o churrasco.

Traia: utensílios de cozinha.

Tropa: lote de cavalos ou burros utilizados para serviços na fazenda e para a comitiva.

Tropeiro: peão encarregado de cuidar exclusivamente da tropa.

Vitela: novilha de pouco mais de doze meses que é escolhida para o churrasco em dia de festa comemorativa a alguma data especial.

APÊNDICES

CARNEADA NO PANTANAL⁵⁴

Chuvinha fina, seis horas da manhã na fazenda Bahia das Pedras, Pantanal da Nhecolândia, Mato Grosso do Sul. Um grupo de oito peões a cavalo, com suas roupas coloridas e chapéus largos, cavalga serenamente pelo pasto, em direção a um grupo de reses. A uma ordem de um dos vaqueiros, um grupo de cerca de 15 bois mansos avança para a frente, em direção ao cercado onde outra rês aguarda, inquieta e impaciente. Os bois mansos, treinados, são sinuelos, que cercam a rês separada, envolvem-na, conduzem-na, como se estivessem destacados para acalmá-la, diante do destino cruel que para ela já se avizinha: ser o objeto do milenar sacrifício do abate do bovino para alimento da comunidade.

Sinuelos, peões e a personagem principal se aproximam do disco de cimento destinado ao rito da morte e da carneação. A rês está tensa, desconfiada, como se da memória ancestral gravada em seus cromossomos fizesse parte a imagem fatal daquele templo da produção da carne. Pior ainda, templo pagão, sem as litânicas e gestos religiosos de absolvição que os sacerdotes antigos usavam, antes de mandar matar seus ancestrais de Antes de Cristo.

O laço de um dos peões tenta capturar a rês, que se abaixa ágil e se mete mais no meio dos indiferentes sinuelos. Outro peão mais destro lhe caça os chifres, e a puxa com violência. Imediatamente, os sinuelos se retiram ordeiros e em silêncio, missão cumprida. Para puxar com eficiência a vítima, o vaqueiro com ajuda de outro passa a corda do laço por uma grande forquilha no meio do disco de cimento e arrasta a rês, agora em pânico e aos pulos, para o centro do cadafalso.

É a hora de entrar em ação uma figura chave, de grandes bigodes e camisa azul: o

⁵⁴ (Maranhão; Machado Neto. In Revista Ímpar, 2010, p. 69) Texto publicado como resultado da pesquisa “Cozinha Regional Pantaneira – Uma Comitiva de Sabores pelo Pantanal”.

carneador, o homem que sabe matar com presteza. Seu Sebastião exerce esse mister há mais de 40 anos, sua faca afiadíssima, depois de uma rápida passada pela chaira, é um objeto decisivo para que o sacrifício seja rápido, eficiente e sem muito sofrimento para a vítima. Com precisão surpreendente, entre um salto e outro da rês, introduz-lhe a faca no pescoço, na altura exata de uma artéria vital, o sangue jorra abundante, o animal se move mais lentamente. Mais um corte preciso no outro grande vaso sanguíneo do outro lado da cabeça, um último e violento estertor, o animal tomba morto.

Sempre com gestos rápidos, os peões já estão lavando o disco de cimento enquanto os porcos das redondezas tentam sorver o sangue espalhado. Outros ajudam a levar a carcaça da rês para dentro do barracão/açougue, onde sem vacilações o carneador entra em ação. Cortes decisivos vão separando o couro; a faca afiadíssima passa várias vezes pela chaira e, com golpes de precisão anatômica vai definindo e retirando filés, paletas, coxões, picanhas, ao mesmo tempo em que retira o dianteiro para fazer mantas de carne a ser salgada e seca.

O ritual completo da carneada, acompanhado o tempo todo por jatos d'água de uma mangueira, dura pouco mais de duas horas: é o tempo necessário para transformar a vaca de animal em alimento, de pecuária em gastronomia, de natureza em cultura.

