

## **Hibridações gastronômicas em Cuiabá: um estudo da cidade contemporânea e suas relações interculturais<sup>1</sup>**

*GARCIA, Naiza Brito*

Graduada em Comunicação Social (Publicidade e Propaganda) e aluna do Mestrado em Estudos de Cultura Contemporânea na Universidade Federal de Mato Grosso (ECCO-UFMT), na linha de pesquisa em Epistemes Contemporâneas. E-mail: [naizagarcia@gmail.com](mailto:naizagarcia@gmail.com).

*MARTINS, Fernando Gil Paiva*

Graduado em Comunicação Social (Jornalismo) e aluno do Mestrado em Estudos de Cultura Contemporânea na Universidade Federal de Mato Grosso (ECCO-UFMT), na linha de pesquisa em Comunicação e Mediações Culturais. Membro do Núcleo de Estudos do Contemporâneo (NEC-UFMT), Cuiabá, Mato Grosso, Brasil. E-mail: [nandopaiva2@hotmail.com](mailto:nandopaiva2@hotmail.com).

*GUSHIKEN, Yuji*

Doutor em Comunicação e Cultura pela UFRJ e professor do Departamento de Comunicação Social e do Mestrado em Estudos de Cultura Contemporânea da Universidade Federal de Mato Grosso (ECCO-UFMT). Coordenador da Linha de Pesquisa em Comunicação e Mediações Culturais e líder do Núcleo de Estudos do Contemporâneo (NEC-UFMT), na cidade de Cuiabá, Mato Grosso, Brasil. E-mail: [yug@uol.com.br](mailto:yug@uol.com.br).

### **Resumo**

Este artigo tem como ponto de partida a discussão do aspecto da cidade contemporânea do ponto de vista da diferença e da interculturalidade como base para suas transformações. Considerando os fluxos migratórios ocorridos no século XIX e XX que Cuiabá se desenvolveu, encontram-se, na cidade, diversas manifestações que englobam a diferença como um fator que enriquece a formação dos territórios de sociabilidade. Para enredar essa discussão entre os autores que tratam da cultura e das dinâmicas das relações interculturais como Canclini, Canevacci e Beck, utilizam-se alguns pratos típicos que podem ser considerados produtos híbridos entre local, regional, nacional e internacional como a pizza pantaneira, a lasanha de pintado e a moqueca de jacaré que exemplificam o pensar cosmopolita e uma gastronomia que expressa uma das realidades da cidade.

**Palavras-chave:** cidade; gastronomia; hibridismo.

### **Abstract**

This article has, as a starter, the discussion of the aspects of the contemporary city when it is taken by the side of difference and interculturality as a basis for its transformations. Considering the migratory fluxes occurred in the twentieth and twenty-first centuries, in which Cuiabá has had developments, we can find, in this city, diverse manifestations that encompass the difference as a factor that enriches the generation of territories of sociability.

---

<sup>1</sup> Artigo apresentado ao I Congresso Internacional Interdisciplinar em Ciências Sociais e Humanidades – CONINTER, organizado pela Universidade Federal Fluminense (UFF), em Niterói RJ, entre os dias 3 e 5 de setembro de 2012.

To embrace this discussion among authors that study cultures and dynamics of intercultural relationships as Canclini, Canevacci and Beck, there have been used some typical dishes that could be considered hybrids between local, regional, national and international like the Pantanal pizza, the “pintado” fish (a leather skin one) lasagna and the alligator “moqueca” (similar to a stew) that exemplify the way of cosmopolitan thinking and a gastronomy that expresses one of the existing realities in the city.

**Keywords:** city; gastronomy; hybridism.

## Introdução

Em uma palestra realizada pelo TED – *Ideas Worth Spreading*<sup>2</sup>, a escritora nigeriana Chimamanda Adiche falou sobre o perigo das histórias únicas e de como um único olhar sobre uma pessoa, um povo ou uma cultura é limitador e gera estereótipos difíceis de serem superados. Para Chimamanda, o problema com os estereótipos não é eles serem mentiras, mas serem incompletos. Eles fazem uma história tornar-se a única história.

Qual cuiabano nunca escutou perguntas de pessoas de outras regiões do país, entre a ingenuidade e a má-fé, se em Cuiabá, nas ruas da cidade, junto com as pessoas, andam também jacarés e onças? Também muito já se ouviu que o cuiabano é preguiçoso e não gosta de trabalhar. Muito já se julgou, no mais pleno senso comum, que o português falado em Cuiabá é “errado”. No mesmo senso comum se insiste na visão de que quando produtos ou serviços demoram a chegar a Cuiabá é como se fosse da natureza da cidade esperar por mais tempo, como se nessas esperas não houvesse interesses econômicos e políticos contrários à modernização da cidade. Ou que pra cá só vinham degredados e marginais de outras regiões do país. Ou que Cuiabá é apenas uma cidade tradicional, onde o contemporâneo tarda por chegar pela própria caracterização histórica da cidade.

