

BICHO-DE-CASCO NO VALE DO GUAPORÉ-RO

HOOF IN THE GUAPORÉ-RO VALLEY

Joely Coelho Santiago¹ - joelyndaguapore@gmail.com
Elderson Melo de Miranda² - elderson.miranda@ufac.br

RESUMO

O Vale do Guaporé, situado no estado de Rondônia, é uma região rica em diversidade étnico-racial. Desde o século XVIII, a área passou por um processo de colonização e catequização, liderado por missionários religiosos e exploradores de minas de ouro. Esses colonizadores empregaram mão de obra escrava na extração de pedras preciosas, na proteção da região (que era objeto de disputa entre portugueses e espanhóis) e na produção de borracha. Hoje, o Vale do Guaporé é lar de brasileiros quilombolas, indígenas e bolivianos. Esses grupos mantêm vivas suas tradições através de intercâmbios, negociações e trocas culturais, que incluem práticas alimentares. Um exemplo é o consumo do “bicho-de-casco”, nome dado pelos guaporenses ao tracajá, um quelônio muito apreciado na dieta dessas famílias da Amazônia. Este estudo tem como objetivo analisar a preparação da carne de bicho-de-casco no Vale do Guaporé, região de fronteira entre Brasil e Bolívia, entendendo seus significados na construção identitária e cultural dessas populações. A análise é baseada nas narrativas orais de duas mulheres contadoras de histórias, Olandina Braga e Joana Gomes, que nasceram e viveram nesta região. Para a realização deste trabalho, foi feita uma pesquisa bibliográfica e etnográfica, fundamentada em autores como Teixeira e Fonseca (2001), Bastos (1987), Fiori e Santos (2015) e Silva (2023), entre outros. O bicho-de-casco, servido de diversas formas - como farofa no casco, mixira, guisado ou sarapatel - é mais do que um alimento. Ele é um símbolo de identidade e cultura, pois representa práticas alimentares milenares que são transmitidas de geração em geração por diversos grupos sociais, em suas idas e vindas pelas florestas e rios amazônicos.

Palavras-Chave: Alimentação; Bicho-de-casco; Vale do Guaporé; Amazônia.

ABSTRACT

The Guaporé Valley, located in the state of Rondônia, is a space made up of ethnic-racial groups from the 18th century onwards when the region experienced a process of colonization and catechization led by religious missionaries and gold mine explorers who carried out work by hand. Of enslaved labor in the exploration of precious stones, guarding and surveillance of the region (disputed between the Portuguese and Spanish) and in the production of rubber. In current times, this Valley is a space in which quilombola Brazilians, indigenous people and Bolivians survive, carrying out exchanges, negotiations and cultural exchanges

1 Doutoranda em Letras: Linguagem e Identidade (PPGLI/UFAC). Mestrado em História e Estudos Culturais (2019, UNIR), licenciada em Letras (2016, UNIR) e Licenciada em História (2019, Faveni).

2 Pós-Doutorado pelo Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Performances Culturais (UFG, 2016), Doutorado em Educação (USP, 2016), Mestrado em Artes (UEC, 2010), Licenciado em História (UFAC, 2007), Licenciado em Teatro (UFAC, 2011) e Licenciado em Pedagogia (UFAC, 2016).

such as food and, in the case of this study, the consumption of shellfish, as it is known by the people of Guaporense. The tracajá, a species of chelonian that is very popular in the diet of these Amazon families. That said, this work aims to analyze the preparation of shellfish meat in the Guaporé Valley, Brazil-Bolivia border, based on oral narratives of the lives of two women, Olandina Braga and Joana Gomes, storytellers, who were born and lived in this region. To this end, bibliographic and ethnographic research was carried out with theoretical foundations in Teixeira and Fonseca (2001); Bastos (1987); Fiori and Santos (2015); Silva (2023), among others. However, the shellfish served in the form of farofa in the hull, mixira, stew and/or sarapatel is interpreted as an identity and cultural value, as they constitute ancient food practices passed down from generation to generation, by multiple social groups, in coming and going in the Amazon forests and rivers.

