

## GASTRONOMIA SUL-MATO-GROSSENSE: Características e influências

Inês M. Oliveira<sup>1</sup>; Lucimar da Silva Oliveira Magalhães<sup>1</sup>; Sabrina Macedo de Souza<sup>2\*</sup>

<sup>1</sup> Graduanda em Tecnologia em Gastronomia, Faculdades Integradas de Três Lagoas – FITL/AEMS; <sup>2</sup> Nutricionista, Esp. em Nutrição Clínica Funcional – Faculdade de Medicina de Rio Preto; docente das Faculdades Integradas de Três Lagoas – FITL/AEMS

\* autor correspondente: sabrinaedu.macedo@gmail.com

### RESUMO

O principal ponto de destaque da pesquisa apresentada é demonstrar a variedade de pratos regionais e o quanto a cultura culinária é rica devido a miscigenação. Para o alcance do objetivo geral, optamos pelo método da revisão de literatura. O levantamento bibliográfico foi realizado através de livros disponibilizados pela biblioteca da faculdade AEMS localizada no município de Três Lagoas-MS. Para o levantamento dos artigos, utilizamos as palavras-chave "gastronomia", "culinária sul-mato-grossense" e "cultura regional sul-mato-grossense". Os critérios utilizados para a seleção da amostra foram: artigos publicados em periódicos nacionais; artigos que abordem a temática. Os artigos encontrados foram numerados conforme a adequação à temática abordada no trabalho, e os dados foram analisados, e transcritos de forma didática aos leitores, fazendo com que mais pessoas possam ter acesso à pesquisa de grande relevância como o exposto nesse trabalho. O estado de Mato Grosso do Sul é um relevante destino do turismo brasileiro, exercendo importância através de suas belezas naturais, sobretudo do Pantanal e da Serra da Bodoquena, onde estão localizados os municípios de Corumbá e Bonito, respectivamente. Através da pesquisa apresentada ficou evidente que mais pesquisas gastronômicas devem ser realizadas devido a imensa riqueza de conteúdo, porém escassez de materiais que contribuem para o conhecimento de pessoas de outras culturas que não tem acesso ao estado possam conhecer a cultura gastronômica local, assim contribuindo também para o desenvolvimento da região.

**PALAVRAS-CHAVE:** gastronomia; cultura sul-mato-grossense; culinária regional sul-mato-grossense.

### 1 INTRODUÇÃO

Se considerarmos a alimentação como parte cultural, pode-se dizer que ao mesmo tempo que a alimentação possibilita a ascensão a uma classe social, ela atua como um fator de diferenciação, pois além das características físicas há também os valores simbólicos relacionados a ele. A gastronomia serve também para evidenciar poder, competência, prestígio, etc.

A identidade regional é comunicada através de sua gastronomia, pois reflete suas preferências. Sendo assim vai se construindo uma culinária étnica que é utilizada muitas vezes pelo turismo. O turismo tem efeito direto e indireto na economia de uma localidade (LONG, 2018).

Vale ressaltar que comer é um ato que raramente se faz sozinho, geralmente são atos sociais, ou seja, lugar de interação também. As bebidas também exercem essa função social, tal como aquele cafezinho com as amigas, ou o próprio tereré que é famoso na região por proporcionar frescor aos dias quentes da região de Mato Grosso do Sul (BARBOSA, 2005).

O estado de Mato Grosso do Sul é um relevante destino do turismo brasileiro, exercendo importância através de suas belezas naturais, sobretudo do Pantanal e da Serra da Bodoquena, onde estão localizados os municípios de Corumbá e Bonito, respectivamente (MARIANI et al., 2011).

O principal ponto de destaque da

pesquisa apresentada é demonstrar a variedade de pratos regionais e o quanto a cultura culinária é rica devido a miscigenação.

Para o alcance do objetivo geral, optamos pelo método da revisão de literatura. O levantamento bibliográfico foi realizado através de livros disponibilizados pela biblioteca da faculdade AEMS localizada no município de Três Lagoas-MS.

Para o levantamento dos artigos, utilizou-se as palavras-chave gastronomia, culinária sul-mato-grossense e cultura regional sul-mato-grossense. Os critérios utilizados para a seleção da amostra foram: artigos publicados em periódicos nacionais; artigos que abordem a temática.

Os artigos encontrados foram numerados conforme a adequação à temática abordada no trabalho, e os dados foram analisados, e transcritos de forma didática aos leitores, fazendo com que mais pessoas possam ter acesso à pesquisa de grande relevância como o exposto nesse trabalho.

## **2 CULINÁRIA SUL-MATO-GROSSENSE E SUAS NUANCES**

A alimentação cumpre uma função biológica por fornecer ao corpo substâncias indispensáveis ao organismo. Através dos alimentos podemos incorporar elementos que nutrem o corpo se fazendo necessário para a melhora do desempenho das atividades que o homem realiza. Levando em consideração os fatores biológicos e as necessidades básicas fazem-se necessário uma dieta bem equilibrada que contemple a ampla gama de alimentos disponíveis (SCHLUTER, 2003).

