

A CULINÁRIA DE FRONTEIRA COMO ELEMENTO DE UNIÃO ENTRE POVOS: O CASO DA SOPA PARAGUAIA NA FRONTEIRA ENTRE BRASIL E PARAGUAI E BRASIL E BOLÍVIA

Éder Damião Goes Kukiel
Doutorando do Programa de Pós-Graduação em Geografia-PPGG/UFGD
E-mail: kukielgeografia@gmail.com

Claudia Vera da Silveira
Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Geografia-PPGG/UFGD
E-mail: gycvera@gmail.com

Resumo:

A sopa paraguaia é um dos alimentos típicos da culinária paraguaia, é uma espécie de bolo salgado preparada à base de farinha de milho. Este trabalho tem como objetivo demonstrar como a culinária de fronteira, pode ser capaz de unir fronteiras tão distantes e distintas entre si, como é o caso entre Brasil com Paraguai e Brasil com a Bolívia. A metodologia utilizada foi a pesquisa bibliográfica, observação direta, entrevistas, também foram utilizadas registros fotográficos e produtos cartográficos. Os resultados indicam que existe toda uma importância cultural e econômica envolvendo o preparo e a venda dessa iguaria. Verificou-se que em sua maioria são mulheres que fazem a sopa paraguaia nos municípios pesquisados e o modo de preparo é transmitido de geração a geração. Constatou-se também que a elaboração e venda da sopa constitui uma importante fonte de renda para as famílias. A comercialização é realizada em feirinhas, vendas sob encomendas, padarias, supermercados e restaurantes. Também se verificou que existem preferências em relação aos tipos de ingredientes e o lugar onde adquirir os mesmos.

Palavras-chave: *Fronteira. Culinária. Sopa Paraguaia.*

Introdução

Este trabalho tem como objetivo demonstrar como a culinária de fronteira, no caso a sopa paraguaia, pode ser capaz de unir fronteiras tão distantes e distintas entre si, como é o caso da fronteira Brasil-Paraguai representados pelos municípios de Ponta Porã e Pedro Juan Caballero e Brasil-Bolívia pelos municípios de Corumbá e Puerto Quijarro.

Os territórios fronteiriços evocam uma multiplicidade de movimentos e significados que caracterizam a identidade local. As territorialidades são carregadas de elementos da cultura do lugar mescladas com aqueles trazidos pelos migrantes e traduzidos em estratégias de ação (Costa e Dias, 2010, p. 225).

A fronteira é mais que um espaço de trocas, ela é um lócus onde se encontram culturas, sociedades, economias e populações diferentes, enfim, onde ocorrem mudanças quantitativas e qualitativas nas vidas das pessoas e populações envolvidas (Rocha, 2003).

A sopa paraguaia é facilmente encontrada nas padarias da cidade de Corumbá, sendo consumida nos lanches da tarde e café da manhã. Já em Ponta Porã e Pedro Juan Caballero é frequente encontrá-la nos supermercados, padarias, bares, restaurantes e hotéis, e,

principalmente nas casas, onde é preparada e consumida de forma especial aos domingos, datas comemorativas como aniversários, festas religiosas e na Semana Santa. Além de feriados de Natal, Ano Novo, sendo consumida nas refeições básicas do dia, por exemplo, no café da manhã, almoço e janta, e o seu consumo se dá em toda as classes sociais.

Como metodologia foi utilizada a pesquisa bibliográfica, observação direta, entrevistas, também foram feitos registros fotográficos e produtos cartográficos.

A fronteira implica mais que questões políticas, ela é cheia de simbologia e significados, onde as cores, cheiros e sabores ajudam a ter uma percepção dessa realidade. A culinária de fronteira como apontado por Breton (2006, p. 267) desperta no paladar a forma de vivência de uma determinada parte do mundo, expressa novas sensações e sentidos. Os sons, os cheiros, as imagens nascem do corpo. Saborear uma comida ou bebida implica mergulhá-los dentro de nossos sentidos. O ato de comer não atende apenas ao apelo nutritivo para saciar a fome, tem todo um significado simbólico associado à sensação prazerosa que o paladar desperta, diferente dos demais sentidos que são percebidos, ou brotam de fora para dentro (Muller, 2012, p. 27).

Nesse sentido a fronteira é mais que um espaço de trocas comerciais, é um lugar de convivência, de integração de culturas. Para Machado (2000) a fronteira é espaço de relações cotidianas que pertence ao domínio da população local, se tornando um lugar de comunicação, um universo de relações estabelecidas. Com isso, podemos observar nesse trabalho, que uma gastronomia típica de fronteira tem uma capacidade de unir e integrar espaços fronteiriços distintos e distantes, como é o caso das fronteiras de Brasil com Paraguai e Brasil com a Bolívia.

Sentidos da fronteira, a culinária fronteiriça

A fronteira é mais que um limite territorial, ela é um elemento de integração onde as diferenças culturais possibilitam trocas e crescimento fazendo da fronteira um lugar único e especial. A fronteira é um lugar onde os sentidos são provocados pelos cheiros, cores, sons e sabores, os quais tornam a fronteira um lugar de múltiplos significados. Hall (1997) aponta que os sentidos e os significados compartilhados na cultura, e, nesse caso, na fronteira, são construídos por intermédio de diferentes processos e práticas, nos quais essas diferenças produzem efeitos diferenciados.

Pertencer a uma região de fronteira implica no reconhecimento das diferenças que coexistem e se complementam no contato com o outro. Ao mesmo tempo, praticam-se interações e desenvolvem-se novas realidades socioculturais, muito específica. A vivência de atores com origens e culturas distintas, são também reflexos da estrutura social e organização política de seus países (Nogueira, 2007).

A culinária é um importante elemento para se compreender a identidade de um povo. Um conjunto de práticas alimentares determinadas ao longo do tempo por uma sociedade passam a identificá-la, e muitas vezes, quando enraíza, se torna patrimônio cultural (Sonati, Vilarta e Silva, 2007). Nesta perspectiva, as fronteiras aqui analisadas apresentam comidas típicas, que encerram, de alguma forma, tais lugares e meios distintos em sua formação. Para Amilhat-Szary e Guyot (2012, p.59) “existem elementos que conseguem atravessar a fronteira com mais facilidade, o que aumentam as relações sociais entre ambos os lados desse limite”, como é o caso da culinária de fronteira.

Nesse trabalho foi analisada a culinária da sopa paraguaia, uma alimentação que se tornou típica nessas duas fronteiras. A qual encerra, de certa maneira, de forma simbólica, duas culturas de fronteira que apresentam uma constituição ímpar. A comida típica, que representa uma tradição, não necessariamente, em todos os tempos e lugares, vem a fazer parte da vida cotidiana de seu povo, o importante, quando isto venha a ocorrer, é que ela desperte um sentimento de apropriação, que faça com que o alimento seja visto como uma “roupagem” de seu país de origem (REINHARDT, 2007).