**QUESTIONÁRIO DA PESQUISA CIENTÍFICA SOBRE A COZINHA REGIONAL PANTANEIRA.
Mato Grosso do Sul, 2009.**

Questionário de Pesquisa 1

PERGUNTAS voltadas à entrevistados (pessoas escolhidas por sua vivência no Pantanal, ou intimamente ligadas e suas impressões sobre a cultura culinária de sua região):

1 – Qual a origem da Cozinha Pantaneira? Sua maior influência? Você conhece a muito tempo a cozinha do Pantanal?

2 – Qual(is) a(s) principal(is) característica(s) da Cozinha Pantaneira?

3 – Você considera a Cozinha Pantaneira uma cozinha de identidade própria? Se afirmativo qual é essa identidade?

4 – Qual a atividade econômica do Pantanal? De que forma essa atividade interfere nos hábitos alimentares do Pantaneiro? A caça e a pesca são importantes pra formar a cozinha do Pantanal?

5 – Trace um paralelo entre a Cultura do Homem Pantaneiro e seu costume culinário.

6 – Sobre as comitivas, fale um pouco sobre o papel do Cozinheiro da Comitiva.

7 – Cite pratos da Cozinha Pantaneira.

8 – Qual(is) o(s) prato(s) da Cozinha Pantaneira de sua preferência?

FICHA DE COLETA DE DADOS
COLETA DE DADOS REFERENTE AO PATRIMÔNIO IMATERIAL LOCAL

Questionário de Pesquisa 2

1. Nome do (da) entrevistado(a):.....
2. Idade:.....
3. Endereço:.....
4. Data:.....
5. Categoria ou tipo de manifestação (saber, celebração, expressão cultural, lugar):
.....
6. Descrição do saber, celebração, expressão cultural ou lugar (se necessário ocupe outra folha para continuar a descrição):
.....
7. Com quem aprendeu essa manifestação cultural?
.....
- .. 8. Quando? (Se possível ano):
9. A família ou comunidade ainda mantém esse costume, tradição? Por quê?
.....
10. Cessão de Direitos sobre depoimento oral para o Projeto – COZINHA REGIONAL PANTANEIRA (utilizado – em caso de gravação ou registro fotográfico):

Eu (nome de quem concedeu a entrevista),
RG....., CPF, autorizo a utilizar a entrevista por mim concedida,
para fins de pesquisa ou futuras publicações de cunho educativo/cultural, perante os
pesquisador(es)..... data:.....
Local:.....

Assinatura (de quem concedeu a entrevista).....

Mato Grosso do Sul, 2009.

ANEXO

O Apanhador de Desperdícios⁵⁵

“Uso a palavra para compor meus silêncios.

Não gosto das palavras

fatigadas de informar. Dou mais respeito

às que vivem de barriga no chão

tipo água pedra sapo.

Entendo bem o sotaque das águas.

Dou respeito às coisas desimportantes

e aos seres desimportantes.

Prezo insetos mais que aviões.

Prezo a velocidade

das tartarugas mais que a dos mísseis.

Tenho em mim esse atraso de nascença.

Eu fui aparelhado

Para gostar de passarinhos.

Tenho abundância de ser feliz por isso.

Meu quintal é maior do que o mundo.

Sou um apanhador de desperdícios:

Amo os restos

Com as boas moscas.

Queria que a minha voz tivesse um formato de canto.

Porque eu não sou da informática:

Eu sou da invencionática.

Só uso a palavra para compor meus silêncios.”

⁵⁵ Íntegra do poema destacado na epígrafe do trabalho (BARROS, 2010, p. 47.).

ANEXO

Legislação⁵⁶



Presidência da República Casa Civil Subchefia para Assuntos Jurídicos

LEI COMPLEMENTAR Nº 31, DE 11 DE OUTUBRO DE 1977

Cria o Estado de Mato Grosso do Sul, e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA: Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei Complementar:

CAPÍTULO I

Disposições Preliminares

Art. 1º - É criado o Estado de Mato Grosso do Sul pelo desmembramento de área do Estado de Mato Grosso.