É assim que nasce uma história única, que tem lá seus vigores quando sugere uma identidade forte, mas que produz outros problemas quando uma ou outra narrativa se torna hegemônica e, principalmente, quando insiste em ter uma carga pejorativa na marcação histórica da experiência urbana. Ao acreditar em histórias únicas, assume-se o risco de um desentendimento crítico e limitado.

Chimamanda termina seu discurso com o pensamento: “Quando rejeitamos a história única, quando nos apercebemos que nunca há uma história única sobre nenhum lugar, reconquistamos uma espécie de paraíso.” Por isso, recusando essa história única sobre a

---

<sup>2</sup> Vídeo palestra: [http://www.ted.com/talks/lang/pt-br/chimamanda\\_adichie\\_the\\_danger\\_of\\_a\\_single\\_story.html](http://www.ted.com/talks/lang/pt-br/chimamanda_adichie_the_danger_of_a_single_story.html)  
Acessado em: 15/07/2012 às 21:25

cidade, este artigo propõe pensar a cidade contemporânea a partir das múltiplas histórias que se desenvolveram e se desenvolvem em Cuiabá.

Historicamente, a cidade de Cuiabá recebeu, do século XIX em diante, levas de imigrantes estrangeiros: italianos, alemães, paraguaios, bolivianos, japoneses, entre outros grupos que, com as matrizes indígena, portuguesa e africana, constituíram a caracterização etnicamente mestiça da população da capital de Mato Grosso.

A formação da população cuiabana, ao longo do século XX, portanto, tem se caracterizado pela experiência dos processos interculturais, embora a concentração da vida socioeconômica e política do estado nacional brasileiro tenha se dado enfaticamente no litoral.

Em Cuiabá e demais cidades contemporâneas, esse convívio com a diferença, ou essa luta contra a uniformidade, é intensificado na medida em que a circulação de pessoas é facilitada física e virtualmente.

Para Canclini, a cultura é pensada como um conjunto de processos nos quais os grupos expressam imaginariamente o social e estruturam as relações com outros grupos, marcando suas diferenças. Desse modo, essas relações culturais implicam pensar o sentido de lugar em um mundo, onde o local e o global são suplementares. Portanto, as cidades e suas rotinas, ainda que permeadas de imprevisibilidade, compreendem a multiplicidade de hábitos, costumes e gostos, tornando o espaço urbano inclinado às experiências das relações interculturais.

Por isso, o que importa saber e discutir, mais do que o surgimento dessas misturas, mesclas e/ou hibridações, é o reconhecimento das diferenças, a percepção e a reflexão das misturas culturais e a produção de subjetividades a partir delas.

A partir desta configuração, este artigo visa, por meio de uma pesquisa bibliográfica de autores que estudam o contemporâneo, a cultura e o hibridismo por Canclini e as relações interculturais por Massimo Canevacci e Ulrich Beck, descrever uma imagem da cidade de Cuiabá como uma constante atualização da diferença.

Parte-se da imagem de uma Cuiabá miscigenada de etnias para compreender como essa convivência resultou em um variado livro de receitas. Essa interação é compartilhada não só em feiras e restaurantes presentes nos bairros da região que incorporam, em seus menus, pratos típicos de diferentes países, como também pelas “hibridações gastronômicas”, tornando a culinária um modelo de miscigenação e a cidade uma plataforma para diversas experimentações culturais.

Para exemplificar tais exposições, este artigo toma como referência a culinária cuiabana entendida por tais processos desde o século anterior aos dias de hoje. A gastronomia

se apresenta, portanto, como uma ferramenta para compreender as dinâmicas de relações interculturais.

Como etapas de desenvolvimento, esse artigo tem como ponto de partida a discussão do aspecto da cidade contemporânea do ponto de vista da diferença e da interculturalidade como base para essas transformações. Em seguida, a escritura desse livro de receitas, parte-se dos processos imigratórios ocorridos no século XIX e XX onde a convivência com o estrangeiro começa a despontar uma culinária cada vez mais variada.

Para enredar a discussão, utiliza-se de alguns pratos típicos considerados híbridos entre local, regional, nacional e internacional: a) a pizza pantaneira – massa, cuja origem desponta da Itália, com recheio regional de carne seca, banana da terra, queijo, pimentão e cebolinha; b) lasanha de pintado – prato de origem italiana que utiliza o recheio de presunto e queijo como massa e o peixe Pintado que é típico da região de Cuiabá e Mato Grosso, como recheio; e c) moqueca de jacaré, que toma um prato tipicamente do litoral cujos ingredientes principais são peixes de água salgada, como o cação, e frutos do mar como o camarão, retira a carne litorânea e insere a carne de jacaré para reconstruir uma experiência de sabores do mar ao rio, do mar com o rio.

