

**Comida e identidade nacional:
Notas etnográficas sobre a fronteira Chuí (Brasil)/Chuy (Uruguai)**

Ana Rosa Domingues dos Santos¹

Luiz Carlos Spiller Pena²

Resumo

Este trabalho busca discutir como se organizam e se constroem as identidades nacionais a partir dos sistemas alimentares dos universos pesquisados, pois, dentre as várias instâncias do cotidiano, a alimentação ocupa um papel relevante na construção de identidades sociais, tanto em função da própria posição central que ela ocupa na existência humana, quanto por seus efeitos sociais, físicos e simbólicos. Os relatos, obtidos espontaneamente através de pesquisa etnográfica realizada entre 2005 e 2006 nas cidades fronteiriças do Chuí (Brasil) e Chuy (Uruguai), permitiram vislumbrar a importância da alimentação enquanto operador simbólico das identidades nacionais, pois há uma clara percepção de diferença na alimentação de ambos os lados da fronteira, um senso de pertencimento a um dos grupos, e uma oposição em relação ao outro grupo na qual os preparos ou a maneira de comer do “outro” é sempre inferiorizada em relação ao grupo do qual o entrevistado pertence. Uma vez que as duas cidades estão inexoravelmente unidas, e que a região depende economicamente do turismo de veraneio e de compras, o (re) conhecimento das particularidades e dos processos de construção de identidades é de extrema importância para que se possa pensar em políticas públicas – inclusive no âmbito do turismo - para um desenvolvimento econômico de maneira integrada

Palavras-chave: Comida. Identidade Nacional. Fronteira. Chuí (Brasil)/Chuy (Uruguai).

Introdução

As fronteiras nacionais constituem um lócus de investigação onde a nacionalidade ganha operacionalidade e contornos excepcionalmente nítidos, com grande poder de sinalização de indivíduos ou grupos no sistema societário envolvente, uma vez que a identidade nacional está sujeita a ser invocada quase cotidianamente. Por isso, a investigação do cotidiano das relações sociais, suas interações e tensões microrregionais, observando e interpretando hábitos e práticas sociais entre os universos culturais fronteiriços, é de extrema

¹ Mestre, Professora Visitante, Centro de Excelência em Turismo - Universidade de Brasília. arsantos@unb.br

² Doutor, Pesquisador, Centro de Excelência em Turismo – Universidade de Brasília, spilena@unb.br

importância: permite entender como a fronteira é (re)produzida e significada pela população local e, talvez, por seus visitantes.

O âmbito cotidiano tem fundamental importância na formação de subjetividades nas esferas discursivas e práticas, pois, como aponta Ribeiro (2000, p.43), as redes sociais definidoras do cotidiano podem ser consideradas como

[...] *agências* que, por meio de processos coercitivos ou de cooptação acabam por delimitar um quadro de opções possíveis para a adaptação ou manipulação individual/coletiva a/de um conjunto de atributos socialmente compartilhados e considerados necessários para os desempenhos socialmente aceitos.

Dentre as várias instâncias de representação do cotidiano, a alimentação ocupa um papel relevante, tanto em função da própria posição central que possui na existência humana – sendo, nas palavras de Mintz (2002), a mais essencial das atividades humanas, junto com a respiração -, quanto por seus efeitos sociais, físicos e simbólicos.

O presente trabalho baseia-se em dados coletados a partir de pesquisa etnográfica realizada entre 2005 e 2006³ na região fronteira do extremo sul do Brasil, compreendendo as cidades do Chuí (Brasil) e Chuy (Uruguai). Trata-se de um conglomerado urbano no qual somente uma avenida separa (e une) as duas cidades, e que, à época, contava com cerca de vinte mil habitantes no total.

O passo fronteiro do Chuí é uma das principais vias de acesso rodoviário entre o Uruguai e o Brasil, com um grande fluxo de caminhões e automóveis particulares em ambas direções, sendo também um importante foco de turismo de veraneio e de compras⁴.