Art. 2º - A área desmembrada do Estado de Mato Grosso para constituir o território do Estado de Mato Grosso do Sul, situa-se ao sul da seguinte linha demarcatória: das nascentes mais altas do rio Araguaia, na divisa entre os Estados de Goiás e

Mato Grosso, segue, em linha reta, limitando os Municípios de Alto Araguaia, ao norte, e Coxim, ao sul, até às nascentes do córrego das Furnas; continua pelo córrego das Furnas abaixo, limitando, ainda, os Municípios de Alto Araguaia, ao norte, e Coxim, ao sul, até sua foz no rio Taquari; sobe o rio Taquari até a barra do rio do Peixe, seu afluente da margem esquerda, continuando por este até sua nascente mais alta, tendo os Municípios de Alto Araguaia, ao leste, e Pedro Gomes, ao oeste; segue daí, em linha reta, às nascentes do rio Correntes, coincidindo com a linha divisória dos Municípios de Alto Araguaia e Pedro Gomes; desce o rio Correntes até a sua confluência com o rio Piquiri, coincidindo com os limites dos Municípios de Itiquira, ao norte, e Pedro Gomes, ao sul, continua pelo rio Correntes, coincidindo com os limites dos Municípios de Itiquira, ao norte, e Corumbá, ao sul, até sua junção com o rio Itiquira; da junção do rio Correntes com o rio Itiquira, segue

⁵⁶ Lei Complementar nº 31 que cria o Estado de Mato Grosso do Sul em 11 de outubro de 1977.

coincidente com a divisa dos Municípios de Barão de Melgaço, ao norte, e Corumbá, ao sul, até a foz do rio Itiquira no rio Cuiabá; da foz do rio Itiquira no rio Cuiabá segue por este até a sua foz no rio Paraguai, coincidindo com a divisa entre os Municípios de Poconé, ao norte, e Corumbá, ao sul; da confluência dos rios Cuiabá e Paraguai sobe pelo rio Paraguai até o sangradouro da Lagoa Uberaba, coincidindo com os limites dos Municípios de Poconé, ao leste, e Corumbá, ao oeste; da boca do sangradouro da lagoa Uberaba segue sangradouro acima até a lagoa Uberaba, continuando, por sua margem sul, até o marco Sul Uberaba, na divisa do Brasil com Bolívia, coincidindo com os limites dos Municípios de Cáceres, ao norte, e Corumbá, ao sul.

Art. 3º - A Cidade de Campo Grande é a Capital do Estado.

CAPÍTULO II

Dos Poderes Públicos

SEÇÃO I

Da Assembléia Constituinte e do Poder Legislativo

Art. 4º - A Assembléia Constituinte do Estado de Mato Grosso do Sul será eleita no dia 15 de novembro de 1978 e instalar-se-á no dia 1º de janeiro de 1979, sob a presidência do Presidente do Tribunal Regional Eleitoral do Estado de Mato Grosso.

Parágrafo único - O número de Deputados à Assembléia Constituinte será fixado de acordo com as normas constitucionais que disciplinam a composição das Assembléias Legislativas dos Estados.

Art. 5º - A Assembléia Constituinte, após a promulgação da Constituição, passará a exercer o Poder Legislativo, como Assembléia Legislativa do Estado; de Mato Grosso do Sul.

Parágrafo único - O mandato dos Deputados à Assembléia Legislativa do Estado de Mato Grosso do Sul extinguir-se-á concomitantemente com o dos Deputados às Assembléias Legislativas dos demais Estados.

SEÇÃO II

Do Poder Executivo

Art. 6º - Para o período que se encerrará com o do mandato dos Governadores dos Estados eleitos a 1º de setembro de 1978, o Presidente da República nomeará o Governador do Estado de Mato Grosso do Sul, na forma do disposto no art. 4º da Lei Complementar nº 20, de 1º de julho de 1974.

Parágrafo único - O Governador do Estado de Mato Grosso do Sul será nomeado até 31 de março de 1978 e tomará posse no dia 1º de janeiro de 1979, perante o Ministro de Estado da Justiça.

Art. 7º - A partir da posse e até a promulgação da Constituição, o Governador poderá expedir decretos-leis sobre todas as matérias de competência legislativa estadual.