Para Muller (2012, p. 25) a formação de pratos como símbolos regionais e nacionais reforça a dimensão da culinária como representação da diversidade e da identidade culturais. A culinária de um país ou de uma região é o registro de sua história e da intensidade das trocas entre diferentes culturas em um território como podemos observar nas fronteiras. Pratos típicos são preparados de acordo com as tradições e transmitidos a cada geração, significando mais do que o fato de se alimentar, remete a uma integração cultural e, por conseguinte, estabelece elos e o surgimento de novas identidades.

A culinária contribui para a definição entre o “nós” e os “outros” (Muller, 2012). Alimentos, sabores, cheiros, cores, contidos na arte de cozinhar são transmitidos de uma geração a outra, e se repetem, identificando o indivíduo com o grupo social, desencadeando lembranças, momentos de confraternização e de integração em estruturas sociais (FRANCO, 2004).

Segundo Muller (2012, p. 26), os sentidos são despertados e implicam em desejos e gostos alimentares que caracterizam determinados espaços sociais. Neste aspecto, as referências culturais como no caso, a culinária de fronteira, são fundamentais na formação do gosto e dos hábitos alimentares e, portanto, revelam a cultura em que cada um está inserido, visto que comidas são associadas a grupos sociais e determinam um modo de vida, um modo de agir e pensar.

Quando analisamos a história do surgimento da sopa paraguaia, observamos várias narrativas tanto no Paraguai como no Brasil. No Paraguai existem duas versões sobre a origem da “sopa paraguaya”. Na primeira versão tudo começou com Don Carlos Antônio López (pai de Solano Lopes, figura importante na guerra do Paraguai) que apreciava muito a chamada sopa branca ou “*tykueti*”, sopa líquida feita à base de leite, ovos, queijo e farinha de milho. Em determinada ocasião a responsável pela gastronomia adicionou à produção da sopa branca uma quantidade maior de farinha de milho em relação à porção habitual, e a deixou frigindo ao forno, assim o “*tykueti*” passou de líquido para sólido. Quando experimentou o resultado discrepante da receita original, Don Carlos Antônio López¹ então batizou a nova iguaria de sopa paraguaia (ABC COLOR, 2011).

Uma segunda versão a respeito da origem da sopa paraguaia foi narrada como originária da relação de amizade entre índios nativos e colonizadores espanhóis.

...al llegar los españoles a tierras guaraníes, los nativos los recibieron con honores y ofrecieron su mejor comida para agasajarlos: la carne de caza. Al terminar la provisión de carne, y verificando que los huéspedes seguían con hambre, los guaraníes les sirvieron la comida que habitualmente comían, hecha con harina de maíz o de mandioca envuelta en hojas de banana, cocinada entre ceniza caliente y diciendo "la carne se terminó", en su idioma guaraní: "So' o opa", de allí su nombre "sopa" (ABC COLOR, 2011, p. 1).

Na primeira versão brasileira, de acordo com Corrêa (1996) a sopa paraguaia pode ter tido seu início como uma sopa comum, que os soldados paraguaios levavam para o campo de batalha, durante a guerra da Tríplice Aliança entre 1864 e 1870. Mas como era difícil transportar o líquido nos campos, outros ingredientes foram sendo incorporados e deixaram-na ainda mais sólidos, como a consistência atual. Por conseguinte, para alguns, essa comida alcançou pela primeira vez a região de fronteira de Corumbá-MS por meio da guerra entre o Brasil e Paraguai.

¹ Carlos Antonio López (1790-1862) foi presidente do Paraguai entre 1844 e 1862.

Uma segunda possibilidade, segundo Souza (2001, p. 62), é a migração, responsável por elementos da cultura paraguaia ser integrada à cultura do Mato Grosso do Sul, entre elas a própria culinária. No período pós-guerra da Tríplice Aliança cerca de sete mil paraguaios ficaram nos países vencedores. Além de parte do território paraguaio passaram a pertencer aos países vencedores, entre eles o Brasil, com isso a população local foi assimilada por estes e junto a elas, seus costumes e cultura, como dança, religiosidade e a culinária.

A migração paraguaia para o Brasil, segundo Souza (2001, p. 71), se deram por questões políticas, econômicas, religiosas ou mesmo a questão agrária. Para Bois (2005, p. 7) a migração dos paraguaios para o Mato Grosso do Sul fez difundir vários tipos de dança como a polca, a guarânia, o chamamé e a galopa. E também introduziu alguns pratos que se tornaram típicos na culinária sul-mato-grossense, como o puchero, prato feito de carne bovina e legumes, a chipa e a sopa paraguaia e o tereré a base de erva-mate e água, bebida típica tanto no Paraguai como no estado do Mato Grosso do Sul.

Com isso é possível constatar como a culinária de fronteira apresenta uma função de troca cultural, simbólico e/ou comercial, na compra dos próprios produtos para fazer esses pratos, bolos e bebidas. A culinária aqui apresenta um papel de integração regional, tanto econômica, social, política de fronteiras tão distantes e distintas entre si.

Sopa paraguaia na fronteira de Ponta Porã

É interessante destacar que Ponta Porã e Pedro Juan Caballero formam uma conurbação binacional ou cidades-gêmeas, separadas e ao mesmo tempo conectadas por uma linha divisória, conhecida pela população local como “Linha Internacional/ Línea Internacional”, ou simplesmente Linha / Línea, dividindo o mesmo espaço urbano (Figura 1).

Oliveira (2005, p. 4) destaca que Pedro Juan Caballero e Ponta Porã “formam uma conurbação vibrante, recheada de ações formais e complementariedades funcionais plurais”. Aproximadamente 125 mil pessoas habitam a região urbana de ambas cidades², “onde estabelecem-se um nível de convivência com intensa complementariedade (OLIVEIRA, 2005, p. 404)”

² O município de Ponta Porã apresenta uma população estimada em 2018 de 91.082 habitantes, considerando o Censo de 2010 79% da população residem em área urbana e 21% residem em área rural (IBGE, 2010). Pedro Juan Caballero apresenta uma população estimada em 2018 de 118.939 habitantes, considerando último censo populacional realizado no Paraguai de 2002, 72% da população residem em áreas urbanas e 28% residem em áreas rurais (DGEEC, 2002; DGEEC, 2015).

