

**SABORES DE FRONTEIR: ENCONTROS E
DESENCONTROS EM COMENSALIDADES NAS REGIÕES
DO ACRE - BRASIL E PUERTO MALDONADO – PERU**

**“SABORES DE FRONTERA: ENCUNTROS Y
DESCONTINUACIONES EN LA GASTRONOMÍA EN LAS
REGIONES DE ACRE (BRASIL) Y PUERTO MALDONADO
(PERÚ)**

Francemilda Lopes do Nascimento - francemilda.nascimento@ufac.br

Raquel Alves Ishii - raquel.ishii@ufac.br

*A comida não é “boa” ou “ruim” por si só: alguém nos ensinou a
reconhecê-la como tal.*

Massimo Montanari, em *Comida como Cultura*

RESUMO

O ato de comer vai além da ingestão de nutrientes. A relação que se estabelece com a comida é marcada historicamente e construída socialmente em contextos determinados. Este estudo busca analisar o discurso que atravessa percepções sobre a comida de fronteira que são evidenciadas antes e após os contatos culturais. A reflexão parte da análise das respostas de estudantes do Curso de Letras Espanhol, da Universidade Federal do Acre, a dois questionários aplicados um antes e outro depois da experiência de um intercâmbio linguístico-cultural na fronteira entre as regiões do Acre, Brasil e Puerto Maldonado, no Peru, ocorrido no ano de 2023.

Palavras-chave: Comida. Fronteira. Discurso. Cultura.

RESÚMEN

El acto de comer va más allá de la ingesta de nutrientes. La relación que se establece con la comida está históricamente marcada y socialmente construida en determinados contextos. Esta investigación busca analizar el discurso que permea las percepciones sobre la comida de frontera que son evidentes antes y después de los contactos culturales. La reflexión parte del análisis de las respuestas de estudiantes del Curso de Lengua Española, de la Universidad Federal de Acre, a dos cuestionarios administrados uno antes y otro después de la experiencia de un intercambio lingüístico-cultural en la frontera entre las regiones de Acre, Brasil y Puerto Maldonado, en Perú, que tuvo lugar en 2023.

Palabras-clave: Alimentación. Borde. Discurso. Cultura.

<https://periodicos.ufac.br/index.php/jamaxi/index>

CONSIDERAÇÕES INICIAIS

Tal como nos apresenta a obra *Comida como Cultura*, em epígrafe, o historiador Massimo Montanari parte da ideia de que a comida é sempre cultura e que mantém relação com diferentes áreas do conhecimento como a linguagem, a história, a química, a matemática, a biologia, a antropologia etc., ou seja, a comensalidade estabelece um diálogo inter e transdisciplinar com diversos campos do saber, o que possibilita a ampliação de seu estudo em diferentes contextos.

Mas, quando a comida é cultura? Para essa pergunta, Montanari sinaliza que a “comida é cultura quando *produzida*, quando *preparada*, quando *consumida* e *escolhida*, a comida comunica diferentes valores, crenças, símbolos, relações de poder e estratificações” (2005, p. 15). Desse modo, neste artigo busca-se analisar o discurso que atravessa não apenas as escolhas e o consumo, mas também as expectativas de consumo de comidas na fronteira entre as regiões do Acre, Brasil e Puerto Maldonado, no Peru, de intercambistas do Curso de Letras/Espanhol da Universidade Federal do Acre.

Sem pretensões de exaurir o tema, especialmente, porque a alimentação aparece como objeto de estudo e análise em diferentes áreas de conhecimento, a reflexão apresentada neste texto tem como objetivo analisar os discursos e representações discursivas sobre a alimentação e o ato de comer, por meio dos contatos sociais, nesse caso, construídos por acadêmicos do curso de Língua Espanhola dentro de um espaço fronteiro. Desse modo, procuramos observar como o tema da comensalidade, em seu sentido de conviver à mesa e, portanto, não restrito à ingestão de alimento, está presente no imaginário e experiências realizadas na oportunidade do intercâmbio linguístico-cultural desenvolvido em parceria entre a Universidade Federal do Acre e a Universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios, buscando refletir sobre quais discursos são (re)produzidos por sujeitos sociais a respeito de práticas alimentares em regiões de fronteira.

DESENVOLVIMENTO - FRONTEIRA E A OUTRIZAÇÃO DE COMENSALIDADES NA AMAZÔNIA

As fronteiras sociais não são fixas e nem homogêneas. Elas são marcadas por diferentes grupos sociais que compartilham o sentimento de pertencimento e compartilhamento (Stefanutti, et al, 2021, p. 249). Nesse sentido,

[...] a fronteira é o rescaldo metafórico de um caldeirão forte, com sustância, às vezes amargo, outras salgado, algumas vezes azedo, e até – porque não – um caldeirão doce. Depende de quem o degusta, do que degusta, como degusta, quando degusta e com quem degusta (Stefanutti, et al, 2021, p. 250).

Nos espaços de fronteira, as práticas culturais alimentares que se estabelecem possuem essa marca do encontro e do desencontro tornando-os espaços da diferença, privilegiados para pensar seus processos de produção da comida como cultura.

Nestes espaços há pessoas – desde tempos imemoriais – que comem, bebem e transitam e, assim, não se deve negligenciar fronteiras, tampouco integrações

ou reconfigurações fronteiriças, além das multiculturalidades e translocalidades. É um território complexo, no qual as relações de poder político, simbólico, econômico, social e cultural estão em constante disputa. Assim, apresentam-se diversos sistemas alimentares – em fricção, interação, adaptação – que nos permitem observar a multiplicidade de fronteiras e identidades que formam o caldeirão que caracteriza este território (Stefanutti, et al, 2021, p. 250).

