

MATO GROSSO

Culinária tradicional e festa de santo:
Argumentos para uma notícia no *Diário de Cuiabá*

por Yuji Gushiken



MATO GROSSO

Culinária tradicional e festa de santo: Argumentos para uma notícia no *Diário de Cuiabá*¹

Yuji Gushiken²

RESUMO

A culinária tradicional e as práticas gastronômicas na cultura popular urbana são argumentos que constituem a pauta de uma notícia sobre festa de santo no *Diário de Cuiabá*. A mediação da cultura na prática jornalística se evidencia numa matéria publicada na versão *online* em agosto de 2010 sobre os preparativos da festa de devoção a Nossa Senhora do Carmo, realizada na Paróquia de Nossa Senhora do Rosário e de São Benedito, no Centro Histórico de Cuiabá, capital de Mato Grosso, Brasil. A abordagem da notícia, praticamente uma das únicas a pautar o tema da culinária tradicional e da gastronomia popular no período pesquisado, é o jornalismo de serviço, que fornece ao leitor informações para que ele possa tomar decisões sobre participar ou não do evento.

PALAVRAS-CHAVE

Folkcomunicação; culinária tradicional; gastronomia popular; Festa de Nossa Senhora do Carmo; notícia em Cuiabá.

Traditional culinary and feast of Saint: Arguments for news in *Diário de Cuiabá*

ABSTRACT

The traditional culinary and the gastronomical practices in the urban popular culture are arguments that constitute the subject of a report on a feast of saint taken from *Diário de Cuiabá*. The culture mediations in the journalistic practices get evident in a material published in its online version in August, 2010, about the preparatory feast in devotion of Nossa Senhora do Carmo, held in Nossa Senhora do Rosário and São Benedito Parish, in the Historical Center of Cuiabá, capital of Mato Grosso, Brazil. The approach of the material, practically one of the only to discuss the traditional culinary and a popular gastronomy during the research, is the service/social journalism, that provides the readers useful information so they are able to decide to join or not the event.

KEYWORDS

Folkcommunication; traditional culinary; popular gastronomy; Feast of Nossa Senhora do Carmo; news in Cuiabá.

¹ Artigo integrante do Projeto de Pesquisa Integrada: "Sabores Populares na Mídia", realizado pela Rede de Estudos e Pesquisas em Folkcomunicação (Rede Folkcom), em 2011.

² Professor do Departamento de Comunicação Social e do Mestrado em Estudos de Cultura Contemporânea da Universidade Federal de Mato Grosso (ECCO-UFMT). Líder do Núcleo de Estudos do Contemporâneo (NEC-UFMT/CNPq), em Cuiabá, Mato Grosso, Brasil. E-mail: yug@uol.com.br.

Introdução

No dia 3 agosto 2010, uma das doze reportagens disponíveis na versão *online* do caderno Cidades, do *Diário de Cuiabá*, tem como pauta a festa de devoção a Nossa Senhora do Carmo, a ser realizada na igreja de Nossa Senhora do Rosário e de São Benedito, no Centro Histórico da cidade. O *link* da matéria aparece de modo discreto na disposição vertical das manchetes, em 11ª posição no rolamento descendente da página e movimento ascendente das matérias. A reportagem, assinada pela jornalista Alecy Alves, caracteriza-se pela abordagem de jornalismo de serviço ao leitor.

O *lead* da matéria anuncia a festa que será realizada no mesmo dia da edição do jornal: 3 de agosto, uma terça-feira. O texto do *sublead*, já no segundo parágrafo, anuncia com alguma ênfase o “jantar de abertura dos festejos”, marcado para 20h, logo após a celebração dos rituais propriamente litúrgicos. “No cardápio desta noite estão pratos típicos cuiabanos como paçoca de carne (socada no pilão de madeira), arroz branco e tradicional feijão empamonado”, descreve o texto da reportagem.

O texto do jornal enuncia, já nas primeiras linhas da matéria, os atrativos da culinária popular como um dos principais elementos constituintes da festa religiosa. Hipoteticamente, boa parte das pessoas que comparece a eventos religiosos o faz em busca, também, das práticas gastronômicas, e não apenas dos rituais eclesiais. Típico da cultura popular, demandas religiosas têm fortes relações com demandas mundanas, tensão simbólica que constitui as festas de santo no Brasil e com as devidas caracterizações num município com população de maioria católica como Cuiabá.

O que a matéria de serviço do *Diário de Cuiabá*³ permite perceber é que a culinária tornou-se uma prática social historicamente associada às práticas religiosas, tornando-se, portanto, informação relevante em reportagens sobre as tradições culturais locais. A culinária, como saber produzido em âmbito popular, carrega valores que agregam sentido às práticas religiosas. Culinária e religiosidade, no caso, tornam-se temas considerados relevantes na produção do conteúdo da notícia, seja ela em caráter narrativo ou fatural (sobre “o que aconteceu”) ou no jornalismo de serviço (sobre “o que vai acontecer”).

Embora a culinária, no foco desta reportagem, seja secundária com relação à prática religiosa, é necessário considerar que as festas juninas, presentes no imaginário

³ ALVES, Alecy. Hoje começa festejo de N. Sra. do Carmo. *Diário de Cuiabá*, Cidades, no. 12777, 03 ago. 2010. Disponível em: <www.diariodecuiaba.com.br>. Ver em “edições anteriores”. Acesso em: 10 nov. 2011.

sociocultural brasileiro, também ganham notoriedade e tornam-se atrativas ao grande público na medida em que oferecem, além de exercícios rituais voltados ao espírito, satisfações biológicas e psicossociais, o que envolve necessariamente as práticas gastronômicas populares e o hábito de se consumir comidas típicas no espaço público, o que é favorecido em ocasiões como as festas de santo.