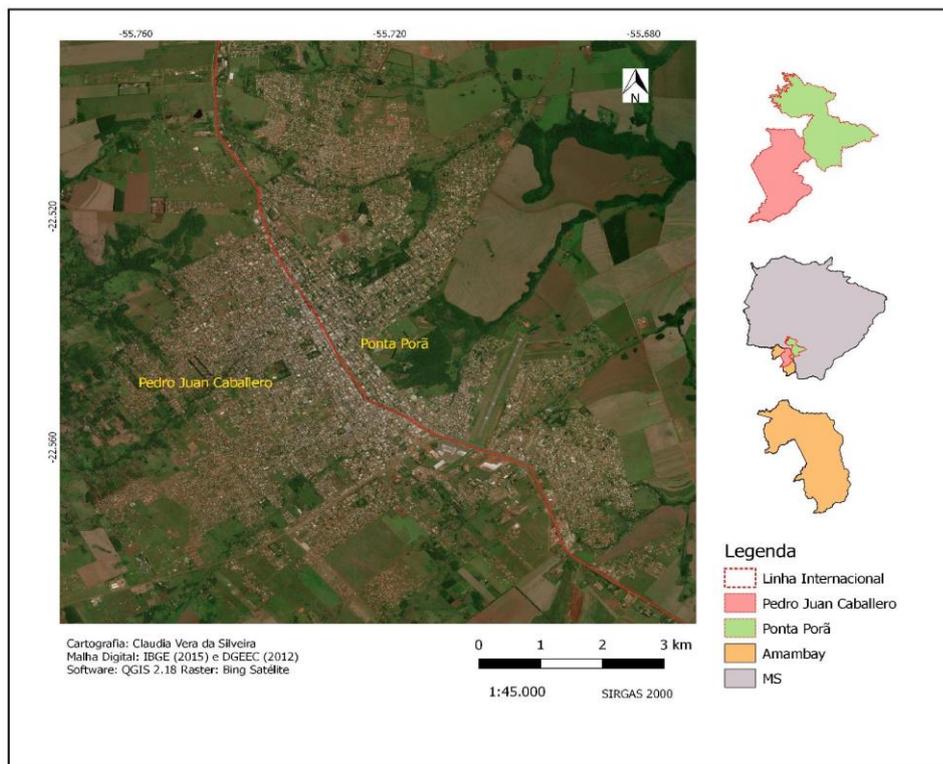


Figura 1. Linha Internacional na fronteira de Pedro Juan Caballero e Ponta Porã.
Fonte: Elaborado com base nos dados do IBGE (2015) e DGEEC (2012).

A característica de cidade-gêmea revela-se pela existência de um potencial de integração cultural, no caso de Pedro Juan Caballero e Ponta Porã perpassa pelo uso dos idiomas guarani, espanhol e português, além do jopará (mistura de guarani com português ou guarani com espanhol/castelhano). Somam-se a isso costumes como música e dança; o “tereré” e a gastronomia (a chipa, sopa paraguaia, chipa *guazú* entre outras).

A sopa paraguaia é um dos alimentos típicos da culinária paraguaia. É uma espécie de bolo salgado preparada a base farinha de milho, queijo, cebola, ovos, óleo, sal. A farinha de milho utilizada é conhecida na região como harina de maíz ou *avati ku’í* (no idioma guarani), que se obtêm do *avati moroti* (milho branco), variedade de milho muito difundido no Paraguai, e se encontra em praticamente todos os estabelecimentos agrícolas do país³.

Na região fronteira em questão o segredo da sopa paraguaia é “ter um bom *avati ku’í*”, existindo preferências em consumir o *avati ku’í* vendido nas feirinhas da cidade de Pedro Juan Caballero (Entrevista com dona Vera, 30/01/2018). A variedade de milho de onde se obtêm o principal ingrediente da sopa paraguaia, o *avati ku’í*, também é chamado de *avati*

³ “El *Avati Moroti* es una raza primitiva que ya habría sido sembrada y seleccionada por los guaraníes, comúnmente se lo denomina también *Avati Chipa*, por el uso principal que se le dá a la harina de este maíz en la preparación de la chipa. Es una de las variedades más utilizadas para la alimentación humana, su consumo puede ser hervido, desgranado y cocinado, molido en forma de harina de maíz para preparar la sopa paraguaya y muchos otros usos culinarios que se le da (ANGULA, 2017, p. 1).

chipá e de acordo com Angula (2017) “forma parte de las principales fiestas religiosas y civiles de país, desde la Semana Santa hasta casamientos, representando la herencia biológica y cultural del modo de ser paraguayo” (ANGULA, 2017, p. 1). A Figura 2 apresenta a capa de uma revista gastronômica que intitula a sopa paraguaia como sendo como a “rainha do lar”, por ser tradicionalmente consumido nas festividades, neste caso o Ano Novo.



Figura 2. Capa revista gastronômica que intitula a sopa paraguaia como rainha do lar. Fonte: Trabalho de campo 2019.

Na Semana Santa Católica, e, especialmente no dia em que é celebrado a Paixão de Cristo, a sopa paraguaia, junto como outros alimentos como *chipa guazú*, uma torta salgada a base de milho verde, queijos, ovos, cebola, sal, e, a *chipa paraguaia*, cujo ingredientes são polvilho, queijo, banha de porco, ovos, parecido ao pão de queijo, substituem os alimentos de origem animal como a carne vermelha. É comum o consumo da sopa paraguaia nas refeições cotidianas como café da manhã, almoço, *merienda* (lanche) e janta. Miró (2004) assinala que a sua preparação passa de geração a geração.

Neste sentido, conversamos com a Dona Vera que aprendeu a fazer a sopa paraguaia com a mãe, tias e avó. Segundo ela, a preparação pode ser de várias maneiras, citou dois exemplos, a primeira que pode ser observada na Figura 3, onde a cebola picada é refogada com óleo, logo é acrescentado do *avati ku'í* o *harina de maíz* (farinha de milho), ovos e

também leite, “o leite serve para dar ponto”, tudo numa *olla* (panela), e, por último, acrescenta-se o queijo, “aprendi a fazer com minha mãe desse jeito, a sopa fica mais suave, meus filhos gostam mais desse jeito, por que a cebola fica mais suave” (Entrevista com dona Vera, 30/12/2018).

No seu preparo observou-se que todos os ingredientes foram separados (Figura 3A), dando destaque à farinha de milho e ao queijo, isso dona Vera fazia questão de dar ênfase, logo à cebola foi cortada e refogada com óleo em uma panela (Figura 3B), depois o leite, sal e a farinha de milho (*harina de maíz/ avati ku'í*) são acrescentados, uma de cada vez, sempre misturando os ingredientes, criando uma massa homogênea. A dona Vera também comentou que se a massa fica um pouco seca ela acrescenta ovos, segundo ela os ovos caipiras são os melhores, deixa a sopa amarelinha, e, por último é adicionado queijo, quanto maior a quantidade adicionada melhor, depende do gosto e do bolso da pessoas ela diz, referindo-se ao preço do queijo caipira (Figura 3C). Misturando mais uma vez e colocando em uma assadeira untada com óleo, e por fim leva ao forno entre 50 minutos e 60 minutos aproximadamente ela disse (Figura 3D). Percebemos que em todo momento que ela fazia questão de falar que o segredo da sopa paraguaia está no tipo de farinha de milho.