Compreendido, pois, como um local vivo e de intensas trocas, o espaço fronteiriço se caracteriza por uma dinamicidade que produz e (re)produz subjetividades por meio dos contatos culturais propiciados, neste caso, pela comida.

Em seu sentido antropológico, o ato de comer constitui uma atividade complexa e de múltiplas significações. Por meio dessa atividade são definidas diferentes ações e significados sociais, por exemplo, o ato de sentar-se à mesa está carregado de diferentes interpretações ligadas às relações de poder, diferenciação de gênero, à aglutinação social e comportamento. A comida permeia, assim, diferentes ideias relacionadas ao que somos e ao que entendemos ser enquanto grupo social. Para Carneiro (2003, p. 1), “(...) [m]uitos antropólogos já sublinharam o fato de que nenhum aspecto do nosso comportamento, à exceção do sexo, é tão sobrecarregado de ideias. E estes hábitos possuem uma intrínseca relação com o poder”. O alimento, por sua vez, constitui-se em uma linguagem em que os sujeitos sociais realizam suas interpretações, estabelecem regras, proibições, modos de preparo, recomendações, que só podem ser entendidas no interior de suas especificidades culturais, sendo estas inseridas em contextos históricos específicos. (Daniel; Cravo, 2005).

Como um ato social, a alimentação, muito mais que dar uma resposta a uma necessidade fisiológica, traz em seu exercício símbolos de diferentes representações culturais que permitem estabelecer a identidade dos indivíduos ou de grupos (Agnolin, 2005, p. 20; Maciel e Castro, 2013, p. 322). O preparo, os procedimentos e o modo como se combinam os alimentos, passam a ser constitutivos e a diferenciar grupos humanos entre si, ao passo que estabelecem um ordenamento de nossos comportamentos relacionados às práticas alimentares por meio de regras, etiquetas, escolhas, memória e compartilhamento, marcando simbolicamente os grupos sociais e diferentes culturas (Montanari, 2008, p. 51).

Por meio da alimentação, comunicamos, assim, a que grupo pertencemos, com quem partilhamos tradições e rituais. Alimentar-se, nessa esteira, significa não apenas consumir nutrientes, mas ingerir sentidos e afetos que são construídos historicamente de modo individual e coletivo por meio das relações sociais cotidianas que passam, desde a escolha de quais alimentos são mais apropriados, de como produzir determinados alimentos até quando e como comer certos alimentos, entre outras incontáveis formas de associações e elementos que permitem que a alimentação esteja intimamente ligada com modos de vida diversos e não reduzida à um debate sobre gosto ou preferência. O que compreendemos por gosto ou preferência, é também construído socialmente. Nessa esteira, Carneiro aponta que:

[a] história da alimentação não é somente a dos alimentos e tampouco se restringe a um discurso gastronômico. Os sabores são algo mais do que o desfrute de um sentido que indica a comestibilidade das coisas. O gosto diferenciado é o que caracteriza os diferentes povos e as diferentes épocas de uma mesma cultura (2003, p. 124).

Desse modo, o gosto pela comida, ainda que frequentemente associado à experiência individual, será marcado também pelas “trajetórias sociais e experiências que cada grupo ou segmento social tem vivido”, assim “(...) o gosto longe de ser uma resposta inata e individual, estaria dentro de um contexto, sendo expresso também no nível social.” (Maciel & Castro, 2013, p. 323). Assim, o gosto alimentar, como mobilizador de significados e demarcador de identidades, estão inseridos em um sistema cultural e, nesse sentido, “nenhum alimento está livre de associações culturais”, pois as práticas alimentares comungam de significados que são produzidos por aqueles que compartilham da mesma cultura (Maciel & Castro, 2013, p. 324).

No contexto de fronteira, onde operam o contato e trocas simbólicas culturais diversas, as práticas alimentares estão sujeitas a tensões e estranhamentos, bem como à curiosidade ou o desejo pelo diferente que podem expressar relações de poder, ao envolver interações humanas complexas e “todo processo de troca cultural, está sujeito à resistência, segregação ou aceitação” (Nascimento, 2010, p. 81).

Além desse aspecto, há que se considerar que as práticas alimentares de regiões amazônicas compartilham de enunciados históricos que as descrevem como diferente, estranha, imprópria, exótica, pobre em variedade e nutrientes. O viajante sueco radicado nos Estados Unidos, Algot Lange, por exemplo, escreveu, em 1912, em viagem ao rio Amazonas e afluentes, que a farinha ao seu “paladar parece serragem”, e que o charque é “um alimento tão gostoso e succulento quanto a sola de uma bota de equitação”. (Lange, 2017, p. 42-43). Muitos outros viajantes e cientistas, em grande parte europeus, publicaram narrativas de viagem que reproduzem um discurso outrizador à respeito de práticas culturais comunidades amazônicas, o que incluía a comida e o ato de comer (ISHII, 2013).

ENCONTROS E DESENCONTROS DE SABORES NA FRONTEIRA

As fronteiras geográficas a que nos referimos neste trabalho pertencem ao Estado do Acre e aos Departamentos de Pando, na Bolívia, e Madre de Dios, no Peru. As cidades brasileiras, ponto de contato com os países hispânicos são a cidade de Brasiléia¹, situada no sul do Estado do Acre, a 237 km da capital Rio Branco, e que faz fronteira com a cidade boliviana de Cobija, Departamento de Pando, e a cidade de Assis Brasil² que faz divisa com a cidade peruana de Iñapari.

