



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
INSTITUTO DE ESTUDOS SOCIOAMBIENTAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA

INGRID REGINA DA SILVA SANTOS

**A VIDA RIBEIRINHA NO LUGAR: DA DEGRADAÇÃO DO RIO CUIABÁ À
INTRODUÇÃO DAS PEIXARIAS EM SÃO GONÇALO BEIRA RIO E
BONSUCESSO - MT**

GOIÂNIA - GO
2019

**TERMO DE CIÊNCIA E DE AUTORIZAÇÃO PARA DISPONIBILIZAR
VERSÕES ELETRÔNICAS DE TESES E DISSERTAÇÕES
NA BIBLIOTECA DIGITAL DA UFG**

Na qualidade de titular dos direitos de autor, autorizo a Universidade Federal de Goiás (UFG) a disponibilizar, gratuitamente, por meio da Biblioteca Digital de Teses e Dissertações (BDTD/UFG), regulamentada pela Resolução CEPEC nº 832/2007, sem ressarcimento dos direitos autorais, de acordo com a Lei nº 9610/98, o documento conforme permissões assinaladas abaixo, para fins de leitura, impressão e/ou *download*, a título de divulgação da produção científica brasileira, a partir desta data.

1. Identificação do material bibliográfico: Dissertação Tese

2. Identificação da Tese ou Dissertação:

Nome completo do autor: **Ingrid Regina da Silva Santos**

Título do trabalho: **A VIDA RIBEIRINHA NO LUGAR: DA DEGRADAÇÃO DO RIO CUIABÁ À INTRODUÇÃO DAS PEIXARIAS EM SÃO GONÇALO BEIRA RIO E BONSUCESSO - MT**

3. Informações de acesso ao documento:

Concorda com a liberação total do documento SIM NÃO¹

Havendo concordância com a disponibilização eletrônica, torna-se imprescindível o envio do(s) arquivo(s) em formato digital PDF da tese ou dissertação.

Ingrid Regina da Silva Santos
Assinatura do(a) autor(a)²

Ciente e de acordo:

Almeida

Assinatura do(a) orientador(a)²

Data: 18/08/2019

¹ Neste caso o documento será embargado por até um ano a partir da data de defesa. A extensão deste prazo suscita justificativa junto à coordenação do curso. Os dados do documento não serão disponibilizados durante o período de embargo.

Casos de embargo:

- Solicitação de registro de patente;
- Submissão de artigo em revista científica;
- Publicação como capítulo de livro;
- Publicação da dissertação/tese em livro.

² A assinatura deve ser escaneada.

INGRID REGINA DA SILVA SANTOS

**A VIDA RIBEIRINHA NO LUGAR: DA DEGRADAÇÃO DO RIO CUIABÁ À
INTRODUÇÃO DAS PEIXARIAS EM SÃO GONÇALO BEIRA RIO E
BONSUCESSO - MT**

Tese apresentada ao Programa de Pesquisa e Pós-Graduação em Geografia do Instituto de Estudos Socioambientais da Universidade Federal de Goiás como requisito para a obtenção do título de Doutora em Geografia. Área de concentração: Dinâmica Socioespacial.

Orientadora: Profa. Dra. Maria Geralda de Almeida.

GOIÂNIA - GO
2019

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor, através do Programa de Geração Automática do Sistema de Bibliotecas da UFG.

DA SILVA SANTOS, INGRID REGINA
A VIDA RIBEIRINHA NO LUGAR: DA DEGRADAÇÃO DO RIO
CUIABÁ À INTRODUÇÃO DAS PEIXARIAS EM SÃO GONÇALO BEIRA
RIO E BONSUCESSO - MT [manuscrito] / INGRID REGINA DA
SILVA SANTOS. - 2019.
16, 252 f.: il.

Orientador: Profa. Dra. MARIA GERALDA DE ALMEIDA.
Tese (Doutorado) - Universidade Federal de Goiás, Instituto de
Estudos Socioambientais (Iesa), Programa de Pós-Graduação em
Geografia, Goiânia, 2019.
Bibliografia. Apêndice.
Inclui siglas, lista de figuras.

1. Geografia cultural. 2. Identidade. 3. Modo de vida. 4. Comida. 5.
Sujeitos. I. DE ALMEIDA, MARIA GERALDA, orient. II. Título.

CDU 911.3



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
INSTITUTO DE ESTUDOS SOCIOAMBIENTAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA

**ATA DA SESSÃO PÚBLICA DE JULGAMENTO DA DEFESA DE TESE DE DOUTORADO DE
INGRID REGINA DA SILVA SANTOS**

Aos 15 dias do mês de **abril** do ano de dois mil e dezenove (2019), a partir das 8h e 30min, no Instituto de Estudos Socioambientais da Universidade Federal de Goiás, teve lugar a sessão de julgamento da Tese de Doutorado de **INGRID REGINA DA SILVA SANTOS**, intitulada: “*A VIDA RIBEIRINHA NO LUGAR: DA DEGRADAÇÃO DO RIO CUIABÁ A INTRODUÇÃO DAS PEIXARIAS EM SÃO GONÇALO BEIRA RIO E BONSUCESSO - MT*”. A Banca Examinadora foi composta, conforme **Portaria** n. ° **035/2019** da Diretoria do IESA, pelos seguintes Professores Doutores: **Maria Geralda de Almeida** (Orientadora), **Manoel Calaça** (Membro Titular Interno), **Ivanilton José de Oliveira** (Membro Titular Interno), **Suise Monteiro Leon Bordest** (Membro Titular Externo) e **Edvaldo Cesar Moretti** (Membro Titular Externo). Os examinadores arguíram na ordem citada, tendo a candidata respondido satisfatoriamente. Às 13:30 horas a Banca Examinadora passou a julgamento, em sessão secreta, tendo a candidata obtido os seguintes resultados:

Profa. Dra. Maria Geralda de Almeida (Presidente) – Ass. Almeida

Aprovada () Reprovada ()

Prof. Dr. Manoel Calaça – Ass. [Assinatura]

Aprovada () Reprovada ()

Prof. Dr. Ivanilton José de Oliveira – Ass. [Assinatura]

Aprovada () Reprovada ()

Profa. Dra. Suise Monteiro Leon Bordest – Ass. [Assinatura]

Aprovada () Reprovada ()

Prof. Dr. Edvaldo Cesar Moretti – Ass. p/ Almeida

Aprovada () Reprovada ()

Resultado final: Aprovada () Reprovada ()

Houve alteração no Título? Sim () Não ()

Em caso afirmativo, especifique o novo título: _____

Outras observações: _____

Reaberta a Sessão Pública, a Presidente da Banca Examinadora proclamou o resultado e encerrou a sessão, da qual foi lavrada a presente ata, que segue assinada pelos membros da Banca Examinadora e pela Secretária do Programa de Pós-Graduação em Geografia.

Secretaria Luana de Castro Amorim

Luana de Castro Amorim

Assistente em Administração

Programa de Pós-Graduação em Geografia - PPGeo

Instituto de Estudos Socioambientais

Rua: **Marcelino** 71571-911, D, Campus Samambaia. IESA, Sala A-07, CEP 74.690-900 Goiânia-GO), Brasil.

Fone: (62) 3521-1184 ramal 202/203/204 - <http://posgeo.iesa.ufg.br/>

DEDICATÓRIA

A Sara, o meu grande amor!
Às mulheres e homens do rio Cuiabá.

AGRADECIMENTOS

A constituição de um sujeito tem início junto com os seus primeiros passos dados. Os meus foram orientados por mulheres, com amor, cumplicidade e determinação. Agradeço a elas, minha mãe Ana, minha avó Joilcê e as minhas irmãs Marriê e Luana, sem cada uma de vocês nada seria possível.

Ao Cleber, por termos tido a oportunidade de criar um percurso Geográfico lado a lado, ao longo desses 12 anos. Novos e felizes desafios nos aguardam em 2019. O nosso *Lugar* é o mundo.

À Maria Geralda de Almeida, pela generosidade e paciência em direcionar as minhas reflexões, por vezes tão embaralhadas. Você sempre será uma das maiores referências da minha vida. Trabalhar com você é um sonho realizado. Cresci como mulher e pesquisadora. Aprendi sobre disciplina e coragem. Confesso que poderia ter desempenhado melhor o meu papel, mas isso não minimiza o quanto você é importante para a minha história.

Aos professores Manoel Calaça e Ivanilton Oliveira pelas contribuições na etapa da qualificação. A Suíse Bordest por estar sempre presente em minha formação acadêmica, pela disponibilidade e carinho. Ao professor Edvaldo Moretti por aceitar participar desse momento tão importante.