Figura 3. Momento da preparação da sopa paraguaia de dona Vera em Ponta Porã (Brasil).
Fonte: Trabalho de campo 2019.

A segunda versão aprendeu com as tias e avó, nessa receita a cebola não é refogada, ela é picada, e, misturada aos demais ingredientes, segundo a Dona Vera “a cebola crua cozinha no forno junto com a massa da sopa, e isso dá mais sabor, aroma, a sopa fica fofa e molhadinha, por que a cebola hidrata a sopa”. Dona Vera também mencionou que gosta de ser fiel aos ingredientes, e prefere comprar no Paraguai, “gosto do *avati ku’í* que é mais fácil de achar em Pedro Juan, aqui em Ponta Porã, tem em alguns mercados também, mas não é todos que tem, como aqui é fácil você ir lá e voltar, é só atravessar a Linha, então eu prefiro ir no Paraguai mesmo” (Entrevista com dona Vera, 30/12/2018).

Também conversamos com a Dona Lidia e Dona Rosangela, a primeira é paraguaia, e a segunda se intitula brasiguiaia, ambas com residência na cidade Pedro Juan Caballero, estas nos relataram a sua experiência e vivência a respeito da sopa paraguaia. As entrevistadas mencionaram que o aprendizado da elaboração da sopa foi herdado da mãe, e a mãe aprendeu com a avó. O que confirma que tal conhecimento culinário foi transmitido de geração em geração. Outra questão de interesse nas narrativas foi a preferência de ingredientes como o uso do *quesú paraguay* (queijo paraguaio) e o *avati ku’í* (farinha de milho / fubá), provenientes do lado paraguaio da fronteira. Nos diálogos mencionaram-se dois pontos tradicionais de comercialização deste tipo de alimento como a Feria Libre (*Feriña*) e Mercado Municipal. As duas entrevistadas reforçaram ainda a questão identitária, onde surge a figura da mulher paraguaia como a transmissora deste conhecimento de “saber hacer la sopa paraguaya” e reafirmaram que a preparação e consumo deste alimento é tradicional nos seus lares e envolve momentos de convívio familiar, o qual é reforçado nas datas comemorativas e confraternizações. A seguir é apresentado trecho das conversas com as entrevistadas.

En casa la preparación de la sopa paraguaya es tradicional, uno aprende mucho con la abuela, mamá, tía. Yo aprendí a preparar la sopa con mi mamá, y mamá aprendió de mi abuela, Utilizo ingredientes caseros para hacer la sopa, como el *quesú paraguay*, huevo casero, el *avati ku’í* que es la harina de maíz, compro todo de la ferriña. En casa usamos el fogón a gás para cocinar, tengo también el *tatakuá*, por ahora el *tatakuá* casi no se usa más, porque la leña está muy cara (Entrevista realizada com a dona Lidia moradora da cidade de Pedro Juan Caballero no dia 28/11/2018).

O *tatakuá* (buraco de fogo) corresponde a um forno feito de barro e tijolos, muito comum na área rural, mas também presente na zona urbana, nos quintais das casas, sendo utilizado para cozinhar variedades de carnes como: porco, frango, além da chipa, chipa *guazú* e a sopa paraguaia. Geralmente quem manuseia este forno é o homem, abastecendo com lenha, acendendo o fogo, aquecendo-o e colocando os alimentos a serem assados, os alimentos são preparados pelas mulheres. Na entrevista a dona Lidia menciona que ela tem o

tatakuá, porém não utiliza devido ao preço da lenha. A Figura 4A apresenta o *tatakuá*, a Figura 4B apresenta o *tatakuá* assando sopa paraguaia e carne suína.



Figura 4. Takakuá utilizado para assar carnes suína e sopa paraguaia.
Fonte: Trabalho campo 2019.

No relato da dona Rosangela ela também menciona o uso do *tatakuá* na época de criança:

Cuando era pequeña nosotros teníamos *tatakuá*, se usaba mucho en casa, después se cayó, ahora usamos el horno eléctrico. Primero solo miraba como mi mamá, mi abuela, mis hermanas mayores hacían la sopa paraguaya. A corta edad ya aprendí a hacer, ayudaba a cortar la cebolla y el queso, después de los 14 ya hacia sola. “Tenés que aprender a hacer como mujer paraguaya”, así decía mi abuela. Los ingredientes solemos comprar del mercado municipal. Aquí en nuestra frontera la gran mayoría de los brasileños tienen familiares paraguayos y aprenden a hacer la sopa también. Lo digo por mi familia que estamos mezcladitos, mi papá es brasilero y mi mamá paraguaya. Mi papá es de Puerto Murtinho. Los domingos es sagrado si o si y los momentos especiales se refuerza, cumpleaños, casamientos, 15 años, es un plato infaltable e irrechazable. En Semana Santa es más reforzado. (Entrevista realizada con a Rosangela moradora da cidade de Pedro Juan Caballero no dia 01/12/2018).

Outro ponto a ser destacado nas entrevistas é a integração cultural existente, aqui a sopa paraguaia é saboreada nos dois lados da fronteira, por meio de intercâmbio de

conhecimento entre paraguaios e brasileiros, assim, por exemplo, é comum nessa fronteira situações como casamentos entre paraguaios(os) e brasileiros(as), como no caso dos pais da Dona Rosângela ou da Dona Vera, relações de amizades, relações de parentesco, ou laborais, em que mulheres paraguaias sejam contratadas nos restaurantes, bares, padarias, lanchonetes, supermercados do lado brasileiro para a elaboração deste alimento. Todas estas situações criam infinitas possibilidades de reprodução do modo de fazer da sopa paraguaia.

Aqui no mercado a gente vende muito bem a sopa paraguaia. A pessoa que prepara a sopa é paraguaia mesmo, ela faz muito bem, é bem gostoso. No mercado também vende todos os ingredientes da sopa. Todo dia ela faz uma assadeira grande de sopa (Entrevista com dona Maria trabalhadora de um Supermercado em Ponta Porã, 11/02/2019).

A Figura 5 mostra sopa paraguaia sendo vendida em um supermercado na cidade de Ponta Porã.



Figura 5. Sopa paraguaia sendo vendida em um supermercado local.
Fonte: Trabalho de campo 2019.

Desta forma evidenciamos que a sopa paraguaia está presente na vida cotidiana da fronteira de Pedro Juan Caballero e Ponta Porã, sendo consumida nas casas, nos hotéis, restaurantes, bares, padarias, em eventos como casamentos, aniversários, encontros e reuniões familiares e de amigos. A Figura 6 e 7 apresentam a sopa sendo servida em um restaurante e em uma celebração de aniversário, ambos do lado paraguaio da fronteira.