1 Prefeitura de Brasiléia (brasileia.ac.gov.br)

2 História, Hino e Símbolos (assisbrasil.ac.gov.br)

Por ocasião de um intercâmbio linguístico-cultural realizado pelo Curso de Letras/ Espanhol da Universidade Federal do Acre, durante o mês de julho de 2023, envolvendo os acadêmicos do quarto período do curso, foi proposto aos estudantes que refletissem sobre as experiências intercambistas vivenciadas com foco na alimentação e que respondessem a dois questionários estruturados - disponibilizados por meio do aplicativo *Google Forms* - considerando o contato social e cultural de tal atividade em um contexto fronteiriço.

O primeiro questionário (Q1) apresentava quatro perguntas e deveria ser respondido antes da viagem de intercâmbio para que pudessemos identificar as experiências já vivenciadas nas fronteiras próximas de Cobija-Pando-Bolívia e/ou Iñapari-Peru. O segundo questionário (Q2) apresentava apenas duas perguntas, que deveriam ser respondidas após o retorno do intercâmbio. O primeiro questionário, aplicado no dia 15 de julho de 2023, foi respondido por dez estudantes. O segundo questionário foi aplicado no dia 05 de agosto de 2023, quando os acadêmicos retornaram da atividade de intercâmbio e foi respondido por oito estudantes. Abaixo, são apresentadas perguntas tanto de Q1 e Q2.

PERGUNTAS DO QUESTIONÁRIO 1	PERGUNTAS DO QUESTIONÁRIO 2
1) Tendo em vista que estamos em um espaço fronteiriço com as regiões de Bolívia-Pando-Cobija e Peru-Iñapari, e considerando o tema da alimentação, quando vem a sua memória esse tema em que consegue lembrar de imediato?	1) Ao estar na cidade de Puerto Maldonado – Perú, quais as experiências culturais alimentares que você vivenciou? Experimentou apenas comidas “conhecidas” ou arriscou-se a experimentar comidas “desconhecidas”? Relate suas experiências relacionadas à alimentação.
2) Você já teve alguma experiência alimentar na fronteira? Se sim, relate como foi essa experiência.	2) Quais percepções foram sentidas referente à alimentação de outra cultura (medo, receio, estranhamento, repulsa, indiferença, positiva, negativa etc.)?
3) Em caso negativo, diga por que nunca se interessou em ter tal experiência.	
4) O que você acha sobre comer na fronteira?	

As respostas de cada questão foram identificadas e organizadas do seguinte modo: R1 (Resposta Aluno 1), R2 (Resposta Aluno 2), R3 (Resposta Aluno 1), etc. A análise das respostas buscou agrupar enunciados semelhantes, compreendendo que o discurso produzido no ato linguístico é formado por escolhas que se relacionam com determinado modo de produção, distribuição e consumo dentro de contextos sociais específicos e historicamente situados.

A primeira pergunta do questionário (1. Tendo em vista que estamos em um espaço fronteiriço com as regiões de Bolívia-Pando-Cobija e Peru-Iñapari, e considerando o tema da alimentação, quando vem a sua memória esse tema em que consegue lembrar de imediato?) teve como objetivo a identificação da existência de pré-conceitos sobre a alimentação na fronteira com Bolívia e Peru. Obtivemos as seguintes respostas:

R1 – Muito interessante. A alimentação em regiões fronteiriças geralmente é influenciada por fatores culturais e disponibilidade de recursos locais. No caso

das regiões de Bolívia-Pando-Cobija e Peru-Iñapari, a culinária regional é influenciada pelas tradições indígenas, amazônicas e andinas.

R2 - Me vem um aspecto de curiosidade, principalmente no Peru que há diversos pratos típicos, então temos vontade de degustar os alimentos de origem, mas também com dúvidas já que os peruanos costumam usar bastante tempero nas comidas.

R3 - Um ambiente simples, acolhedor, porém um pouco descuidado, mas muito bom.

R4 - Sim, nas comidas típicas como ceviche.

R5 - minha memória imediatamente remete a uma variedade de pratos e ingredientes típicos dessas regiões. Que meus colegas sempre comentam, inclusive o Ceviche peruano que estou ansiosa pra provar.

R6 - A primeira coisa que lembro são as pessoas falando mal da comida, principalmente da comida da Cobija, o povo tem preconceito dizendo que lá é muito sujo. Eu particularmente nunca comi em Cobija, ouvi muitas pessoas falando mal.

R7 - Tenho receio pela diferença da culinária, mas muita vontade de conhecer, posso dizer que meu receio não seria no âmbito preconceituoso que muita gente tem e já escutei muito nos últimos dias, como “a comida lá é esquisita, cuidado”. Para mim só é diferente do nosso habitual, não tenho medo algum.

R8 - A alimentação apimentada, mas o mais comentado e conhecido é o Pollo, mas Ceviche também.

R9 - A primeira coisa que me vem à mente é frango com batatas. Esse prato, que não é somente cultural do Peru, país ao qual estive recentemente, mas que integra outros países e a Bolívia é um deles. Assim como as sopas, que são ótimas opções de entradas na culinária latino-americana. São comidas com temperos simples, até um pouco leves comparadas a culinária brasileira, especificamente acreana, mas são muito boas.

R10 - Pollo, saltenha, suco de laranja natal, milho verde cozido, todos em Bolívia. Peru ainda não conheço.