Aos moradores de São Gonçalo Beira Rio e Bonsucesso, em especial à Joana, que não mediu esforços para me acompanhar nas observações e entrevistas. Principalmente por me receber sempre tão disposta. Aos gestores dos restaurantes por dispensarem tempo das atividades.

Aos integrantes do programa de pós-graduação, coordenação, professores e técnicos administrativos. Às instituições de fomento à pesquisa, tão importantes, negligenciadas neste país.

Ao meu avô, nas linhas desta tese há um pouco de sua história e de nossa família, é um prazer contá-la. Nas entrelinhas, ela só foi possível por sua coragem.

Aos meus sobrinhos, Davi Theo e kadu, e aos cunhados Hernandez e Marcel.

À Jucelena, Barbara, Leonardo e Paulo, constituí com vocês um lar cerradeiro-pantaneiro. Não tenho como descrever o quanto vocês são especiais. Principalmente como vocês, de forma despreziosa, tornaram o doutorado mais leve.

Às minhas amigas, mulheres maravilhosas, sou apaixonada por todas. Aprendi muito com cada uma de vocês. Alice, Elizethe, Rose, Marília, Livia Mesquita e Fátima, nunca esquecerei os campos, eventos, sorrisos e choros.

Aos amigos de Laboter, Jéssica, Nilcia, Carlos, Luiz, Leonardo e Marcos, pelas trocas, indicações de bibliografia, elaboração de oficinas, as participações nos seminários internos do nosso grupo.

À Livia e Juliana, empatia é a palavra que resume os meses em que dividimos a mesma residência, o doutorado não seria o mesmo sem vocês.

Aos amigos de Cuiabá, Anderson, Anselmo, Débora e Jonathan por me ajudarem a esquecer, por um momento, a Geografia.

RESUMO

A presente tese de doutorado tem como objetivo investigar o lugar ribeirinho sob o contexto das peixarias, um tipo de estabelecimento que pode ser definido como um restaurante especializado em pratos regionais com peixe de água doce. Sendo a problemática levantada no sentido da necessidade de emancipação econômica e social destes homens e mulheres, e que os têm levado a uma transição gradual de modo de vida? Para isso foram selecionadas duas localidades. Elas estão nas margens do rio Cuiabá, uma no sítio da capital de Mato Grosso, e outra no município de Várzea Grande. Priorizou-se Bonsucesso por termos identificado como a primeira a oferecer o serviço, e São Gonçalo Beira Rio, devido à grande quantidade de estabelecimentos na atualidade. O aporte teórico está fundamentado na perspectiva da Geografia Humanista Cultural. Os procedimentos metodológicos utilizados foram: Etnogeografia e Cartografia Social, porque confluem para a compreensão mais aprofundada das dinâmicas que ocorreram nesse espaço. Por meio da investigação proposta, identificamos que o principal impulso a nova prática dos ribeirinhos foram as dificuldades ocasionadas devido à escassez da pesca com a degradação do rio Cuiabá, isso ainda na década de 1980. Com o sucesso dos estabelecimentos, houve a valorização ainda que intuitiva da comida como um símbolo da cultura e identidade do grupo. A nova compreensão dada aos hábitos alimentares dos ribeirinhos fez com que essas localidades fossem inseridas nas rotas de lazer da população da Baixada Cuiabana. O sucesso dos estabelecimentos pioneiros, em ambas comunidades, aguçou o interesse dos demais pescadores, ceramistas e agricultores, e os compeliu a abertura de novos estabelecimentos, aumentando assim o número de peixarias em um curto período. A inserção dessa nova atividade fez com que a organização socioespacial dos redutos de ribeirinhos fosse reelaborada, o que repercutiu no modo de vida dessas pessoas. Como exemplo da alteração é possível destacar refuncionalização das margens do rio, as residências, entre outros aspectos da culturais. Ainda que tenham ocorrido a ressignificação do espaço e de algumas práticas culturais, há na atualidade particularidades em relação a esses homens e mulheres que se destacam por conservar uma identidade ribeirinha, o sentido de lugar e a condição desviante, dentre eles a história, as pessoas, produção de rapadura e a cerâmica.

Palavras-chave: Geografia cultural, Identidade, Modo de vida, Comida, Sujeitos.

ABSTRACT

This thesis aims to investigate the riverside place under the context of homespun beaneries, a type of establishment that can be defined as a restaurant specializing in regional dishes of freshwater fish. It is the problem raised in the sense of the need for economic and social emancipation of these men and women and which has led to a gradual transition of way of life? Therefore, two locations were selected. They are on the banks of the Cuiabá River, one on the site of the capital of Mato Grosso, and another in the municipality of Várzea Grande. The following research has prioritized Bonsucesso because we have noticed that it was the first to offer the service, and São Gonçalo Beira Rio, due to the large number of establishments nowadays. The theoretical contribution is based on the perspective of Humanist Cultural Geography. The methodological procedures used were: Ethnogeography and Social Cartography, because they converge to a more in-depth understanding of the dynamics that occurred in this space. Through the proposed research, we identified that the main impetus for the new practice of riparians was the difficulties caused due to the scarcity of fishing with the degradation of the Cuiabá river, this still in the decade of 1980. As an outcome from the success of the establishments, there has been an appreciation of this type of food as a symbol of the group's culture and identity. The new understanding given to the eating habits of the riverside inhabitants made these localities to be inserted in the leisure routes of the population of the *Baixada Cuiabana*. The success of the pioneer establishments in both communities sharpened the interest of other fishermen, potters and farmers, and compelled them to open new establishments, thus increasing the number of local beaneries in a short period. The insertion of this new activity made the socio-spatial organization of the riparian strongholds re-elaborated, which had repercussions on the way of life of these people. As an example of the alteration it is possible to highlight the refunctionalization of the river banks, residences, among other cultural aspects. Although there has been a re-signification of space and some cultural practices, there are at present particularities in relation to these men and women who stand out in order to preserve a riverside identity, the sense of place and the deviant condition, including their history, people, jaggery production and ceramics.

Keywords: Cultural geography, Identity, Way of life, Food, Subjects.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Localização das Comunidades de São Gonçalo Beira Rio e Bonsucesso – MT.....	21
Figura 2 – O boi de carga, cerâmica de São Gonçalo Beira Rio.....	25
Figura 3 – Layout do entendimento da gramática.....	30
Figura 4 – Mesa posta com as “Comidas de Santos”, no Candomblé.....	32
Figura 5 – Pôsteres divulgando os boicotes no âmbito da internet.....	34
Figura 6 – Organograma com os procedimentos metodológicos da tese.....	44
Figura 7 – Entrevista com pescador no município Rosário Oeste.....	46
Figura 8 – Elaboração dos mapas do passado e do presente com o senhor José, pescador aposentado, atualmente proprietário do estabelecimento Peixaria Amigos, em Bonsucesso.....	51
Figura 9 – Croqui de diversidade ecológica de Bonsucesso. Área de coleta de isca e pontos de pesca.....	56
Figura 10 – Croqui de São Gonçalo Beira Rio, com os elementos do passado e do presente.....	56
Figura 11 – Mercado Municipal, localidade onde há a maior concentração de comerciantes de pescado da Capital.....	59
Figura 12 – Pesquisa de Campo no Mercado do Peixe, região do Bairro Praeiro.....	59
Figura 13 – Pesca no rio Cuiabá, proximidades de Bonsucesso, Várzea Grande.....	61
Figura 14 – Organograma com a estrutura da sociedade mato-grossense no período colonial.....	64
Figura 15 – Mapa de drenagem do rio Cuiabá no contexto da Bacia do Alto Paraguai	71
Figura 16 – Mapa da Bacia do Rio Cuiabá em seu alto, médio e baixo curso, com destaque para a localização de São Gonçalo Beira Rio e Bonsucesso e alguns municípios.....	72
Figura 17 – Passagens das colheitadeiras em Jaciara, no Planalto de Mato Grosso, alto Curso da Bacia do Rio Cuiabá.....	73
Figura 18 – Margem esquerda do rio Cuiabá, segundo plano vista da capital de Mato Grosso.....	74
Figura 19 – Rio Cuiabá, no município Barão de Melgaço, comunidade Estiro Comprido.....	75
Figura 20 – Arte elaborada por Bianchini (2000) que retrata um dia na vida dos homens e mulheres ribeirinhos no rio Cuiabá.....	78
Figura 21 – Mulher ribeirinha prepara o principal gênero alimentício das comunidades.....	80
Figura 22 – Pescaria no rio Cuiabá, década de 1970, Região do Porto – Capital de Mato Grosso.....	86
Figura 23 – Fluxo de distribuição do pescado.....	89
Figura 24 – Mosaico das áreas de roçados nas comunidades São Gonçalo Beira Rio e Bonsucesso.....	91
Figura 25 – Croqui do modelo esquemático da organização dos quintais ribeirinhos do Rio Cuiabá.....	94
Figura 26 – Tear manual das rendeiras de Limpo Grande – Várzea Grande/MT.....	96