Desse modo, percebem-se, em Cuiabá, diversas manifestações que aceitam e englobam essas relações entre as diferenças, não pensadas como contradições ou contra tradições, mas como um fator que enriquece a formação dos territórios de sociabilidades. A ideia de um viver multicultural ou cosmopolita não apenas paira por esse universo da diferença e do estrangeiro que é bem recebido pelo local, como se torna ferramenta de um pensar consciente da diferença. O objeto de estudo torna-se, com isso, não a cultura em si, mas a dimensão cultural ou os processos de hibridação seja nas vivências e convivências, em práticas econômicas e políticas e, por fim, na gastronomia.

Essa combinação de práticas culturais cria novas possibilidades e produz novos sentidos. Considerando o contexto urbano como pano de fundo desse artigo, uma vez que as cidades contemporâneas oferecem o contato com a heterogeneidade, essas possibilidades só tendem a se multiplicar.

## **1. Hibridação e interculturalidade na cidade**

A partir da segunda metade do século XX, a cidade torna-se um campo interdisciplinar de pesquisa na medida em que suas vivências permitem múltiplas mudanças. A cidade contemporânea, como consequência, passa a ser permeada por questões de diversidade e

coexistência das diferenças e entendida como um ambiente propício para experiências de multiculturalismo e interculturalidade.

Hoje, trazer a discussão das cidades para a realidade das experiências do múltiplo, da diversidade e da coexistência implica ir em direção a uma compreensão da política das diferenças. Como descreve Maffesoli (2006, p.152), nas megalópoles contemporâneas, o caldeamento e a miscigenação são tão intensos que fica impossível negar o diferente e o estranho. A cidade se traduz pela produção excessiva de informações e de novas condições de subjetividade e, por fazer parte desse sistema da comunicação, possibilita apreender a cultura enquanto luta contra a uniformidade no espaço urbano (APPADURAI, 1996).

Pode-se definir cultura como o “conjunto dos processos sociais de significação ou, de um modo mais complexo, (...) o conjunto de processos sociais de produção, circulação e consumo da significação na vida social” (CANCLINI, 2005, p. 41). O que deve ser ressaltado nessa definição é a indicação de que a cultura não decorre da herança biológica do homem, mas de capacidades desenvolvidas com o convívio social.

Nas cidades contemporâneas, que passam pela experiência da metropolização neste início de século XXI, esse convívio com a diferença, ou essa luta contra a uniformidade, é intensificado na medida em que a circulação de pessoas é facilitada física e virtualmente. Não apenas as pessoas, mas as subjetividades e a informação permitem que esse encontro diverso seja tanto produzido de dentro para fora, na medida em que a diversidade local se reinventa, quanto de fora para dentro, no âmbito da comunicação global e das trocas e fluxos como parte e prática de uma cidade dita contemporânea.

Essa circulação de pessoas e informações produz um fluxo de interferências nos lugares por onde circulam e, ao mesmo tempo em que produzimos interferências onde circulamos, esses lugares interferem na subjetividade de cada um de nós. A cultura, então, compreende-se como algo dinâmico que se transforma e se reconfigura constantemente de acordo com a convivência com outras culturas.

Para Canclini (2005), a cultura é pensada como um conjunto de processos nos quais os grupos expressam imaginariamente o social e estruturam as relações com outros grupos, marcando suas diferenças.

Desse modo, essas relações culturais implicam pensar o sentido de lugar em um mundo, onde o local e o global são suplementares. Portanto, as cidades e suas rotinas, ainda que permeadas de imprevisibilidade, compreendem a multiplicidade de hábitos, costumes e gostos, tornando o espaço urbano inclinado às experiências das relações interculturais.

Emergem nesse palco diversos cenários que representam aquilo que a cidade polifônica quer dizer, ou tudo aquilo que ela “é”. Esses cenários são compostos pelo que Canclini chama de hibridação. O autor prefere chamar essa nova situação intercultural de hibridação em vez de sincretismo ou mestiçagem, “porque abrange diversas mesclas interculturais - não apenas raciais, às quais costuma limitar-se o termo ‘mestiçagem’ - e porque permite incluir as formas modernas de hibridação, melhor do que ‘sincretismo’, fórmula que se refere quase sempre a fusões religiosas ou de movimentos simbólicos tradicionais” (CANCLINI, 1996, p. 19).