Nas respostas, há expectativas sobre o futuro encontro como em “vem um aspecto de curiosidade” e, também, atravessadas pelo receio do novo como em “Tenho receio pela diferença da culinária, mas muita vontade de conhecer”. O reconhecimento da diferença também é marcado, tendo a preocupação de diferenciar-se de discursos preconceituosos, tal qual vemos em “Para mim só é diferente do nosso habitual, não tenho medo algum.” A ideia de comidas típicas é recorrente, inclusive por aqueles que não experimentaram as comidas que mencionam, à exemplo do frango com batatas, saltenha, ceviche e cuy. Percebemos, igualmente, expressões e termos como “comida apimentada”, “sujo”, “esquisita”, que podemos observar como sendo construções valorativas que se produz no imaginário desses sujeitos pelo discurso de outrem, do ouvir alguém falar. Na tentativa de estabelecer uma apreciação de valor sobre o outro e sua cultura, marcada por significações e representações dadas, tanto a ideia de comidas típicas quanto às expressões e termos que revelam o medo do contato com comida de fronteira, dialogam, como nos aponta Hall (2016), com a reprodução de um discurso que corrobora a construção de estereótipos e preconceitos em relação a comida das cidades vizinhas a nossas fronteiras,

posto que “nos nutrimos de nutrientes, pero también de lo imaginario” (FISCHER, 1995, p. 16), e podemos considerar que existe no espaço fronteiriço condições de produção de discursos que marcam diferenciações e alimentam o imaginário sobre o outro e a sua comida.

Na segunda pergunta, (2. Você já teve alguma experiência alimentar na fronteira? Se sim, relate como foi essa experiência), observamos as seguintes respostas:

R1 - Não.

R2 - Como já morei na fronteira com Cobija-Bolívia, eu tinha muito contato com pollo e majal, é algo que muitos do lado brasileiro gostam e vai gerando uma certa “fama”. Única coisa que não consegui comer foi o pastel com recheio da carne ser de origem duvidosa.

R3 - Sim, apesar da minha primeira impressão com a comida não ter sido das melhores, achei a comida muito boa e bem-feita. Porém a fronteira que fui foi a de Plácido de Castro – Bolívia, não cheguei a ir a nenhum restaurante, mas fui em uma lanchonete e comi uma espécie de pão recheado com um doce e uma salada de fruta e ambos estavam bem-feitos. Também tive a experiência de provar uma fruta que parecia com o urucum e outra parecia com um “coquinho”, bebi uma água saborizada com aloe vera que apesar de ser “diferente” era bem gostosa, pois tinha os pedaços de aloe vera que se torna bem refrescante na boca e isso foi uma experiência bem legal.

R4 - Sim, uma delas foi a saltenha boliviana, um pouco parecida com a que temos no Brasil e era vendida na praça.

R5 - Infelizmente não.

R6 - Eu já comi em INAPARI, Eu gostei da comida. Também estava com uma ideia muito errada sobre a comida de lá, por que as pessoas falam coisas que não conhece...

R7 - Já comi pollo quando criança, achei bom, mas não me interessei em comer mais.

R8 - Sim, já experimentei suco de Papaya, pipoca de pirarucu e Pollo Guizado, melhor alimentação que já comi na fronteira, não gostei do suco de papaya somente!

R9 - Infelizmente não tive oportunidade de conhecer a fronteira com a Bolívia, mas com o Peru. A minha experiência não foi muito diferente do esperado. Por ser fronteira, consegui identificar a mistura de culinárias brasileira e peruana e alguns usos e costumes. Comi num restaurante na fronteira na ida e na vinda e vimos o churrasco de diferentes carnes, mas principalmente de frango que é o carro chefe destes países. Havia atendentes brasileiros e se escutava música brasileira também.

R10 - Pollo broaster com papas fritas no pollo broaster em Cobija; Pique a lo macho no Barcelona em Cobija; Saltenha do mercadão em Cobija; Suco de laranja natural e milho verde cozido nas ruas de Cobija. Comida com muitos temperos, sabor acentuado e bem marcante, nunca tive problema com os sabores dos nossos vizinhos sempre comi e aprovo.

Apenas três estudantes afirmaram não ter experimentado comida na fronteira, e novamente, há abertura para o contato com o outro e para as práticas alimentares das cidades vizinhas como podemos ver em “Comida com muitos temperos, sabor acentuado

e bem marcante, nunca tive problema com os sabores dos nossos vizinhos sempre comi e aprovo”. De igual modo, observamos a mudança de atitude em relação à comida após o contato “Eu já comi em INAPARI, eu gostei da comida. Também estava com uma ideia muito errada sobre a comida de lá, porque as pessoas falam coisas que não conhece”. Muitos sinalizaram e avaliaram positivamente as experiências gastronômicas vivenciadas. Houve ainda o registro dos sentimentos de receio e medo não pelo alimento em si, mas pelos cuidados com higiene no modo de preparo como visto em: “Única coisa que não consegui comer foi o pastel com recheio da carne ser de origem duvidosa”.

Para a terceira questão (3. Em caso negativo, diga por que nunca se interessou em ter tal experiência), obtivemos apenas cinco respostas.

R1 - Não é questão de não ter interesse, mas sim de recurso e de tempo.

R5 - Eu até me interessei, só não tive a oportunidade de provar nada.

R6 - Tava com a ideia errada mais gostei muito.

R8 - Não gostei do suco de papaya, gosto de mamão com água e açúcar, bem fraco, e não tive coragem de experimentar arroz com borra de café.

R9 - Já tive uma experiência na fronteira Brasil/Peru, nas Brasil/Bolívia ainda não.

Das justificativas do não interesse em uma experiência com a comida na fronteira, duas respostas apontam para a falta de oportunidade, de tempo e recursos e uma afirma ter tido experiência na fronteira com Peru, mas não na Bolívia e não apresenta justificativa. Uma aponta um pré-conceito sobre a comida na fronteira e afirma na sequência ter gostado, como se vê em “Tava com a ideia errada mais gostei muito”. Por fim, em R8, a afirmação sobre não ter gostado do suco de papaya e sobre não ter tido “coragem de experimentar arroz com borra de café”, percebemos a marca do que seria o gosto como construção cultural definindo a aceitação e a recusa das experiências de contato com a comida na fronteira. Notadamente, se percebe a ideia de que as escolhas alimentares são realizadas a partir de complexas teias de significações envolvendo aspectos fisiológicos, sociais e culturais.