Keywords: Food; Hoof; Guaporé Valley; Amazon.

no fundamental e a falta de transporte público dificulta a mobilidade das famílias. Além disso, a região, que é predominantemente ribeirinha, enfrenta desafios como o alto custo do combustível, atendimento hospitalar precário e uma rede de internet insuficiente.

Segundo os historiadores Marco Teixeira e Dante Fonseca, os primeiros movimentos migratórios para o município Guajará-Mirim começaram no final do século XIX. Essa migração foi impulsionada por grupos sociais que buscavam oportunidades de trabalho, especialmente na construção da Estrada de Ferro Madeira Mamoré (EFMM), vista na época como uma grande oportunidade econômica. Durante esse período, homens e mulheres de diversas nacionalidades e identidades se uniram e desenvolveram meios de comunicação para superar o desafio da diversidade linguística (TEIXEIRA; FONSECA, 2001).

Este estudo destaca a importância da memória individual e coletiva, construída a partir das narrativas orais de duas mulheres - Olandina Braga, de 80 anos, e Joana Gomes, de 52 anos. Através de suas histórias narradas, foram registrados elementos culturais e identitários da dieta alimentar dos habitantes do Vale do Guaporé, em Rondônia. Isso inclui o trabalho de pesca e o preparo do bicho-de-casco, um prato tradicional da região, servido de diversas formas - guisado, cozido, assado, farofa e mixira.

Narrativas como as de Joana Gomes e Olandina Braga, que nasceram e cresceram no Quilombo Pedras Negras, no Vale do Guaporé, são raras nos estudos acadêmicos e, muitas vezes, inexistentes. No entanto, essas histórias são vivências arquivadas na memória dessas mulheres e de outros indivíduos que viveram em épocas anteriores nesses locais. Apesar do registro limitado dessas histórias nos espaços acadêmicos, suas vozes representam um legado negro e indígena valioso. Por isso, devem ser valorizadas e introduzidas nos estudos, pois representam modos de vida na Amazônia que persistem e existem, independentemente da validação ou não de instituições de ensino.

Nesse sentido, este estudo ecoa a afirmação de Gagnebin (2007): “Produzir um outro discurso histórico tão exaustivo e coerente como aquele ao qual se opõe. O conhecimento do passado não é um fim em si” (GAGNEBIN, 2007, p. 104). Portanto, compreende-se que este trabalho é um esforço intenso para remover pedras, abrir cadeados e surfar grandes ondas em um lugar construído com o sangue e os ossos de povos colonizados.

Este estudo, de natureza bibliográfica e etnográfica, adota uma abordagem qualitativa. Foi desenvolvido como parte da avaliação da disciplina *Tópicos Especiais III – Comidas e saberes: comensalidades, culturas e identidades alimentares*, ministrada pelo Prof. Francisco Bento da Silva. A disciplina faz parte do Programa de Pós-Graduação em Letras: Linguagem e Identidade (PPGLI/Ufac) e o estudo foi realizado no segundo semestre de 2023.

Além de seu propósito acadêmico, este estudo também busca aprofundar o conhecimento sobre as populações ancestrais do Vale do Guaporé-RO, originárias de Vila Bela da Santíssima Trindade, no estado de Mato Grosso. Joely, uma das pesquisadoras deste

estudo, tem uma conexão pessoal com a região, pois seus pais nasceram e foram criados no Quilombo Pedras Negras, no Vale do Guaporé-RO. Como muitas outras famílias, a sua família também teve que migrar para áreas que ofereciam melhores oportunidades de vida. Filha caçula de Maria Francisca Coelho, Joely teve sua educação familiar fortemente influenciada por duas mulheres - sua mãe e avó, ambas falecidas há 21 e 16 anos, respectivamente. Essas mulheres serviram como referências para seu projeto de vida e estudos acadêmicos.