Essas mesclas estão presentes não só nas classificações nacionais, religiosas e linguísticas, como também entre as diferentes manifestações culturais e artísticas: desde passeatas reivindicatórias, passando pela pintura, arquitetura, música, grafite e histórias em quadrinhos e gastronomia. As mesclas constituem a cidade polifônica.

O que o autor entende por hibridação são os “*procesos socio-culturales en los que estructuras o prácticas discretas, que existían en forma separada, se combinan para generar nuevas estructuras, objetos y prácticas. A su vez, cabe aclarar que las estructuras llamadas discretas fueron resultado de hibridaciones, por lo cual no pueden ser consideradas fuentes puras*” (CANCLINI, 1996, p.14)<sup>3</sup>.

A combinação de práticas culturais diferentes cria novas possibilidades, produzem novos sentidos. Considerando o contexto urbano, uma vez que as cidades contemporâneas oferecem o contato com a heterogeneidade, essas possibilidades se multiplicam.

Canclini (1996) entende que o hibridismo pode ocorrer de modo planejado, de um resultado imprevisto pelos processos migratórios, turísticos e de intercâmbios econômicos ou comunicacionais e, principalmente, pelo resultado da criatividade individual e coletiva (1996, p. 16). E, por isso, o que se tem como objeto são os processos de hibridação, e não ela em si.

Os processos de hibridação nos obrigam a pensar a identidade não como traços fixos, histórias únicas, nem como essência de uma etnia ou nação. Para que a cultura e a política possam ser modificadas por meio das mesclas é preciso não enclausurar as identidades em padrões puros e autênticos.

Ya no basta con decir que no hay identidades caracterizables por esencias autocontenidas y ahistóricas, y entenderlas como las maneras en que las comunidades se imaginan y construyen relatos sobre su origen y desarrollo. En un

---

<sup>3</sup> Tradução livre: “processos sócio-culturais em que as estruturas ou práticas discretas, que existiam em forma separada, se combinam para gerar novas estruturas, objetos e práticas. Em sua vez, cabe lembrar que as estruturas chamadas discretas foram resultados de hibridações, pelo qual não podem ser consideradas fontes puras”.

mundo tan fluidamente interconectado, las sedimentaciones identitarias organizadas en conjuntos históricos más o menos estables (etnias, naciones, clases) se reestructuran en medio de conjuntos interétnicos, transclásistas y transnacionales. Las maneras diversas en que los miembros de cada grupo se apropian de los repertorios heterogéneos de bienes y mensajes disponibles en los circuitos transnacionales genera nuevas formas de segmentación (CANCLINI, 1996, p.17)<sup>4</sup>.

A hibridez estampa-se nos territórios praticados nas cidades contemporâneas. Nestas, é possível encontrar índios mestiçados com colonizadores brancos, (no caso do México, estudado por Canclini, e se “chicanizaron” ao viajar aos Estados Unidos); outros que remodelaram seus hábitos pela mídia; outros que por meio da educação e viagens a diferentes países enriquecem seu patrimônio intelectual; outros que trabalham em multinacionais e incorporam os conhecimentos e disciplinas desses sistemas produtivos.

Hibridismo não é uma referência à composição racial mista de uma população. (...) O hibridismo não se refere a indivíduos híbridos, que podem ser contrastados com os ‘tradicionais’ e ‘modernos’ como sujeitos plenamente formados. Trata-se de um processo de tradução cultural, agonístico uma vez que nunca se completa, mas que permanece em sua indecibilidade.” (HALL, 2001, p.71)

As misturas interculturais não são simples. Quando não se dá de forma violenta as soluções nem sempre são agradáveis. Então nem tudo se hibridiza, depende do limite de até quando aquilo é negociável.

Por isso, o que importa saber e discutir, mais do que o surgimento dessas misturas, mesclas e/ou hibridações, é o reconhecimento das diferenças, a percepção e a reflexão das misturas culturais e a produção de subjetividades a partir delas, como sugere Ulrich Beck (2004).

O objeto de estudo do observador não é a cultura, mas a dimensão cultural ou os processos de hibridação. O que esses estudos têm que responder é como os grupos se apropriam das diferenças e produzem outros “materiais” para adapta-los a novos contextos.

Nas artes e no desenvolvimento tecnológico da vida cotidiana busca-se reverter um patrimônio e reinseri-lo em novas condições de produção e mercado para gerar novas atualizações, novas subjetividades a partir da diferença. Como a música híbrida, que pode ser apreciada por outros ouvidos, as adaptações do artesanato para uso moderno e a gastronomia

---

<sup>4</sup> Tradução livre: “Já não é mais suficiente dizer que não há identidade caracterizadas por essências auto-suficientes e a-histórica, e compreende-las como maneiras pelas quais as comunidades imaginam e constroem histórias sobre sua origem e desenvolvimento. Em um mundo tão fluidamente interconectado, as sedimentações identitárias organizadas em conjuntos históricos mais ou menos estáveis (etnias, nações, classes) se reestruturam em meio a conjuntos interétnicos, transclásistas e transnacionais. As maneiras diversas em que os membros de cada grupo se apropriam dos repertórios heterogéneos de bens e mensagens disponíveis nos circuitos transnacionais geram novas formas de segmentação.”

que se hibrida para atingir novos sabores, degustadores e novas visões da realidade por meio dos pratos.

