

## CULINÁRIA, CULTURA E IDENTIDADE NA FRONTEIRA BRASIL E PARAGUAI

Dores Cristina Grechi<sup>1</sup>  
Beatriz Dutra dos Santos<sup>2</sup>

### RESUMO

A história da alimentação humana vai além da história sobre os alimentos, de sua produção, distribuição, preparo e consumo, sob esses aspectos, a culinária pode ser considerada um elemento cultural e de construção da identidade local. Assim sendo o presente artigo objetiva investigar qual a relação entre a culinária, a cultura e a identidade na fronteira entre Brasil e Paraguai (Ponta Porã e Pedro Juan Caballero). Para a consecução deste estudo optou-se pelos recursos técnicos de pesquisa baseado em revisão bibliográfica documental, e método analítico descritivo, com abordagem qualitativa, cuja coleta de informações foi realizada através livros e periódicos impressos e digitais acerca do tema. Os resultados indicam que há relação entre os elementos – culinária, cultura e identidade, que a culinária da região de fronteira é capaz de revelar a cultura e representar os indivíduos atribuindo-lhes o senso de pertencimento/identidade.

**Palavras-chave:** Práticas culinárias; elemento cultural; marcas identitárias; fronteira.

### ABSTRACT

The history of human food goes beyond the history of food, its production, distribution, preparation and consumption, under these aspects, cooking can be considered a cultural element and construction of local identity. Thus the present article aims to investigate the relationship between culinary, culture and identity on the border between Brazil and Paraguay (Ponta Porã and Pedro Juan Caballero). In order to achieve this study, we opted for the technical resources of research based on bibliographic review, and a descriptive analytical method, with a qualitative approach, whose collection of information was carried out through printed and digital books and periodicals on the subject. The results indicate that there is a relationship between the elements - culinary, culture and identity, that the cuisine of the frontier region is able to reveal the culture and represent the individuals attributing to them the sense of belonging / identity.

---

<sup>1</sup> Graduada em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí (1998), Mestre em Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável pela Universidade de Brasília - UNB (2002) e Doutora em Economia do Desenvolvimento Regional pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS (2011). Atualmente é professora/pesquisadora da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul. Líder do Grupo de Pesquisa Turismo: Planejamento, Gestão e Desenvolvimento/PLANGEDTur. É docente do Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Regional e de Sistemas Produtivos - PPGDRS/ Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS) - Brasil. E-mail: cgrechi@uems.br

<sup>2</sup> Administradora. Bolsista CAPES. Mestranda do Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Regional e de Sistemas Produtivos - PPGDRS/ Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS) - Brasil. E-mail: biappms@hotmail.com.

**Keywords:** Culinary practices; cultural element; identity marks; border.

## INTRODUÇÃO

Dentre as cozinhas internacionais, o mundo elegeu a francesa como norteadora das demais cozinhas presentes no mundo, a culinária francesa há muitos anos é considerada a melhor cozinha, segundo Maciel (2001), tida como referência para ciência da culinária, uma identidade que foi construída ao longo do tempo dentro e fora de suas fronteiras.

A culinária, a cultura alimentar presente nas Américas está fortemente relacionada com as populações colonizadoras, as quais trouxeram consigo seus hábitos, suas necessidades, a diversidade de alimentos, de temperos de suas preferências, suas receitas preferidas e suas crenças.

No que diz respeito à culinária brasileira, está é um resultado das influências portuguesa, africana e a indígena, porém se faz necessário considerar as suas dimensões continentais, e a sua multiplicidade cultural, advinda dos imigrantes italianos, alemães, japoneses, espanhóis, árabes, sírios, dentre outros.

A culinária pode ser considerada um elemento cultural. Cada país, região tem a sua culinária própria, baseada em sua cultura local e nos ingredientes disponíveis, e os seus hábitos alimentares consistem na mais básica das necessidades humanas.

Fagliari (2005, p.4) ressalta que cada povo possui uma “culinária permeada por hábitos alimentares distintos, os quais refletem muitos aspectos da sociedade, como características geográficas, climáticas, socioeconômicas e culturais”.

Todos os povos têm sua própria cultura, que nada mais é do que os seus costumes, a forma como agem a partir de sua identidade, assim como as características do lugar em si. Segundo DaMatta (1986), um dos significativos aspectos culturais que se pode destacar é a culinária. É possível identificar um povo por aquilo que ele come.