SEÇÃO III

Do Poder Judiciário

Art. 8º - A administração da Justiça do Estado de Mato Grosso do Sul competirá aos órgãos do seu Poder Judiciário, com a colaboração de órgãos auxiliares instituídos em lei.

Art. 9º - O Tribunal de Justiça do Estado de Mato Grosso do Sul compor-se-á, inicialmente, de 7 (sete) Desembargadores, nomeados pelo Governador.

Art. 10 - O Tribunal de Justiça instalar-se-á até o 10º (décimo) dia útil seguinte ao da posse dos seus 4 (quatro) primeiros membros.

Art. 11 - Incumbe ao Desembargador mais idoso, dentre os 4 (quatro) primeiros nomeados pelo Governador, adotar as providências para a execução do disposto no artigo anterior, assim como presidir o Tribunal de Justiça até a eleição e posse do Presidente e Vice-Presidente.

Parágrafo único - A eleição e a posse, previstas neste artigo, realizar-se-ão no 5º (quinto) dia útil seguinte àquele em que se completar a composição do Tribunal, exigida a presença mínima da maioria dos Desembargadores.

Art. 12 - A eleição do Presidente e do Vice-Presidente do Tribunal de Justiça processar-se-á por escrutínio secreto, considerando-se eleitos os que alcançarem a maioria dos votos presentes.

§ 1º - No caso de empate, considerar-se-á eleito o mais antigo na magistratura e, se igual a antigüidade, o mais idoso.

§ 2º - Os mandatos do Presidente e do Vice-Presidente, eleitos na forma deste artigo, expirarão a 1º de janeiro de 1981.

Art. 13 - A fim de possibilitar o quorum mínimo de 4 (quatro) Desembargadores, necessário para a instalação e funcionamento do Tribunal de Justiça, poderá o Governador, no primeiro provimento, nomear Desembargadores pertencentes à Justiça de Estado de Mato Grosso, dentre os que, até 31 de outubro de 1978, lhe manifestem, por escrito, aceitar a nomeação.

§ 1º - É facultado ao Governador, se inferior a 4 (quatro) o número dos nomeados na forma do caput deste artigo, completá-lo:

I - por nomeação de advogado ou membro do Ministério Público, de notório merecimento e idoneidade moral, com 10 (dez) anos, pelo menos, de prática forense;

II - por promoção de Juizes de Direito que integrem a Justiça do Estado de Mato Grosso do Sul, tantos cargos quantos bastem para atingir o quorum mencionado neste artigo, observado o disposto no Art. 144, item III, primeira e segunda partes da Constituição.

§ 2º - A faculdade conferido ao Governador por este artigo exercer-se-á até 31 de janeiro de 1979, devendo as outras 3 (três) vagas de Desembargador ser preenchidas por indicação do Tribunal de Justiça, obedecido o disposto no art. 144, item III, da Constituição.

§ 3º - Não sendo preenchida a vaga de Desembargador reservada a advogado ou a membro do Ministério Público pela forma prevista no § 1º, item I, o Tribunal de Justiça, na quinzena subsequente à sua instalação, votará lista triplíce mista observados os requisitos do art. 144, item IV, da Constituição.

§ 4º - À nomeação mencionada no § 1º, item I, e no parágrafo anterior, somente podem concorrer advogados inscritos na Seção da Ordem dos Advogados do Brasil, nos Estados de Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, e membros do Ministério Público desses Estados.

Art. 14 - O Presidente do Tribunal de Justiça do Estado de Mato Grosso do Sul providenciará a instalação e o funcionamento do Tribunal Regional Eleitoral.

Art. 15 - O Tribunal de Justiça, até a sua 5º (quinta) sessão ordinária mediante eleição pelo voto secreto, escolherá os 2 (dois) Desembargadores, os 2 (dois) Juizes de Direito e os 6 (seis) cidadãos de notável saber jurídico e idoneidade moral, dentre os quais o Presidente da República nomeará 2 (dois) que, com aqueles e o Juiz Federal, comporão o Tribunal Regional Eleitoral.