Em Cuiabá, devido principalmente aos processos migratórios, concentram-se pessoas de origens diferentes que trazem consigo a sua cultura e, ao mesmo tempo, existe a cultura cuiabana que também é presente nas convivências entre os migrantes/imigrantes e os naturais da cidade. Esses elementos são transformados em um intenso e contínuo movimento de interação cultural que altera comportamentos sociais e criam novas histórias.

Para exemplificar tais exposições, este artigo toma como referência a culinária cuiabana entendida por tais processos desde o século anterior aos dias de hoje. A gastronomia se apresenta, portanto, como uma ferramenta para compreender as dinâmicas de relações interculturais seja na pizza pantaneira, na feijoada e na paella “cuiabana”, na lasanha de pintado, no sushi de dourado e/ou na moqueca de jacaré.

## **2. A experiência gastronômica em Cuiabá**

Cuiabá foi fundada em 8 de abril de 1719 pelos bandeirantes paulistas que vieram ao interior do país em busca de índios para se tornarem escravos. A partir do final do século XIX e início do século XX, os governantes da Província tentaram estabelecer uma política de colonização europeia para a Província de Mato Grosso como uma ideia de perspectiva de progresso para a região. Porém, todas as iniciativas governamentais com o objetivo de atrair os imigrantes falharam. Os que se dirigiram a Mato Grosso fossem europeus, sírios, libaneses, japoneses ou americanos, entre outros, o fizeram de forma voluntária, sendo mais acentuada no período de 1890 a 1930 e se intensificando na segunda metade do século XX.

É possível observar as diversas nacionalidades que vivem em Cuiabá através dos censos de 1890 e 1920.

**Tabela 1 – Imigrantes residentes na Cidade de Cuiabá, conforme informações dos censos de 1890 e 1920**

<b>Nacionalidade</b>	<b>Censo de 1890</b>	<b>Censo de 1920</b>
Africanos	63	-
Alemães	11	19
Argentinos	04	8



Austríacos	01	3
Belgas	-	1
Bolivianos	03	-
Chilenos	-	1
Dinamarqueses	01	-
Espanhóis	01	12
Franceses	02	19
Ingleses	01	1
Italianos	18	112
Norte Americanos	-	8
Paraguaios	133	63
Portugueses	25	60
Suíços	01	-
Turcos/árabes	08	91
Uruguaios	-	13
<b>Total</b>	<b>204</b>	<b>441</b>

Fonte: Brasil. Directoria Geral de Estatística. Recenseamento do Brasil em 1 de setembro de 1920, Rio de Janeiro, Typ. Da Estatística, 1922 – 1930, v. 4, parte 1. Apud GOMES, Cristiane Thais do Amaral Cerzósimo. Viveres, Fazeres e Experiências dos Italianos na Cidade de Cuiabá (1890 / 1930). 2001.

Esse movimento dirigido à cidade possibilitou a assimilação de culturas diferentes e um intercâmbio por meio do contato com os imigrantes. Lenine Povoas, pensador mato-grossense, comenta essa assimilação com os que vinham de “fora”:

Para nós, cuiabano não era apenas o que nascia na nossa cidade, mas também aquele que aqui se estabelecia, “com ânimo definitivo”, compartilhando conosco das dificuldades da vida numa urbe tão isolada e tão distante dos grandes centros do país e desfrutando conosco das delícias de uma comunidade solidária e hospitaleira. Os estrangeiros que no século passado e no atual vieram para Cuiabá de tal forma integraram-se ao meio social que se sentiram como se pertencessem a uma só família [...]. (POVOAS in GOMES, 2001, p. 128)

Cuiabá era uma cidade considerada distante do resto do país, que poderia ter ficado isolada e, por conta disso, ser hostil com as diferenças. Hoje, ao contrário, observa-se uma

cidade em pleno desenvolvimento e com características de uma metrópole intercultural, porque permitiu que essas relações e experiências se desenvolvessem.

Assim, em meio à tanta diversidade cultural, o que interessa discutir contemporaneamente é mais que a condição multiétnica e cosmopolita, porque estas são imposições da história (Invasões bárbaras, tráfico de escravos, colonizações, guerras mundiais, limpezas étnicas, transferência de populações inteiras, expulsões). Interessa refletir sobre a percepção das diferenças, esse desejo de se relacionar com o Outro que resulta em mesclas em diversos âmbitos culturais.