À última pergunta do Q1 (4. O que você acha sobre comer na fronteira?), os estudantes deram as seguintes respostas:

R1 - Acredito que em relação a alimentação no espaço fronteiro, é provável que haja uma culinária tanto do Acre quanto do Peru. Acredito que dependendo da localização, é possível que os moradores tenham acesso a ingredientes tanto do Acre como do Peru. No geral, tenho a expectativa que será muito legal.

R2 - Acho interessante, pois temos diversas opções para escolher, como tenho curiosidade de conhecer outros pratos, vai ser uma nova experiência.

R3 - Acredito que seja uma boa experiência pois é sempre interessante experimentar comidas “diferentes” do nosso cotidiano.

R4 - Acho bastante interessante conhecer a gastronomia do lugar, provar coisas diferentes e ainda entender um pouco da cultura.

R5 - Bom, eu não tenho experiência só quando voltar da viagem que terei.

R6 - Eu gosto de comer bem, se ela for bem-feita em qualquer canto serve, agora a minha experiência foi bastante deliciosa.

R7 - Novamente eu tenho um certo receio pois eu nunca fiz uma refeição realmente na Bolívia ou Peru, mas estou ansiosa para conhecer.

R8 - Amo experimentar as comidas da Fronteira, tem muita variedade, incluindo as Frutas, algumas nunca tinha visto!

R9 - Como ainda não comi na fronteira Brasil/Bolívia, posso falar de outros. Já escutei sobre diversas experiências de pessoas que comeram na fronteira e essas experiências, em sua maioria foram negativas, pois essas pessoas relataram problemas com higiene do local, dos alimentos e o nível de atendimento, que não era muito bom. Essas falas acabam por passar uma visão singular de uma experiência e, conseqüentemente, geram um certo receio e bloqueios nas pessoas que ainda não tiveram a experiência. Eu acredito que comer na fronteira deve ser uma experiência interessante e vivenciada, mas deve sempre ter atenção com o que for comer e como é preparado.

R10 - Muito bom conhecer a culinária dos nossos vizinhos, ela traz junto com o sabor a história de um povo e os costumes de cada região, fazendo com que consigamos juntar cultura, história e sabor numa só refeição.

Na R1, o estudante entende que encontrará alimentos conhecidos de sua cultura na fronteira, marcando o “sentimento de pertencimento”, que esbarra na ideia de aproximação. Na R7, observamos uma contradição em relação ao que foi respondido na primeira pergunta, em que o estudante afirmou que não tinha medo de ter contato com a alimentação de fronteira. Nesta resposta, há uma preocupação em amenizar o que pensa usando o termo “receio”, que identifica uma incerteza, seguida do medo.

Na maior parte das respostas há valorização positiva, em que novamente a expectativa e a curiosidade de experimentar novos sabores e ter contato com outra cultura são determinantes, como na R1 “No geral, tenho a expectativa que será muito legal”. Na R9, no entanto, o estudante afirma não possuir experiência e decide relatar o que sabe a partir de outras pessoas. O estudante analisa que a maior parte dos relatos que ouviu expressam experiências negativas com a comida na fronteira. A questão da higiene com local e alimento novamente aparece: “pois essas pessoas relataram problemas com higiene do local, dos alimentos”. O atendimento ao público também é avaliado negativamente: “o nível de atendimento, que não era muito bom.” Nota-se que o estudante se preocupa em diferenciar-se dessa percepção negativa e em não demonstrar preconceito e desconfiança relacionados à cultura do outro, e tenta naturalizar seu receio com a ideia de que a preocupação com o preparo é conduta que sempre deve ser observada, como podemos ver em: “Eu acredito que comer na fronteira deve ser uma experiência interessante e vivenciada, mas deve sempre ter atenção com o que for comer e como é preparado”. Ter ciência de que se trata de questionário inserido em um contexto de atividade de ensino, no âmbito de seu curso de graduação e conduzido por suas professoras, pode explicar esse cuidado.

Enquanto adultos, já temos uma noção de gosto ligado ao que é conhecido, pois já estamos “socializados dentro de certos padrões alimentares”, e o que vemos nos relatos

apresentados se aproxima dessa percepção, de um contato alimentar com uma comida que nos remete à familiaridade. Nesse sentido,

[...] o homem não vem geneticamente preparado para a vida social; ele necessita dos elementos culturais para informar sua ação. Por isso, precisa estar inserido num processo simbólico, do qual é criador e criatura. É esse processo que vai lhe dizer, por exemplo, o quê, quando, com quem, onde e como deve comer. Isso é muito mais complexo do que simplesmente satisfazer o instinto da fome. Entretanto, este último desempenha um papel importante em relação ao sistema simbólico. É da dinâmica entre ambos que se atualizam os hábitos alimentares. Por isso, é correto dizer que o alimento carrega um valor ao mesmo tempo utilitário e simbólico (Daniel; Cravo, 2005, p. 67).

Como já mencionado, o Q2 foi aplicado quando do retorno dos intercambistas à cidade de Rio Branco - Acre. Observamos uma aproximação das respostas, considerando que os estudantes estavam sempre juntos e puderam experimentar as mesmas comidas.