As práticas gastronômicas populares, no caso da festa de Nossa Senhora do Carmo, em Cuiabá, reflete, em dimensão nacional e mesmo global, a relação historicamente dinâmica entre difusão religiosa e as mediações culturais a que a Igreja católica teve que se adaptar para a difusão da doutrina da fé. A teatralidade litúrgica se soma à necessidade de se adaptar às demandas socioculturais, agregando as práticas da culinária e da gastronomia aos processos de reprodução, propagação e manutenção da crença.

Rituais litúrgicos e práticas gastronômicas, portanto, constituem, de modo convergente, o processo de veneração dos santos através da realização da festa religiosa, reproduzindo, no imaginário cristão e especificamente católico, a forte ligação entre a dinâmica da fé e a satisfação das demandas socioculturais. A convergência das atividades litúrgicas e gastronômicas, no entanto, não significa necessariamente e apenas sincronidade histórica: elas coexistem no atrito das negociações de sentido em que as demandas da sociedade civil medeiam os rituais eclesiásticos.

A Igreja de Nossa Senhora do Rosário e de São Benedito, local da festa noticiada, fica localizada num trecho entre as ruas estreitas do Centro Histórico, a Avenida Prainha (oficialmente, Avenida Tenente Coronel Duarte) e a Avenida Coronel Escolástico. O local da igreja, um pequeno morro cujo ponto mais alto tornou-se referência visual no espaço urbano, é um entroncamento entre três das principais vias arteriais da cidade.



Yuji Gus Miken

Foto 1 - Igreja de Nossa Senhora do Rosário e de São Benedito no morro onde bandeirantes haviam encontrado ouro, um dos marcos da fundação da Vila Real do Bom Jesus de Cuiabá no séc. XVIII

O Centro Histórico é um lugar de passagem de automóveis particulares e de ônibus municipais e intermunicipais que tem como origem ou destino o Coxipó (Zona Sul), o CPA (Zona Norte) e Várzea Grande (município da Região Metropolitana). A localização da igreja, um dos principais símbolos arquitetônicos na paisagem urbana (ROMANCINI, 2005), aponta como a cidade de Cuiabá, originária do Ciclo do Ouro, cresceu a partir do Centro Histórico, em função dele e apesar dele, expandindo-se para as periferias.

A igreja é a primeira a ser incluída no processo de tombamento federal em Cuiabá, inscrito no Livro Tombo das Belas Artes e no Livro Tombo Histórico do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), em 04 de dezembro de 1975. “Por constituir uma permanência na paisagem, por quase três séculos, a igreja é, nos dias atuais, o principal referencial da memória da sociedade cuiabana”, escreve a geógrafa Sônia Regina Romancini (2008).



Foto 2 - Em primeiro plano, a Capela de São Benedito anexada à Igreja de Nossa Senhora do Rosário, o que deu origem à denominação de “Igreja de Nossa Senhora do Rosário e de São Benedito”

O local da igreja é, hoje, considerado um sítio histórico que remonta à fundação da então Vila Real do Bom Jesus de Cuiabá. O surgimento do povoado que deu origem à cidade tem como narrativa principal a descoberta de um grande filão de ouro pelo bandeirante paulista Miguel Sutil, precisamente no morro onde hoje se localiza a igreja de Nossa Senhora do Rosário e de São Benedito. No entorno da igreja, famílias mais antigas residentes do Centro ainda vivem, através de novas gerações, no mesmo local. O espaço da igreja é usado para atividades sociais que incluem as festas de santo da paróquia, entre elas a festa de Nossa Senhora do Carmo.



Tupi Cuiabá

Foto 3 - Imagem de Nossa Senhora do Rosário com Menino Jesus; aos fundos, entroncamento da Avenida Coronel Escolástico com Avenida Prainha e Rua Voluntários da Pátria, no Centro

Historicamente, a igreja era de devoção a Nossa Senhora do Rosário, que tinha uma irmandade específica para o desenvolvimento dos processos litúrgicos. A comunidade negra em Cuiabá, através de outra irmandade, tinha feito uma capela em devoção a São Benedito, onde hoje está a Rua Pedro Celestino. Com a queda do prédio da capela, os devotos de São Benedito construíram outra capela em devoção ao santo negro junto à igreja de Nossa Senhora do Rosário. Hoje, a denominação é “Paróquia de Nossa Senhora do Rosário e de São Benedito”, como se registra em textos de instituições diversas como o Iphan (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, vinculado ao Ministério da Cultura), os Correios e a própria Arquidiocese de Cuiabá.

Jornalismo de serviço: O verbo no futuro

O enfoque de jornalismo de serviço, informando não o que “aconteceu”, mas o que “vai acontecer”, conjugando o verbo não no pretérito, mas no futuro, justifica-se pelo fato de o jornalismo, hoje, buscar exercer um papel de orientador sobre atividades existentes na cidade e das quais o leitor, como cidadão ou consumidor, possa participar. Para isto, a informação no jornalismo de serviço, pensamento editorial que ganhou força no jornalismo brasileiro a partir da década de 1990, pauta-se pelo agendamento do leitor, fornecendo-lhe dados através dos quais ele possa tomar decisões sobre que atividades realizar a partir de um leque de opções oferecido na leitura do jornal.