Figura 6. Sopa sendo servida em um restaurante do lado paraguaio da fronteira, sendo acompanhado da marinera (no prato), arroz e feijão preto (nos potes).
Fonte: Trabalho de Campo 2019.



Figura 7. Sopa sendo servida comemoração de aniversário do lado paraguaio da fronteira, sendo acompanhado da vários tipos de saladas e mandioca.
Fonte: Trabalho de Campo 2019.

Assim a preparação do alimento (sopa paraguaia) envolve conhecimento sobre a cultura paraguaia, e o seu preparo, na região de fronteira, está associado aos paraguaios, descendentes de paraguaios que se intitulam como “*brasiguaios*”⁴, e, até mesmo, brasileiros que aprendem a receita com outros paraguaios, sejam parentes ou amigos, os quais

⁴ Destacamos que nessa região de fronteira denomina-se brasiguaião aos filhos de paraguaios e brasileira ou vice-versa. É comum estas pessoas se autodenominarem brasiguaias. Por exemplo, na conversa com a Dona Vera os filhos dela se intitulavam brasiguaios, devido que a mãe é paraguaia e o pai é brasileiro.

transmitem tal conhecimento gastronômico para outras pessoas de seu convívio familiar, social e laboral.

Um ponto interessante na fala da Dona Rosangela foi à questão da sopa paraguaia como importante fonte de renda, pois segundo o relato dela tem famílias que se dedicam na produção deste alimento, comercializam sob encomendas ou aos finais de semana como sábado e domingo acompanhados de costela ou frango assado, onde as mulheres se dedicam na preparação da sopa e os homens na preparação da carne.

Por ahora hay mucha gente que vende la sopa paraguaya, es una importante fuente de ingreso para las familias, son mujeres que preparan y venden por encomienda, también siempre los días sábado y domingo algunas familias venden la sopa acompañado de costilla o pollo asado, los hombres preparan la carne y las mujeres preparan la sopa (Entrevista realizada con a Rosangela moradora da cidade de Pedro Juan Caballero no dia 01/12/2018).

A respeito do zelo pelos ingredientes que são utilizados para a elaboração da sopa paraguaia, para que a mesma possa ser reconhecida como “autenticamente paraguaya debe utilizar os ingredientes originais como el *quesú Paraguay* y el *avati ku’í*” (Fala de Ña Lúdia entrevista realizada no dia 28/11/2018), independente de que lado da fronteira é realizado a preparação e da condição social.

Nesse sentido é comum verificar-se a comercialização de ingredientes típicos da sopa paraguaia como o queijo e o *avti ku’í /harina de maíz/* (farinha de milho) no comércio dos bairros do município de Ponta Porã. Assim, por exemplo, os proprietários das mercearias locais adquirem os produtos, para a produção da sopa, de camponeses paraguaios que atravessam a fronteira com tal matéria-prima ou, até mesmo, os comerciantes brasileiros deslocam-se até Pedro Juan Caballero (Paraguai) a fim de adquirir o queijo paraguaio e a *avti ku’í /harina de maíz* no mercado municipal e/ou nas feirinhas, lugar onde tradicionalmente são encontrados esses ingredientes “*bien nuevito, bien fresquito, ipyahu, tudo novinho*” (Entrevista realizada a um camponês que comercializa sua produção na Feria Libre de Hortigranjeros de PJC no dia 16/20/2019). Na Figura 8 é possível observar os ingredientes que são básicos da sopa paraguaia comercializada na Feria Libre de Hortigranjeros de Pedro Juan Caballero.



Figura 8. Ingrediente básico da sopa paraguaia comercializada na Feria Libre de Hortigranjeros de Pedro Juan Caballero (*harina de maíz ou avati ku'í*).
Fonte: Trabalho de campo, 2019.

Sopa paraguaia na fronteira de Corumbá

O município de Corumbá, situa-se na porção ocidental do estado de Mato Grosso do Sul, fronteira do Brasil com a Bolívia (Figura 9). As relações fronteiriças entre Corumbá e a vizinha área urbana de Puerto Quijarro são processuais, relacionais e híbridas, produzindo e sendo produzidas por territorialidades, por fluxos, por câmbios variados e próprios dos interesses de cada indivíduo ou grupo (COSTA, 2009). Portanto se aproxima do entendimento da fronteira como espaço vivido (NOGUEIRA, 2007).

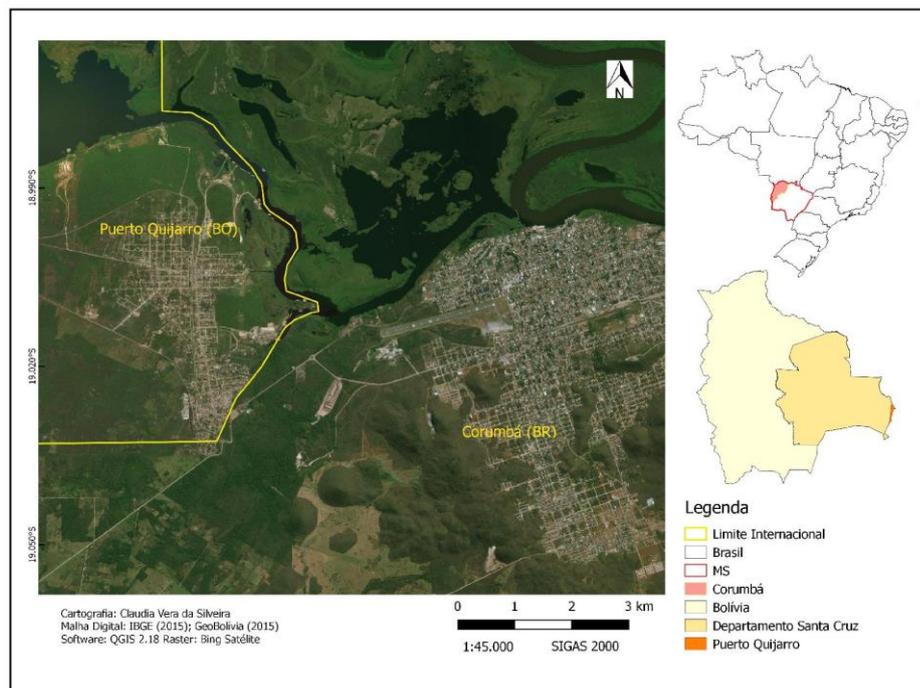


Figura 9. Linha Internacional na fronteira de Corumbá e Puerto Quijarro.
Fonte: Trabalho de campo, 2019.