Figura 27 – Tecelã em ofício na confecção de peça decorativa para almofadas.....	97
Figura 28 – Sistema de gabarito em papel quadriculado dos desenhos tecidos em renda.....	97
Figura 29 – Visualização da peça de caminho de mesa e sua artesã, na residência da mesma.....	98
Figura 30 – Tapete confeccionado por Dona Filomena, na década de 1990, em Bonsucesso.....	100
Figura 31 – Peixe servido em São Gonçalo Beira Rio.....	111
Figura 32 – Construção de Identidade na teoria de Castells.....	113
Figura 33 – Representação de um banquete encontrada na tumba de Nebamun, em Tebas Oeste.....	118
Figura 34 – Principais refeições da população Mato-Grossense, nos séculos XX e XIX.....	125
Figura 35 – Mapa da distribuição espacial das regiões de identidade alimentícia em Mato Grosso.....	132
Figura 36 – Fogão improvisado em um estabelecimento em São Gonçalo Beira Rio.....	141
Figura 37 – Mapa com a localização das pontes que dão acesso à comunidade de São Gonçalo Beira Rio.....	143
Figura 38 – Ponte Benedito Figueiredo com as chapas de metal utilizadas em sua reforma aparente/paliativa.....	144
Figura 39 – Visão ampla do canal do Rio Coxipó sobre a Ponte Benedito Figueiredo.....	145
Figura 40 – Vista da entrada principal da comunidade, com destaque a Peixaria dos Amigos e do Bar do Firmino.....	149
Figura 41 – Croqui da ocupação pelas Peixarias e moradias da várzea natural do Rio Cuiabá em São Gonçalo Beira Rio.....	152
Figura 42 – Organização dos restaurantes, na imagem da esquerda área de barranco do rio Cuiabá, com os tablados e as mesas já organizadas, enquanto no lado direito, a sede dos restaurantes em um dia de sábado.....	153
Figura 43 – Croqui da área de atendimento em São Gonçalo Beira Rio.....	154
Figura 44 – Serviço de buffet da Peixaria dos Amigos e Toca do Coelho, em São Gonçalo Beira Rio.....	155
Figura 45 – Área de atendimento de duas peixarias em Bonsucesso, com características rústica e espaço amplo.....	157
Figura 46 – A diversidade existente no Mercado do Porto, sua estrutura e organização.....	165
Figura 47 – O mercado do peixe da Beira Rio, sua estrutura e organização.....	166
Figura 48 – Tanque dos pescadores tradicionais, com visualização de negociação comercial do pescado disposto no tanque.....	168
Figura 49 – Gráfico do consumo por espécies de peixes informação dos comerciantes do Mercado do Peixe.....	169
Figura 50 – Gráfico de distribuição da variação do valor do peixe em relação	

a sua origem natural e ou tanques de viveiros.....	170
Figura 51 – Espacialização dos locais de criação e fornecimento para as peixarias.....	171
Figura 52 – Mapa Rota do Peixe do Vale do Rio Cuiabá.....	178
Figura 53 – Paisagens da Baía de Chacororé de diferentes locais em Barão de Melgaço – MT.....	180
Figura 54 – Rapadura de Bonsucesso.....	184
Figura 55 – Cartografia social de Bonsucesso e áreas de uso de seus moradores até a década de 1980.....	191
Figura 56 – Rua principal de Bonsucesso, as residências, aos fundos o rio Cuiabá.....	193
Figura 57 – Cartografia social de Bonsucesso no presente.....	194
Figura 58 – Tempo matinal em Bonsucesso, aspectos de uma ruralidade com engenho e bois.....	196
Figura 59 – Organização espacial de São Gonçalo Beira Rio no passado.....	198
Figura 60: Rua Antônio Dorileo, em São Gonçalo Beira Rio, momento em que ao fundo, um homem transporta barro no carrinho de mão.....	201
Figura 61 – Organização espacial de São Gonçalo Beira Rio no presente.....	202
Figura 62 – Fachada da Casa dos Artesões de São Gonçalo Beira Rio.....	212
Figura 63 – Interior da Casa dos Artesões de São Gonçalo Beira Rio. Prateleiras com as cerâmicas expostas.....	213
Figura 64 – Pontos de coleta do barro utilizado pelas ceramistas de São Gonçalo Beira Rio.....	214
Figura 65 – Mosaico de preparação do barro para produção cerâmica artesanal de São Gonçalo Beira Rio.....	215
Figura 66 – Descrição da Linha Galinhas D’Angola, elaborada para a <i>Tok&stok</i> pela artesã Cleide Rodrigues de Moraes, de São Gonçalo Beira Rio.....	216
Figura 67 – Distribuição dos engenhos na comunidade ribeirinha Bonsucesso.....	218
Figura 68 – Carta imagem com a localização da baixa e a utilização da zona úmida por empresas de piscicultura na comunidade Bonsucesso.....	220
Figura 69 – Produção da rapadura, Sr. Néco – Bonsucesso.....	222
Figura 70 – Mosaico retrata as etapas do processo de confecção da rapadura pelos métodos do Sr. Flávio.....	223
Figura 71 – Sistema de plantio da cana-de-açúcar na comunidade Bonsucesso.....	225
Figura 72 – Leiras de um canavial às margens do rio Cuiabá, em Bonsucesso.....	226
Figura 73 – Apetrechos de carro de boi e alimentação do gado com o bagaço da cana.....	226
Figura 74 – Vista panorâmica do roçado de cana e de engenho em Bonsucesso.....	228

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Períodos e localidades em que ocorreram os trabalhos de campo da pesquisa exploratória	48
Quadro 2 – Períodos e localidades em que ocorreram os trabalhos de campo da pesquisa oficial.....	48
Quadro 3 – Tipos de mapas e elementos necessários para o desenvolvimento da pesquisa.....	50
Quadro 4 – Panorama representacional das fases temporais de elaboração dos mapas sociais.....	50
Quadro 5 – Diferenciação do tipo de isca e utensílios usados no processo de pesca de diferentes espécies de peixes.....	88
Quadro 6 – Calendário de festas em São Gonçalo Beira Rio e Bonsucesso.....	101
Quadro 7 – Fatos adversos ao modo de vida ribeirinho.....	107
Quadro 8 – Alimentos permitidos e não permitidos para os judeus.....	116
Quadro 9 – Gêneros alimentícios que circulavam na região no período de 1752 – 1790.....	122
Quadro 10 – Gêneros alimentícios dos séculos XIX e XX, em Mato Grosso....	124
Quadro 11 – Comidas e bebidas de Mato Grosso, inventariadas no ano de 1975.....	127
Quadro 12 – Tipologia de restaurantes proposta por Fonseca (2014).....	146
Quadro 13 – Tipologia de Restaurantes Especializados.....	147
Quadro 14 – Características dos empreendimentos.....	158
Quadro 15 – Motivos que levaram os clientes a procurar pelo restaurante de São Gonçalo Beira Rio e de Bonsucesso.....	160
Quadro 16 – Preços e tempo destinado à confecção das peças de cerâmica.....	216