Eu, Joely, lembro-me bem das histórias que minha avó contava enquanto acendia o cachimbo com folhas de tabaco nas brasas de um fogão de barro. Recordo-me das cheias e secas do rio, da formação das praias de areia fina onde as tartarugas desovavam, dos ninhos de gaivotas e de como as famílias se organizavam ao longo do ano para semear e colher, em uma relação íntima com os ciclos da natureza. A alimentação em casa era baseada no que minha avó e minha mãe plantavam, além do que podiam colher e caçar nas águas e florestas, como quelônios, veado-do-campo, inhambu, cutia, paca e peixes do rio, como piranha doce, piranha-cabeçuda, tambaqui, pacu, tucunaré, piau, entre outros alimentos que compõem a dieta das famílias guaporenses.

Neta de homens e mulheres das Amazônias, que nasceram, sobreviveram e reorganizaram suas vidas junto a povos indígenas, quilombolas, bolivianos e ribeirinhos residentes na região. Homens e mulheres que compartilharam e herdaram técnicas específicas e experiências repassadas de geração para geração. Esses grupos sociais, muitas vezes descritos como povos sem cultura, sem alma, incivilizados, inimigos do progresso e da higiene, são, em outras palavras, vistos como “humanos incompletos” que precisariam de um salvador. No entanto, eles são muito mais do que isso: são povos ricos em cultura e história, que resistem e persistem, apesar dos desafios.

Sobre o assunto, o escritor Abguar Bastos (1987) afirma que:

sem contato com a regra de higiene e adotando uma identidade da mais alta extravagância com as impurezas naturais, os povos primitivos da Amazônia, a exemplo de outros em condições semelhantes da selvageria, não têm requintes no paladar, não lhes sendo, pois, repugnante, o que aos civilizados desperta nojo ou revulsão (BASTOS, 1987, p. 73).

Este estudo se fundamenta teoricamente em obras de autores como Teixeira e Fonseca (2001), Bastos (1987), Fiori (2015) e Silva (2023), entre outros. Essas referências permitiram uma análise aprofundada sobre os aspectos alimentares e as técnicas de caça e pesca utilizadas pelas populações quilombolas para abastecerem suas cozinhas: “a cozinha quilombola é um espaço de sociabilidade. Localizadas geralmente fora das casas, ali são repassados, de geração a geração, os saberes e sabores alimentares” (HIRAI; SILVA; MAIA, 2015, p. 10).

Entre as técnicas de caça estão o uso de tarrafa, espinhel, malhadeira, flecha, camurim, caniço, anzol, jaticá e arapuca. Como observado por Bastos (1987, p. 96), “em torno do alimento giram atividades e ritos de grande importância social. Ele parece representar

a essência da conjunção entre o homem e a natureza, o objetivo supremo de todas as atividades e cerimoniais”. Nesta perspectiva, alimentar-se, mais do que uma necessidade humana, é o momento de troca de conhecimentos entre mais jovens e mais velhos. Culturas que foram modificando costumes, agregando elementos por meio de novas técnicas de pesca, caça e preparo do bicho-de-casco.

UM INTERPRETAR DE DADOS E RESULTADOS

Macaxeira. Macaxeira de cozinhar, macaxeira de fazer farinha. Arroz, cana, banana; tinha o bananal. Eu com Anselmo [esposo], nós tinha bananal, macaxeiral. Macaxeira de dois tipos, macaxeira manso, macaxeira brabo pra fazer farinha, pra tirar goma, pra vender. Era assim...era uma vida de rosa que era!
(Olandina Braga, 80 anos de idade).

A narrativa de Olandina Braga, que introduz este tópico, nos oferece uma visão sobre os aspectos alimentares, práticas de cultivo e a organização de grupos sociais no Vale do Guaporé, e em outros territórios da Amazônia brasileira, na luta pela sobrevivência. Essa luta é evidenciada pelo trabalho de plantio e colheita de tubérculos, bem como outros alimentos encontrados no Vale do Guaporé. Destacam-se o cultivo de banana, cana-de-açúcar e macaxeira, que são transformados em produtos como farinhas, goma, melados e rapaduras.