Esta investigação justificou-se, pela frágil documentação bibliográfica própria que apresente uma discussão sobre o assunto da culinária, especificamente na região de fronteira

Ante essas constatações e a necessidade de investigação sobre a temática, perguntase: Existe relação entre a culinária, cultura e identidade na fronteira? Qual? Desta maneira, as próximas linhas tem por objetivo geral investigar qual a relação entre a culinária, cultura e a identidade na fronteira Brasil e Paraguai (Ponta Porã e Pedro Juan Caballero).

Os métodos empregados na pesquisa, incluem em um primeiro momento a leitura de materiais, os quais subsidiaram a pesquisa bibliográfica documental. Logo, os autores utilizados na revisão bibliográfica foram: Brandão(2009); DaMatta (1986); Fagliari (2005); Garofalo (2011); Gimenes (2006); Hall (2015); Maciel (2001); Montanari (2009); Sachs (2005) e outros. O que auxiliou em seguida a organização e a interpretação das informações coletadas (LAKATOS e MARCONI, 2003).

A pesquisa está alicerçada na abordagem qualitativa, que permite um entendimento acerca dos fenômenos sociais, a partir de uma realidade vivida pelas pessoas, a qual não se pode quantificar. Para Richardson (1999), busca compreender e classificar os processos dinâmicos vividos por grupos sociais

Para a composição do tecido conceitual norteador deste artigo a presente investigação foi estruturada da seguinte forma: introdução, os aspectos relacionados à culinária, cultura e identidade na fronteira Brasil e Paraguai; conclusão sobre a proposta de estudo e referências bibliográficas.

## **CULINÁRIA, CULTURA E IDENTIDADE NA FRONTEIRA BRASIL E PARAGUAI**

O capítulo a seguir inicia-se com uma breve apresentação sobre as distinções semânticas entre os termos relacionados à gastronomia e a culinária.

Segundo o dicionário infopédia da língua portuguesa (2018), gastronomia é a “arte de cozinhar” com o objetivo de proporcionar o maior prazer aos que comem; conhecimento e apreciação dos prazeres da mesa. Medeiros (2014) define como sendo uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia.

Ainda segundo a autora, a palavra “gastronomia” foi criada por *Arquéstratus*<sup>3</sup> no século IV a.C., pesquisador dos prazeres da mesa, a palavra têm sua origem do grego *gaster* (estômago) e *nomo* (lei) - as leis do estômago. O termo ganhou notoriedade no século XVIII com *Brillat-*

---

<sup>3</sup> *Arquéstrato* (em grego antigo: Ἀρχέστρατος; Gela, século IV a.C. — c. 330 a.C.) foi um poeta, gastrônomo, e provavelmente cozinheiro grego de Gela ou Siracusa, na Sicília, que viveu em meados do século IV a.C. Wikipédia (2018).

*Savarin*, tido como amante da boa mesa e apelidado como “O filósofo gourmet”, o qual dizia que a gastronomia é estilo de vida, é a diferença entre o prazer de comer e o prazer da mesa<sup>4</sup>.

A respeito da culinária, é a “arte de cozinhar” ou “conjunto de pratos característicos de determinada região”, conforme o dicionário infopédia da língua portuguesa (2018), Soares (2016, p. 480) afirma que “remete-nos para produtos-ingredientes, utensílios e técnicas culinárias.” Medeiros (2014) complementa a definição dizendo, que corresponde ao conjunto de utensílios, ingredientes característicos da região, também diz respeito à forma de preparar os alimentos, com práticas e técnicas específicas. Está associada ao dia a dia e para a cozinha caseira.

A partir deste ponto, cabe esclarecer que utilizamos neste trabalho o conceito de Culinária, uma vez que o *locus* da pesquisa envolve práticas e pratos característicos da região de fronteira, que não utilizam de maior requinte em seu preparo, justificando assim a escolha do termo.

## A CULINÁRIA – ASPECTOS HISTÓRICOS DA ALIMENTAÇÃO

A história da alimentação abrange, portanto, mais do que a história dos alimentos, de sua produção, distribuição, preparo e consumo. (CARNEIRO, 2003). Podemos iniciar o percurso histórico sobre a alimentação, destacando que a alimentação é um tema que interessa a diversas disciplinas: Antropologia - *Claude Lévi-Strauss*; Luis Câmara Cascudo; Gilberto Freyre; Maria Eunice Maciel, da Sociologia - *Claude Fischler*; Carlos Alberto Dória, da História - *Massimo Montonari*; *Jean-Louis Flandrin*, Henrique Soares Carneiro, dentre outros.