LISTA DE SIGLAS

ACBP: Associação de Criadores de Borboletas de Poconé	ONU: Organização das Nações Unidas	Z4: Colônia de Pescadores da Quarta Zona de Mato Grosso
AMBEV: Companhia de Bebidas das Américas	PVC: Policloreto de Vinilo	
APM: Área de Aproveitamento Múltiplos	RMVRC: Região Metropolitana do Vale do Rio Cuiabá	
CAPES: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior	RPPN: Reserva Particular do Patrimônio Natural	
CNTUR: Concelho Nacional de Turismo	SEBRAE: Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas	
COMBRATUR: Comissão Brasileira de Turismo	SEDTUR: Secretaria de Turismo do Estado de Mato Grosso	
CONAMA: Conselho Nacional do Meio Ambiente	SEMA-MT: Secretaria de Estado do Meio Ambiente do Estado de Mato Grosso	
FEMA: Fundação Estadual de Meio Ambiente	SEPLAN – MT: Secretaria de Estado de Planejamento do Estado de Mato Grosso	
FIT: Feira Internacional do Pantanal	SESC: Serviço Social do Comércio	
IBGE: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística	STP: Sistemas de Transposição de Peixes	
IMEA: Instituto Matogrossense de Economia Agropecuária	UFG: Universidade Federal de Goiás	
INTERMAT: Instituto de Terras de Mato Grosso	UFMT: Universidade Federal de Mato Grosso	
IPDU: Instituto de Planejamento e Desenvolvimento Urbano	UH: Usina Hidrelétrica	
IPHAN: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional	UTM: Universal Transversa de Mercator	
MACP: Museu de Artes e Cultura Popular	VG: Várzea Grande	
MT: Mato Grosso	Z13: Colônia de Pescadores da Décima Terceira Zona de Mato Grosso	

SUMÁRIO

I – A PROPOSIÇÃO DO TEMA, OU O FLUIR DO RIO QUE MORA EM MIM.....	17
1. DECIFRANDO A TESE: O PERCURSO TEÓRICO-METODOLÓGICO DA PESQUISA.....	26
1.1 O itinerário científico da alimentação e comida.....	26
1.2 Possibilidades e leituras da alimentação e comida na Geografia.....	35
1.3 A Etnogeografia.....	41
1.4 Os desafios do campo: a Cartografia Social associada à Etnogeografia.....	45
2. OS ANTECEDENTES: UMA VIAGEM PELA ETNOGEOGRAFIA RIBEIRA.....	62
2.1 Os ribeirinhos do rio Cuiabá.....	63
2.2 Os homens e mulheres do rio Cuiabá.....	68
2.3 Os desafios e a re-existência: em direção aos restaurantes.....	103
3. O EMERGIR DE UMA TENDÊNCIA: A VALORIZAÇÃO DA COMIDA REGIONAL MATO-GROSSENSE.....	112
3.1 A tradução do espaço e da identidade pela experiência com a comida.....	112
3.2 A culinária mato-grossense.....	121
3.3 As trajetórias da comercialização de peixe em comunidades ribeirinhas.....	134
4. AS PEIXARIAS E AS SUAS CIRCUNSTÂNCIAS ESPACIAIS, ADMINISTRATIVAS E ESTRUTURAIS.....	142
4.1 Motivações para a implementação dos restaurantes.....	142
4.2 As características dos empreendimentos.....	146
4.3 O abastecimento das peixarias.....	163
4.4 A atuação dos setores públicos e privados.....	172
5. A PRESENÇA DA NOVA PRÁTICA NOS LUGARES DE SÃO GONÇALO BEIRA RIO E DE BONSUCESO.....	185
5.1 Os lugares ribeirinhos.....	185
5.2 O modo de vida dos homens e mulheres.....	189
5.3 O lugar e o modo de vida ribeirinho no contexto dos restaurantes em São Gonçalo Beira Rio e Bonsucesso.....	203
5.3.1 Da forma ao forno: a cerâmica em São Gonçalo Beira Rio.....	209
5.3.2 O fabrico artesanal da rapadura em Bonsucesso.....	217
6. CONSIDERAÇÕES.....	230
7. BIBLIOGRAFIAS.....	235
8 – APÊNDICES.....	247

I. A PROPOSIÇÃO DO TEMA, OU O FLUIR DO RIO QUE MORA EM MIM

Dentre as tantas experiências vivenciadas durante o doutorado, a mais complexa, sem dúvida, é a de abrir-se para o mundo dos questionamentos, da construção de ideias e da escrita. Certa vez, conversando com uma colega, concordamos que escrever é uma atividade solitária, que predispõe abnegação da presença, aquela material, de pessoas queridas. Experiência dolorosa para alguns, entretanto, prazerosa para todos, é quando nos lançamos sem volta ao ofício de pesquisador, um quase escritor, narrador que se aventura a despir seus “*a priori*” para se aproximar de realidades alhures.

A primeira reflexão a respeito da realidade de São Gonçalo Beira Rio e Bonsucesso, com o interesse investigativo, ocorreu-me no transcórre de uma disciplina cursada no doutorado. Até então, o meu contato com ambas as localidades era de consumidora, aos finais de semana. Ali ia para degustar a famosa “peixada cuiabana” e recordar o sabor do peixe preparado pelo meu avô, ribeirinho do rio Cuiabá, nascido e criado na comunidade de Barranco Alto, no município de Santo Antônio do Leverger.

A disciplina, por meio de debates e leituras, culminou em angústias, oportunizou o questionamento acerca da possibilidade que cada sujeito ou grupo tem de “ressignificar” a sua existência, e “resistir”, mesmo que isso não ocorra de modo consciente. A recorrente afirmação do professor “existir é resistir”, aguçou os sentidos para entender o que a orientadora já havia questionado em relação à problemática do projeto. Na concepção da professora Maria Geralda de Almeida, rio Cuiabá e sua problemática já estavam ali, os reflexos dos processos de transformações nas comunidades ribeirinhas já haviam sido efetivadas, e o meu papel enquanto pesquisadora e geógrafa era, por meio das perguntas certas, compreender e interpretar as atuais circunstâncias à luz do entendimento do processo que envolve o lugar ribeirinho cuiabano.

Até que veio o *insight!* Era preciso revisitar a concepção de ribeirinho. Esses já são outros, e estes outros se espalham e se colocam no mundo, todos os dias, de forma distinta, compondo a sua Geografia. E, assim, desatamos os laços com as antigas ideias. Nos reinventamos no início do doutorado. Delineamos as novas perguntas, substituímos os filtros, acentuamos a sensibilidade e partimos para lugares no rio Cuiabá com o propósito de observar, trocar experiências e dialogar com os sujeitos da tese.

Ainda que os manuais direcionados a sanar dúvidas acerca do método e da prática metodológica esboçam um padrão específico para a condução de uma pesquisa científica. E que, via de regra, estes autores recomendem que haja um distanciamento entre os sujeitos que participam do enredo, até mesmo que os valores não intervenham, compreendemos como inevitável traduzir um pouco da nossa vida no que produzimos enquanto cientistas.

À vista disso, partilhamos do discernimento de Cruz (2011, p. 11), de que “é por meio de um pacto entre biografia e bibliografia que construímos nossos objetos/sujeitos de pesquisa”. Isto é, segundo Lowenthal (1967) (apud Holzer, 2016, p. 48), “O que nós vemos, o que nós estudamos, e o modo como nós modelamos e construímos a paisagem é selecionado e estruturado por cada um de nós segundo o costume, cultura, desejo e crença”.

Contudo, afirmamos que há afinidade na seleção de autores com os quais optamos por dialogar. Eles dizem muito sobre o nosso posicionamento político-ideológico, que é, também, reflexo da nossa trajetória pessoal. Como já nos alertou Japiassu (1975), a ciência enquanto neutralidade é um mito, pois ela sempre servirá a um interesse. Diante disso, é fundamental pontuar o lugar que ocupo como doutoranda e elaboradora de uma tese nas trajetórias “ribeiras”.

Neta e filha de ribeirinha, algumas das lembranças que carrego da infância estão relacionadas ao sotaque arrastado, às festas de santo fartas em comida e alegria, aroma e o sabor do peixe, o banho no rio de água farta em sedimento. Foi de posse dessas recordações que, de forma inconsciente, transitei até chegar ao doutorado. A partir das leituras de geógrafos e antropólogos me apaixonei pelas histórias contadas por minha mãe, e principalmente pelo que essas representam em termos acadêmicos.

Da graduação ao doutorado, tenho me dedicado a conhecer com profundidade as questões relacionadas às comunidades ribeirinhas no estado de Mato Grosso. De modo mais preciso, aquelas que “beiradeiam” o rio Cuiabá.

Ao longo da elaboração e estruturação do projeto de pesquisa algumas preocupações acompanharam as madrugadas de reflexão. Uma dessas indagações era: O que há de singular acerca dos ribeirinhos do rio Cuiabá que possa contribuir para a Geografia? O que há de tão particular ao ponto de se tornar uma tese?

Os questionamentos mencionados me ocorreram constantemente, em todos os momentos em que estive envolvida com as leituras, disciplinas e trabalhos de campo do doutorado. A melhor resposta para os anseios enquanto pesquisadora veio de Cosgrove (1998, p. 96), em seu célebre artigo “A geografia está em toda parte: cultura simbolismo nas paisagens humanas”, no qual afirma que as motivações humanas também são produtoras de espaço. Desse modo, me conduzi na esteira do geógrafo e foi possível vislumbrar inúmeras feições da geografia, e todas esses presentes no “universo ribeirinho”.