No caso da reportagem sobre a Festa de Nossa Senhora do Carmo, o caráter de serviço constitui-se em simplesmente anunciar, ainda que em poucas linhas, quais os principais atrativos do evento. Nos valores culturais tradicionais, os atrativos incluem a gastronomia com base em pratos típicos da cidade e da região da Baixada Cuiabana. O informe, embora breve e sintético na constituição do texto jornalístico, é o suficiente para que o leitor organize sua própria agenda e tenha o jornal como fonte de informações úteis para seus interesses pessoais no cotidiano entre o trabalho e o lazer.

O jornalismo de serviço, no caso, tem a finalidade de orientar o leitor para tomar decisões sobre que lugares freqüentar e o que consumir no seu dia-a-dia, em geral apressado entre o tempo do trabalho e o tempo do lazer. As práticas gastronômicas populares que se constituem a partir da culinária tradicional, quando presentes em festas religiosas como a de Nossa Senhora do Carmo, tendem a confundir o que é distinto, no cotidiano do trabalhador, entre o tempo da produção econômica e o tempo da produção simbólica.

A atividade gastronômica popular – que inclui a prática social de alimentar-se no espaço público, junto com outras pessoas conhecidas ou não da comunidade – torna-se uma instância mediadora pela qual fiéis freqüentam a igreja. Ao enfatizar esta mediação, a imprensa atrai, ao menos em hipótese, a atenção do leitor. O lazer da prática gastronômica paralela à festa religiosa, ao demandar trabalho de cozinheiras com seus saberes tradicionais, torna a notícia, em sua breve citação das atrações da noite, mais próxima das demandas subjetivas do público leitor do jornal.

Serviços não são elementos característicos da linha editorial do *Diário de Cuiabá*, que não enfatiza, principalmente no caderno Cidades, dados que sirvam de guia para os leitores interessados em prosseguir em sua relação social de consumidor com o fato noticiado. A citação da culinária tradicional na construção do *lead* da matéria em questão indica o argumento que as práticas de gastronomia popular encontram, conscientemente ou não, na produção da notícia.

As práticas gastronômicas são elementos que compõem, nos hábitos cuiabanos, as demandas por uma vida social mais intensa no espaço público de feiras, praças e paróquias de igrejas, entre outros espaços de sociabilidade. Em certo sentido, o cotidiano das dezenas de festas de santo, que se realizam ao longo do ano, torna-se o mote na constituição do noticiário na cobertura do caderno de Cidades. Nessas festas, em geral ao som de músicas folclóricas e populares, tocadas por bandas ou em sistemas de som digital,

as pessoas sentam-se nas mesas, servem-se da comida e investem o tempo em conversas com parentes, amigos e conhecidos.

Em Cuiabá, agosto é o mês em que se realiza boa parte das inúmeras festas de santo anuais, num período que se concentra entre final de maio e setembro, havendo ainda registros de festas antes e depois desse período. Entre as festas anuais, a Festa de Nossa Senhora do Carmo não é das mais populares e provavelmente seria mais uma festa realizada em âmbito paroquial, como as inúmeras realizadas pelos bairros e distritos do município, além de localidades já na esfera territorial da Baixada Cuiabana e do Pantanal Mato-grossense.

O dado curioso, no caso noticiado, é que a festa do dia 3 de agosto se trata apenas de uma festa preparatória para “a festa maior”, a ser realizada do dia 26 ao dia 29 do mesmo mês. O evento preparatório busca arrecadar dinheiro para a realização do evento principal, no qual a devoção a Nossa Senhora do Carmo se efetiva na mesma comunidade que venera São Benedito e Nossa Senhora do Rosário. Em geral, a festa de devoção a Nossa Senhora do Carmo é realizada num final de semana próximo ao dia 16 de agosto e a de Nossa Senhora do Rosário, no primeiro final de semana de outubro. (ROMANCINI, 2008)

No caso da notícia em questão, a abordagem de serviço sugere a possibilidade de se informar, com alguma antecedência, “o que vai acontecer” no dia para que o leitor do jornal possa acompanhar e participar dos acontecimentos sociais. Na região da Baixada Cuiabana, é extensa a programação de festas de santo ao longo do ano, realizadas por paróquias, famílias, escolas e outras instituições. Mas, em boa parte dos casos, só se fica informado dessas festas através das redes informais de sociabilidade, o que inclui laços de parentesco e de amizades e, nos dias de hoje, pelas redes sociais no ciberespaço.

Em geral, trata-se de festas de família ou de grupos de famílias, circunscritas ao bairro onde são realizadas ou a uma comunidade que se reúne por laços de parentesco, amizade e vizinhança. O detalhe é que nas festas de santo, no caso da Baixada Cuiabana, a entrada em geral é franqueada a qualquer indivíduo que comparecer ao evento. Mesmo sem convite do festeiro, formalidade dispensada em eventos religiosos, desconhecidos são bem-vindos às festas, um traço de hospitalidade comum oriundo das tradições rurais na medida em que migraram para o espaço urbano e que vão sendo reproduzidas ao longo dos anos nas práticas de sociabilidade urbana.

Culinária tradicional, gastronomia popular

Um dos modos de arrecadação de dinheiro, na paróquia de Nossa Senhora do Rosário e de São Benedito, é a realização de cafés da manhã e jantares à base de culinária popular, em geral comida tradicional cuiabana. Toda terça-feira, após a missa das 5h, há um “chá com bolo” servido aos fiéis a partir das 6h. No cardápio encontram-se itens como café, chocolate, bolo comum, bolo de queijo e bolo de arroz a preços populares.

Em Cuiabá, o termo “chá com bolo” designa a refeição à base de café, chá (em geral feito de mate) quente ou gelado e bolos dos mais variados tipos. Pode ser servido tanto pela manhã quanto à tarde, quando são assadas iguarias singulares da culinária popular da cidade como bolo de queijo e bolo de arroz. No costume local, o “chá com bolo” (no linguajar popular cuiabano, entre a contemplação caipira e a ironia urbana, pronuncia-se “tchá co bolo”) carrega também a conotação de uma pausa na velocidade do tempo, a fim de que familiares e amigos possam fazer com tranquilidade a refeição da tarde, enquanto não chega a hora do jantar.