A história da humanidade está relacionada com o alimento. Deste modo Cascudo (1983, p. 26) destaca que “o homem pré-histórico era onívoro, mas o proto-histórico e o contemporâneo já não pertencem a essa classe generalizadora. Nem todos os animais e vegetais existentes na região figuram na sua cozinha”.

No início os primeiros hominídeos tinham a necessidade de mudar constantemente seu modo de vida para conseguir o seu alimento, é nesse período que o homem passa da fase de coletor de raiz e sementes para caçador de animais.

---

<sup>4</sup> Prazer de Comer - é a sensação atual e direta de uma necessidade que encontra satisfação; Prazer da Mesa - é a sensação refletida que nasce das várias circunstâncias, dos fatos, do local, das coisas e das pessoas que estão presentes à refeição. Medeiros (2014, p. 8)

A passagem do estágio de coletor para o de caçador resultou em uma grande descoberta: o fogo – meio pelo qual, passa a transformar o alimento, passou a cozinhá-los, assá-los, tornando-os mais fáceis de ingerir.

O uso frequente do fogo no ambiente doméstico modificou consideravelmente a alimentação, o ato de cozinhar, surgiu mediante a descoberta das diversas possibilidades de transformar o alimento por meio do fogo, ou seja, a comida *in natura*, crua, como as frutas, verduras, legumes e carnes provenientes da caça em pratos cozidos.

Carneiro (2005) afirma que o uso do fogo há pelo menos meio milhão de anos trouxe um novo elemento formador da produção social do alimento. As pessoas se reuniam ao redor do fogo para preparar os alimentos, conversar, contar as ocorrências do dia a dia, tornando o ato um ritual agregador. Cascudo (1983) reforça dizendo que o ato de comer é orgânico e que a inteligência humana transformou em um ato social.

Assim, podemos dizer que o ato de se alimentar para o homem é cultura, e não apenas um meio pelo qual o indivíduo satisfaz uma necessidade biológica, pois o comer tem seus modos, significados, como afirma Cascudo (1983), dentre as ações humanas consideradas naturais, o alimentar-se foi o único a receber protocolos, transformou-se em expressão de sociabilidade, ritual político, aparato de alta etiqueta. Deu-se um significado, um simbolismo de fraternidade, de início de continuidade de contatos.

## **CULINÁRIA: ENTRE O NATURAL E O CULTURAL**

A definição de cultura mais propagada na antropologia é a publicada pelo por Edward Burnett Taylor no século XIX e apesar de sua atualidade, gerações e gerações de antropólogos procuraram aprofundá-la para melhor compreender o comportamento social. *“La cultura es algo vivo, compuesta tanto por elementos heredados del pasado como por influencias exteriores adoptadas y novedades inventadas localmente. La cultura tiene funciones sociales. Una de ellas es proporcionar una estimación de sí mismo, condición indispensable para cualquier desarrollo, sea este personal o colectivo”* (Verhelst, 1994, p. 42) apud (Molano, 2007, p.72)

Assim, cabe ressaltar, que a cultura abarca tanto uma concepção ampliada quanto restrita e ambas dever ser consideradas como afirma Sachs (2005) que a cultura é um termo polissêmico.

Na alimentação humana, natureza e cultura estão intimamente ligadas, pois trata-se de uma necessidade vital, isto se deve também ao fato de que todas as informações sobre os sistemas alimentares, são considerados como sendo o resultado de processos culturais que envolvem a domesticação dos animais, a transformação e a interpretação dos fenômenos da natureza.

O alimentar-se, o simples ato de comer, envolve a seleção, a escolha, os rituais, as ideias e significados, todos os alimentos para assim serem considerados, devem ser selecionáveis, preferidos dentre os outros, selecionados e preparados ou processados pela culinária, e tudo isso é um elemento cultural, como afirmam (CANESQUI; GARCIA, 2005).

A culinária pode ser considerada um elemento cultural, cada país ou região tem a sua culinária própria, baseada em sua cultura local e nos ingredientes disponíveis, e os seus hábitos alimentares consistem na mais básica das necessidades humanas.