Este trabalho busca discutir como se organizam e se constroem as identidades nacionais no plano simbólico e no plano das relações sociais, a partir dos sistemas alimentares dos universos pesquisados e das suas manifestações.

Identidades nacionais e alimentares

A expressão das identidades sociais é um processo de mão dupla, no qual as pessoas não são apenas cidadãs legais: elas também participam da *ideia* de uma comunidade (simbólica), gerando sentimentos de identificação, pertencimento e lealdade (ANDERSON, 1991). Tal processo tem sempre caráter ideológico altamente seletivo e excludente, no sentido de que elege algumas características consideradas fundamentais e deixa de fora muitos outros fatores.

³ Vide Santos (2006).

⁴ A economia de ambas cidades depende fortemente dos fluxos turísticos.

Assim, a apreensão do sentido de continuidade e do senso de comunidade são veículos imprescindíveis da identidade (CARDOSO DE OLIVEIRA, 2006).

Neste trabalho é particularmente importante a concepção proposta por Barth de identidade contrastiva:

[...] quando uma pessoa ou grupo se afirmam como tais, o fazem como meio de diferenciação em relação a alguma outra pessoa ou grupo com que se defrontam; é uma identidade que surge por oposição, implicando a afirmação do *nós* diante dos *outros*, jamais se afirmando isoladamente. Um indivíduo [...] afirma sua etnia contrastando-se com uma *etnia de referência*, tenha ela um caráter tribal [...] ou nacional. (*idem*, p.36)

O conceito de identidade nacional, como identidade grupal contrastiva, é construído no contexto das relações e conflitos intergrupais concretos. A análise se dá pela observação de todo o processo de enfrentamento, oposição, dominação, submissão e resistência que ocorre simultaneamente no plano simbólico e no plano das relações sociais e que resulta de um processo concreto de confronto e diferenciação.

Corroborando com essa perspectiva, Barth aponta que

[...] alguns traços culturais são utilizados pelos atores como sinais e emblemas de diferenças, outros são ignorados, e, em alguns relacionamentos, diferenças radicais são minimizadas ou negadas. O conteúdo cultural das dicotomias étnicas parece ser analiticamente de duas ordens: 1. sinais ou signos manifestos – traços diacríticos que as pessoas procuram e exibem para demonstrar sua identidade, tais como o vestuário, a língua, a moradia, ou o estilo geral de vida; e 2. orientações de valores fundamentais – os padrões de moralidade e excelência pelos quais as ações são julgadas. (BARTH, 1999, p.194)

Assim, a identidade nacional atua por meio de operadores simbólicos, expressos a partir de noções como a terra, a história, o sangue, a língua, a propriedade e o caráter (CARDOSO DE OLIVEIRA, 2006, p.104), ou operadores práticos, que se manifestam principalmente pelo acesso a direitos e pelos deveres cidadãos (como o pagamento de taxas e impostos, acesso aos serviços públicos, a programas governamentais, direitos ao voto e a um passaporte, entre outros).

Os hábitos alimentares podem ser entendidos como operadores simbólicos da nacionalidade, tanto em termos de sinais ou signos manifestos, como no contexto das orientações de valores fundamentais. Isso porque,

Mais que um elemento da chamada ‘cultura material’, a alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, classificações, símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço. Vendo a alimentação humana como um ato cultural, é possível pensá-la como um ‘sistema simbólico’ no qual estão presentes códigos sociais que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza (MACIEL, 2005).

Woortmann (2008) comenta, a respeito do trabalho de Mary Douglas, que os hábitos alimentares constituem uma linguagem que expressa dimensões da vida social como a família, a religião, a memória, a identidade, etc. Isso porque a antropóloga inglesa propõe que a comida deve ser tratada como um código, uma linguagem, cuja codificação se dá no contexto das relações sociais que estão sendo expressas: graus de hierarquia, inclusão e exclusão, de fronteiras e transações através de fronteiras (Douglas *in*: Counihan e Van Esterik, 2008). Ou seja, o sistema alimentar também é um modo de comunicação, carregando diversos significados e representações.