Silva (2023) reforça a importância da macaxeira/aipim/mandioca na dieta cotidiana das populações amazônicas, descrevendo-a como “a onipresente farinha de mandioca, ingrediente básico das populações indígenas, quilombolas, ribeirinhas, florestais e citadinas na Amazônia brasileira” (SILVA, 2023, p. 19). Assim como o feijão e o arroz, que são a base da dieta brasileira, a farinha é um alimento muito presente no prato das populações tradicionais.

Assim, a produção de roças, as atividades de caça e pesca, bem como o conhecimento dos ciclos da natureza - incluindo as fases da lua, as estações do ano e os períodos de seca e cheia do rio - eram técnicas transmitidas de geração em geração. Essas práticas eram ensinadas e aprendidas no dia a dia, em uma troca constante de conhecimentos entre os mais jovens e os mais experientes.

Quanto à localização geográfica, o Vale do Guaporé, que leva o nome do rio que o atravessa, está situado na região norte do Brasil, fazendo fronteira com a Bolívia. Este rio é um importante recurso hídrico para as comunidades locais, sendo fundamental para a pesca, o transporte e a agricultura. Além disso, o rio Guaporé desempenha um papel crucial na manutenção da biodiversidade da região, abrigando uma variedade de espécies de fauna e flora.

Para fins de localização geográfica, o rio homônimo ao já citado Vale do Guaporé tem:

[...] em seu percurso de 1.716km corre inicialmente para o sul, a seguir para oeste e, depois da cidade de Vila Bela, toma direção norte-oeste. No seu percurso total, atravessa parte dos Estados de Mato Grosso e Rondônia. A cerca de 14° de latitude sul passa a se constituir numa fronteira natural com a Bolívia. O Rio Guaporé tem em seu percurso 1.716km, deste, cerca de 1.500km tem trecho navegável, possui vários afluentes do lado esquerdo e direito com vegetação diversa em tipos de savana e florestas (MEIRELES, 1989, p. 15).

O Vale do Guaporé foi uma região de intensa disputa entre portugueses e espanhóis para fins comerciais e de trabalho escravo desde o período colonial, conforme apontam Teixeira e Fonseca (2001). Bandeira (1988, p. 81-82) reforça que “é no rastro de seu sangue que as minas do Mato Grosso foram descobertas pelos Paes de Barros em 1734, com a localização das jazidas do Rio Galera, afluente do Guaporé”.

Nesse contexto, a mão de obra escravizada, predominantemente negra e indígena, foi forçada a trabalhar na edificação do Forte Príncipe da Beira em Guaporé (1776 a 1783) e na construção de Vila Bela/MT (1752). Esses esforços impulsionaram a diáspora forçada de populações do continente africano para outros continentes, incluindo o americano, e mais especificamente, o Brasil. Como Teixeira (2004, p. 74/75) observa: “Embora as aspirações colonialistas fossem portuguesas e brancas, o trabalho que erigiu os pilares deste projeto foi, sempre, negro”.

Com o esgotamento das pedras preciosas e o conseqüente desinteresse em permanecer na região, a elite colonizadora abandonou o Vale do Guaporé, deixando para trás os grupos sociais que haviam explorado e escravizado por séculos. No entanto, isso resultou em uma população étnico-racial diversificada, fruto da interação entre quilombolas, bolivianos e indígenas, que compartilharam e continuam compartilhando conhecimentos e experiências uns com os outros.

Durante esse processo de intercâmbio, trocas e negociações, diversos aspectos alimentares foram e continuam sendo reorganizados. Um exemplo é o consumo do bicho-de-casco pelas populações do Vale do Guaporé. Em um estudo realizado pelo professor e historiador Francisco Bento da Silva (2023), que analisa as viagens de Mário de Andrade pela região amazônica, ele destaca que o escritor registrou pratos preparados na Amazônia a partir de “pescados, crustáceos e quelônios, todos oriundos da rica fauna aquática tropical” (SILVA, 2023, p. 19).