A culinária, a cultura alimentar presente nas Américas está fortemente relacionada com as populações colonizadoras, as quais trouxeram consigo seus hábitos, suas necessidades, a diversidade de alimentos, de temperos de suas preferências, suas receitas preferidas e suas crenças.

No que diz respeito à culinária brasileira, está é um resultado das influências portuguesa, africana e a indígena, porém se faz necessário considerar as suas dimensões continentais, e a sua multiplicidade cultural, advinda dos imigrantes italianos, alemães, japoneses, espanhóis, árabes, sírios, sírios dentre outros.

Fagliari (2005, p.4) ressalta que cada povo possui uma “culinária permeada por hábitos alimentares distintos, os quais refletem muitos aspectos da sociedade, como características geográficas, climáticas, socioeconômicas e culturais”.

No que tange à alimentação Cascudo (1983) argumenta que faz-se necessário a compreensão da cultura popular a qual faz parte da formação de moças e rapazes, pois, certos sabores estão alicerçados no ambiente familiar de regiões inteiras, os quais são considerados unânimes em se tratando de ser nutritivo ou agradável, tais valores foram consolidado através dos séculos, os quais não são modificados com a mesma facilidade que as roupas, os transportes.

Deste modo pode-se dizer que os grupos sociais, a comunidade, a sociedade são formadores de cultura. Wagner (2010) em “A invenção da cultura”, ressalta que a cultura tornou-se uma forma de falar sobre o homem e suas particularidades, evidentemente que a palavra cultura possui outras conotações como define Brandão (2009, p. 719) “culturas são panelas de barro ou de

alumínio, mas também receitas de culinária e sistemas sociais indicando como as pessoas de um grupo devem proceder quando comem”.

A respeito disso DaMatta (1986, p.56) estabelece uma distinção entre comida e alimento, em que "comida não é apenas uma substância alimentar mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere”.

Assim, entende-se que a alimentação humana está repleta de cultura e deste modo é possível pensar em hábitos alimentares como sistemas simbólicos os quais estão presentes e atuantes no estabelecimento das relações entre o homem e a natureza.

Ainda segundo DaMatta (1986), um dos significativos aspectos culturais que se pode destacar é a culinária. Pois é possível identificar um povo por aquilo que ele come, como afirma Savarin (1995, p. 15) “Dize-me o que comes e te direi quem és”.

## **A CULINÁRIA COMO IDENTIDADE**

Aperfeiçoando o conceito de Brillat-Savarin, Bessis (1995, p.10) apud Maciel (2005, p.50) assim afirma: “Dize-me o que comes e te direi qual deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te inclui.”

Assim, entende-se que a construção de identidades sociais/culturais, ora definida por Hall (2015), a identidade na concepção sociológica, preenche o espaço entre o “interior” e o “exterior”, conecta o mundo pessoal ao mundo social, pois é o resultado da internalização que as pessoas fazem dos significados e valores de determinada cultura na qual o indivíduo encontra-se inserido, deste modo transmitindo-lhes o sentimento de pertença a um espaço exterior.

Assim, elementos culturais como a comida podem ser transformados em marcas indenitárias, apropriadas e utilizadas pelos grupos sociais como símbolos de uma identidade local, como ocorre com a pizza e o macarrão que são rapidamente ligados à Itália, os *fast foods* que nos remetem aos Estados Unidos, ao arroz com feijão alimentos considerados como sendo tipicamente brasileiros, e por que não a chipa como um alimento típico que identifique a fronteira de Ponta Porã-Ms(Brasil) e Pedro Juan Caballero no Paraguai.

Deste modo quando se fala em culinária é praticamente impossível dissociá-la da cultura, uma vez que o alimento faz parte da formação do complexo processo de formação de identidade

de um povo. Para Montanari (2009, p. 11), “[...] exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo [...]”.

Mintz (2001) afirma que os alimentos são indicadores de suas próprias histórias, nessas histórias estão presentes os valores culturais, as representações das trocas das chipas<sup>5</sup> entre os familiares e os visitantes, as práticas artesanais<sup>6</sup> de preparo, todos esses elementos auxiliam a construção e a conservação dos grupos sociais.

Neste sentido, a culinária da fronteira entre Ponta Porã-MS e Pedro Juan CaballeroPY, é uma forte expressão de sua cultura. Gimenes (2006) corrobora ao dizer que a culinária típica é carregada de simbologias locais, os quais incitam o paladar de quem é de fora.