Yupi Gusubian

Foto 4 - Fiéis se servem em jantar (13 de março de 2012, terça-feira) realizado na Paróquia de Nossa Senhora do Rosário e de São Benedito: Práticas gastronômicas e sociabilidade nas festas de santo

Também nas terças-feiras, após a costumeira missa das 19h, a paróquia realiza um jantar a partir das 20h, no qual servem comidas feitas por paroquianos colaboradores. O jantar incluído nos preparativos da Festa de Nossa Senhora do Carmo de 2010 reflete a prática social da culinária e da gastronomia populares já realizadas no cotidiano da paróquia e de seus frequentadores. Em geral, os preparativos de festas, na paróquia, ficam

a cargo de reis e rainhas que a cada ano se responsabilizam, em grande parte, pela organização dos jantares como modo de arrecadação de verbas.

Entre os participantes encontram-se moradores do Centro da cidade e do entorno, mas também aqueles que se deslocam até o local com frequência para as missas e os jantares das terças-feiras. O público destas missas e jantares se caracteriza, de modo enfático, pela presença dos cuiabanos em geral com idade acima dos 30 anos e que tiveram historicamente uma relação afetiva e cultural mais próxima com os festejos, principalmente os de São Benedito, na mesma paróquia.

Os jantares das terças-feiras são realizados com doações de paroquianos. De acordo com as possibilidades financeiras de cada um, eles oferecem produtos alimentícios que são preparados por voluntários e vendidos como refeições após as missas. As doações de alimentos, no caso, constituem, numa releitura de Marcel Mauss (1974), um sistema de dádiva contemporânea, embora a prática de oferecer objetos e recebê-los não seja nenhum tipo de obrigação nos hábitos da comunidade. As doações, no entanto, são bem-vindas e garantem o modo de funcionamento da paróquia, o que tem relações com a tradição da esmola na igreja católica.

Os paroquianos buscam produzir pratos típicos da culinária cuiabana, o que nem sempre é possível pelo custo de matérias-primas como o peixe, hoje de alto valor econômico, em especial as espécies mais apreciadas na gastronomia popular local como a piraputanga, o pacu e o pintado. Em geral são servidos pratos como galinha com arroz, costelinha de porco com arroz, maria-isabel (arroz cozido com carne-seca), farofa de banana e, de modo “popular urbano”, o que inclui alimentos industrializados para consumo em escala massiva, macarrão com frango.



Yuji Gushiken

Foto 5 - Jantar de terça-feira, em 13 de março de 2012, após a missa das 19h: arrecadar fundos para a Festa de São Benedito nesse ano; pratos tradicionais e gastronomia popular no cotidiano em Cuiabá

Peixe, consumido também a partir da reprodução artificial em cativeiro, o que inclui espécies nativas do Rio Cuiabá e híbridas como o tambacu (híbrido de macho de pacu, da Bacia do Prata, com fêmea de tambaqui, da Bacia Amazônica), tornou-se raro nessas ocasiões, embora seja a base de inúmeros pratos tradicionais da cidade e região. Os pratos são vendidos também a preços populares, que variam de R\$ 5 a R\$ 7, e servem para custear o funcionamento do prédio da igreja. A paróquia, além da parte litúrgica propriamente, desenvolve atividades sociais de amparo a viciados em drogas e de apoio ao Abrigo dos Idosos.⁴

Os pratos da Festa de Nossa Senhora do Carmo

Os pratos citados na reportagem do *Diário de Cuiabá* constituem um cardápio que se pode considerar hoje como integrante de uma cultura popular urbana: paçoca de pilão, arroz branco e feijão empamonado. Paçoca de pilão é um tradicional prato popular ligado ao imaginário pantaneiro.⁵ O prato chega e se institui na capital Cuiabá tendo origem hipotética em municípios como Barão de Melgaço, Nossa Senhora do Livramento e Poconé, onde a economia ainda é historicamente embasada na bovinocultura.



Yuji Guskiêen

Foto 6 - Jantar de quinta-feira, em 22 de março de 2012, na Paróquia de Nossa Senhora do Rosário e de São Benedito como evento preparativo para a Festa de Nossa Senhora do Carmo nesse mesmo ano

⁴ Devo boa parte destas informações do cotidiano da Paróquia de Nossa Senhora do Rosário e de São Benedito a Carlos Eduardo Pereira dos Santos (médico veterinário, professor e pesquisador da UFMT, ex-morador do Centro Histórico e devoto de São Benedito) e também a Tânia Aparecida de Oliveira Fontes (professora de educação física com ênfase em dança de salão, dançarina, moradora do Centro Histórico e na época aluna do Mestrado em Estudos de Cultura Contemporânea da UFMT).

⁵ Convém lembrar que a paçoca de pilão é um prato típico também no Nordeste brasileiro, onde as condições de seca demandaram à população sertaneja aprender técnicas de conservação de alimentos. Embora não caiba neste artigo refazer as múltiplas trajetórias deste prato típico mato-grossense e nordestino, a informação serve para apontar nuances das identidades culturais regionais no Brasil.

Num primeiro momento, o gado criado na região era o pantaneiro, originado de raças ibéricas trazidas na época do Brasil Colônia, mas depois substituído por zebuínos, em especial nelore, adaptados e criados em sistema de pecuária extensiva, ou seja, bois criados no campo, sem confinamento, alimentando-se do pasto natural e sob desígnios dos períodos de seca e de cheia no Pantanal Mato-Grossense.