E o próprio Mário de Andrade (2015) cita o bicho-de-casco (tracajá) quando narra um jantar amazônico afirmando que:

o nosso mais fino pescado de água doce, ninguém pode imaginar o que seja uma pescadinha do Solimões! Ninguém pode imaginar o que é um “casquinho de caranguejo” levemente pulverizado com farinha de água! A tartaruga, principalmente a tracajá mais saborosamente risonha, dão vários pratos suaves (ANDRADE, 2015, p. 190 *apud* SILVA, 2023, p. 19).

A captura e o consumo do bicho-de-casco envolvem um conjunto de técnicas específicas que começa com a identificação dos locais onde essa espécie de quelônio vive. Além disso, é necessário monitorar os horários e momentos em que a fêmea sai do rio para depositar seus ovos nas praias. Segundo Joana Gomes, “ele começa a sair na praia para desovar no período de 20 de agosto até 07 de setembro, a gente pega ele fácil na praia, ele desova na boca da noite”.

A narrativa de Joana Gomes nos revela a época do ano em que o bicho-de-casco costuma sair para fazer seus ninhos e o horário dessa desova, que ocorre ao entardecer, também conhecido como “boca da noite”. Isso é semelhante ao que foi relatado por viajantes que exploraram a Amazônia no final do século XVIII: “quando as fêmeas subiam as praias para enterrar os ovos, era quando as capturas eram bem-sucedidas” (FIORI; SANTOS, 2015, p. 43).

É importante destacar que, após a captura do bicho-de-casco, era comum a prática de troca ou doação de alimentos entre as famílias. Aqueles que tinham sucesso nas pescas costumavam levar uma quantidade extra para compartilhar com os vizinhos, como lembra Orladina Braga: «que era pra dar pedacinho, pedacinho, pedacinho pros vizinho».

A atividade de compartilhar a carne do bicho-de-casco é um ato de sociabilidade e afeto, como destaca Orladina ao afirmar: “pedacinho, pedacinho, pedacinho pros vizinhos”. Na narrativa de Orladina, é interessante notar que a ênfase está na doação do alimento, quando ela ressalta “era pra dar pedacinho”. Isso contrasta com o que frequentemente se observa na literatura, que tende a focar no comércio, especialmente na presença marcante de colonizadores na região amazônica. Nesse contexto, a prática de compartilhar alimentos, em vez de comercializá-los, destaca a importância das relações comunitárias e da generosidade nas culturas locais. Isto porque:

para os colonizadores, em pouco tempo, as tartarugas e seus ovos se tornaram não só um item fundamental do cardápio, mas também, no caso do óleo (*manteiga*) manufaturas com pilhas de ovos esmagados, uma fonte inevitavelmente pouco sustentável de calorias e combustível. Sobretudo, a partir de 1700, essa busca desenfreada dos colonos por tartarugas e seus ninhos eliminou dos rios e praias amazônicas uma assombrosa quantidade de espécimes e ovos (FIORI; SANTOS, 2015, p. 43).

As famílias desenvolvem um meticuloso trabalho para armazenar o bicho-de-casco em cercados construídos no próprio rio. O objetivo é ter acesso a carne fresca para consumo em períodos fora da época de desova do bicho-de-casco. Como Joana Gomes menciona, a caça segue um calendário específico de desova do tracajá: “20 de agosto até 07 de setembro [...] a gente pega ele fácil na praia, ele desova na boca da noite”.

O abate do bicho-de-casco requer habilidade e destreza, pois o casco que protege a carne do tracajá é difícil de ser rompido. Segundo Joana Gomes, “a gente quebra ele com o machado, tira a carne do casco, põe a água no fogo pra esquentar, tira a pele dele e aí

corta”. Essa narrativa nos permite entender o processo de abate, corte e higienização da carne, que é escaldada e limpa com água fervente.

Dias Júnior e Dias (2023) corroboram que esse trabalho de quebra do casco “requer perícia, já que o casco é quebrado por baixo com a ajuda de um terçado, cortando pela emenda da parte de cima com a parte de baixo do casco. O que observamos é que eles são em geral abatidos por homens e preparados por mulheres” (DIAS JÚNIOR; DIAS, 2023, p. 12). Antes desse trabalho de quebra do casco, é importante mencionar que é feito um corte no pescoço do tracajá (posicionado de peito para cima), uma espécie de sangria, seguida da ruptura das emendas que ligam o casco, a separação dos ossos da carne e o descarte de partes como unhas, olhos, órgãos reprodutores, coração e partes do intestino.