Em outras palavras, "Comida não é apenas uma substância alimentar mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere" (DaMatta, 2001).

A escolha do que será considerado “comida” e do como, quando e por que comer um determinado alimento, é estabelecida culturalmente. Assim, as preferências alimentares, juntamente com os processos culinários, refletem um universo simbólico no qual se incluem prescrições e proibições, expressando modos de vida, crenças, saberes e representações. Nesse sentido, ao ingerir um alimento, estamos incorporando, além de suas características físicas (como vitaminas, proteínas, carboidratos e gorduras), também suas características simbólicas.

Pode-se entender este conjunto de formas culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de lidar com o alimento/comida como um “sistema alimentar” ou uma “cozinha”, “[...] ou seja, de um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação-, o qual inclui a culinária, que refere-se às maneiras de fazer o alimento transformando-o em comida” (MACIEL, 2005).⁵ Tal transformação não passa necessariamente por uma alteração física: uma fruta ou vegetal crus, a partir do momento em que são considerados comestíveis, já estão na esfera do sistema cultural.

Em relação às cozinhas nacionais, Woortmann (2008) corrobora com esse ponto de vista, ao apontar que “[...] a cozinha de um país ou região está alicerçada a um território, assim como a um espaço e utensílios de grupos ou coletividades que a mantiveram no decorrer do tempo”. Mintz (2002) complementa esta idéia, pois escreve que as chamadas cozinhas nacionais dão uma certa concretude à idéia de identidade nacional.

⁵ Para uma discussão mais aprofundada sobre a diferenciação entre “comida” e “alimento”, consultar DaMatta (2001).

A alimentação é, portanto, “[...] um símbolo particularmente poderoso de identidade pessoal e coletiva, formando um dos fundamentos tanto da individualidade como do senso de pertencimento a um grupo maior e restrito” (WILK, 2008 *in*: COUNIHAN e VAN ESTERIK, 2008, tradução nossa). Paradoxalmente, é também fluida e mutável, uma vez que receitas, dietas e cozinhas – e até mesmo a própria disponibilidade dos alimentos – não são estáticas, configurando-se numa dinâmica de mudança constante. Assim, ganha ainda mais relevância o estudo das relações entre sistemas alimentares e identidades, especialmente em contextos complexos como os fronteiriços.

Configurações sócio-espaciais

Como eixo fundacional, a fronteira marca o olhar das populações locais sobre o mundo, é um suporte que organiza a existência humana. Mesmo que não existam obstáculos físicos separando os países (e, nesse sentido, a fronteira é uma linha imaginária), observam-se diferenças importantes nas configurações sócio-espaciais de cada lado da fronteira. No que diz respeito à alimentação, a observação direta permite notar que há poucos restaurantes no lado brasileiro e uma grande quantidade no lado uruguaio, e que existem grandes distinções entre as comidas servidas de cada lado da fronteira.

No Chuí (Brasil), os estabelecimentos se dividem em basicamente três tipos: “churrascaria a rodízio” (“espeto corrido”); “lanchonete e restaurante”; e “comida *al paso*” (*trailers* que vendem lanches ou comidas rápidas), também conhecidos como *comipaso*. Nestes últimos, cujos donos são em maioria uruguaio, as refeições são invariavelmente servidas à moda uruguaia: uma carne vermelha (ou frango) e uma guarnição, sempre fartas. O mais comum é a milanesa com fritas, um bife ou frango à milanesa (que ocupa praticamente todo o espaço de um prato de jantar), e as batatas fritas por cima ou numa travessa à parte. Já nos estabelecimentos caracterizados como lanchonete e restaurante, se vendem sanduíches como o baurú⁶, milanesas (com três ou quatro guarnições à escolha: salada mista, salada russa, batatas fritas ou arroz), ou os *menús*, que seriam o equivalente ao *prato feito*: porções individuais que incluem arroz, feijão, carnes (um pedaço de frango, um de carne e uma linguiça assados; ou um bife na chapa ou à milanesa, dependendo do local), salada mista

⁶ Embora tenha o mesmo nome, é diferente do bauru de Porto Alegre ou de São Paulo: trata-se do comumente conhecido no Brasil como *X-tudo*: hambúrguer bovino, tomate, alface, queijo, ovo frito, *panceta* (uma espécie de bacon), *catchup* e maionese. Pode também levar ervilhas ou milho verde.