A sopa paraguaia se tornou um alimento típico da região de Corumbá, sendo um prato de origem do Paraguai como mencionado anteriormente. Esse prato chegou até essa fronteira no período da guerra entre o Brasil e o Paraguai (1864-1870). Por conseguinte, tornou-se parte da tradição local, transformando-se em comida típica da região do Pantanal e dessa região fronteiriça. Tal receita passou por algumas adaptações, como o uso do fubá no lugar da farinha de milho em flocos, utilizada nas receitas mais tradicionais (Figura 10).



Figura 10. Sopa paraguaia, comida típica corumbaense.
Fonte: Trabalho de campo, 2019.

O alimento é consumido diariamente na forma de lanche da tarde ou mesmo no café da manhã, sendo adquirido nas padarias locais e produzido nas residências corumbaenses (Figura 11). É possível encontrar tal prato típico à venda nas feiras livres do município, conjugado com outras iguarias da região como a chicha (suco de milho) e a saltenha (empanada feita de frango, azeitonas, uva passa e batata), esta última, apesar de muito consumida e ser característica do território boliviano, tem sua origem em Salta, região da Argentina, fronteira com a Bolívia.



Figura 11. Sopa paraguaia à venda em padaria local.
Fonte: Trabalho de campo, 2019.

É comum também encontrar a sopa paraguaia sendo vendida nas feiras locais, de acordo com uma entrevistada, dona Ramona, uma senhora boliviana que faz e vende além da sopa paraguaia outros salgados locais. Sua barraca está presente em cinco feiras livres, sendo duas na cidade de Ladário (quarta feira e sábado) e três na cidade de Corumbá-MS (quinta-feira, sexta-feira e domingo). A entrevistada disse que aprendeu a fazer a sopa paraguaia com uma amiga que também trabalha com a produção e venda de salgados.

Para a entrevistada além da importância econômica, pois com essa atividade ela “sustenta” sua família, ela acha importante como forma de manter uma tradição alimentar, já que ela faz e vende também saltenha, comida típica tanto do lado boliviano da fronteira como no lado brasileiro em Corumbá. Para ela manter essa tradição de produzir uma culinária regional é não deixar que esse tipo de culinária seja trocado por pratos “modernos”, e não permitir que a tradição como a de se comer sopa paraguaia no período da Semana Santa

Católica se percam, deixe de ser um costume pantaneiro. Ela relatou que já ensinou alguns de seus filhos e filhas a fazer essa iguaria junto a outros tipos de bolos e salgados. E de acordo com a entrevistada existe uma boa aceitação por parte do público que frequenta as feiras livres ao qual ela participa, dificilmente as sopas paraguaias deixam de serem todas vendidas (Figura 12).

Os ingredientes são comprados em sua maioria nas feiras livres as quais ela participa, como o leite e os queijos comprados com camponeses que possuem barracas nas feiras livres e os demais produtos nas barracas dos bolivianos e no comércio local. Para ela é importante que os ingredientes sejam de boa qualidade, para que seus salgados e a sopa paraguaia tenham sabor, textura, cor e cheiro únicos, atraindo sempre mais compradores e mantendo a clientela que já possuem.



Figura 12. Sopa paraguaia à venda na feirinha da cidade da cidade de Corumbá-MS.
Fonte: Trabalho de campo, 2019.

Outro elemento em destaque tanto no Paraguai quanto em Corumbá e região pantaneira, é o fato da sopa paraguaia se tornar um alimento típico da Semana Santa Católica. Assim, os católicos trocam o consumo da carne vermelha pelo consumo de peixes e a sopa paraguaia. Algumas famílias que seguem essa tradição alimentar religiosa, e por não terem

condições financeiras de comprar peixes como forma de substituir a carne vermelha, substituem seu consumo pela sopa paraguaia nas refeições de tal semana.

Por conseguinte, a comercialização da sopa paraguaia aumenta durante a Semana Santa, mesmo na exiguidade da influência religiosa da Igreja Católica. O consumo desse alimento aumenta em virtude de tornar-se uma tradição para toda a população dessa região de fronteira.

Como já mencionado essa iguaria serve como complemento de renda, pois algumas pessoas produzem esse alimento com o objetivo de comercializá-lo no município, tanto em feiras livres locais, nas escolas e eventos que ocorrem pela cidade. Tal comércio para as famílias que produzem a sopa paraguaia é reforçado no período da Semana Santa Católica, quando se torna costumeiro “encomendar” a compra de assadeiras de sopa paraguaia para o consumo durante esse período.

De forma geral, se faz uso de fubá ou “milharina”. O milho, produto básico para se fazer a sopa paraguaia não está disponível durante todo ano na cidade de Corumbá-MS. Nesse sentido, é necessário fazer uso de produtos similares, como, por exemplo, flocos de milho cozidos e o fubá de milho. De acordo com a entrevistada, uma senhora de 74 anos de idade, que trabalha com encomendas de sopa paraguaia, sua renda principal vem do BPC (Benefício de Prestação Continuada) pago pelo Governo Federal, o qual recebe mensalmente e utiliza para o pagamento do aluguel e débitos regulares da casa, por exemplo, água e energia elétrica e alguns remédios de uso contínuo. A importância das encomendas da sopa paraguaia e outros doces caseiros que produz, está na possibilidade de adquirir alimentos pois segundo ela com essa renda extra ela “consegue comer” além de poder comprar outros produtos que a entrevistada necessite.

Conforme o relato obtido junto à entrevistada, ela narra que aprendeu a fazer a sopa paraguaia com a mãe, quando residiam em terras pantaneiras. Com sua mãe ela aprendeu a produzir a sopa com o uso de fubá de milho, e que seu consumo se realiza de forma mais incisiva, no período da Semana Santa Católica. Para a entrevistada, desde a quarta-feira de cinzas, não se acendia fogo para cozinhar alimentos, em consideração a esse período, tido como período santo para os católicos. As refeições eram preparadas na terça-feira, incluindo sopa paraguaia, que apresenta a função de substituir a carne vermelha, como já foi mencionado anteriormente.

Para a entrevistada, por não ter sido alfabetizada, sempre trabalhou como doméstica ou mesmo ajudante de cozinha. Durante um desses trabalhos, ela conheceu a esposa de um militar para qual trabalhou por um tempo, a qual era paraguaia e natural da cidade de Pedro Juan Caballero, e que a ensinou a preparar uma sopa paraguaia de maneira diferente do que ela tinha aprendido com sua mãe. A diferença da sopa que a entrevistada aprendeu com a mulher paraguaia está na massa pré-cozida e no uso de flocos de milho no lugar de fubá de milho, o que para a entrevistada torna a sopa mais saborosa.

No decorrer do processo de produção dessa iguaria, a entrevistada permitiu o registro fotográfico e de anotações de preparo. Os ingredientes para o preparo da sopa paraguaia são comprados na feira livre local, em barracas de bolivianos como é o caso da cebola e o restante são encomendados junto a camponeses dos assentamentos locais como o leite de vaca e o queijo meia cura.