Os imigrantes estrangeiros, desde a virada do século XIX ao século XX, deram um impulso na economia em Cuiabá e, principalmente, influenciaram hábitos e costumes dos residentes mais antigos. Juntos, formaram o que contemporaneamente se chama de cuiabanos de “chapa e cruz”, o que inclui as novas gerações que já nasceram em Cuiabá e os que assim se denominam pela relação de afeto com a cidade.

Desse modo, considerando os fluxos imigratórios que se processaram na cidade e a velocidade com que os indivíduos circulam por entre as mais diversas regiões do planeta, física ou virtualmente, encontram-se em Cuiabá diversas manifestações na música, dança e comportamento que reconhecem, aceitam e englobam essas relações entre as diferenças promovendo a formação dos territórios de sociabilidades.

Um das formas de manifestação em que a interação das identidades com as diferenças locais e globais torna-se mais visível é na gastronomia. A alimentação carrega um complexo sistema de símbolos, significados, rituais e tradições que perpassam a cultura e as experiências pessoais. Assim, a gastronomia se apresenta como um instrumento para compreender questões que permeiam o universo das identidades, do hibridismo e da interculturalidade.

No Brasil, as diferentes etnias que chegaram ao país, trouxeram seus saberes peculiares e solidificaram uma gastronomia local. Assim, foram consolidados crenças, costumes e hábitos referenciais a tais grupos de acordo com as cidades aonde eles se fixaram.

Os primeiros que contribuíram com a gastronomia brasileira, como resultados desses processos imigratórios, foram os portugueses, os negros e os índios. Dos indígenas foi assimilado o uso da mandioca, das frutas, dos peixes. Os portugueses contribuíram com o uso do azeite, vinhos, vinagre, a preparação de carnes, o uso de sal e açúcar, entre outros, e os negros incorporaram na alimentação o azeite de dendê e seus conhecimentos ancestrais que permeavam pratos como o vatapá, acarajé, arroz de coco, etc. O autor Dante Moreira Leite diz que “a cozinha brasileira apresenta exemplos magníficos de aceitação de padrões estranhos,

pois são cada vez mais populares alguns pratos aqui introduzidos por italianos, sírios, alemães e norte-americanos” (LEITE, 2002, p. 20).

É fato que a presença dessas etnias, juntamente com a imigração do final do século XIX, com a chegada de italianos, japoneses, alemães, sírios e libaneses, entre muitos outros, seus costumes e hábitos alimentares permitiram grandes misturas e um rico e variado “livro de receitas”.

Essa interação é compartilhada não só pelas feiras e restaurantes que incorporam em seus menus pratos típicos de diferentes países, como também pelas “hibridações gastronômicas” tornando a culinária um modelo peculiar e a cidade em uma plataforma para diversas experimentações culturais.

## **2.1 Culinárias híbridas**

Na busca de práticas que indiquem uma culinária híbrida, tomam-se aqui exemplos de pratos encontrados em restaurantes com ingredientes tipicamente locais que foram incorporados a outros pratos da culinária nacional ou internacional. O objetivo é mostrar, em uma breve descrição, como esses pratos se modificaram a partir de um prato já conhecido talvez nacionalmente. Com a descrição de cada um deles, pode-se perceber o resultado das possibilidades que a convivência com o estrangeiro e a circulação de informações no mundo permitiu e permite a cada dia e o modo como culturas distintas se hibridaram para dar origem a um terceiro.

Um primeiro exemplo seria a pizza pantaneira (imagem 01<sup>5</sup> abaixo). A receita da pizza tem sua origem nos povos babilônicos, egípcios e hebreus que misturavam farinha com água para fazer pão em forma de discos. Com as navegações e o comércio existentes na época, a massa foi parar na Itália e ali começou a sofrer alterações até chegar à forma como é conhecida hoje. Em Nápoles, a massa começou a ser preparada de forma aberta e com recheios. No início do século XX, com a chegada dos imigrantes italianos no Brasil, a receita chega ao país com seus ingredientes tradicionais<sup>6</sup>. Entretanto, a pizza novamente ganha novas interpretações e torna-se comum ao brasileiro.

Presente em diversas pizzarias em Cuiabá, a pizza pantaneira chama a atenção aos que são e aos que não são da cidade e se sentem instigados a provar a combinação de sabores pantaneiros. A carne seca, principal ingrediente na pizza, era um dos alimentos que os monçoeiros carregavam em suas viagens pelo interior do país. Hoje, ela está presente não só

---

<sup>5</sup> Imagem: Arquivo pessoal

<sup>6</sup> <http://www.zun.com.br/origem-da-pizza-e-sua-justificativa/> Acessado em: 22/08/2012 às 10:25

na pizza pantaneira como em um dos principais pratos que representa a culinária local e que marca a cultura cuiabana: a maria isabel<sup>7</sup>.