Na paçoca, se feita do modo tradicional, a carne-seca é socada no pilão de madeira com farinha de mandioca. No pilão, peça artesanal talhada em tronco de madeira (em geral cumbaru ou piúva), a carne, em pedaços grandes ou em cortes menores, se despedaça em pequenos filetes e se mistura com a farinha, resultando na paçoca. Nos modos contemporâneos, a paçoca é feita com uso de liquidificadores e processadores de alimentos, para dar mais velocidade na trituração da carne-seca. De qualquer maneira, a receita, de caráter tradicional, torna-se de domínio público, o que a caracteriza como item da “cultura popular urbana”, produzida não apenas nos lugares de origem, mas reproduzida no cotidiano da cidade que experimenta um novo ritmo de vida no processo de metropolização.

Nos hábitos alimentares pantaneiros, a carne bovina, embora constituinte da culinária popular, tem sido historicamente associada ao consumo da elite de proprietários de fazendas.⁶ Em pleno Pantanal Mato-Grossense, o peixe, coletado ainda em abundância da água doce de rios e baías, tem sido associado mais enfaticamente à dieta das populações ribeirinhas.

Entre a classe trabalhadora pantaneira, que não necessariamente vive em áreas próximas a rios e baías de onde se extraem peixes, o consumo de carne bovina é prática mais comum entre os chamados peões que lidam com o gado nas fazendas e entre as tropas que fazem o transporte da boiada de uma região a outra. A alimentação das tropas que transportam gado bovino entre o Pantanal e o cerrado é feita em geral à base de carne-seca e farinha. É o tipo de produto alimentar escolhido em função das condições adversas de transporte (no lombo de animais) e de conservação (sem refrigeração).

A lida muito próxima com gado, criado em grande número no sistema de pecuária extensiva na região, é que instituiu, em certa medida, o consumo de carne bovina, na forma de carne-seca, como elemento folclórico da culinária popular nessa região de Mato

⁶ Devo esta observação ao conceituado jornalista e professor universitário Tinho Costa Marques, nascido na cidade pantaneira de Poconé (MT) e atualmente morando em Cuiabá-MT.

Grosso. Isto se explica em parte pelo fato de a desidratação da carne bovina ser uma técnica também presente na história social pantaneira, permitindo aos trabalhadores da pecuária ter proteína animal disponível nas longas jornadas cerrado e Pantanal adentro durante o transporte da boiada, em condições de armazenamento que demandou o desenvolvimento artesanal de conservação de alimentos.

Até hoje, carne-seca é consumida na capital Cuiabá tendo como origem municípios localizados na região da Baixada Cuiabana, que tem como uma das áreas de influência os municípios já nas bordas do Pantanal Mato-grossense. Municípios pantaneiros como Barão de Melgaço e Poconé localizam-se a cerca de uma hora de carro de Cuiabá, hoje ligadas por asfalto. Na capital, compra-se carne-seca em açougues e nas muitas feiras que funcionam semanalmente também nos novos bairros que constituem a dispersa periferia da Região Metropolitana.

Na produção em pequena escala, em geral a partir de pequenas propriedades, nem sempre se registra com precisão a origem de produtos da agropecuária. De modo mais industrializado, a carne-seca é encontrada também nos supermercados de origem local e também naqueles que fazem parte de redes nacionais e que se instalaram na cidade. A carne-seca é consumida principalmente de dois modos: no prato chamado maria-isabel (carne-seca cozida com arroz) e na paçoca de pilão (opção escolhida na Festa de Nossa Senhora do Carmo).

Como suplemento, junto com o arroz branco (em geral temperado apenas com pouco sal e óleo vegetal), a opção na festa de 2010, segundo a reportagem do *Diário de Cuiabá*, foi pelo “feijão empamonado”. Não se sabe exatamente a origem desta adjetivação em vocabulário popular que corresponde hipoteticamente aos pratos “empanados” com farinha. Em hipótese, o feijão empamonado tem uma história semelhante à da feijoada: era feito, já nos tempos da escravidão, aproveitando-se sobras de comida. No modo de se fazer o feijão empamonado, o feijão é misturado à farinha com temperos disponíveis no ambiente de agricultura familiar. O sabor do prato, com seus temperos, era agradável aos populares e constituía-se em potente fonte de energia para o corpo trabalhador, firmando-se no cardápio da população.

Culinária enquanto notícia

A matéria jornalística que fornece a base empírica a este artigo é uma das poucas que trata, e ainda assim de modo secundário, a culinária tradicional e a gastronomia

popular em todo o mês de agosto de 2010 no *Diário de Cuiabá*. Aquele mês teve como temas recorrentes na pauta o clima seco do inverno na região Centro-Oeste do país, atingindo intensamente a cidade, e os conseqüentes incêndios registrados em vários cantos de Mato Grosso. Greves de trabalhadores, Copa do Mundo 2014 a ser realizada no Brasil e violência urbana também foram temas presentes e recorrentes nas edições do jornal ao longo de agosto de 2010. No geral, a culinária e as práticas gastronômicas ganharam apenas pequenos registros em notas de um conhecido colunista social, José Jacintho, negro e ícone da comunidade *gay*, conhecido popularmente como Jeje, que invariavelmente faz menções aos produtos da cultura tradicional local em seus registros dos eventos sociais.⁷