Em se tratando de sabores, quando se fala em comida é possível visualizar a existência de tradições, as quais foram e ainda são passadas de geração para geração, como a elaboração de alguns alimentos típicos da região de fronteira: a chipa e a sopa paraguaia<sup>7</sup>.

Desta maneira Hall(2015), corrobora ao dizer que a identidade é definida historicamente e é formada e transformada junto com a cultura e a sociedade. Por conseguinte, o sujeito tem uma vasta gama de identidades que ele pode assumir dependendo das condições oferecidas a ele, e isto se reforça nas palavras de Castells(2018) que entende, que para um determinado indivíduo ou ainda um ator coletivo, pode haver identidades múltiplas, no entanto essa pluralidade é fonte de tensão e contradição tanto na auto representação quanto na ação social.

## A CULINÁRIA DE FRONTEIRA

A culinária da fronteira de Ponta Porã (Brasil) e Pedro Juan Caballero (Paraguai) é composta por uma mistura de ingredientes – carnes, legumes, mandioca e milho; influências – espanhola e indígena; e técnicas de preparo – cocção, tem sua identidade própria para a cultura da culinária local, que segundo Chagas (2006, p.12), “um país com as dimensões continentais como o Brasil apresenta significativa diversidade regional, derivada não apenas de seus aspectos físicos, mas também de variadas condições históricas e de apropriação e colonização do território.”

---

<sup>5</sup> Chipa – de origem paraguaia, é parecida (mas não igual) ao pão de queijo mineiro, cujos ingredientes são: fécula de mandioca ou amido, gordura ou manteiga, anis, sal, ovos, queijo, leite.

<sup>6</sup> Práticas artesanais – utilização do Tatakua – forno de barro típico paraguaio.

<sup>7</sup> Sopa paraguaia – que não é sopa, mas uma espécie de bolo salgado que leva em sua receita ingredientes como farinha de milho, cebola, banha de porco ou manteiga, leite, queijo e ovos. (GAROFALO, 2011)

Sampaio (2012) destaca a contribuição cultural paraguaia advinda de elementos culturais espanhóis e guaranis. Junto com os espanhóis vieram o trigo, o arroz, a cana-deaçúcar, a videira, a melancia, o melão e animais domésticos os quais foram adaptados rapidamente ao nosso continente, como o gado, as ovelhas, as cabras, os cavalos e uma variedade de animais de fazenda. (GAROFALO, 2011).

Ainda segundo Garofalo (2011) os guaranis exerceram influência por meio de alimentos como a batata-doce, abóbora, amendoim, feijão, coco, palmito, a erva, peru, abacaxi ou ananá, o milho e a mandioca, estes ingredientes que dão origem à matéria prima utilizada no preparo de muitas das comidas típicas da fronteira.

### **Práticas culinárias e suas representações**

A respeito da prática culinária na fronteira, está pode ser entendida como sendo, um conjunto de aromas e sabores específicos de cultura da região, que é o resultado da interação das pessoas com o seu contexto local, envolve diferentes dimensões, como a cultura, as sensações, as emoções e as lembranças e ou memórias afetivas, despertadas tanto pelos atos de preparar como de consumir alimento (MINTZ, 2001).

Embora a prática culinária seja universal, as maneiras de fazer e de saber fazer, são diversas tendo em vista que todas as sociedades desenvolveram formas culturalmente determinadas, próprias e reconhecidas de preparo de seus alimentos como observa (MACIEL, 2001).

A prática culinária exerce papel importante na vida de cada indivíduo. De modo mais amplo, ela pode ser compreendida como um tipo de processamento para transformação do alimento ou, de outro modo, a passagem do alimento da categoria de cru para o cozido, conforme argumentam Garcia & Castro (2011).

Dentre as principais técnicas de preparo ou cocção descritas por Garofalo (2011) encontramos o *Mimói* ou fervido; *Ka`ê* ou cozido/assado no *Tatakua* uma espécie de forno de barro utilizado principalmente no preparo dos alimentos como a chipa e a sopa paraguaia; *Chryry* ou frito; *Mbichy* cozido direto sobre as chamas; *Hesy*, assado ao ar livre. Entre os utensílios utilizados temos: a cerâmica; *Olla y pavas de hierro* ou panela, chaleiras de ferro, utilizado para cozinhar os alimentos; *Ña`ẽ pyũ* ou recipiente para torrar alimentos; *Avatisoka* ou pilão; *Asador* espécie de pá

de madeira com cabo longo para levar os alimentos ao *Tatakua* – forno, para o cozimento. (Figura 1).