Na pizza pantaneira os ingredientes italianos clássicos como muçarela de búfala ou os tomates San Marzano são trocados para compor um prato com recheio de carne seca desfiada, molho de tomate, banana da terra frita em pequenos pedaços, queijo muçarela, pimentão amarelo, verde e vermelho, orégano e cebolinha. Algumas versões da pizza, talvez novas interpretações de um prato já híbrido, ainda agregam a pimenta como ingrediente marcante para equilibrar-se com o sabor da carne seca.



01: pizza pantaneira / 02: lasanha de pintado / 03: Moqueca de jacaré

Já a lasanha de pintado ou lasanha pantaneira (imagem 02<sup>8</sup>) propõe ousar um novo sabor que não o típico molho à bolonhesa, de frango ou de presunto e queijo e coloca o peixe pintado como ingrediente principal do prato.

Encontrado nos rios da região, o pintado representa a principal alimentação do caboclo de beira-rio e de toda a população do século XIX. Hoje, o pintado é encontrado nos cardápios

<sup>7</sup> O prato típico preparado com arroz e carne seca.

<sup>8</sup> Foto: <http://www.saboresdematogrosso.com.br/graos-e-massas-10/> Acessado em: 16/08/2012 às 21:25

dos restaurantes, principalmente pelo empanado frito com farinha de trigo/rosca e ovo e da maneira mais representativa da comida típica, a mojica de pintado<sup>9</sup>.

Na lasanha, o peixe é acompanhado de ingredientes como o parmesão ralado, o vinho branco seco, o creme de leite, azeite, noz moscada, alho, cebola e cebolinha para o molho de tomate. Na maioria das receitas, o presunto e o queijo substituem a massa da lasanha no prato, que leva o nome pela montagem em camadas<sup>10</sup>. Entretanto, há ainda versões da lasanha de pintado que mantém a tradicional massa em cada camada.

A moqueca, que tem suas raízes indígenas até no nome (derivado da palavra tupi pokeka - algo semelhante a embrulho) e reflete como os índios preparavam os peixes embrulhando-os em folhas de bananeira com pimenta na brasa, assim como diversos pratos brasileiros, se funde com outros sabores e permite novas experiências.

Prato típico do litoral brasileiro, essa receita de cozido de peixe (o cação, por exemplo) e outros frutos do mar (como o camarão) com algumas especiarias como o coentro, não específico do litoral, possui diversas maneiras de ser preparado. Entre as mais tradicionais, o leite de coco e o azeite de dendê são ingredientes indispensáveis<sup>11</sup>. Além dos ingredientes essenciais, o prato ainda se complementa pelo tomate, o alho, a cebola, o pimentão amarelo, vermelho ou verde e suco de limão.

Em Cuiabá, a experiência de sabores vai do mar para o rio e substitui peixes de água salgada e frutos do mar pela carne de jacaré dando origem à exótica moqueca de jacaré (imagem 03<sup>12</sup>). Nas diversas peixarias e alguns restaurantes da cidade, o prato chama a atenção pela diferença e pelo fato de a carne ser ainda desconhecida por muitos.

A pizza pantaneira, a lasanha de pintado e a moqueca de jacaré representam apenas alguns exemplos em que a gastronomia local agencia paladares e gostos e os reconverte em novas condições de produção e mercado. Essa negociação na gastronomia é testada por meio de receitas, das provas e pela constante convivência seja do estrangeiro que está presente em Cuiabá, seja por notícias do estrangeiro que vem em fluxos de informação e agregam novos valores para a gastronomia de um lugar.

---

<sup>9</sup> A mojica de pintado é um ensopado de peixe com mandioca.

<sup>10</sup> O nome lasagna vem do latino lagana, palavra utilizada ainda hoje em certas regiões da Itália para denominar as placas produzidas com farinha de trigo e água, vinho ou ovos.

<sup>11</sup> Essenciais para configurar uma moqueca segundo o historiador Luís da Câmara Cascudo em História da Alimentação no Brasil.

<sup>12</sup> Foto: <http://wmedeiros.com.br/index.php/receitas/receitaView/347> Acessado em: 16/08/2012 às 21:30

## Conclusão

Pensando a gastronomia como uma representação do conceito de cultura proposto por Canclini, como algo dinâmico que se transforma e se reconfigura constantemente de acordo com a convivência com outras culturas, ela está mais sujeita a transformações, fusões e misturas se esse convívio for permeado por pessoas e informações do mundo todo.