Das tantas geografias produzidas pelos sujeitos, a que corriqueiramente vinha nos inquietando ao ponto de se tornar uma tese surge motivada pela necessidade de emancipação econômica e social destes homens e mulheres, e que os têm levado a uma transição gradual de modo de vida. Conforme a literatura disponível (Ferreira, 2010; Borges, 2009; Silva, 2009), essa mudança está diretamente relacionada à degradação dos espaços naturais. Essas localidades são essenciais para a produção e reprodução das práticas culturais dessas pessoas, que direta e indiretamente são afetadas.

Diante do contexto exposto, assim como ocorre em outras localidades do país, esses homens e mulheres foram reelaborando as suas estratégias de vida. Das novas formas de traduções do modo de viver dos ribeirinhos o meu interesse incide naquele que emana dos sabores e saberes relacionados a “peixada cuiabana”. Ela induz à emergência dos restaurantes dedicados aos diversos preparos de peixes, assim como é considerada um prática cultural e aspecto relevante da identidade do grupo. A citada especialidade é um prato típico servido nas peixarias da capital e se tornou o principal atrativo de visitantes nesse tipo de localidade.

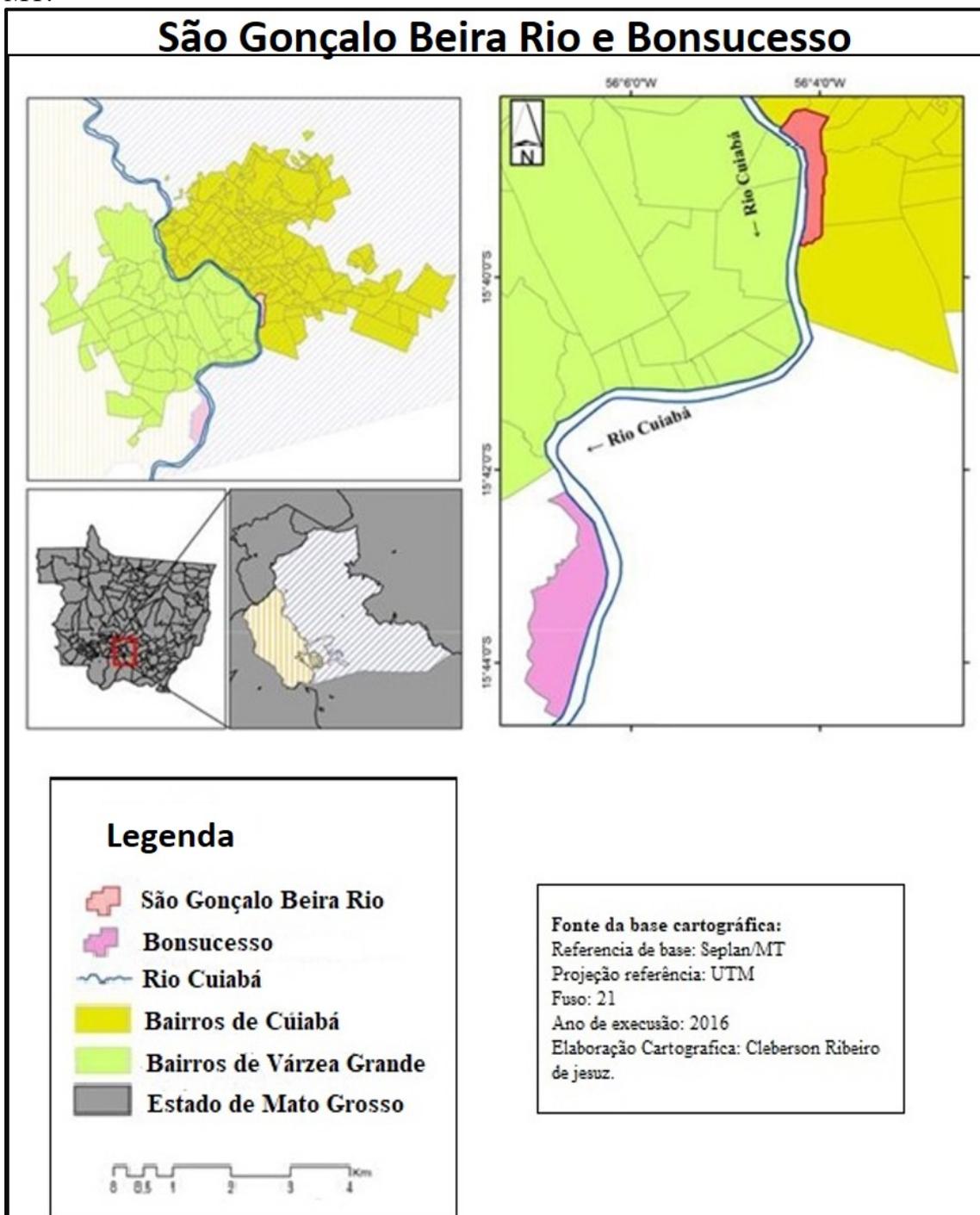
É importante destacar que, há aproximadamente 35 anos, surgiram, nas margens do rio Cuiabá, de maneira expressiva, restaurantes que regionalmente são denominados de “peixarias”. Os pratos com peixe, associados ao baixo custo, a simplicidade dos estabelecimentos, e a proximidade com a capital, e a existência da natureza ampliaram a busca dos consumidores pela culinária ofertada nessas localidades.

A presença frequente de interessados na culinária típica promoveu a valorização do saber fazer o peixe. Hoje, algumas peixarias são consideradas referência no que concerne à culinária tradicional. O êxito dos empreendimentos tem inspirado o

surgimento de outros com características similares nas demais localidades, ao longo do rio Cuiabá.

Justificamos a importância da temática devido à inexistência de estudos direcionados à compreensão do contexto em que se insere o surgimento das peixarias, igualmente os seus reflexos no lugar. Dentre as comunidades ribeirinhas, priorizou-se duas: São Gonçalo Beira Rio e Bonsucesso. Ambas por termos antecipadamente identificando-as com o maior número de estabelecimentos da citada natureza (Fig. 1). A primeira por ser considerada a mais antiga a oferecer esse tipo de serviço.

Figura 1 – Localização das Comunidades de São Gonçalo Beira Rio e Bonsucesso – MT.



Fonte: Base de dados SEPLAN, 2007.

Como pode ser observado na figura supracitada, as comunidades estão localizadas nas margens do rio Cuiabá, em seu médio curso. São Gonçalo Beira Rio está inserida dentro do perímetro urbano da Capital mato-grossense, e Bonsucesso na área rural no município Várzea Grande.

É importante salientar que elas, São Gonçalo Beira Rio e Bonsucesso, já foram investigadas sob aporte de diferentes ciências e abordagens metodológicas. Monteiro (1987); Torezan (2000); Romancini (2005) são alguns dos autores os quais podemos mencionar. Porém, nenhuma das pesquisas lançou luzes ao surgimento das peixarias e seus reflexos.

Sob o olhar acadêmico, a emergência deste tipo de empreendimento, suas implicações na relação dos ribeirinhos com o seu território e lugar, a utilização das práticas culturais para a atração de pessoas tem se mostrado um importante percurso no entendimento acerca da contemporaneidade dos povos e comunidades. Principalmente no que abarca as estratégias utilizadas por esses homens e mulheres na superação da falta de acesso a bens e serviços, até mesmo na manutenção de suas tradições.

Esta tese também se coloca como oportuna para refletir a relação entre a comercialização das práticas culturais e a valorização delas, que, no contexto de Bonsucesso e São Gonçalo Beira Rio, ocorreu a partir da instauração dos restaurantes. A emergência desses empreendimentos não só inseriu as comunidades na cadeia turística do estado de Mato Grosso, como também deu novos sentidos a aspectos objetivos e subjetivos da vida desses homens e mulheres.

No exercício da prática de pesquisar, para esta tese, estabeleceu-se como eixo norteador investigar com respaldo na geografia humanista cultural o lugar ribeirinho sob o contexto da implementação das peixarias. Para isso, os seguintes questionamentos foram norteadores:

- a) Quem são esses homens e mulheres, quais acontecimentos e dinâmicas espaciais implicaram, direta e indiretamente, em um novo viver e ressignificação da vida ribeirinha?
- b) Qual é o papel da alimentação e da comida no que se refere a configuração socioespacial que se constitui ao longo de 30 anos nas comunidades ribeirinhas do rio Cuiabá?
- c) Com a implementação dos restaurantes, como estas comunidades ainda se definem como lugar para seus moradores?
- d) Como se estabelece a cultura dessas pessoas no contexto atual?