De acordo com Maria Isabel Dantas (2016):

O método tradicional da insensibilização é um procedimento obrigatório a ser realizado antes da sangria, uma regra presente em muitas outras sociedades. Ela consiste em se fazer o animal desmaiar (ou deixá-lo sem sentido) antes de se proceder à sangria para que ele fique atordoado. Na prática, o procedimento é realizado para tornar a morte dos animais menos violenta, tanto para eles como para os humanos (DANTAS, 2016, p. 173).

Após o abate do bicho-de-casco, é realizado um meticuloso processo de preparação da carne. Este processo envolve a separação da carne dos ossos e a remoção das partes que serão descartadas. Além disso, os cortes são selecionados de acordo com o método de cozimento específico que será utilizado, um trabalho geralmente realizado pelas mulheres. Como Joana Gomes descreve: “as partes que têm couro, a gente separa e retira aquelas partes que não têm o couro, tira os ossos e bate bem batidinho e aí a gente cozinha ele no casco”.

Figura 02 - Limpeza do bicho-de-casco abatido



Fonte: arquivo pessoal da pesquisadora (2019).

Na imagem referenciada, é possível observar o casco de uma fêmea de bicho-de-casco ovada. Os ovos também são consumidos e muito apreciados pelas famílias, devido ao seu alto teor de vitaminas. A técnica milenar de cozinhar no casco utiliza o próprio casco do animal como uma panela para cozimento da carne, transformando-a em farofa.

A imagem é um registro feito de Sildemar Santiago, um dos moradores do Quilombo Pedras Negras, durante o processo de limpeza do casco nas águas do rio. É possível observar que uma grande quantidade da carne foi retirada para ser temperada com sal e outros condimentos específicos. A carne restante no casco, com exceção dos ovos que serão cozidos com pedaços maiores de carne, será utilizada para fazer a farofa com farinha d'água. Este processo resulta em uma preparação culinária feita diretamente no casco do tracajá, conforme atestado por Joana Gomes em entrevista:

tem o assado, quando eu fazia o assado, eu fazia assim oh: tirava só o peitinho, o bucho, aí tirava as peles dele com água quente, aí eu assava ele de peito pra cima e aí quando aquela água tava bem pouquinho, eu debruçava ele, jogava o restinho da água e ficava uma delícia!

A narrativa de Joana Gomes ilustra o meticuloso processo de preparação da carne do bicho-de-casco. Ela descreve como a pele é removida com água fervente e como a carne é cozida no ponto ideal para evitar que fique ressecada, garantindo que a farofa no casco seja um prato suculento.

Além disso, ela menciona o sarapatel, um prato feito com partes específicas do bicho-de-casco como o fígado, cortado em pedaços pequenos: “esse aí é o sarapaté que a gente fala, ele é feito no casco. A gente faz assim também, corta ele todinho e faz guisadinho. Também é gostoso” (Joana Gomes).

O sarapatel é apenas uma das várias maneiras pelas quais a carne dos órgãos internos do bicho-de-casco é preparada. Cada método de preparação realça diferentes sabores e texturas, contribuindo para a rica diversidade culinária da região.

A imagem a seguir ilustra um casco sendo assado em um fogão a lenha, um método de cozimento tradicional que confere à carne um sabor defumado distinto. Este método de cozimento, juntamente com os ingredientes locais e as técnicas de preparação passadas de geração em geração, contribui para a identidade culinária única do Vale do Guaporé.

Figura – Casco da tartaruga assado



Fonte: arquivo pessoal da pesquisadora (2019).

O consumo da carne do bicho-de-casco exige certas restrições que devem ser rigorosamente observadas por pessoas em condições específicas. Isso inclui indivíduos com certas condições de saúde, como aqueles que estão se recuperando de doenças infecciosas ou procedimentos cirúrgicos. Além disso, durante o período da Semana Santa, conforme o calendário cristão católico, e para mulheres em período menstrual ou em resguardo materno, o consumo desta carne é geralmente evitado.