No linguajar popular cuiabano, feijão empamonado equivale à receita que mistura feijão com farinha, produzindo uma textura pastosa, mas consistente, levando percentual de água para manter a liga entre o feijão e a farinha. Pedro Rocha Jucá, jornalista em atividade na profissão desde 1961 e estudioso da cultura cuiabana, define feijão empamonado, num glossário do linguajar local, como “feijão cozido e engrossado com farinha”.⁸ Em outra ocasião, uma jornalista de *O Estado de S. Paulo*, enviada a Cuiabá para cobrir um evento gastronômico na cidade, descreveu a mesma receita do feijão empamonado também como “feijão engrossado na farinha”.⁹



Foto 7 - Primeira página do *Diário de Cuiabá*, de 3 de agosto de 2010, edição na qual foi publicada a reportagem sobre culinária popular e preparativos da Festa de Nossa Senhora do Carmo naquele ano

⁷ Ver Coluna de José Jacintho, edição 12799, de 28 ago. 2010. Disponível em: <www.diariodecuiaba.com.br>. Acesso em: 1º dez 2011.

⁸ Ver Glossário Cuiabano. Disponível em: <glossariocuiabano.blogspot.com/2006/12/letra-f.html>. Acesso em: 21 set. 2011.

⁹ NUNES, Lucinéia. Pixé e furrundu são aúfa de bom. Caderno Paladar. O Estado de S. Paulo. Disponível em: <<http://www.estadao.com.br/noticias/suplementos%20paladar,pixe-e-furrundu-sao-aufa-de-bao!,3231,0.htm>>. Acesso em: 21 set. 2011.

Algumas receitas sugerem incluir outra matéria-prima igualmente constante na culinária popular em Cuiabá: banana, em geral a variedade banana-da-terra, que é frita à parte e incluída no prato para cozinhar junto com o feijão. É o que chamam de “feijão empamonado com banana”, numa versão cuiabana do feijão empamonado, prato encontrado também em outras regiões do país e com a mesma denominação.

Segundo a culinária e escritora Maria de Lourdes Figueiredo Bastos da Silva Ramos, a culinária cuiabana tem como característica principal o fato de ser considerada uma refeição leve, sem temperos acentuados e exóticos como se observa no Norte e no Nordeste do país (RAMOS, 2010, p. 21). Esta é a caracterização que provavelmente faz a culinária tradicional cuiabana, de matriz portuguesa e miscigenada com a culinária negra e indígena, ser apreciada em eventos especiais, que sugerem rituais para consumo como no caso das festas de santo, e também no mais ordinário almoço ou jantar do cotidiano.

Na cozinha cuiabana, os ingredientes principais constituem-se à base de peixes de rio (as muitas espécies nativas da Bacia do Rio Paraguai, da qual o Rio Cuiabá é um formadores), outras carnes (bovina, suína e aves) e produtos de origem vegetal (farinha de mandioca, arroz e banana, entre os mais presentes no imaginário da culinária local). São composições de pratos, a partir da (ainda) farta matéria-prima oferecida pela natureza ou pelo cultivo em agricultura familiar, que historicamente têm marcado os modos como se processam, na cozinha, uma caracterização já tricentenária do que significa a prática da alimentação na cidade de Cuiabá.

A culinária, embora seja o foco do *lead* na matéria de serviço sobre a Festa de Nossa Senhora do Carmo, apenas cita os pratos a serem oferecidos aos festantes, sem entrar em detalhes. Dados mais gerais e específicos sobre culinária popular são encontrados em livros e *sites* de receitas, que saíram apenas recentemente dos segredos de cozinhas particulares para a divulgação junto ao grande público hoje acostumado às comidas prontas e instantâneas da vida moderna.

No *Diário de Cuiabá*, o texto da reportagem analisada é apenas indicial, ou seja, apenas indica, em linguagem referencial, a disponibilidade de pratos da culinária. Fica sugerido que, na pressa das redações dos jornais diários, como é de se prever como hipótese, os jornalistas mal têm tempo para conferir a produção nas cozinhas, experimentar as receitas e assim redigir comentários mais subjetivos com relação às experiências gastronômicas, considerando que a matéria em questão foi publicada no

caderno de Cidades, e não voltado para temas da cultura ou especificamente da culinária e da gastronomia.

Em festas de santo com fins sociais, pratos típicos da culinária tradicional são vendidos no formato *fast-food*, em recipientes descartáveis e a preços populares: a experiência da tradição no ambiente que se moderniza. Os pratos são vendidos em barracas de madeira com bandeirinhas de papel de seda colorido – hoje não raro trocadas por faixas e bandeirolas com propaganda de fábrica de bebidas e outros ramos de negócios – que constituem a paisagem já costumeira das festividades juninas.

Na igreja de São Benedito e de Nossa Senhora do Rosário, a experiência da gastronomia popular se dá em mesas desmontáveis distribuídas na lateral do templo, junto à estreita rua que leva pedestres e veículos à Avenida Coronel Escolástico. Localizada num pequeno morro, a igreja permite às pessoas terem uma vista razoavelmente panorâmica do centro da cidade. Da parte de cima do morro, festantes e festeiros observam à esquerda o trânsito que corre numa rua afunilada para a Avenida da Prainha, à direita o fluxo que segue para a Avenida do CPA ou segue direto pela estreita Rua Voluntários da Pátria, que corta um trecho do Centro Histórico com muitos de seus prédios desocupados.

O jornal, a cidade

A Festa de Nossa Senhora do Carmo, realizada no ponto mais central da cidade e numa das paróquias mais tradicionais da capital mato-grossense, é uma das inúmeras festas de santo realizadas ao longo do ano na região de Cuiabá e adjacências. A reportagem do *Diário de Cuiabá* explica ao leitor que os festejos de Nossa Senhora do Carmo foram obnubilados ao longo do tempo pelo fato de, historicamente em Cuiabá, a devoção a São Benedito, o santo negro nascido na Itália, ser muito mais intensa e constituir a experiência sociocultural mais relevante no calendário religioso e turístico do município.