Defendo a tese de que a implementação dos restaurantes surge com objetivo de sanar algumas necessidades econômicas dos sujeitos ribeirinhos, que já sofriam com a degradação do rio Cuiabá. Com o sucesso da prática, houve a valorização da comida como símbolo da cultura e identidade do grupo.

Essa nova compreensão acerca da comida fez com que essas localidades fossem inseridas nas rotas de lazer da população da Depressão Cuiabana e estes fatores oportunizaram uma nova configuração socioespacial. Com ela, iniciou um novo viver para estes homens e mulheres, no qual a sua relação com o rio está pautada principalmente no simbolismo. Todavia, existem elementos que se destacam por conservar o sentido de lugar e a condição desviante desses sujeitos como a história, as pessoas, produção de rapadura e a cerâmica.

No tocante à organização, a presente tese está estruturada em sete partes, sendo o primeiro item introdutório, cinco capítulos e, por fim, as últimas considerações. No primeiro capítulo, denominado *Decifrando - a tese: o percurso teórico-metodológico da pesquisa*, delinea-se a abordagem e os procedimentos utilizados no transcorrer do levantamento e análises de dados.

Na primeira seção do primeiro capítulo, o objetivo é apresentar a comida como uma possibilidade analítica disponível para as ciências sociais, incluindo a Geografia. Nesse contexto, discutir algumas concepções que estiveram/estão relacionadas a alimentação e a comida. Na segunda seção, a proposta é fazer com que o interlocutor possa identificar e compreender a presença da comida na produção geográfica e algumas das abordagens possíveis. Na terceira, os procedimentos são o centro das narrativas, sendo eles baseados nos moldes metodológicos da Etnogeografia e a Cartografia Social.

O segundo capítulo da tese é destinado ao conhecimento dos sujeitos da pesquisa. Os *antecedentes: uma viagem pela Etnogeografia ribeira*. A proposta que o permeia é a discussão acerca do modo de vida dos ribeirinhos. Na primeira parte, contextualizar a origem dos ribeirinhos. Na segunda, trataremos de descrever como essas pessoas vivem e organizam o seu espaço ao longo do rio Cuiabá e o tornam um território. Dessa forma, na última, nos deteremos à discussão acerca dos desafios à sua existência. Neste contexto, nos respaldamos no ideário tão pretérito e atual de que eles,

os povos, populações e comunidades tradicionais, e os seus modos de vida, são impeditivos ao “desenvolvimento” econômico.

O terceiro capítulo, denominado de *O emergir de uma tendência: a comida regional mato-grossense*, tem como objetivo apresentar a relação entre comida e identidade, as particularidades da cozinha mato-grossense do passado ao contexto atual. Discutiremos também as motivações que levaram ao estabelecimento das peixarias nessas localidades.

No quarto capítulo, sob o título, *As peixarias e as suas circunstâncias espaciais, administrativas e estruturais*, é tratada a apresentação das características históricas e estruturais dos empreendimentos. Isto é, as motivações para a implementação dos estabelecimentos, o perfil, e as percepções dos frequentadores. Sendo abordado também como ocorre o abastecimento, tendo em vista que, diante de degradação fluvial, os peixes diminuíram de forma gradativa no rio Cuiabá. Discute-se, ainda, como o turismo vem se associando aos ribeirinhos por meio da comida, a participação dos setores públicos e privado na constituição de uma rota.

O quinto e último capítulo, *A presença da nova prática nos lugares São Gonçalo Beira Rio e Bonsucesso* – tem como objetivo apresentar ao leitor como se manifestam, na contemporaneidade, outras formas de viver dos ribeirinhos, para além dos restaurantes. Portanto, detemo-nos à análise de como essas pessoas se relacionam como a nova prática no lugar e os aspectos positivos e negativos. Para isso, utilizamos a noção de culturas desviantes de Silva (2010), a partir da qual apresentamos a produção artesanal de cerâmica e de rapadura como aspectos da cultura que permanecem, resistem no lugar mesmo após a implementação dos restaurantes.

CAPÍTULO 1

DECIFRANDO A TESE: O PERCURSO TEÓRICO- METODOLÓGICO DA PESQUISA

Figura 2 – O boi de carga, cerâmica de São Gonçalo Beira Rio



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

1. DECIFRANDO A TESE: O PERCURSO TEÓRICO-METODOLÓGICO DA PESQUISA

A presente tese tem como objetivo investigar o lugar ribeirinho, a centralidade da pesquisa é a emergência das peixarias, nova atividade econômica exercida por ceramistas, pescadores e agricultores que vivem nas margens do rio Cuiabá.

Para que o objetivo primordial da pesquisa fosse alcançado neste capítulo nos dedicamos ao delineamento do percurso teórico-metodológico que foi base para a compreensão da realidade a qual permeia os restaurantes, o lugar e os ribeirinhos.

A primeira questão é que a comida funciona como um percurso possível para compreensão do lugar. Isso devido ao fato de ela se destacar como cultura e identidade. Sob a ótica de prática cultural destas pessoas, a comida se afirma por meio do peixe, que, desde meados do século 19, é considerada a principal fonte de proteína para os ribeirinhos. Na identificação, como herança do passado, ela vem diferenciando o mencionado grupo dos demais existentes na baixada cuiabana.

Na primeira seção do capítulo, foi discutido como a comida deixou de ser pensada apenas sob o aporte de suas possibilidades nutricionais e atingiu as dimensões culturais sociais. Na segunda seção, adentramos a ciência geográfica, apresentando algumas das contribuições já efetivadas nesse contexto.

Após a apresentação de algumas abordagens da geografia, nos detivemos na demarcação do viés geográfico que fundamenta a presente tese, nesse contexto a organização se direciona aos procedimentos utilizados.

1.1 O itinerário científico da alimentação e comida

É preciso comer para ser organicamente saudável. É preciso servir-se de todas as experiências para ser e estar em contato com o mundo. A comida é isto, o reflexo do vivido. Isso posto, não há na história da humanidade uma atividade mais reveladora da complexidade humana do que o ato de se alimentar e de comer, seja o corpo ou a alma.

Até chegar aos *status gourmet* dos dias atuais, a comida passou por diferentes processos que repercutiram em alterações nos comportamentos e nos modos de vida humano. A imprescindibilidade de alimentar-se para sobreviver forjou os nossos primeiros ancestrais, homens e mulheres caçadores-coletores. A ânsia de aproveitar o tempo gerou “a nação *fast-food*”¹. Milhões de anos separam um grupo do outro. Nesse percurso, várias gerações se uniram em torno de uma mesa para desfrutar refeições.

Como já mencionado, a proposta da presente tese é investigar o lugar ribeirinho sob o contexto da implementação dos restaurantes. No decurso das pesquisas de campo e na formulação do aporte teórico, nos deparamos com o peixe sendo utilizado como principal iguaria desses estabelecimentos.

A comida no contexto das peixarias ribeirinhas possui um valor que se localiza além do nutricional, é econômico e cultural. Isso devido a particularidade de que a pesca é considerada uma atividade secular para essas pessoas. E também, o peixe, por muito tempo ter sido uma das principais fontes energéticas.

Sobre o campo científico, que se refere ao trato da alimentação, há uma diversidade de perspectivas. São elas, biológica, nutricional, histórica, social e cultural (MACIEL, 2005). Essa pluralidade ocorre, como descrevem Garcia e Canesqui (2005), devido ao fato de que ela é indispensável para a vida.

Para as autoras, não existe na história da humanidade um grupo em que desconsidere a imprescindibilidade de se alimentar, cada qual a faz de um jeito. Destarte, pode-se dizer que o citado ato é modelado “pela cultura, e sofre efeitos da organização da sociedade, não comportando sua abordagem olhares unilaterais” (2005, p. 3).

Em uma perspectiva similar, Da Matta (1986) afirma que existe uma diferença essencial entre alimento e comida, sua dimensão. O alimento está relacionado à necessidade de sanar um instinto biológico. Tudo que está na natureza pode ser considerado alimento, por um grupo. O alimento é plural.

Para ele a comida é singular. A ela é atribuído o valor, a escolha, significados, uma identidade. A carne bovina, por exemplo, é comida para grande parte dos grupos culturais, entretanto, para os Hindus, não chega a corresponder à noção de alimento.