Isso ocorre porque a carne do bicho-de-casco é considerada uma carne vermelha silvestre, ou em outras palavras, uma carne “reimosa”. Este termo é frequentemente usado para descrever carnes que são consideradas mais pesadas ou mais difíceis de digerir, semelhante a certos tipos de peixes de couro e aves silvestres.

A imagem a seguir ilustra uma refeição preparada pelos romeiros durante a festa do Divino Espírito Santo, no Vale do Guaporé. Esta refeição foi feita durante a passagem dos romeiros pelo Quilombo Pedras Negras, no ano de 2019.

Figura 04 – Romeiros do Divino durante almoço



Fonte: arquivo pessoal da pesquisadora (2019).

Na mesa, é possível observar uma farofa de bicho-de-casco, bem como a carne guisada em uma panela de alumínio, disposta ao lado do casco. A dona da residência, onde essa refeição foi oferecida, segue uma ordem específica para o consumo do alimento durante a passagem das relíquias do Divino – a Bandeira, o Cetro e a Coroa, no Quilombo Pedras Negras.

De acordo com uma antiga tradição, as famílias só podem servir seus pratos após a Romaria⁴ do Divino, composta por homens romeiros⁵. Além disso, uma residência que se comprometeu a servir a Romaria também oferece um banquete para os participantes⁶ do Divino. No entanto, esses participantes, só podem se alimentar após a Romaria. Isso inclui os proprietários da residência específica onde a refeição é servida.

Essas práticas refletem a importância das tradições e rituais na comunidade, bem como o respeito pelas regras estabelecidas. Além disso, destacam a hospitalidade e a generosidade das famílias que abrem suas casas para acolher e alimentar os participantes durante esses eventos religiosos.

CONSIDERAÇÕES PARA NÃO FINALIZAR

Este estudo analisou o preparo da carne do bicho-de-casco e a técnica de mixira, que consiste em fritar cortes específicos da carne e armazená-la na própria gordura. Práti-

4 Romaria do Divino: peregrinação fluvial religiosa. “A base da Romaria são os 12 Remeiros” (SILVA, 2021, p. 31).

5 Homens que compõem a embarcação, que é vista como uma igreja ambulante durante a romaria, são responsáveis por transportar as relíquias religiosas: a bandeira, o cetro e a coroa. Esta embarcação é também conhecida como Carité ou Batelão do Divino. Os “Remeiros”, como são chamados, são promesseiros ou foram sorteados no ano anterior para a tarefa. Eles impulsionam o barco com remadas e usam lenços brancos amarrados na testa, como um símbolo de sua devoção e compromisso (SILVA, 2021, p. 31).

6 Grupos sociais que marcam presença na festa do Divino.

cas culturais e alimentares que foram interpretadas como expressões dos valores identitários e culturais das populações do Vale do Guaporé-RO. Isso inclui os povos quilombolas, indígenas e bolivianos, refletindo a diversidade cultural da região, que se situa em um contexto de fronteira internacional entre Brasil e Bolívia.

As relações de cooperação e sociabilidade entre as famílias, evidenciadas no ato de compartilhar a carne do bicho-de-casco demonstram um profundo senso de comunidade e amizade, repassadas de geração a geração. Isso, no entanto, não exclui a possibilidade de desentendimentos entre essas populações. Em contrapartida, as práticas de pesca, técnicas, abate e preparo do bicho-de-casco até o ponto de consumo são tradições alimentares transmitidas no cotidiano de indígenas, quilombolas e bolivianos, refletindo a dinâmica da vida na região, marcada pelo ir e vir das florestas e águas.

É importante mencionar que a pesca do bicho-de-casco é uma atividade realizada tanto por homens quanto por mulheres. No que se refere ao abate, este é geralmente realizado pelos homens, embora as mulheres também possam realizar esse procedimento. A preparação da mixira, a separação da carne dos ossos e o cozimento do sarapatel e do guisado são, em geral, tarefas desempenhadas pelas mulheres. A farofa no casco, por outro lado, é preparada tanto por homens quanto por mulheres.