A reportagem, no entanto, informa que a festa de Nossa Senhora do Carmo é tão antiga quanto à devoção a São Benedito, sendo contemporânea da devoção ao santo negro da Igreja Católica. O texto, no entanto, não deixa claro se essa devoção de mais de 200 anos se refere de modo circunscrito ao município de Cuiabá ou se de modo generalizado ao Brasil todo.

O registro da Festa de Nossa Senhora do Carmo, embora o evento tenha menos visibilidade entre outras manifestações religiosas no município ao longo do ano, enfatiza a relação muito próxima entre as tradições religiosas e as tradições culinárias, e em que medida a reprodução da cultura historicamente se constitui num modo mais amplo de ressignificações dos valores sociais. No caso desta festa, bastante discreta no calendário religioso anual do município, se comparada com as festas de maior peso nos valores das tradições religiosas, o que se lê no breve noticiário de serviço é o fato de que uma dimensão cultural da culinária conecta-se diretamente com outra dimensão – religiosa – da cultura local.

O *Diário de Cuiabá*, fundado pelo jornalista cuiabano João Alves de Oliveira, é o mais antigo veículo impresso diário em circulação na cidade. A primeira edição circulou em 24 de dezembro de 1968, numa época politicamente adversa à criação de meios de comunicação, conforme pressões do regime militar então no poder. A versão *online* começou a ser disponibilizada na internet no dia 1º de março de 1997, conforme *link* para edições anteriores armazenadas no *site* do próprio jornal.

Historicamente, o *Diário de Cuiabá* tem sido um jornal que enfatizou, embora não explicitamente, uma relação mais próxima com as práticas culturais tradicionais da cidade, tendo como membros do corpo de redação profissionais mais ligados às questões de interesse local, como o jornalista Paulo Zaviaski, típico cuiabano não raro descendente de estrangeiros e que constituiu o que chamam, num termo inventado no final do século XX, de “cuiabania”.

O *Diário*, em sua versão impressa, é um jornal de leitura eminentemente local, embora tenha ao longo de sua história instalado sucursais em cidades do interior, onde também havia uma logística de distribuição de exemplares que envolvia empresas de transporte de cargas. Hipoteticamente, a versão digital tornou a distribuição da versão impressa menos relevante nos últimos anos, na medida em que a digitalização passou a propiciar mais velocidade na chegada das informações ao interior do Estado e mesmo a outros países, uma vez disponibiliza *online*.

Embora seja o mais antigo jornal diário em circulação na cidade, o *Diário de Cuiabá* passou a sofrer a concorrência direta de outros dois jornais diários que se instalaram posteriormente no mercado editorial local, além de coexistir com vários sites de notícias criados nos últimos anos em função das transformações nas tecnologias midiáticas. Em hipótese, como se pode observar nas cartas dos leitores, o jornal tem um público leitor

fora da cidade, provavelmente cuiabanos morando em outras cidades, estados e mesmo no exterior, ou leitores que têm alguma ligação, empresarial, trabalhista ou afetiva com a cidade e precisam manter-se informados sobre o que acontece na cidade e na região.

Cuiabá é uma cidade fundada por bandeirantes paulistas em 1719, às margens do rio Coxipó do Ouro, onde foi rezada a primeira missa na então nascente vila. As principais aglomerações que formaram a vila no sertão da Província de Mato Grosso se concentravam, no século XVIII, na região onde hoje está localizada a Igreja de Nossa Senhora do Rosário e de São Benedito, da qual um dos primeiros registros iconográficos de que se tem para a historiografia contemporânea é uma litografia realizada pela expedição do médico e antropólogo alemão Karl von den Steinen (1855-1929), que, ao chegar à cidade em 30 de janeiro de 1872, colheu e produziu impressões em forma de texto (FREITAS, 2011, p. 33).

Na cidade contemporânea, a arquitetura de séculos anteriores constitui uma marca singular entre ruas estreitas e avenidas que hoje têm o papel de artérias viárias para um transporte enfaticamente de automóveis. A cidade não cabe na mídia local. Mas certamente que a mídia apresenta um pouco da cidade em sua dinâmica socioeconômica e cultural, embora culinária tradicional e gastronomia popular, conforme apontamentos neste artigo, não necessariamente estejam entre temas prioritários na pauta jornalística.

Considerações finais

A festa de santo, no caso da notícia em questão, é o argumento sociocultural através do qual a culinária tradicional e a gastronomia popular chegam às páginas do *Diário de Cuiabá*. No jornalismo praticado na cidade, a culinária em geral tende a ser notícia na medida em que brechas são construídas para esta possibilidade. Nos programas de TV relacionados à agropecuária e à prática de pesca esportiva há inserções de reportagens sobre pratos da culinária popular. Invariavelmente, as reportagens abordam a produção de um prato do qual um cozinheiro, chefe-de-cozinha ou uma quituteira é especialista, e narram a seleção e quantidade de ingredientes, modos de preparo e finalizam com o repórter provando a comida.

Periódicos voltados para o turismo, fazendo apelos aos processos de segmentação midiática, também buscam enfatizar pratos da culinária tradicional. As matérias em geral trazem fotos produzidas, dando detalhes visuais de formatos e cores dos pratos noticiados. As colunas sociais, quando comentam festas dos mais variados tipos, por vezes

informam aos leitores sobre o banquete do evento, que, no caso de Cuiabá, em geral inclui os pratos da culinária tradicional.