¹ Denominação faz referência ao modelo alimentar dos Estadunidenses.

Na mesma linha de pensamento, em busca de uma definição, um sentido geral, conforme Freixa e Chaves (2017, p. 18), a alimentação “é o conjunto de ingredientes *in natura* ou industrializados com os quais as pessoas se nutrem”. Deste modo, é importante refleti-la como um campo não isolado, no qual estão relacionados elementos como a produção, a nutrição o abastecimento e as tradições de uma sociedade.

Aquilo que compreendemos como comida nos dias atuais é resultado de uma série de mudanças na relação estabelecida entre o homem e a natureza. No princípio de tudo, o homem não era um animal tão diferente dos demais. A ele, o fogo possibilitou modificar aquilo que se consome. Esse fenômeno é considerado por grande parte dos pesquisadores (LEVIS-STRAUSS, 2004; CARNEIRO, 2003; WRAGHAN, 2009; OLIVEIRA, 2012) como uma característica importante na diferenciação e igualmente no tratamento da natureza.

O primeiro pesquisador a considerar o fogo como um advento transformador da vida humana foi Claude Lévis-Strauss. A fim de fundamentar as suas reflexões, esse tomou como base os mitos indígenas que lhe interessavam e observou que a possibilidade de preparar os alimentos foi a primeira configuração de dominação da natureza pelo homem.

Em sua publicação “O triângulo culinário”, Levis-Strauss (2004) afirma que a transformação de natureza em cultura se dá na preparação do alimento, isto é, na sua cocção. De fato, há uma dimensão interpretativa possível quando pensamos a partir da oposição do cru e do cozido.

Assim como, o antropólogo belga, Montanari (2013) considera a comida cultura. E argumenta sua opinião sob três fundamentos básicos:

- a) quando a produz, pois, em seu ímpeto humano, não se satisfaz como o que encontra na natureza;
- b) ao prepará-la, transformando o que é natural por meio de critérios que particularizam e se definem como cozinha;
- c) quando consumida, pois tendo à sua disposição recursos variados, escolhe, segundo critérios culturais, econômico e nutricional, o que vai a sua mesa.

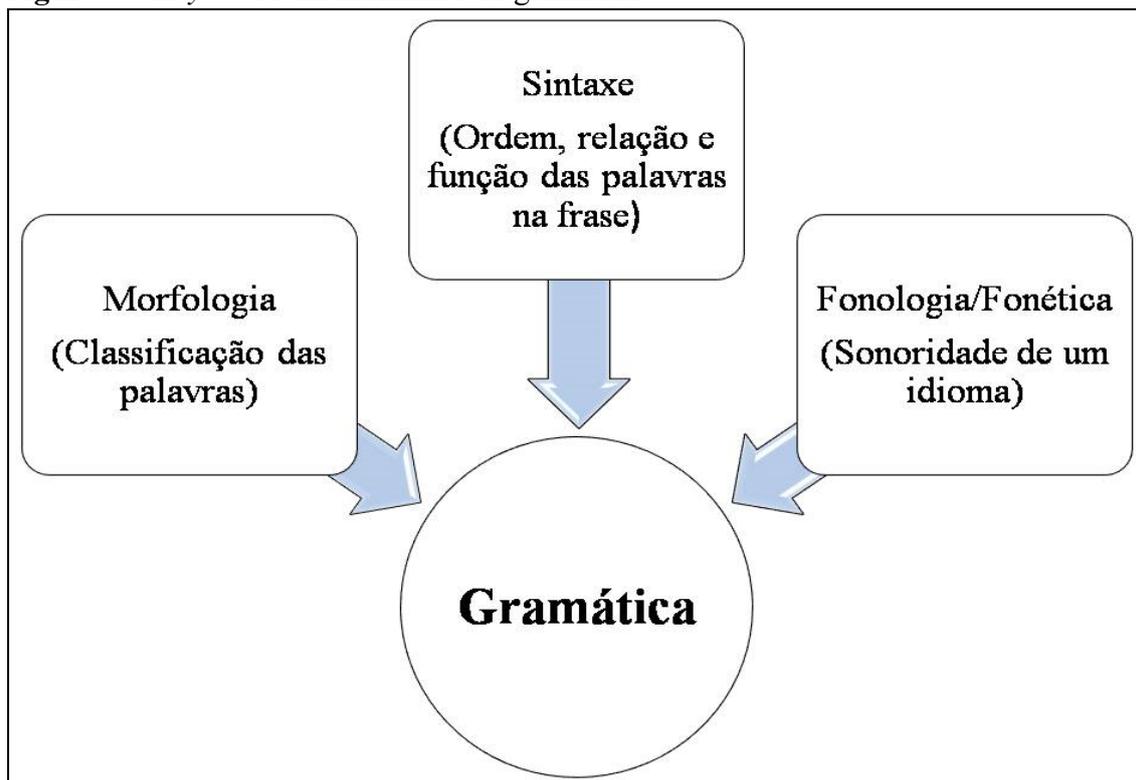
A cultura em nossa concepção é uma característica particularmente humana. Essa colabora na individualização dos sujeitos. Ela é uma espécie de teia, um texto a ser interpretado. Como nos lembra Geertz (2012, p. 4), ao afirmar que “o homem é um animal amarrado a teias de significados que ele mesmo teceu, assumo a cultura como sendo essas teias, e sua análise como uma ciência interpretativa, à procura de significados”.

O que comunica a cultura são os seus símbolos. Os símbolos, para Bourdieu (2002), são poderosos no sentido de permitir o estabelecimento de uma ordem estruturante. Como descreve o autor, os elementos de identificação definem a organização social, distinguem e legitimam as culturas.

Montanari (2013, p. 165) concorda, também, no que se refere ao entendimento da comida como um símbolo, uma alternativa interpretativa. Para o historiador, “em todas as sociedades, o modo de comer é regrado por convenções análogas àquelas que dão sentido às linguagens”.

Ele explica sua comparação afirmando que a gramática é o campo da linguística no qual são estabelecidas as regras que determinam o seu uso correto, nas distintas formas de manifestação de um idioma. Ela é estruturada em um sistema tripartite que compreende a morfologia, sintaxe e fonologia/fonética (Fig. 3).

Figura 3 – *Layout* do entendimento da gramática



Fonte: Cegalla, 2009. **Organização:** Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

Organizar o campo da alimentação, como o sistema linguístico, consiste em designar o significado de cada elemento presente em sua estrutura, assim como ocorre com a língua.

Da mesma forma que um sistema linguístico é organizado em partes como na figura 02, o alimentar também é. Alguns exemplos dessa semelhança são o léxico, a morfologia e a sintaxe. Cada uma dessas partes possui na alimentação uma reprodução.

A similaridade com o léxico é todo o produto que existente dentro do sistema. Esses podem ser classificados entre aqueles que estão tradicionalmente dentro do território, aquele originário de outras áreas; o que são economicamente inacessíveis ou acessíveis; os que não fazem parte do gosto.

De acordo com Cegalla (2009), a morfologia está relacionada ao modo o qual os produtos são elaborados e modificados, considerando a diversidade cultural existente no planeta. Um exemplo utilizado pelo autor é o trigo, presente em diferentes preparações e pratos. Pode ser macarrão, pão, pode ser transformado em iguarias doces e salgadas.

A sintaxe está para a organização das refeições. É ela que “ordena os pratos de acordo com critérios de sequência, de associação de relação recíproca”, afirma

Montanari (2013, p. 167). Ela indica o que deve ser servido, os acompanhamentos e a ocasião.

A possibilidade cozinhar o alimento inseriu na vida do homem um novo meio de socialização. Neste momento, é destituída a compreensão de que se alimentar é apenas nutricional. Ao alimento são incorporados métodos de uso, técnicas de preparo e significados. Esses são importantes, pois oportunizam compreender dinâmicas dentro da sociedade, por meio de sua cozinha.

A comida não fala apenas sobre quem somos, ou sobre o grupo ao qual pertencemos, mas, também, sobre as dinâmicas no que se refere ao tempo e em comparação com outras culturas. Como exemplo dos enfoques científicos possibilitados pela comida, podemos enfatizar os rituais do Candomblé.

Para o Candomblé, a comida ocupa um espaço importante nas práticas ritualísticas. Como afirma Alvarenga (2017, p. 17), “a alimentação compõe o cerne da relação do povo de axé com as divindades e com o sagrado”.