**Figura 1 – *Tatakua* (Forno de barro)**



Fonte: David Galeano Oliveira (<https://dgaleanolivera.wordpress.com>)

A culinária da fronteira é composta em sua maioria por alimentos que tem em seu preparo, ingredientes derivados do milho – *avati* e da mandioca - *mandió*. O milho branco ou *avati morotí*, é base para a elaboração de uma farinha de milho, utilizada preparo da sopa paraguaia, que não é sopa mais um tipo de bolo salgado, o qual pode ser cortado, ainda com o milho é possível produzir o *Locro* um tipo de sopa à base de canjica amarela, carne bovina com osso, geralmente se utiliza o puchero e cheiro verde, com o milho verde cru, têm-se a elaboração de pratos como a *Chipa guasu*, um tipo de torta salgada de milho, que pode ser cozida ao forno ou no *Tatakua*, outra forma de preparar é sobre o fogão a lenha, utilizando uma panela tampada com brasas quentes sobre a tampa, outra iguaria derivada do milho, que se pode saborear na fronteira é o *Vori Vori*, um tipo de sopa feita com bolas, bolinhas de farinha de milho, carne bovina com osso (puchero) e cheiro verde.

Com a mandioca é possível elaborar diversos pratos como nhoque de mandioca, porém os mais consumidos são os feitos com a farinha de mandioca – fécula, dentre os quais podemos citar o *Mbeju* e suas variações, em formato circular, similar à panqueca o qual acompanha o *cocido* um tipo de chá feito à base de erva-mate (*Ilex paraguariensis*), consumido nas refeições matinais e a *chipa* ou *chipá* como é chamada na língua guarani.

### A chipa: história e particularidades

Apesar dos choques iniciais entre bandeirantes e missioneiros, apesar da Guerra do Paraguai no Séc. XIX e de outros tantos conflitos, alguns maiores outros menores, as relações do dia a dia da fronteira entre o Brasil e o Paraguai, caracterizam-se por grande carga de afetividade, miscigenação, interação e solidariedade, trocando não apenas receitas culinárias, como a chipa. (SAMPAIO,2012).

A chipa ou *chipá* é um tipo de pão, semelhante ao pão de queijo mineiro, cujos ingredientes principais são: a fécula de mandioca, farinha de milho, sal, ovos, queijo, banha e anis ou erva-doce.

Registrado pela escritora Margarita Miró como “Pão Sagrado”, a qual resgata em sua pesquisa, uma variedade de 70 tipos diferentes de chipa. Garofalo (2011) destaca que a chipa ou *chipá* está presente em todas as festividades paraguaias e, especialmente em eventos religiosos como a Semana Santa, Páscoa, o dia da cruz ou *kurusu ára*, que acontece no dia 03 de Maio, e nos presépios de natal e novenas, orações, rezas. (Figura 2).

**Figura 2 – Kurusu-ára (Dia da Cruz) 03 de Maio**



Fonte: Fernando Allen Galiano (2013) - <http://www.portalguarani.com>

A inserção de ingredientes, como queijo e ovos, se deve à fusão das culturas europeia e guarani, que serviram para formar o que hoje conhecemos como gastronomia típica da fronteira. No que diz respeito ao formato das chipas, utiliza-se formas populares, religiosos e animais, como o pombo um formato bastante popular, geralmente dedicado às crianças; o jacaré com seu sentido pitoresco; o sapo para os idosos; figuras de flores ou plantas desenvolvendo nestas formas o senso artístico popular que retrata o cotidiano local (Figura 3).

**Figura 3 – Formato das chipas**



Fonte: <http://www.paraguay.com/> - <http://www.tembiuparaguay.com> (2018)

Com relação ao cozimento das chipas, têm-se diferentes formas de cozinhar/assar, sendo a mais utilizada o forno a gás, elétrico e o típico *Tatakua*, modo artesanal de se preparar a chipa, onde as fôrmas que irão ao forno são untadas e recebem folhas da bananeira, outros modos de cozimento são conhecidos, no entanto não são utilizados como o exemplo do cozimento sob as cinzas - uma forma que caiu em desuso nos dias de hoje.