No entanto, é raro ainda, na imprensa local, a abordagem jornalística das práticas gastronômicas e culinárias, na medida em que a comida, como processo cultural, só pode se efetivar nas práticas de alimentação, que em geral têm não apenas função nutritiva, mas também de produção e reprodução da sociabilidade em seus mais diversos registros no imaginário. O foco dos textos é a culinária, ou seja, o prato finalizado e disponível para a refeição, mas não necessariamente o ato de comer junto, ou seja, a prática social da gastronomia, em especial no âmbito popular.

Culinária e gastronomia, portanto, são duas categorias constituintes de um processo cultural mais amplo. Ambas são carregadas de produção de sentido pela população que vive e reconstitui constantemente o imaginário das festas de santo, com seus rituais sagrados e, simultaneamente, suas práticas sociais profanas. Festas religiosas, portanto, fazem parte do calendário anual e do cotidiano banal de boa parte da população de uma cidade de fundação quase tricentenária como Cuiabá.

Do ponto de vista jornalístico, no entanto, tais festas e práticas gastronômicas permanecem, invariavelmente, na virtualidade de a imprensa lhe atribuir sentidos. O argumento da pauta, portanto, não se encontra no extraordinário, mas no mais ordinário cotidiano, no qual se enquadram as festas religiosas e as práticas de culinária tradicional e de gastronomia popular. **RIF**

Referências

BELTRÃO, Luiz. **Folkcomunicação: Um estudo dos agentes e dos meios populares de informação de fatos e expressão de idéias**. Porto Alegre: EdiPUCRS, 2001.

BOSI, Alfredo. **Cultura brasileira: Temas e situações**. São Paulo: Editora Ática, 2000.

CAREY, James. **Communication as culture: Essay on media and society**. New York: Routledge, 1992.

FREITAS, Maria Auxiliadora de. **Cuiabá: Imagens da cidade: Dos primeiros registros à década de 1960**. Cuiabá: Entrelinhas, 2001.

GREEN, Thomas A. (ed.). **Folklore: An encyclopedia of beliefs, customs, tales, music and art, vol. II**. Santa Barbara: ABC-Clio, 1997.

GUATTARI, Félix. **Caosmose: Um novo paradigma estético**. Trad. Ana Lúcia de Oliveira e Lúcia Cláudia Leão. Rio de Janeiro: Editora 34, 1992.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: Um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2005.

LOUREIRO, Roberto. **Cultura mato-grossense: Festas de santo e outras tradições**. Cuiabá: Entrelinhas, 2006.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: EPU/Edusp, 1974.

MELO, José Marques de. **Mídia e cultura popular: História, taxionomia e metodologia da folkcomunicação**. São Paulo: Paulus, 2008.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Trad. Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

RAMOS, Maria de Lourdes Figueiredo Bastos da Silva. **Tacuru: Contando histórias na cozinha**. Cuiabá: Entrelinhas, 2010.

ROMANCINI, Sonia. **Cuiabá: Paisagens e espaços da memória**. Cuiabá: Cathedral Publicações, 2005.

_____. Paisagens da fé: Perspectivas para o turismo cultural em Cuiabá-MT. **Ateliê Geográfico**, vol. 2, n. 4, 2008. Disponível em: <<http://www.revistas.ufg.br/index.php/atelie/article/view/4711>>.

SCAFF, Ivens Cuiabano. **Kyvaverá**. Cuiabá: Entrelinhas, 2011.

SILVA, Cristina Schmidt. **Viva São Benedito! Festa popular e turismo religioso em tempo de globalização**. Aparecida: Editora Santuário, 2000.

SIQUEIRA, Elizabeth Madureira; CONTE, Claudio Quoos; ALENCASTRO, Anibal; CARRACEDO, Maria Teresa Carrión. **Cuiabá: De vila a metrópole nascente**. Cuiabá: Entrelinhas, 2007.

TRIGUEIRO, Oswaldo Meira. **Folkcomunicação & ativismo midiático**. João Pessoa: Editora Universitária UFPB, 2008.

VÉLEZ, Jorge Ivan Bonilla; GONZÁLEZA, José Miguel Pereira; PRINS, Mirla Villadiego et alli (editores acadêmicos). **Entre miedos e goces: Comunicación, vida pública y ciudadanía**. Bogotá: Editorial Pontificia Universidad Javeriana: Cátedra Unesco de Comunicación Social, 2006.

Reportagens e fontes de internet

ALVES, Alecy. Hoje começa festejo de N. Sra. do Carmo. Diário de Cuiabá, Cidades, no. 12777, 03 ago. 2010. Disponível em: <www.diariodecuiaba.com.br>. Ver em “edições anteriores”. Acesso em 10 nov. 2011.

JACINTHO, José. Caderno Ilustrado (Colunistas), no. 12799, 28 ago. 2010. Disponível em: <www.diariodecuiaba.com.br>. Ver em “edições anteriores”. Acesso em 1º. set. 2011.

JUCÁ, Pedro Rocha. Glossário cuiabano. Disponível em: <glossariocuiabano.blogspot.com>. Acesso em 21 set. 2011.

NUNES, Lucinéia. Pixé e furrundu são aúfa de bom. Caderno Paladar. O Estado de S. Paulo. Disponível em: <<http://www.estadao.com.br/noticias/suplementos%20paladar, pixe-e-furrundu-sao-aufa-de-bao!,3231,0.htm>>. Acesso em 21 set. 2011.

Receita de feijão empamonado com banana. **Comidas e Receitas**. Disponível em: <<http://www.comidaereceitas.com.br/legumes-e-verduras/feijao-empamonado-com-banana.html>>. Acesso em 21 set. 2011.