Não existe uma proibição específica no ato de pesca, abate e preparo do bicho-de-casco. Em vez disso, há uma divisão de papéis baseada no gênero, onde os homens geralmente lidam com as partes relacionadas às ferramentas para pesca, abate e preparo do fogo, enquanto as mulheres se encarregam do cozimento da carne em si. No entanto, tanto homens quanto mulheres têm experiência em todas as etapas do preparo do bicho-de-casco, refletindo a colaboração e a interdependência que caracterizam essas comunidades.

A atividade de pesca e preparo da carne do bicho-de-casco é vista não apenas como uma necessidade alimentar, mas também como um valioso momento de encontro e sociabilidade entre os grupos sociais. Esses momentos são enriquecidos com a contação de histórias, muitas vezes acompanhadas por bebidas tradicionais como a chicha - uma bebida fermentada feita com milho torrado ou natural.

Essas ocasiões proporcionam uma oportunidade para a troca de ensinamentos e a atualização de assuntos entre as gerações mais velhas e mais jovens. Além disso, servem como um espaço para a troca de culturas e a transmissão de aprendizados milenares entre múltiplos grupos sociais.

Essas práticas, que ocorrem no ir e vir nas florestas e nos rios amazônicos, são um testemunho da rica tapeçaria cultural do Vale do Guaporé. Elas refletem a profunda conexão dessas comunidades com a natureza e a importância da tradição e da comunidade na preservação de seu modo de vida único.

REFERÊNCIAS

- BANDEIRA, M. L. **Território negro em espaço branco**. São Paulo: Brasiliense, 1988.
- BASTOS, A. **A pantofagia humana ou as estranhas práticas alimentares na selva**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1987.
- DANTAS, M. I. **É preciso matar o porco: de humano a animal despersonificado**. In.: BEVILAQUA, C. B.; VELDEN, F. V. (Orgs.). **Parentes, vítimas, sujeitos: perspectivas antropológicas sobre relações entre humanos e animais**. Curitiba: Ed. UFPR; São Carlos, SP. EdUFSCar, 2016.
- FAULBAUM, F. V. Chicha de Jora: cauim de milho germinado nos Andes peruanos. In: **Revista Equatorial**, V.6, n°.11, 2019.
- FIORI, M. M.; SANTOS, C. F. M. **A carne, a gordura e os ovos: colonização, caça e pesca na Amazônia**. 1. ed. Porto Alegre: EdPucRS, 2015.
- DIAS JUNIOR, C.; DIAS, A. C. F. O jabuti e a comida sacrificial: o consumo do jabuti na castanha em baião-pará. In.: **Revista Farinha e Rapadura**. Vol. 2, N° 1, 2023.
- MEIRELES, D. M. **Guardiões da Fronteira: rio Guaporé, século XVIII**. Petrópolis: Editora Vozes Ltda., 1989.
- SILVA, F. B. Comendo e bebendo com Mário de Andrade: turistando pelas Amazônia. In.: **Canoa do Tempo**, Vol 15, 2023. Disponível em: <https://encurtador.com.br/CvXLZ>. Acesso: 19 jan 2023.
- SILVA, H. M. C. **A missão do Divino**. Porto Velho: Temática editora, 2021.
- TEIXEIRA, M. A. D. **Campesinato Negro de Santo Antônio do Guaporé: identidade e sustentabilidade**. Tese (Doutorado em Ciências: Desenvolvimento Sustentável) Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Universidade Federal do Pará, Belém, 2004.
- TEIXEIRA, M. A. D.; FONSECA, D. R. **História Regional: Rondônia**. Porto Velho: Rondoniana, 2001.

FONTES ORAIS

- BRAGA, Orladina. Entrevista concedida a Joely Coelho Santiago. Guajará-Mirim, 13 de janeiro de 2019.
- GOMES, Joana. Entrevista concedida a Joely Coelho Santiago. Guajará-Mirim, 17 de janeiro de 2024.