Montanari (2009) expressa que “(...) as tradições alimentares e gastronômicas são extremamente sensíveis às mudanças, à imitação e às influências externas. Cada tradição é o fruto – sempre provisório – de uma série de inovações e das adaptações que estas provocaram na cultura que as acolheu” (2009, p. 12).

Assim como as identidades estão sujeitas à construção e à desconstrução, o sistema alimentar também é influenciado pelas trocas de produtos e sabores. Para Hall (2001),

quanto mais a vida social se torna mediada pelo mercado global de estilos, lugares e imagens, pelas viagens internacionais, pelas imagens da mídia e pelos sistemas de comunicação globalmente interligados, mais as identidades se tornam desvinculadas – desalojadas – de tempos, lugares, histórias e tradições específicos, e parecem “flutuar livremente”. Somos confrontados por uma gama de diferentes identidades (cada qual nos fazendo apelos, ou melhor, fazendo apelos a diferentes partes de nós), dentre as quais parece possível fazer uma escolha. (2001, p. 75).

A alimentação não foge disso. Nesse universo gastronômico podemos nos identificar com determinados grupos e suas tradições alimentares em uma refeição e logo depois estabelecer ligações identitárias com outros ou até mesmo na mesma refeição estar presente traços de duas ou mais culturas diferentes. É a partir desse conjunto de experiências que se define a própria identidade.

A cidade contemporânea, composta por diversas etnias e misturas étnicas carrega, assim, elementos de identidades não fixas nem puras da gastronomia de diversos lugares. As relações “intergastronômicas” criam novas possibilidades, produzem novos sentidos, novas atualizações de pratos, ou melhor, de fragmentos culturais de certos lugares.

Nesta perspectiva, além de consistir em um eixo de afirmação de identidades, a comida também se inscreve como um importante instrumento de comunicação de valores, sentidos e identidades.

É inegável pensar que em qualquer cidade do mundo a culinária tenha ficado isenta de qualquer transformação. Hoje, as grandes cidades do Brasil e do mundo além de comportarem um grande número de estrangeiros que compartilham bairros e territórios estão sujeitas a um intenso fluxo de informações.

Entretanto, em que medida tais povos se permitem experimentar a ponto de ceder parte de sua tradição em prol de algo novo? Cuiabá recebeu em diferentes épocas diversas famílias de diversos países.

A experiência da convivência com o diferente lado a lado deu a Cuiabá algo além de uma história única. A lasanha ou a pizza não carregam apenas a história dos italianos que vieram em maior parte no início do século XX, mas também a história dos que já contavam suas histórias aqui – os cuiabanos de chapa de cruz, os pantaneiros e os índios.

Em uma cidade como Cuiabá, que possui em seus fragmentos relações interculturais que propiciam essas mesclas, a gastronomia carrega um complexo sistema de signos, símbolos e significados referentes às diversas nacionalidades que viveram e vivem na cidade e se misturaram com os que já estavam por aqui.

Não é a massa italiana que faz a lasanha de pintado ou a massa que faz a pizza, nem tão pouco o próprio peixe de uma ou a combinação pantaneira de outra; não se trata apenas da moqueca do litoral baiano nem apenas a carne de jacaré; o que neles mais significa e lhes dá relevância é a junção dos vários elementos que reconstroem uma visão, uma forma de pensar cosmopolita que está em constante atualização.

## Referências

- APPADURAI, Arjun. **Modernity at Large**. Cultural Dimensions of Globalization. Minneapolis London: University of Minnesota Press, 1996.
- BECK, Ulrich. **La mirada cosmopolita o la guerra es la paz**. Barcelona: Paidós, 2004.
- CANCLINI, Néstor García. **Culturas Híbridas** - estratégias para entrar e sair da modernidade. São Paulo: EDUSP, 1996.
- \_\_\_\_\_. **Diferentes, desiguais e desconectados** – mapas da interculturalidade. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2005.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983.
- MAFFESOLI, Michel. **O tempo das tribos**: o declínio do individualismo nas sociedades pós-modernas. – 4ª Ed. – Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2006.
- GOMES, Cristiane Thais do Amaral Cerzósimo. **Viveres, Fazeres e Experiências dos Italianos na Cidade de Cuiabá (1890 / 1930)**. 2001. Dissertação (Mestrado em História) Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2001.
- LEITE, Dante Moreira. **O caráter nacional brasileiro**: história de uma ideologia. 6 ed. São Paulo: Editora UNESP, 2002.
- MONTANARI, M. (org.). **O mundo na cozinha**: história, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade: Senac. 2009.
- HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 7 ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2001.
- RAMOS, Maria de Lourdes F. B. da Silva. **Tacuru**: Contando histórias na cozinha. Cuiabá, MT: Entrelinhas, 2010.