Como podemos observar, com base no processo histórico, a gastronomia passou a ser objeto de estudo, englobando fatores sociais, culturais, econômicos, políticos, tecnológicos, nutricionais, antropológicos dentre outros (SANTOS, 2018).

No entanto, o alimento não é um

simples objeto nutritivo que permite saciar a fome, mas algo que tem um significado simbólico em uma determinada sociedade. Partindo desse ponto temos elementos similares, distintas culturas preparam sua alimentação de inúmeras formas. Essa variedade de formas de preparo está relacionada com seus valores culturais e códigos sociais no qual o indivíduo se insere (MULLER et al., 2010).

Vale lembrar que muitas sociedades incorporam a sua dieta alimentos baseados em sua religião. Alguns cristãos de uma denominação não ingerem café (testemunhas de Jeová) ou privam-se do consumo de carne às sextas-feiras, ou períodos relacionados a suas crenças. No caso da comunidade judaica as regras alimentares são severas. No Islã a alimentação é considerada um ato de devoção (SOUZA, 2014).

As sociedades tradicionais foram aprendendo, através do tempo, a prolongar o consumo de produtos sazonais mediante técnicas de elaboração como conservas, dentre outros aspectos relacionados ao processo de armazenamento (AZEVEDO, 2017).

A comida não é meramente uma substância alimentícia, mas sim um modo de vida, um estilo único. Desse modo o ato de comer define não só o alimento em si, mas também a pessoa que ingere. Fritando também que o ato de comer cristaliza estados emocionais e identidades culturais, um dos maiores exemplos dessa fala é sobre a feijoada ser reconhecida como um emblema da identidade nacional. Quando falamos sobre a gastronomia nordestina, inúmeras opções vem a mente, devido as influências europeias, africanas e indígena da região se esmerou e adquiriu seu próprio sabor (SCHLUTER, 2003).

A gastronomia nordestina é basicamente um conjunto de frutos do mar, nada de especial, mas a forma que eles foram adequados aos seus modos de vida é que lhes dão identidade, por exemplo não há quem não vá a Bahia e não

coma um acarajé com vatapá, ou qualquer outra cidade da região e deixar de tomar os sucos como cajá, graviola, caju, entre outros (SCHLUTER, 2003).

Quando partimos para o centro-oeste do país e nos deparamos a gastronomia sul-mato-grossense devemos dizer que muito além do arroz carreteiro, da sopa paraguaia e do sobá dos japoneses na Feira Central, Mato Grosso do Sul possui em sua história uma culinária muito rica e cheia de heranças das fronteiras com as quais dividimos nosso território. Muitos pratos são pouco conhecidos do grande público, e podem ser facilmente preparados em casa, na ausência de restaurantes mais regionais (FREIXA, 2013).

A paisagem do centro-oeste se divide em dois grandes cenários, o pantanal e o cerrado. Assim também é a sua culinária regional, que tem bem delimitada a cozinha pantaneira (do Mato Grosso e Mato Grosso do Sul) e do cerrado (Goiânia). Índios, portugueses, espanhóis, afrodescendentes, além de paulistas, mineiros e sulistas, compõem a formação étnica da região com múltiplas heranças. Dos índios, a gastronomia herdou o uso da mandioca, peixe, palmito, do óleo do urucum, do gosto pelo milho, com os índios paiaguás, surge o peixe pantaneiro com mandioca e banana, além de bebidas, como o xibé (mistura de farinha de mandioca, água e mel), o vício do guaraná ralado, importado dos índios maués da Amazônia (PROENÇA, 1992).

O estado de Mato Grosso do Sul exerce uma importante influência sobre os alimentos naturais muito apreciados pelos turistas, sobretudo do Pantanal e Serra da Bodoquena, onde estão localizados os municípios de Corumbá e Bonito.

### **3 HERANÇAS GASTRONÔMICAS E SUA IMPORTÂNCIA PARA O DESENVOLVIMENTO DE MATO GROSSO DO SUL**

O pantanal Mato-grossense situa-se

a maior parte no estado de Mato Grosso do Sul e é considerado Patrimônio Natural da Humanidade. Podemos ver uma variedade de peixes, pássaros, criação de gado. Com tanta água, o cardápio regional só poderia ter muitos peixes de sabores marcantes. Entre os pratos mais apreciados estão o piraputanga frito e matrinxã recheado com farofa, o ventrecha (costela) de pacu frito. O peixe pintado também é feito de variadas formas, em mojica (ensopado com mandioca) frito ao urucum, à pantaneira (ensopado com banana da terra, mandioca e é servido na telha). A banana está sempre presente seja na farofa ou frita (GARCIA, 2014).

Da região de Cuiabá, incluindo Poconé e Livramento herdou-se o guaraná ralado, o licor de pequi (*Caryocar brasiliense*, fruta nativa do cerrado), o “furrundu” (doce de mamão verde com rapadura), o pacu assado, frito ou ensopado, “o bolo de arroz”, a “Maria Izabel” (carne seca com arroz), paçoca de carne seca (carne seca socada no pilão) (PROENÇA, 1992).