Parágrafo único - Os Desembargadores e Juizes de Direito, eleitos na forma deste artigo, serão empossados pelo Presidente do Tribunal de Justiça, em sessão do Tribunal Regional Eleitoral, que se realizará no dia subsequente ao da sua eleição, e, em seguida, sob a presidência do Desembargador mais idoso, juntamente com os outros membros já nomeados do Tribunal Regional Eleitoral, elegerão o Presidente e o Vice-Presidente, observado o disposto no art. 12 e seu § 1º.

Art. 16 - Passarão a integrar a Justiça do Estado de Mato Grosso do Sul os Juizes de Direito e os Juizes Substitutos, com exercício em Comarca sediada no território sob sua jurisdição, desde que o requeiram, até 30 de novembro de 1978, ao Governador nomeado, assegurados os respectivos cargos, direitos e garantias.

SEÇÃO IV

Do Ministério Público

Art. 17 - O Ministério Público do Estado de Mato do Sul terá por Chefe o Procurador-Geral, nomeado, em comissão pelo Governador, dentre cidadãos maiores de 35 (trinta e cinco) anos, de notório saber jurídico e reputação ilibada.

Art. 18 - Comporão o Ministério Público do Estado de Mato Grosso do Sul os membros do Ministério Público do Estado de Mato Grosso que, na data da vigência desta Lei, estejam exercendo suas funções no território do novo Estado, sendo-lhes assegurados os respectivos cargos, direitos e garantias.

Art. 19 - Poderão ser nomeados para funcionar junto ao Tribunal da Justiça do Estado de Mato Grosso do Sul os da Justiça do Estado de Mato Grosso, desde que o requeiram ao Governador até 30 de novembro de 1978, sendo-lhes assegurados os respectivos cargos, direitos e garantias.

Parágrafo único - As nomeações mencionadas neste artigo levarão em contas necessidades de serviço do Estado de Mato Grosso, após o desmembramento.

CAPÍTULO III

Do Patrimônio

Art. 20 - No respectivo território, o Estado de Mato Grosso do Sul sucede, no domínio, jurisdição e competência, ao Estado de Mato Grosso.

Art. 21 - O patrimônio da Administração Direta do Estado de Mato Grosso existente, a 1º de janeiro de 1979, no território do Estado de Mato Grosso do Sul, fica transferido a este Estado.

Parágrafo único - Compreendem-se no patrimônio os bens, rendas, direitos e encargos.

Art. 22 - O patrimônio das entidades da Administração Indireta e das Fundações instituídas por lei estadual, compreendendo os bens, rendas, direitos e encargos, será distribuído entre os Estados de Mato Grosso e de Mato Grosso do Sul, em função das respectivas necessidades, com prévia audiência da Comissão Especial a ser criada nos termos desta Lei.

§ 1º - Fica a União autorizada a assumir a dívida fundada e encargos financeiros da Administração Direta do Governo do Estado de Mato Grosso, a partir de 1º de janeiro de 1979, inclusive os decorrentes de prestação de garantia, ouvida a Comissão Especial mencionada neste artigo e mediante aprovação do Presidente da República.

§ 2º - Até 31 de dezembro de 1978, os órgãos da Administração Direta do Governo do Estado de Mato Grosso, as entidades da Administração Indireta e as Fundações criadas por lei estadual somente poderão assumir obrigações e encargos financeiros que ultrapassem aquele exercício, quando previamente autorizadas pelo Presidente da República.

CAPÍTULO IV

Do Pessoal

Art. 23 - Observados os princípios estabelecidos no inciso V e § 4º do art. 13 da Constituição, os Governadores dos Estados de Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, deverão aprovar, no prazo máximo de 6 (seis) meses, no primeiro caso a partir de 1º de janeiro e no segundo a contar de 15 de março de 1979, os quadros e tabelas definitivos do pessoal civil e os efetivos da Polícia Militar.

Parágrafo único - Os quadros e tabelas de que trata este artigo serão organizados com base na lotação que for fixada para os órgãos de cada um dos Estados.