Para seu preparo todos os ingredientes são separados, o queijo cortado, a cebola picada e o leite fervido (Figura 13A). De acordo com a entrevistada a qualidade dos ingredientes é de suma importância para uma sopa paraguaia saborosa que agrade seus fregueses, para que eles continuem comprando com ela. Ela acende o fogo, coloca o óleo e a cebola para dourar dentro de uma panela que ela chama de “caldeirão” (Figura 13B). Logo após ela junta o leite já fervido, posteriormente ela acrescenta parte do queijo e os flocos de milho cozidos, dando uma pré-cozida na massa (Figura 13C). Segundo a entrevistada esse detalhe do pré-cozimento da massa que torna a sua sopa paraguaia única em relação a sabor e textura “mais molhada”, quando comparada as feitas com fubá de milho. Após o pré-cozimento da massa ela começa a juntar o restante dos flocos de milho cozido, ela coloca o sal, tira a massa já pré-cozida do fogo e começa a montar a sopa paraguaia em uma assadeira untada com óleo de cozinha. Ela começa adicionando parte da massa, depois colocou a metade do queijo que tinha reservado e finaliza colocando o restante da massa por cima do queijo (Figura 13D). E por fim ela leva ao forno pré-aquecido e depois de 30 minutos ela tira do forno a assadeira e mostra com a maior felicidade segundo ela, uma “legítima” sopa paraguaia pronta para ser saboreada.

O que observamos durante a fala da entrevistada a importância do fato dessa sopa paraguaia que ela faz por encomenda ter sido ensinada por uma cidadã paraguaia, assim o seu produto tem um “selo” de qualidade. Tanto que quando ela oferece seu produto para venda, ela ressalta que é uma sopa paraguaia “legítima”, aprendida com uma mulher paraguaia, o que para ela, dá todo um sabor a mais, conferindo ao seu produto toda a qualidade e excelência de que a tradição da culinária paraguaia tem na região fronteira de Corumbá-MS.



Figura 13. Preparação da sopa paraguaia na cidade de Corumbá.
Fonte: Trabalho de campo 2019.

O que percebemos foi que existem aspectos identitários de interação contidos na culinária de fronteira presente em Corumbá-MS e Ponta Porã. Notamos que existe sempre uma busca de associar a sopa paraguaia produzida na região fronteira de Corumbá à produzida no Paraguai, como se isso desse a essa iguaria local uma qualidade superior, um sabor que remete ao local ao qual ela foi criada, contribuindo para a valorização de uma culinária fronteira.

Considerações finais

As fronteiras representam pensamentos, sensações, cores, sons, sabores, cheiros, vidas, sentimentos, existe toda uma representatividade na vida cotidiana de uma fronteira. No caso da sopa paraguaia existe toda uma configuração socioespacial que serve de pano de fundo para as ações que se estendem do preparo até o seu consumo. A culinária de fronteira se apresenta impregnadas de memórias emocionais e se tornam elemento de união entre povos com histórias distintas.

Observamos que existe toda uma importância cultural e econômica envolvendo o preparo e a venda dessa iguaria. Em sua maioria são mulheres que fazem da sopa paraguaia uma importante renda familiar. O modo de preparo é transmitido de geração em geração, além de ser importante para o comércio local.

No caso de Corumbá os ingredientes em sua totalidade são comprados em barracas de bolivianos e de camponeses que trazem seus produtos dos assentamentos locais. A sopa paraguaia é vendida nas feirinhas e padarias, existe também uma tradição de consumo deste alimento na Semana Santa Católica o que produz uma demanda sazonal de encomendas de assadeiras (formas) de sopa paraguaia. Também se notou que existe preferência na utilização de ingredientes como flocos de milho ao invés de fubá (farinha de milho)

Já em Ponta Porã e Pedro Juan Caballero o consumo da sopa paraguaia está associado às festividades religiosas como a Semana Santa, e, em praticamente todas as comemorações como Natal, Ano Novo, aniversários, casamentos, reuniões familiares, rodas conversas com amigos, roda de negócios. Também se verificou que existe preferência em adquirir os ingredientes do lado paraguaio da fronteira de camponeses que comercializam nas feiras, isso ocorre principalmente com o *avati ku'í* ou *harina de maíz* (farinha de milho).

Quando analisamos a sopa paraguaia dentro da culinária tradicional de Corumbá e Ponta Porã, observamos como ela valoriza a identidade desse espaço fronteiriço. A sopa paraguaia tornou-se um registro da história e da troca cultural que existe e existiu entre Brasil e Paraguai. Neste sentido regiões de fronteira são lugares de trocas tanto comerciais como nesse caso culturais e gastronômicas. Nas fronteiras analisadas entre Brasil e Paraguai e Brasil e Bolívia, observamos que a sopa paraguaia representa uma forte identificação cultural e de união entre fronteiras tão distantes e distintas em sua formação social.

Referências

ABC COLOR. Sopa paraguaya. 16/08/2011. Disponível em: < <http://www.abc.com.py/edicion-impresa/suplementos/escolar/sopa-paraguaya-296102.html>> Acesso em 11/02/2019.

AMILHAT-SZARY, Anne Laure. GUYOT, Sylvain. El turismo transfronterizo en los Andes centrales: Prolegómenos sobre una geopolítica del turismo. Si somos americanos. Revista de estudios transfronterizos. V.9, N.2, 2007, p. 58-97.

ANGULA, P. El maíz en Paraguay. 2017. Disponível em: <http://www.baseis.org.py/wp-content/uploads/2017/10/2017_InformeN12-Set.pdf> Acesso em 13/02/2019.

BRASIGUAIOS NEWS. Nhá Ramona produz chipa e sopa paraguaia há décadas na fronteira. Disponível em: [http://brasiguaionews.com/2017/04/13/nha-ramona-produz-chipa-e-sopa-paraguaia-ha-decadas-na-fronteira/Abril 13, 2017](http://brasiguaionews.com/2017/04/13/nha-ramona-produz-chipa-e-sopa-paraguaia-ha-decadas-na-fronteira/Abril%2013,%202017).

CORRÊA, V. B. Fronteira Oeste. Corumbá :[s. n.], 1996

COSTA, E. A.; DIAS, R. T. R. Lugar e territorialidades dos bolivianos em Corumbá – MS. *Cadernos de Estudos Culturais*, v. 7, n. 14, p. 225-241, 2015.

COSTA, Edgar Aparecido da. Ordenamento territorial em áreas de fronteira. In: COSTA, E.A; OLIVEIRA, M.A.M. *Seminário de estudos fronteiriços*. Campo Grande: Editora UFMS, p. 61-78,2009.