(alface, tomate e cebola), salada russa, pão e sobremesa. Por último, nas churrascarias são servidos diversos tipos de carnes e guarnições. Curiosamente, todos esses restaurantes são locais em que não se espera muito tempo para a comida ficar pronta.

Os restaurantes do Chuy (Uruguai), por sua vez, se dividem em cinco tipos: *parrilladas*, lanchonetes, pizzarias, restaurantes de comida variada e *comipasos*. A *parrillada* é um tipo de churrasco bastante comum no Uruguai e na Argentina, cujas diferenças básicas do churrasco brasileiro são o corte e o preparo da carne, e o tipo de grelha utilizado (a *parrilla*). Nesses locais, as carnes são pedidas *à la carte*. As lanchonetes uruguaias servem sanduíches diversos, como o misto quente ou frio, o *chivito*⁷ e o *pancho*⁸, bem como doces e bombons variados, dentre eles o *alfajor* e o *bocadillo* (este último uma espécie de bombom recheado com doce de leite).

Os restaurantes servem comidas variadas: carnes, frangos, peixes e massas, sempre acompanhados de uma porção de pão e raramente com guarnições (estas são pedidas separadamente, ainda que dificilmente os clientes o façam). A maioria dos restaurantes também servem o *chivito al pan* (no pão) ou *al plato* (com os ingredientes separados no prato). Já os *comipasos* servem os mesmos sanduíches que as lanchonetes e também o *choripan* (semelhante ao cachorro-quente, porém recheado com uma linguiça frita, o *chorizo*). Um detalhe interessante é que alguns desses locais vendem dois tipos de *pancho*, o uruguaio e o brasileiro, rigorosamente iguais exceto pela qualidade das salsichas utilizadas (que têm o mesmo tamanho). O uruguaio chega a ser 50% mais caro que o brasileiro. As pizzarias, por sua vez, servem além das pizzas, o *chivito* e o *pancho*.

Ora, ao considerarmos que o espaço pode ser interpretado “[...] como um conjunto de formas representativas de relações sociais do passado e do presente e por uma estrutura representada por relações sociais que [...] se manifestam através de processos e funções” (SANTOS, 1990, p.122), e que as práticas alimentares e representações sociais sobre a comida também se (re) produzem no espaço social do restaurante ou lanchonete, a divisão e especialização dos citados estabelecimentos indicaria, ao mesmo tempo, uma forma de manifestação espacial e representação simbólica das identidades nacionais, uma outra dimensão da fronteira, também invisível que marca diferenças. Em outras palavras, a

⁷ Sanduíche tipicamente uruguaio. Seu preparo varia de um local para o outro, mas geralmente leva os mesmos ingredientes do baurú, com a diferença de ser feito com filé ou contra-filé bovino. Também leva presunto, azeitonas e duas ou três fatias a mais de queijo.

⁸ Cachorro-quente simples, feito com uma salsicha maior e mais saborosa que as vendidas no Brasil

diferenciação dos tipos de estabelecimento de cada lado da fronteira (expressados como forma de apropriação do território), apontaria para territorialidades distintas marcadas justamente pelas identidades nacionais.

Vislumbres sobre os sistemas alimentares na fronteira

Os dados apresentados a seguir constituem-se em transcrições de falas de alguns entrevistados sobre as diferenças que eles observavam entre brasileiros e uruguaios da região estudada. Vale ressaltar que os assuntos relacionados com a alimentação surgiram espontaneamente e de maneira muito nítida, demonstrando a importância dessa esfera como operador simbólico de diferenciação nacional.