Art. 24 - Os servidores pertencentes ao Estado de Mato Grosso, em exercício em 31 de dezembro de 1978, serão incluídos em Quadros provisórios, na situação funcional em que se encontrarem.

§ 1º - Em decorrência do disposto neste artigo, haverá Quadros provisórios de pessoal para o Estado de Mato Grosso e para o Estado de Mato Grosso do Sul, nos quais serão incluídos, respectivamente, os servidores em exercício no território de cada um dos referidos Estados.

§ 2º - Aprovados os Quadros definitivos, se verificada a existência de excedentes, estes poderão ser redistribuídos, após sua prévia manifestação, de um Estado para outro, a fim de completarem as respectivas lotações, de conformidade com critérios que serão definidos pelos Governos dos Estados de Mato Grosso e de Mato Grosso do Sul em coordenação com a Comissão Especial prevista nesta Lei.

§ 3º - Os funcionários efetivos e os servidores regidos pela legislação trabalhista estáveis e os não optantes pelo Fundo de Garantia do Tempo de Serviço, que não se manifestarem favoravelmente à redistribuição de que trata o parágrafo anterior, assim como os que, por falta de vaga nas respectivas lotações, não puderem ser redistribuídos, serão incluídos em Quadros ou Tabelas suplementares.

Art. 25 - A partir da vigência desta Lei e até 1º de janeiro de 1979 fica vedado, nos termos do art. 3º, § 5º, da Lei Complementar nº 20, de 1º de julho de 1974, ao Estado de Mato Grosso admitir pessoal ou alterar disposições legais a respeito.

Parágrafo único - O disposto neste artigo não se aplica às admissões ou contratações relativas a claros decorrentes de aposentadoria ou falecimento, nomeação de concursados e às exceções referidas nos itens I, III, IV e VI do § 1º do art. 1º do Ato Complementar nº 52, de 2 de maio de 1969; nos demais casos, se necessário, as admissões ficarão condicionadas à manifestação favorável da Comissão Especial prevista nesta Lei.

Art. 26 - A contagem do tempo de serviço dos servidores redistribuídos não será interrompida, sendo válida no Estado em que se integrarem, para todos os efeitos legais.

Parágrafo único - Os contribuintes do Instituto de Previdência do Estado de Mato Grosso - IPEMAT, lotados no Estado de Mato Grosso do Sul, continuarão contribuindo para aquela entidade, até que instituição análoga seja criada no novo

Estado, quando lhe serão transferidos tais contratos de pecúlio, mediante convênio firmado pelas duas entidades.

Art. 27 - A responsabilidade do pagamento dos inativos e pensionistas existentes a 31 de dezembro de 1978 cabe ao Estado de Mato Grosso, com a colaboração financeira do Estado de Mato Grosso do Sul e do Governo federal, conforme proposição a ser apresentada pela Comissão Especial de que trata esta Lei.

CAPÍTULO V

Do Orçamento

Art. 28 - Os Estados de Mato Grosso e de Mato Grosso do Sul terão, para o exercício financeiro de 1979, orçamentos próprios, elaborados de acordo com as disposições legais vigentes e o estabelecido neste Capítulo.

§ 1º - O projeto de lei orçamentária anual do Estado de Mato Grosso, para o exercício financeiro de 1979, será encaminhado pelo Poder Executivo à Assembléia Legislativa, nos termos da legislação estadual em vigor.

§ 2º - O orçamento anual do Estado de Mato Grosso do Sul, para o exercício financeiro de 1979, será aprovado pelo Governador, mediante decreto-lei, no dia de sua posse.

§ 3º - Serão também aprovados, por ato do Governador, os orçamentos, para o exercício financeiro de 1979, das entidades da Administração Indireta e das Fundações criadas pelo Estado de Mato Grosso do Sul.

Art. 29 - A partir do exercício financeiro de 1979, inclusive, as transferências da União aos Estados de Mato Grosso e de Mato Grosso do Sul, decorrentes das disposições constitucionais e legais vigentes, deverão ser previstas como receita, nos respectivos orçamentos.