DGEEC. Dirección General de Estadística, Encuestas y Censos. Paraguay: Proyección de la Población Nacional, Áreas Urbana y Rural, por Sexo y Edad, 2000-2025. 2015. Disponível em: <<http://www.dgeec.gov.py/Publicaciones/Biblioteca/proyeccion%20nacional/Estimacion%20y%20proyeccion%20Nacional.pdf>> Acesso em: 13/02/2019.

ENTREVISTAS com Doña Lidia em Pedro Juan Caballero, 28/11/2018.

ENTREVISTAS com Doña Rosangela em Pedro Juan Caballero, 01/12/2018.

ENTREVISTA com Dona Vera em Ponta Porã, 30/12/2018.

ENTREVISTA com Dona Maria em Ponta Porã, 11/02/2019.

ENTREVISTAS com Dona Zuleide em Corumbá-MS, 08/01/2019.

ENTREVISTAS com Dona Ramona em Corumbá-MS, 14/01/2019.

FRANCO, Ariovaldo. *De Caçador a Gourmet: uma história da Gastronomia*. São Paulo, Senac, 2004.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. População de Ponta Porã. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ms/ponta-pora/panorama>> Acesso em: 13/02/2019.

LEITE, Lídia Aguilar. Gastronomia corumbaense, característica e aspectos históricos. *IV Simpósio sobre Recurso Naturais e Sócio-Econômico do Pantanal*. Corumbá-MS, 23-26 de novembro, 2004.

MACHADO, Lia Osório. Limites e Fronteiras: da alta diplomacia aos circuitos da ilegalidade. *Revista Território*, Rio de Janeiro, ano 5, n. 8, jan./jun. 2000. p. 9-29.

MIRÓ, M.; Karu Reko. *AntropologíaCulinariaParaguaya*. Asunción, Paraguay: 2004.

MIRÓ, Margarita. Mboriahu Jekuaa versus Soberanía Alimentaria en Paraguay. Disponível em: <https://singa2017.files.wordpress.com/2017/12/gt17_1506832473_arquivo_margaritamiro-singa2017.pdf > Acesso em: 16/08/2018.

MULLER, Marinez. Fronteira dos Sentidos: os Sabores do Pantanal. *Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação Mestrado em Estudos Fronteiriços* - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul – Campus Pantanal, 2012.

OLIVEIRA, T. C. M. Tipologia das relações fronteiriças: elementos para um debate teórico-prático. p. 377-408. IN: OLIVEIRA, Tito Carlos Machado de (Org.). Território sem limites: estudo sobre fronteiras. Campo Grande: UFMS, 2005.

NOGUEIRA, Ricardo José Batista. Fronteira: espaço de referência identitária? *Ateliê Geográfico*. n. 2, v. 1, Goiânia-GO, p. 27-41, 2007.

REINHARDT, J.C. Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade. *Dissertação (Doutorado em História)* – Faculdade de Ciências, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007.

SILVA, José de Melo. Fronteiras Guaranis: *A Trajetória da Nação Cuja Cultura Dominou a Fronteira Brasil – Paraguai*. Campo Grande: Gibim, 2003.

SODRÉ, Nelson Werneck. *Oeste, ensaio sobre a grande propriedade pastoril*. São Paulo :José Olympio, 1941.

SONATI, Jaqueline Girnos; VILARTA, Roberto; SILVA, Cleliana de Cassia da. *Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas*. Acesso; https://www.fef.unicamp.br/fef/sites/uploads/deafa/qvaf/cultura_alimentarcap. Em 30 de novembro de 2018, às 14:00 horas.

SOUZA José Carlos de. A identidade do migrante paraguaio e de seus descendentes radicados em Dourados (1989 – 1999). *Dissertação de Mestrado em História da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul*, Campus de Dourados, 2001.

ÚLTIMA HORA. Tradição poco conocida. 11/04/2017. Disponível em: < <https://www.ultimahora.com/tradicion-poco-conocida-n1077516.html> > Acesso em 13/02/2019.

Agradecimentos

Os autores agradecem a CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior) e a Fundect (Fundação de Apoio ao Desenvolvimento do Ensino, Ciência e Tecnologia do Estado do Mato Grosso do Sul) pela Bolsa de Estudos no nível de Doutorado.

BORDERLANDS CUISINE AS bond AMONG PEOPLE: THE CASE OF SOPA PARAGUAYA AT THE BORDER BETWEEN BRAZIL AND PARAGUAY AND BRAZIL AND BOLIVIA

Abstract:

Sopa paraguaya is atypical Paraguayan food. It is a salted cake made of corn flour. It surprises Portuguese speakers, who expect it would be a soup. The objective of this paper is to demonstrate how border cuisine can unite borders that are distant and different from each other, as is the case between Brazil and Paraguay and Brazil and Bolivia. The methodology resourced to bibliographic research, direct observation, interviews, photographic record, and cartographic products. The results indicate that there is a great cultural and economic relevance in the preparation and sale of this food. Mostly women are in charge of the preparation of sopa paraguaya and recipes are passed down from generation to generation. It was also found that cooking and selling

this food is important as a source of family income. The commercialization is carried out through sales under orders, in markets, bakeries, supermarkets and restaurants. It was also found that there are preferences in relation to the types of ingredients and the place where to buy them.

Keywords: *Border. Cuisine. sopa paraguaya.*

LA CULINARIA FRONTERIZA COMO ELEMENTO DE UNIÓN ENTRE PUEBLOS: EL CASO DE LA SOPA PARAGUAYA EN LA FRONTERA ENTRE BRASIL Y PARAGUAY Y BRASIL Y BOLIVIA

Resumen:

La sopa paraguaya es uno de los alimentos típicos de la culinaria paraguaya, es una torta salada preparada con harina de maíz. Este trabajo tiene como objetivo demostrar cómo la culinaria de frontera puede ser capaz de unir fronteras tan distantes y distintas entre sí, como es el caso entre Brasil con Paraguay y Brasil con Bolivia. La metodología utilizada fue la revisión bibliográfica, observación directa, entrevistas, también se utilizaron registros fotográficos y productos cartográficos. Los resultados indican que existe toda una importancia cultural y económica involucrando la preparación y la venta de este alimento. Se verificó que en su mayoría son mujeres las que preparan la sopa paraguaya y el modo de hacer es transmitido de generación en generación. Se constató también que la elaboración y venta de la sopa constituye una importante fuente de ingresos para las familias, la comercialización se realiza en ferias, panaderías, supermercados, restaurantes y ventas sobre pedidos. Además, se verificó que existen preferencias en cuanto a determinados tipos de ingredientes y el lugar donde adquirir los mismos.

Palabras-claves: *Frontera. Culinaria. Sopa Paraguaya.*

Submetido: 24/04/2020

Aceite: 11/06/2020