As respostas a seguir correspondem à primeira pergunta do segundo questionário, a saber: 1. Ao estar na cidade de Puerto Maldonado – Peru, quais as experiências culturais alimentares que você vivenciou? Experimentou apenas comidas “conhecidas” ou arriscou-se a experimentar comidas “desconhecidas”? Relate suas experiências relacionadas à alimentação:

R3 – As experiências alimentares culturais que eu vivenciei, foram todas que estiveram ao meu alcance não me privei de experimentar os pratos que que tinham. Experimentei a comida mais tradicional deles que era o arroz chaufa, o pollo a la brasa com batata frita e uma salada de repolho com pepino e tomate também experimentei o hambúrguer que tem uma carne totalmente diferente da nossa, o ceviche, leite de tigre, paco frito, pizza que era uma delícia, comi também juane, a tuna, o famoso refrigerante inca kola e o suco chicha morada. Isso foi uma experiência surreal onde eu pude ir bem além dos meus hábitos alimentares, mas de toda a experiência alimentar obtida a maior e mais desafiadora de todas foi ter que provar larva o famoso suri que é uma larva do coco.

R4 – Vivenciei muitas experiências alimentares começando pelo café da manhã, que costuma se frutas como mamão e abacaxi, e pastel o que achei estranho já que no Brasil não é comum comer pastel no café da manhã, depois a pizza peruana que o sabor, massa e recheio são diferentes da do Brasil e vem sempre acompanhado de 4 molhos especiais. Experimentei também o arroz chaufa que é basicamente arroz com frango (pollo) e, em alguns casos, leva bacon e salsicha, um fato curioso é que a porção individual deles é a mesma que no Brasil serve 3 pessoas.

R5 – Durante minha estadia em Puerto Maldonado, no Peru, vivenciei experiências culturais alimentares memoráveis. Ao ouvir sobre o renomado tempero peruano, fiquei curiosa e não me decepcionei. Experimentei pratos deliciosos, como o ceviche e a bebida local Inca Cola, que estavam entre as opções mais conhecidas. Embora não tenha me aventurado muito em comidas exóticas, pude apreciar o sabor único e marcante dos pratos da região, que tornaram a experiência gastronômica inesquecível.

R6 – Sobre a alimentação, é incrível, mas me encantei pela pizza, achei diferente e muito gostosa, honestamente não como pizza aqui no estado, mais no Peru comia todas as noites, principalmente las cremas que faziam parte dela. Outra coisa que achei interessante foi o ARROZ A LA CUBANA eu pensei que fosse um prato típico, mas não era simplesmente o nosso arroz e ovo.

R7 – Todas as experiências gastronômicas em Puerto Maldonado foram inéditas, começando pelo café da manhã no hotel, o café é servido primeiro com a essência na xícara e depois água quente por cima, o almoço sempre muito bem servido, com porções de pollo, batatas, muito arroz (chaufa), algumas entradas como caldos, tudo muito bem temperado. Me surpreendi com a culinária peruana, realmente muito bom!

R9 – No que diz respeito a culinária eu sofri um choque de cultura ao estar inserida numa outra cultura com outra identidade e história. O que mais me surpreendeu foi a quantidade de comida servida nos restaurantes ao qual estive. Eles servem porções volumosas de comida e que não interferiu no valor final do prato. Na maioria das vezes, dividimos o prato para duas ou três pessoas. Além disso, a comida era muito saborosa e apimentada, fora o fato de, na maioria das vezes, servirem molhos separados acompanhados dos pratos. A comida desconhecida e, um tanto curiosa, que provei foi a “larva do Peru”. Consiste em um espeto de larvas assadas que são vendidas ao ar livre e que são temperadas e requentadas no momento da venda. O sabor é intrigante, molhado e com pouca carne sólida, mas saboroso. Esse prato leva outro nome, mas não me recordo.

R10 – Tive o prazer de experimentar a gastronomia peruana, muitas comidas típicas e regionais que tive o prazer de experimentar. Sabor bem acentuado e com muitos temperos e condimentos. Começando pelo café da manhã, sucos de várias frutas e algumas não temos no Brasil, a exemplo, tomei o suco de cocona, muita fritura, pasteis, ovos, mandioca, banana, todos esses alimentos fritos em óleo, e para mim a estrela das manhãs foi o magnífico café, servido a essência do café para depois acrescentar água quente para deixá-lo a seu gosto (forte, fraco, que agradasse o paladar individual), me encantei com o sabor marcante e delicado dessa bebida. No almoço as opções foram mais variadas, duas das que mais me encantou foram o juane, arroz com frango envolto em uma folha e cozidos no vapor, almoço leve e super saboroso, e o campeão ao meu paladar foi o ceviche, peixe cru marinado no limão, acompanhado de filé de peixe frito e mandioca frita, regado com leite de tigre (bebida feita a base de caldo de peixe e limão) eu particularmente gostei de mergulhar o peixe na bebida e degustar os dois assim, juntos. Os pratos da janta foram os que mais me chamaram a atenção, elegi três como preferidos. Pollo asado con papas fritos, frango assado na brasa super temperado e succulento com muita batata frita, arroz chaufa, salada e molhos, uma porção que eles dizem ser individual serve duas pessoas e ainda sobra, sabor único. Tallarin con lomo, macarrão com carne regado com molho agri-doce maravilhoso, com legumes flambados, na boca, uma explosão de sabores, que me deixaram encantado, leve, saboroso e surpreendente. E por fim, mas não menos importante, a pizza, massa fina e crocante, super recheada e não é oleosa nem pesada igual a pizza brasileira, impossível comer menos de dois pedaços. Já havia ouvido falar e a curiosidade me consumia, só consegui encontrá-la na última noite antes do retorno ao Brasil, o SURI, larvas retiradas da natureza, lavadas, temperadas e assadas na brasa servidas em barraquinhas na

beira da rua, não hesitei em experimentar e descobrir que o sabor desse bichinho que dá repulsa em muitos, têm sabor de castanha de caju.