Art. 30 - Fica o Poder Executivo federal autorizado a abrir, no Orçamento da União, para o exercício de 1978, mediante cancelamento de outras dotações, crédito especial no valor de Cr\$150.000.000,00 (cento e cinquenta milhões de cruzeiros) destinado ao Ministério do Interior, para atender às despesas preliminares com a instalação do Governo do Estado de Mato Grosso do Sul e demais providências decorrentes da execução da presente Lei. (Vide Decreto-Lei nº 1.623, de 1978)

CAPÍTULO VI

Dos Partidos e das Eleições

Art. 31 - O Estado de Mato Grosso do Sul constituirá, a partir das eleições de 1978, circunscrição eleitoral distinta da do Estado de Mato Grosso, válidos os atuais títulos nas respectivas Zonas Eleitorais.

Art. 32 - Ficam extintos os atuais Diretórios Regionais dos Partidos Políticos do Estado de Mato Grosso, cabendo às Comissões Executivas Nacionais designarem Comissões Provisórias nos Estados de Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, nos termos e para os fins previstos no art. 59 da Lei n^o 5.682, de 21 de julho de 1971, com as alterações que lhe foram introduzidas pelas Leis n^{os} 5.697, de 27 agosto de 1971, 5.781, de 5 de junho de 1972, e 6.196, de 19 de dezembro de 1974.

Parágrafo único - São mantidos os Diretórios Municipais existentes nos Estados de Mato Grosso e de Mato Grosso do Sul.

Art. 33 - Das Convenções Partidárias Regionais, previstas na Lei n^o 5.682, de 21 de julho de 1971, e a se realizarem nos Estados de Mato Grosso e de Mato Grosso do Sul, em 1978, participarão os atuais Senadores, Deputados federais e Deputados estaduais, eleitos pelo Estado de Mato Grosso, na circunscrição em que tenham domicílio eleitoral.

Art. 34 - Nas primeiras eleições federais e estaduais nos Estados de Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, serão elegíveis candidatos que tenham requerido, até 15 de novembro de 1977, a transferência do domicílio eleitoral de um para outro Estado.

Art. 35 - O Senador eleito pelo Estado de Mato Grosso, cujo mandato termina em 31 de janeiro de 1983, representará o Estado em que, à época da respectiva eleição, tinha domicílio eleitoral.

Art. 36 - Nas eleições de 15 de novembro de 1978, para o Senado, no Estado que deva eleger três Senadores, o menos votado dos dois eleitos por sufrágio direto terá o mandato de quatro anos.

Parágrafo único - No Estado de Mato Grosso do Sul, a eleição do Senador a que se refere o § 2^o do art. 41 da Constituição realizar-se-á no dia 28 de janeiro de 1979, pelo Colégio Eleitoral formado pela Assembléia Constituinte e Delegados das Câmaras Municipais .

Art. 37 - Não participarão do Colégio Eleitoral do Estado de Mato Grosso, nas eleições de 1^o de setembro de 1978, os Deputados estaduais com domicílio eleitoral no Estado de Mato Grosso do Sul, nem os Delegados das Câmaras Municipais neste sediados.

CAPÍTULO VII

Disposições Gerais e Transitórias

Art. 38 - O Poder Executivo federal instituirá, a partir de 1979, programas especiais de desenvolvimento para os Estados de Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, com duração de 10 (dez) anos, propiciando apoio financeiro aos Governos dos dois Estados, inclusive quanto a despesas correntes.

§ 1º - No exercício financeiro de 1979, os referidos programas deverão envolver recursos da União no valor mínimo de Cr\$2.000.000.000,00 (dois bilhões de cruzeiros), dos quais pelo menos Cr\$1.400.000.000,00 (hum bilhão e quatrocentos milhões de cruzeiros), destinados ao Estado de Mato Grosso.

§ 2º - Os recursos para os programas de que trata este artigo deverão constar dos projetos de lei orçamentária anual e plurianual da União.

Art. 39 - A União providenciará as medidas necessárias à federalização da Universidade estadual de Mato Grosso, localizada na Cidade de Campo Grande.