Dentre as variedades que são encontradas, as mais consumidas depois da tradicional, são a mestiça com fubá e amido de mandioca, a *chipá so´o*, chipa de carne, *chipá rora* com o farelo de milho, de *manduví* – amendoim, *chipá piru*, crocante, chipa frita e a chipa em formato circular.

Outro elemento bastante presente em relação à chipa é que as famílias na fronteira, em época de Semana Santa, saem para fazer visitas, conversar, e ocorre as trocas entre famílias, das chipas preparadas.

## CONCLUSÃO

A história da humanidade está relacionada ao alimento, o ato de alimentar-se para o homem está relacionado à cultura, pois este foi o único ato a receber protocolo. Assim deuse um significado, um simbolismo. Entende-se que pode ser considerada como elemento da cultura, pois cada região tem a sua própria.

A culinária, a cultura alimentar presente na fronteira está fortemente relacionada com os seus colonizadores (espanhóis) e habitantes originais (indígenas), sendo que os primeiros trouxeram consigo seus hábitos, a diversidade de alimentos, temperos, receitas e suas crenças, mesclando com aquelas que aqui já existiam. Este trabalho objetivou investigar a relação entre a culinária, a cultura e a identidade na fronteira Brasil e Paraguai (Ponta Porã/MS e Pedro Juan Caballero-PY).

Neste sentido DaMatta (1986) destaca a possibilidade de identificação de um povo por meio daquilo que se come, o que se justifica nas palavras de Savarin(1995) que a comida fala muito sobre nós.

Deste modo, percebeu-se que a culinária da região de fronteira, é essencial para entender os costumes de um povo, que é capaz de revelar a cultura e representar os indivíduos atribuindo-lhes o senso de pertencimento.

As referências a respeito da culinária na fronteira, revelam ingredientes disponíveis na região como a mandioca e o milho matéria-prima principal dos pratos elaborados como a Sopa, a Chipa, o *Vori Vori*, o *Mbeju*, a *Chipa Guasu*, o *Locro*, o modo de fazer assado ou frito, cozido ou cru, e até mesmo os utensílios usados no preparo a exemplo do *Tatakua*.

A literatura demonstra que ao estudarmos a culinária de uma região, desvenda-se muito da identidade da local, seus hábitos, jeito de viver, aspectos históricos e culturais, transformações que ocorrem no tempo e influencias de outras culturas.

Deste modo conclui-se que a é impossível separar a culinária da cultura, uma vez que o alimento faz parte da formação de identidade de um povo, que a relação entre esses elementos, contribui na criação de identidade territorial, que vai para além das fronteiras da mesa, a qual influencia e é influenciada pelo modo de vida da região, gera emprego e renda, desenvolve e fortalece setores ligados indiretamente a: agricultura familiar, como o turismo que atrai visitantes oriundos de outras regiões que buscam o conhecimento daquele modo de vida e tipo de alimentação única e peculiar, a hotelaria, a indústria e o comércio, promovendo assim o bem-estar social.

Enfim, a culinária que identifica um povo vai além da própria arte de cozinhar, de saber preparar os alimentos, de quantidade e disposição na mesa, que ao longo da história foram evoluindo com a diversidade de pratos que se pode encontrar, para tornarem-se parte da cultura de cada indivíduo atribuindo-lhes senso de pertença.

## REFERÊNCIAS

BRANDÃO, Carlos. Vocação de criar: anotações sobre a cultura e as culturas populares. In: **Cadernos de Pesquisa**. [online]. 2009, vol.39, n.138, pp.715-746. ISSN 0100-1574. Disponível em <<http://dx.doi.org/10.1590/S0100-15742009000300003>> Acesso em 13 Jul. 2018.

CANESQUI, Ana Maria.; GARCIA, Rosa Wanda Diez., Orgs. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. Antropologia e Saúde collection. ISBN 857541-055-5. Available from SciELO Books Disponível em <<http://books.scielo.org>> Acesso em 03 Abr. 2018.

CARNEIRO, Henrique Soares. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimenta o. In: **História: Questões & Debates**, Curitiba, n  42, p. 71-80, Editora UFPR, 2005. Disponível em <<https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4640/3800>> Acesso em 13 Abr. 2018.

\_\_\_\_\_. **Comida e sociedade: uma história da alimenta o**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CASCUDO, Luís da Camara. **História da alimenta o no Brasil**. São Paulo: Itatiaia, 1983.