As respostas dos estudantes dão conta de suas experiências positivas, saborosas como na R5: “vivenciei experiências culturais alimentares memoráveis.”, na R6: “Sobre a alimentação, é incrível, mas me encantei pela pizza, achei diferente e muito gostosa, e na R10: “uma explosão de sabores, que me deixaram encantado, leve, saboroso e surpreendente.”. A abertura e receptividade diante do alimento diferente é, em parte motivada pela curiosidade, em parte motivada pela própria expectativa e disposição em encontrar esse diferente, expectativa essa criada desde o planejamento da atividade de intercâmbio, com objetivos e orientações no âmbito pedagógico, já estruturadas a partir da ideia de respeito e aprendizagem mútua de outra língua e cultura.

Igualmente, na R5, a afirmação “Embora não tenha me aventurado muito em comidas exóticas (...)”, denota uma insistência na ideia de exótico, de estranho, singular. Como apontam Daniel e Cravo (2005): “[o] senso comum entende que aquilo que é familiar é conhecido, e que aquilo que é exótico é desconhecido” (p. 59) e, nesse sentido, a fronteira entre o eu e o outro permanece rígida e estruturante, ao mesmo tempo, corrobora com outrização ou a subalternização, ou a racialização da diferença.

Observamos diferentes posicionamentos sobre a comida na fronteira, ora se apresentam como “superação”, ora denotam “medo”, “receio”, “descuido”, “dúvida”, “curiosidade”. Tais enunciados reverberam, igualmente, o discurso outrizador que remetem aos relatos já produzidos sobre a região por viajantes e cientistas do século XIX e XX.

Já a segunda e última pergunta teve relação com os sentimentos vivenciados ao experimentar outra comida: 2. Quais percepções foram sentidas referente à alimentação de outra cultura (medo, receio, estranhamento, repulsa, indiferença, positiva, negativa etc.)? Obtivemos as seguintes respostas:

R3 – No primeiro momento tive uma percepção bem receosa pois, a cultura deles é totalmente diferente da brasileira, as comidas são bem mais temperadas, com um preparo diferente, porém, são muito saborosas que após os dois primeiros dias eu já tive uma percepção superpositiva até o momento que tive que provar a larva (Suri), que tive muito receio, repulsa e medo ao degustar essa iguaria. Mas assim que comi ficou tudo tranquilo, uma das outras coisas experimentadas que tive receio e medo de provar foi o leite de tigre, mas ele era muito gostoso.

R4 – Não houve receio ao aprovar as comidas nos restaurantes, mas sim uma enorme curiosidade para conhecer toda a cultura culinária do país.

R5 – Minhas percepções em relação à alimentação de outra cultura foram extremamente positivas, conforme mencionei anteriormente. Eu tive muita curiosidade em experimentar novos sabores e temperos, o que resultou em uma experiência gastronômica enriquecedora e prazerosa. Não tive medo, receio, estranhamento ou repulsa em relação aos alimentos desconhecidos, apenas uma abertura positiva da minha parte para conhecer e apreciar as novidades culinárias da cultura local.

R6 – O pouco que comi, eu amei mesmo comendo bastante pollo, não tive e nem tenho medo, apesar de que muita gente tem preconceito de algumas comidas sem conhecer.

R7 – Eu tive um certo receio no início por não me adaptar a algum tempero, ou algum alimento que fosse muito consumido, mas não foi por muito tempo. Desde que chegamos tivemos experiências muito boas com relação a comida, então começamos a ter mais curiosidade e posso dizer coragem de procurar e experimentar o novo.

R9 – Nessa viagem eu, particularmente, fui com a perspectiva de conhecer o novo e sem ter preconceitos ou ideias previamente estabelecidas. Como resultado disso, eu obtive excelentes experiências que me fizeram criar minha própria visão da culinária peruana e que foram excelentes, em sua maioria. Então, sentimentos como: repulsa, medo, indiferença só tomaram lugar após sofrer a experiência, provar o alimento. Com intuito de aproveitar ao máximo eu estabeleci um pensamento positivo sempre sobre o momento ao qual estava vivenciando.

R10 – Fui preparado para conhecer o novo, e cheio de expectativas boas, o que eu não contava é que seria bem melhor do que eu pensei. Me alimentei muito bem, conheci sabores novos e combinações diferentes que me agradaram ao paladar, engordei 2kg de tanta coisa boa que conheci. Comparando com o meu costume alimentar, senti falta de saladas e feijão, foram as coisas que senti falta nos dias que passei por lá.

Como mencionamos anteriormente, alguns encaram o contato alimentar como uma superação. Da mesma maneira, os sentimentos de medo e receio ainda aparecem nos relatos como manifestação do contato que seria inevitável, ainda assim, os estudantes consideraram que as experiências vivenciadas no campo alimentar foram positivas. Nas respostas apresentadas por eles surge a indicação de algumas comidas que fizeram parte da rotina de intercâmbio, denotando suas escolhas alimentares, sua preferência por certos alimentos, produzindo uma rotina diária. Isto é, apesar de considerarem que estavam abertos à experiência alimentar, citam os alimentos que estão bem próximos às suas próprias práticas de alimentação, às comidas semelhantes de seu cotidiano, por exemplo, pizza, sanduíche, arroz a la cubana (arroz com ovo) e pollo.