Vale ressaltar a influência Paraguaia e Boliviana devido suas fronteiras. Do Paraguai a maior herança é sem dúvida a chipa (pão de queijo em formato de ferradura) e a sopa paraguaia, que na verdade é uma torta de milho com algumas especiarias. Da Bolívia, temos de herança as saltenhas (tipo de empanadas recheadas de carne) (FREIXA, 2013).

Como a atividade pecuária é uma das mais lucrativas do estado e da influência gaúcha, o hábito de comer carne também é presente. Assim, como o arroz carreteiro feito com charque (típico do Sul), que sempre é acompanhado de uma porção de mandioca cozida e outras guarnições. Outro prato muito conhecido e que teve herança o povo sulista foi o guisado pantaneiro, que leva carne-seca desfiada e mandioca batida (SANTANA, 2019).

De sobremesa, furrundu (doce de mamão verde ralado, rapadura, gengibre, cravo e canela). Não se pode deixar de

relacionar o hábito de tomar tereré (espécie de chimarrão servido com água gelada na guampa), nota-se a adequação ao ambiente pela região ser quente e a água ser gelada, e não quente como fazem no Sul (FREIXA, 2013).

O uso desses pratos e da cultura gastronômica étnica no turismo faz com que se adquira maior importância para promover um destino e assim captar correntes turísticas, trazendo desenvolvimento local. Com o objetivo de potencializar o atrativo das diferentes gastronomias locais, criou-se em diferentes localidades, uma rota que compreende lugares onde a gastronomia tem características similares (LONG, 2018).

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A gastronomia é fruto do homem, um ser inteligente dotado de inteligência e capacidade de viver em sociedade, devido a essas características podemos ver facilmente como recebemos influências de todas as culturas e devido a globalização isso se acentuou mais.

Com os índios conhecemos a utilização das raízes, dos cereais e uma infinidade de frutos, peixes e animais. Portanto, a contribuição indígena para a culinária sul-mato-grossense foi de grande valia.

Através da pesquisa apresentada ficou evidente que mais pesquisas gastronômicas devem ser realizadas devido a imensa riqueza de conteúdo, porém escassez de materiais que contribuem para o conhecimento de pessoas de outras culturas que não tem acesso ao estado possam conhecer a cultura gastronômica local, assim contribuindo também para o desenvolvimento da região.

#### REFERÊNCIAS

AZEVEDO, E. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. *Sociologias*, vol. 19 – no. 44, Porto Alegre, jan./abr. 2017. Disponível em

<[https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1517-45222017000100276](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1517-45222017000100276)>. Acesso em 10 Jul 2020.

BARBOSA, F. F. O turismo como um fator de desenvolvimento local e/ ou regional. *Caminhos de Geografia*, v. 10, n. 14, p. 107-114, fev., 2005.

FREIXA, Dolores. *Gastronomia no Brasil e no Mundo*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013.

GARCIA, N. B. *Culinárias híbridas em Cuiabá: relações interculturais na cidade contemporânea*. 115 fls. (Dissertação). Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá-MT, 2014.

LEITE, L. *Gastronomia corumbaense, características e aspectos históricos*. [S.l.: s.n.]. SIMPAN/2004. Disponível em: <<https://www.cpap.embrapa.br/agenzia/simpan/sumario/artigos/aspercitos/pdf/socio/316SC-Leite-OKVisto.pdf>>. Acesso em 29 Jul 2020.

LONG, L. M. Política cultural no turismo gastronômico com alimentos étnicos. *Rev. Adm. Empres.* Vol. 58 n. 3, São Paulo, maio/jun. 2018. Disponível em <[https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0034-75902018000300316&script=sci\\_arttext&lng=pt](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0034-75902018000300316&script=sci_arttext&lng=pt)>. Acesso em: 10 jun. 2020.

MARIANI, M. A. P. et al. Carne ovina, turismo e desenvolvimento local: potencialidades para o Mato Grosso do Sul. *Interações (Campo Grande)* vol.12 no. 1. Campo Grande, jan./jul. 2011. Disponível em <[https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1518-70122011000100004&script=sci\\_arttext](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1518-70122011000100004&script=sci_arttext)>. Acesso em: 05 ago. 2020.

MULLER, S. G. et al. Alimentação e cultura: Preservação da gastronomia tradicional. *Anais do VI Seminário de Pesquisa*

em Turismo do Mercosul. Saberes e fazeres no turismo: Interfaces. Universidade de Caxias do Sul. 16 fls. 2010.

PROENÇA, A. C. Pantanal: Gente, tradição e história. 1.ed. Campo Grande: UFMS, 1992.

SANTANA, A. B. C. No caminho do sabor e da cultura - transmissão geracional de receitas típicas baianas. 116 fls. (Dissertação). Universidade Católica de Salvador, Salvador-BA, 2019.

SANTOS, D. M. História da gastronomia mundial. Indaial: UNIASSELVI, 2018.

SCHLUTER, R. Gastronomia e turismo. Turismo em Análise, v. 15, n. 1, p. 125-134, São Paulo: Aleph, 2003.

SOUZA, P. R. Culinárias híbridas em Cuiabá: relações interculturais na cidade contemporânea. 181 fls. (Dissertação). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo/PUC, São Paulo, 2014.