Os entrevistados brasileiros apontaram um contraste em relação à variedade qualitativa e quantitativa das preparações de cada comunidade, atribuindo aos hábitos alimentares uruguaios uma característica depreciativa de limitação. *“Não varia muito a comida uruguaia. O sopão, o assado, a milanesa frita, são os pratos típicos uruguaios. Não é como nós.”*. Outro entrevistado aponta que *“o cardápio deles é muito pequeno, tu sabe que não tem nada a ver com o nosso.*

As diferenças são postuladas também em termos dos tipos de alimentos comuns a cada população. Uma ajudante de cozinha brasileira postula que *“a gente gosta de feijão, arroz. Eles comem guiso, guiso, guiso⁹. A milanesa de carne picada, eles adoram isso. Tu faz um ensopadinho de couve, e eles ‘ai, que horror’. E isso para nós isso é normal... Comer guisadinho¹⁰ com batata... Para eles tu faz massa, abóbora... é a comida preferida”*.

Há também certo um estranhamento em relação à diversidade de pratos servidos numa refeição: *“Tu senta numa mesa para tomar café no Uruguai, é só um pãozinho com manteiga, e não existe mais nada. Essa coisa de suquinho, frutinha, não tem. Nas comidas também, eles são muito assim de fazer uma ou duas coisinhas... [no caso do café-da-manhã brasileiro], O brasileiro é muito difícil, a gente sentar na mesa que tenha um prato ou dois, é sempre mais, né? [...] [O uruguaio] Faz uma coisa só e põe na mesa para comer... [...]. E a gente tem esse costume [de ter vários pratos à mesa], nem que não coma.”*

Por sua vez, os uruguaios observam depreciativamente mais a maneira de comer do brasileiro e o hábito do consumo de feijão, do que propriamente a quantidade e variedade de

⁹ Guiso: ensopado com carne, também conhecido como *puchero*.

¹⁰ Guisadinho: carne moída

preparações. Segundo uma entrevistada uruguaia, os brasileiros “[...] comem tudo misturado, por exemplo, comem lingüiça assada, ovo frito, arroz branco e feijão. Tudo misturado, o ovo, o arroz e o feijão. E eles riram de mim porque eu comi o arroz branco com o ovo, o arroz branco com o feijão, o arroz branco com a lingüiça. Tudo separado”.

Essa percepção é corroborada por outra entrevistada: “Eles misturam muito para comer. Comem tudo junto, nós uruguaios não. Nós, por exemplo, comemos o feijão com macarrão, e não colocamos salada, tomate, ovo frito. Comemos separado, e os brasileiros não, misturam tudo, comem tudo junto. Aqui comemos de uma maneira, e lá se come diferente...”

Quanto ao consumo de feijão, uma entrevistada aponta que “Eu acho estranho que sempre comem feijão, todos os brasileiros que conheço sempre comem feijão. Alguma coisa e feijão”. “Nós [uruguaios] comemos feijão uma ou duas vezes no ano, e vocês... É todo dia, todo dia...”.

Por outro lado, no âmbito das bebidas existe uma homogeneidade em ambos lados da fronteira. É raro o consumo de sucos (principalmente naturais), sendo preferidos os refrigerantes¹¹, a água com gás (em diversos locais não se vende água sem gás), o vinho e a cerveja. No desjejum e durante o dia se toma café ou mate (chimarrão). O consumo de bebidas alcoólicas é feito em larga escala, sendo a cerveja e o vinho os principais, mas com muita variedade (Amarula, *Vodka*, *Whisky*, Tequila, Conhaque e outros) em função dos *Free-Shops* localizados no lado uruguaio da fronteira.

Considerações finais

Os relatos apresentados anteriormente permitem vislumbrar a importância da alimentação enquanto operador simbólico das identidades nacionais. Isso porque fica evidente que, para os entrevistados, há uma percepção das diferenças na alimentação em ambos os lados da fronteira. Também as falas demonstram operar simbolicamente na medida que remetem a um senso de pertencimento a um dos grupos (“nós” ou “a gente”, em oposição a “eles”), e a uma oposição em relação ao outro grupo na qual os preparos ou a maneira de comer do “outro” é sempre inferiorizada em relação ao grupo do qual o entrevistado pertence.