O estranhamento mais marcante relatado pelos estudantes, foi a experiência com o suri, comida de rua que consistem em larvas de coco assadas na brasa. Motivados pela curiosidade, pelo exótico, e a despeito de receios, experimentaram a comida e a avaliaram positivamente. Nas respostas, vemos a presença do termo “novo”, refletindo uma intensa e subjetiva negociação com a cultura que os intercambistas estavam inseridos, como em R7: “começamos a ter mais curiosidade e posso dizer coragem de procurar e experimentar o novo”, em R9: “Nessa viagem eu, particularmente, fui com a perspectiva de conhecer o novo”, e em R10 “Fui preparado para conhecer o novo, e cheio de expectativas boas, o que eu não contava é que seria bem melhor do que eu pensei.” A dimensão simbólica da alimentação estabelece, ainda que inconscientemente, essa diferenciação entre o “eu” e o “outro”, o “velho” e o “novo”, posto aqui como tentativa de adaptação

a esse momento histórico vivenciado. Discursivamente, percebemos como esses dizeres estão carregados de ressalvas, medos, imaginários que esses sujeitos têm sobre a cultura do outro, gerando um comportamento simbólico e cultural existente na tensão entre “co-mer para sustentação do corpo” e “me permitir reconhecer a cultura através da comida”.

Ainda, na esteira da problemática proposta por Stuart Hall (2016), ao pensarmos sobre os contatos culturais da/na fronteira, é preciso questionarmos “Por que a alteridade é um objeto de representação tão atraente?” O desafio, cremos seria pensar em que medida essa alteridade atraente é indicação da diferença que nos atravessa, que transforma e é transformada no contato, e em que medida ela é reduzida ao exótico, representando mais uma faceta do estereótipo e da racialização de culturas historicamente subalternizadas.

Na análise do contato cultural, acompanhando as reflexões de Laraia (2005) é preciso ter em conta que “[t]odo sistema cultural tem sua própria lógica independente de uma associação com outra cultura; encontram coerência dentro do seu próprio sistema” (p. 87), isto é, o modo forma como agimos e interagimos no mundo assume relevância para a nossa realidade e cada cultura apresenta formas complexas da realidade e “[e]ntender esta dinâmica é importante para atenuar o choque entre as gerações e evitar comportamentos preconceituosos” (p. 101).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste trabalho transitamos no tema da comensalidade por meio de diferentes perspectivas históricas, antropológicas, dos estudos culturais e dos estudos da linguagem, refletindo sobre a produção discursiva que ocorre em interações sociais envolvendo o tema da comida de fronteira. As percepções sobre o alimento e sobre comensalidades são concepções constituídas de valores simbólicos atribuídos historicamente.

A análise das respostas dos estudantes demonstra que o contato, o processo de imersão em contexto cultural diverso é tão importante quanto o preparo para a vivência e abertura para esse mesmo contexto, pois permite a reflexão sobre a diferença e a receptividade para o diferente. Ainda assim, o discurso que busca marcar ou outrizar essa mesma diferença como exótico, singular e típico persiste em uma memória discursiva e que segue produzindo e reproduzindo subjetividades que fixam as práticas culturais, impedindo a troca, o movimento, o intercâmbio de saberes e sabores.

REFERÊNCIAS

- AZEVEDO, E. de. **Alimentação, sociedade e cultura**: temas contemporâneos. In. Sociologias, Porto Alegre, ano 19, nº 44, jan/abr 2017, p. 276-307. Disponível em: 10 - Artigos 3.pdf (scielo.br)
- CARNEIRO, H. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. 6ª reimpressão. - Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- CARVALHO, M. C. da V. S.; LUZ, M. T. Simbolismo sobre “natural” na alimentação. **Ciência e Saúde Coletiva**. v. 1, n. 1, Jan. 2011 • <https://doi.org/10.1590/S1413-81232011000100018>
- DANIEL, J. M. P.; CRAVO, V. Z. Olhares antropológicos sobre a alimentação. 2005. In: CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs. Antropologia e nutrição: um diálogo possível [online]. Rio de Janeiro: Editora

- FIOCRUZ, 2005. 306 p. **Antropologia e Saúde collection**. ISBN 85- 7541-055-5. Available from SciELO Books. Disponível: canesqui-9788575413876-04.pdf (scielo.org)
- FERNÁNDEZ-ARMESTO, F. **Comida** - uma história. Trad. Vera Joscelyn. São Paulo: Record, 2004.
- FISCHLER, C. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995.
- FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. Trad. Luciano Vieira Machado. 5. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- HALL, S. **Cultura e representação**. Tradução de Daniel Miranda e William Oliveira. Rio de Janeiro: Ed. PUC-Rio: Apicuri, 2016.
- ISHII, R. A. **Narrada, imaginada, encenada e desviante**: Amazônia e discurso colonial em relatos de viajantes britânicos no século XIX. Tese de Doutorado. Programa de Pós-Graduação em Letras: Linguagem e Identidade. Rio Branco: UFAC, 2023.
- LANGE, A. **Aventuras de um sueco nos confins do Alto Amazonas, incluindo uma temporada entre índios canibais**. Tradução de Hélio Rocha; São Carlos: Editora Scienza, 2017.
- LARAIA, R. de B. **Cultura**: um conceito antropológico. 18. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.
- MACIEL, M. E.; CASTRO, H. C. de. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **Demetra**, 2013; 8 (Supl.1), 321-328.
- MINTZ, S. **Comida e antropologia**: uma breve revisão. (2001). In: Revista Brasileira de Ciências Sociais. Vol. 16, Nº 47, outubro.
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**. Trad. Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac, 2008.
- NASCIMENTO, F. L. do. **Gosto, sabores e dissabores**: contatos culturais entre as fronteiras da Amazônia acreana. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Letras: Linguagem e Identidade. Rio Branco: UFAC, 2010.
- STEFANUTTI, P.; SZEKUT, A.; WELTER, V. da S. Feiras em um território fronteiro: reflexões sobre comidas, fronteiras e identidades. **Vivência: Revista de Antropologia**, [S. l.], v. 1, n. 57, 2021. DOI: 10.21680/2238-6009.2021v1n57ID27409. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/vivencia/article/view/27409> . Acesso em: 3 maio. 2024.