CULINÁRIA. In.: Dicionário infopédia da Língua Portuguesa. Porto: Porto Editora, 2018. Disponível em <<https://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa/culinária>>. Acesso em 20 Jun. 2018.

CHAGAS, C. **Estilo Brasileiro de Comer**, Dia Mundial da Alimenta o- Agricultura e Diálogo Intercultural.2006. Disponível em <<https://pt.slideshare.net/comidamateira/estilobrasileiro-de-comer>> Acesso em 05 Ago. 2018.

DAMATTA, R. O. **Que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e Alimenta o: Análises introdutórias**. São Paulo: Ed. Roca, 2005.

GARCIA, R. W. D., & CASTRO, I. R. R. de. (2011). A culinária como objeto de estudo e de interven o no campo da Alimenta o e Nutri o. **Ciência & saúde Coletiva**, v.16 n  1, p. 91-98. Disponível em <[http://www.producao.usp.br/bitstream/handle/BDPI/7443/art\\_DIEZ-](http://www.producao.usp.br/bitstream/handle/BDPI/7443/art_DIEZ-)

GARCIA\_A\_culinaria\_como\_objeto\_de\_estudo\_e\_2011.pdf?sequence=1> Acesso em 06 Ago. 2018.

GAROFALO, Sarita. **Cocina paraguaya**: tradicional y contemporânea. Asunción: Comisión Nacional del Bicentenario, 2011.

GASTRONOMIA. In: Dicionário infopédia da Língua Portuguesa. Porto: Porto Editora, 2018. Disponível em:<  
<https://www.infopedia.pt/dicionarios/linguaportuguesa/gastronomia>>. Acesso em 20 Jun. 2018.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. In: Trabalho apresentado ao GT 3 “**Gastronomia y desarrollo local**” do IV **Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL** – Caxias do Sul, 7 a 8 de julho de 2006.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: Lamparina, 2015.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? In: **Horizontes Antropológicos** [online]. 2001, vol.7, n.16, pp.145-156. ISSN 0104-7183. Disponível em <<http://dx.doi.org/10.1590/S010471832001000200008>> Acesso em Abr. 2018. \_\_\_\_\_. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria. GARCIA, Rosa Wanda Diez, (Orgs.) **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. Antropologia e Saúde collection. ISBN 857541-055-5. Available from SciELO Books Disponível em: <<http://books.scielo.org>> Acesso em 03 Abr. 2018.

MEDEIROS, Symonne de Albuquerque. **Introdução a Gastronomia**. Disponível em <https://sisacad.educacao.pe.gov.br/bibliotecavirtual/bibliotecavirtual/texto/CadernodeRBIntroducaoGastronomiaRDDI.pdf> Acesso em 20 Jun. 2018.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. Rev. bras. Ci. Soc. [online], 2001, vol.16, n.47, pp. 31-42. Disponível em <  
<http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7718>> Acesso em 13 Abr. 2018.

MOLANO L., Olga Lucía. *Identidad cultural un concepto que evoluciona*. **Revista Opera**, n. 7, MAY 2007, pp. 69-84 Universidad Externado de Colombia Bogotá, Colombia. Disponível em: <  
<http://www.redalyc.org/pdf/675/67500705.pdf>> Acesso em 01 Dez. 2017.

MONTANARI, M. **O mundo na cozinha**: história, identidade, trocas. São Paulo: Senac, 2009.

SACHS, Ignacy. **Desenvolvimento e Cultura**. Desenvolvimento da Cultura. Cultura do Desenvolvimento. O&S - v.12 - n.33 - Abril/Junho – 2005

SAMPAIO, Iracema. **Cheiros & Sabores: de Mato Grosso do Sul**. Campo Grande: Alvorada, 2012.

SOARES, Carmen. Cozinha simples, mesa farta: os requintes da gastronomia mediterrânea grega antiga (Arquéstrato, séc. IV a. C.) In: **Patrimónios Alimentares de Aquém e AlémMar**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra/Annablume, 2016.

WAGNER, Roy. **A invenção da cultura**. São Paulo, Cosac Naify, 2010.

WIKIPÉDIA. [Arquéstrato](https://pt.wikipedia.org/wiki/Arqu%C3%A9strato). Disponível em <  
<https://pt.wikipedia.org/wiki/Arqu%C3%A9strato>>. Acesso em 20 Jun. 2018