¹¹ Segundo o dono de uma lanchonete uruguaia, a Coca-cola uruguaia tem uma política especial para a região de fronteira, por causa da diferença de preços. “Eles [os turistas] vêm aqui com o 13º. [salário], desce a família inteira passam 15 a 20 dias, comem, tomam coca-cola o dia inteiro, porque lá no Uruguai é impossível tomar uma coca-cola de 2 litros”.

Diante do exposto, percebe-se a centralidade da alimentação no processo de construção das diferenças nacionais, em um contexto de relativa homogeneidade dada pela contigüidade física, e pelas semelhanças em termos de composição étnica e formação histórica de ambas populações, ou seja, um contexto no qual há um repertório cultural compartilhado¹².

Uma vez que as duas cidades estão inexoravelmente unidas, e que a região depende economicamente do turismo de veraneio e de compras, o (re) conhecimento das particularidades e dos processos de construção de identidades é de extrema importância para que se possa pensar em políticas públicas – inclusive no âmbito do turismo - para um desenvolvimento econômico de maneira integrada, valorizando-se e respeitando-se tais diferenças.

Referências

ANDERSON, Benedict. **Imagined Communities**: Reflections on the origin and spread of nationalism. London: New York: Verso, 1991.

BARTH, Fredrik. Grupos étnicos e suas fronteiras. *In*: POUTIGNAT, Philippe e STREIFFERNART, Jocelyn. **Teorias da etnicidade**. São Paulo : UNESP - Universidade Estadual Paulista, 1999.

CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto. **Caminhos da identidade**: Ensaio sobre etnicidade e multiculturalismo. São Paulo: Editora Unesp; Brasília: Paralelo 15, 2006.

DAMATTA, Roberto. Sobre comidas e mulheres *In*: **O que faz o Brasil, Brasil?** 12.ed. Rio de Janeiro: Rocco, 2001

DOUGLAS, Mary. Deciphering a meal. *In*: COUNIHAN, Carole e VAN ESTERIK, Penny (eds.). **Food and Culture**: A reader. 2.ed. New York: Routledge: 2008.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. *In*: REUNIÃO DE ANTROPOLOGIA DO MERCOSUL, 6, 2005, Montevideu. **VI Reunión de Antropología del MERCOSUR**: Identidad, fragmentación y diversidad. Montevideo: Departamento de Antropología Social - Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Universidad de la República, 2005. CD-ROM

¹² Cabe destacar que não há uma correlação direta entre contigüidade espacial em áreas de fronteira e repertório cultural compartilhado. Em muitos casos se observa uma grande diferença cultural entre a população de cada um dos lados da fronteira.

MINTZ, Sidney, e DU BOIS, Christine. **The anthropology of food and eating.** *In:* Annual Review of Anthropology. vol. 31., 2002. Disponível em: <arjournals.annualreviews.org>. Acessado 20 ago. 2010.

RIBEIRO, Gustavo Lins. **Cultura e Política no mundo contemporâneo.** Brasília: Editora da Universidade de Brasília, 2000.

SANTOS, Ana Rosa Domingues dos. **A organização social das fronteiras:** Etnografia do cotidiano fronteiriço Chuí/Chuy. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Centro de Pesquisa e Pós-Graduação sobre as Américas, Universidade de Brasília, Brasília, 2006.

SANTOS, Milton. **Por uma geografia nova:** Da crítica da Geografia a uma Geografia crítica. 2.ed.São Paulo: Hucitec, 1990.

WILK, Richard. “Real Belizean Food”: Building local identity in transnational Caribbean. *In:* COUNIHAN, Carole e VAN ESTERIK, Penny (eds.). **Food and Culture: A reader.** 2.ed. New York: Routledge: 2008.

WOORTMANN, Ellen F. **Cultura e Turismo.** Apostila do Curso de Pós-graduação de Formação de Professores em Turismo. Brasília, Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília: 2008 (meio digital).