Art. 40 - Aplicar-se-á, no Estado de Mato Grosso do Sul, a legislação em vigor no Estado de Mato Grosso, à data da vigência desta Lei, até que leis ou decretos-leis, expedidos nos termos do art. 7º, a substituam.

Art. 41 - O Tribunal de Justiça do Estado de Mato Grosso manterá íntegra, até a Instalação do Tribunal de Justiça do Estado de Mato Grosso do Sul, sua competência originária e recursal, abrangendo sua jurisdição todo o território do Estado de Mato Grosso anterior à criação do novo Estado.

Art. 42 - Até que se instale o Tribunal Regional Eleitoral do Estado de Mato Grosso do Sul, suas atribuições serão exercidas pelo Tribunal Regional Eleitoral do Estado de Mato Grosso.

Art. 43 - Enquanto não se instalar a Seção Judiciária da Justiça Federal no Estado de Mato Grosso do Sul, continuará com jurisdição sobre o seu território a do Estado de Mato Grosso.

Art. 44 - A nomeação do Prefeito da Capital, nos termos da Constituição federal, far-se-á após o término do mandato do atual Prefeito do Município de Campo Grande.

Art. 45 - A Amazônia, a que se refere o art. 2º da Lei nº 5.173, de 27 de outubro de 1966, compreenderá também toda a área do Estado de Mato Grosso.

Art. 46 - A área de atuação da Superintendência de Desenvolvimento da Região Centro-Oeste compreenderá os Estados de Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Goiás, o Distrito Federal e o Território Federal de Rondônia.

Parágrafo único - O Poder Executivo federal dotará a Superintendência de Desenvolvimento da Região Centro-Oeste dos instrumentos necessários para o planejamento regional e coordenação da execução dos programas especiais de desenvolvimento de que trata o art. 38.

Art. 47 - As entidades da Administração Indireta e as fundações instituídas por lei estadual, até que se efetive a distribuição patrimonial prevista no art. 22, caput, continuarão vinculadas ao Estado de Mato Grosso e sob sua responsabilidade.

Art. 48 - O Poder Executivo federal criará Comissão Especial, vinculada ao Ministério do Interior e integrada por representantes deste e do Ministério da Justiça, da Secretaria de Planejamento da Presidência da República e do Departamento Administrativo do Serviço Público - DASP, com as seguintes finalidades: (Vide Decreto-Lei nº 1.623, de 1978)

I - propor os programas especiais de desenvolvimento referidos no art. 38 e acompanhar a sua execução;

II - assessorar o Governo federal e colaborar com os Governos dos Estados de Mato Grosso e de Mato Grosso do Sul na execução das medidas decorrentes desta Lei, especialmente as relativas ao patrimônio, pessoal e orçamento, submetendo à apreciação do Presidente da República as questões pendentes de decisão no âmbito dos Governos dos dois Estados e de órgãos ou entidades do Governo federal;

III - examinar os encargos financeiros das entidades da Administração Indireta e Fundações criadas por lei estadual, propondo medidas destinadas a definição das responsabilidades financeiras, inclusive a cooperação do Governo federal;

IV - outras, a ela atribuídas no corpo desta Lei.

Parágrafo único - Integrarão a Comissão Especial representantes dos Governos dos Estados de Mato Grosso e de Mato Grosso do Sul.

Art. 49 - O Estado de Mato Grosso, em face da diminuição de seu território, redimensionará os órgãos e entidades de sua Administração, inclusive dos Poderes Legislativos e Judiciário.

Parágrafo único - Os órgãos e entidades do Governo federal em atuação nos Estados de Mato Grosso e de Mato Grosso do Sul serão adaptados às condições resultantes da presente Lei.

Art. 50 - Após a nomeação do Governador do Estado de Mato Grosso do Sul, o Ministro do Interior poderá requisitar, sem prejuízo de direitos e vantagens, servidores do Estado de Mato Grosso, que ficarão à sua disposição para atender as providências antecedentes à instalação dos Poderes do novo Estado.

Art. 51 - Esta Lei Complementar entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 52 - Revogam-se as disposições em contrário.

Brasília, 11 de outubro de 1977; 156º da Independência e 89º da República.