Na citada religião, a comida se apresenta como um recurso para se estabelecer o diálogo entre os mortais e o campo celestial. A interação oportunizada por intermédio dela demarca a hierarquia, respeito e a afetividade entre os integrantes. A comida é “uma mensagem às divindades e Orixás” (ALVARENGA, 2017, p. 13).

Os alimentos são classificados em quentes e frios, assim como as divindades são organizadas a partir das características de sua energia. Elas podem ser oriundas da água/ar e do fogo/terra. Esse diálogo com os elementos da natureza também ocorre no momento em que as iguarias são servidas e deve-se considerar onde e como serão servidos. Como, por exemplo:

De forma geral, Orixás frios são servidos em objetos de cerâmica, já as divindades quentes em objetos de barro. Existindo claro, especificidades. Ossãe gosta de comer na cabaça e Xangô é obrigado a comer na gamela (ALVARENGA, 2017, p. 43).

No Candomblé, não só o comer e o que comer é importante, mas a energia que transita dentro da cozinha no momento da preparação, a mesma que a comida carrega até chegar às pessoas e aos orixás. Deste modo deve-se tornar o ambiente de preparação um espaço acolhedor, fonte de bons sentimentos (Fig. 4).

Figura 4 – Mesa posta com as “Comidas de Santos”, no Candomblé.



Fonte: Sousa Junior, 2014.

Fundamentada nos dizeres de Levis-Strauss, a mesma autora nos dá alguns direcionamentos acerca da importância da classificação para a cultura, significação e identidade. Ela diz, assim como Montanari (2013), Maciel (2013) e Da Matta (1986), que a comida nos diferencia dos animais e dos outros seres humanos. No sentido primeiro, como portadores de cultura, no segundo, por possuímos culturas diferentes.

Uma das mais recentes abordagens enfatiza a importância de se reelaborar o viés trivial aos alimentos que abastecem as nossas geladeiras e armários. Denominada de *Foods Politics*, a proposta é desmistificar o sistema de alimentação da produção ao consumo.

Castañeda (2012) destaca que a abordagem da comida sob a perspectiva política não é atual, há evidências dela já nas décadas de 1960, 1970 e 1980. O entendimento que permeava de forma prioritária era a busca por alternativas de dissolução da fome no mundo. Sua atuação dava-se por meio das políticas de estatais e de organizações não governamentais.

A diferença contextual dos dois períodos está diretamente relacionada a uma nova posição da comida no cerne da sociedade. Sobre isso, o mencionado autor afirma que:

Esse novo papel da alimentação nas sociedades contemporâneas se relaciona fundamentalmente com a consciência das questões que envolvem o que comemos; as responsabilidades derivadas dessa consciência; as implicações da globalização; e o teor político e ideológico dessas questões (CASTAÑEDA, 2012).

Para Portilho (2005, p. 298), é no cotidiano que a comida é afirmada em sua dimensão política. Isso ocorre “na medida em que se incorpora a consciência das relações de classe envolvidas nas relações de produção e promove ações coletivas na esfera pública”.

Com base na leitura da mencionada autora, compreendemos o movimento de valorização da comida como um ato político que está diretamente relacionado a uma mudança global. Essa teve origem como as discussões de ambientalistas sobre a necessidade de que fossem revistos os hábitos de consumo na sociedade moderna. “O novo discurso ambientalista mostra que o consumo das sociedades ocidentais modernas, além de socialmente injusto, e moralmente indefensável, é ambientalmente insustentável” (PORTILHO, 2005, p. 25).

Para a autora, a partir do momento em que o consumidor passar a se preocupar com a procedência dos alimentos que estão disponíveis em sua mesa, ele defende uma postura produtiva. Tudo o que colocamos na boca está relacionado a uma realidade que reflete não só no local, mas em um cenário global.

Destaque importante do posicionamento de Portilho (2005) é a valorização dos acontecimentos locais para o contexto global que emerge com essa nova postura. Um exemplo possível para elucidar é o movimento em prol dos Guaranis Kaiowás², do Mato Grosso do Sul. Na ocasião, grupos de ativistas propuseram um boicote a carne e a soja produzida naquele estado, e solicitaram posicionamento dos principais países consumidores (Fig. 5).

² MONDARDO, M. L. A geometria de poder do conflito territorial entre fazendeiros e Guaranis-Kaiowás na fronteira do Brasil com o Paraguai. ACTA Geográfica, Boa Vista, Ed. Esp. Geografia Política e Geopolítica, 2014. p.185-202.

Figura 5 – Pôsteres divulgando os boicotes no âmbito da internet.



Fonte: Blog do comitê de defesa popular.

Essa ação ocorreu entre os anos de 2015 e 2016. O movimento teve início com uma denúncia apresentada pelo Conselho Indigenista Missionário aos parlamentares de Brasília e a Organização das Nações Unidas – ONU.

De acordo com os dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE (2014), Mato Grosso do Sul é detentor do 4º maior rebanho bovino do país. Esse está distribuído em aproximadamente 20 milhões de hectares, território que, ao mesmo tempo, é também o Tekohá³, dos Guaranis-Kaiowás.

Como aponta Almeida (2008), o território para os povos e comunidades tradicionais é essencial, tendo em vista a sua necessidade para a produção e reprodução cultural. Com a ampliação das áreas direcionadas a monocultura, as comunidades locais (indígenas, quilombolas, pantaneiros, quebradeiras de coco e até camponeses) estão sendo pressionadas a retirar-se.

No caso dos indígenas, tal contexto tem contribuído para o alargamento do número de assassinatos e suicídio. Esses possuem sua origem nos conflitos entre as comunidades locais (indígenas da etnia Guarani-Kaiowás) e o agronegócio.

Conforme Pessoa (2016), fundamentada em Emily Durkheim (1978), analisa-se o suicídio dos Guarani-Kaiowás, oriundo do conflito territorial, como originário das estruturas e realidades político-sociais. A desapropriação desse povo é uma das qualidades coletivas por trás desse acontecimento. Neste caso, não há para essas pessoas a perspectiva de continuidade entre o futuro e o passado, o que gera o desejo de morte.

³ Terra sagrada.

Outra posição que vem se delineando no tocante à comida é a de resistência aos produtos altamente industrializados e globalizados. Nos dizeres de Poulain (2008), sob o contexto da modernidade, ocorreu uma grande mudança na alimentação enquanto sistema.

O autor pondera que, na globalização, as decisões alimentares passaram a estar muito mais relacionada a rapidez e a necessidade de uniformização do gosto. Ou seja, pode-se comer rápido e a mesma comida em qualquer lugar do mundo. A realidade apresentada pelo autor é o que Hall (1997) descreve como “homogeneização cultural”.

Nos dizeres de Hall (2005), a “homogeneização cultural é o grito angustiado daqueles que estão convencidos/as de que a globalização ameaça solapar as identidades e a “unidade” das culturas nacionais”. Para o autor, esse pensamento é simplista, pois há sempre um movimento contrário. Isto é, diante da tendência “à homogeneização global, há também a fascinação com a diferença e com a mercantilização da alteridade. Há juntamente com o impacto do “global”, um novo interesse pelo local” (HALL, 2005, p. 77).

E é nessa perspectiva que tem havido a valorização dos produtos locais. Essas cozinhas ou produtos são denominados de “*Du terroir*” (típicos). Eles são simbolicamente uma manifestação de resistência da cultura e identidade diante da suposta uniformização proposta pela globalização (POULAIN, 2008).

Sobre esse assunto, Montanari (2013) concorda com Poulain (2008) e aprofunda dizendo que ocorre uma busca pelo reencontro com as raízes que, teoricamente, já estavam esquecidas. Pesquisador profícuo da cozinha medieval, o historiador afirma que se o valor da comida no tempo anterior a modernidade era a sua característica universal, com a globalização, o local e o específico é são valorosos.

1.2 Possibilidades e leituras do alimento e da comida na Geografia

Traduzir a poética do espaço não é uma atividade incomum geográfica. Os geógrafos se aventuram nessa tarefa desde a efetivação da citada ciência, tentando decifrar como os sujeitos, cada qual com sua peculiaridade, se organizam e gerenciam o pedaço da terra que lhes cabe.

Sobre os ingredientes que farão a composição da presente tese de doutorado, pode-se dizer que estão temperados com as especiarias da Geografia Cultural e Humanista. Em nossa concepção, ambas possuem como similaridade uma forma de observar a relação de homem e natureza nas diversas formas de manifestação de sua existência.

Sobre o movimento humanista, conforme Marandola Jr (2005), é importante destacar que não existe uma data específica para a sua emergência. Como coloca o autor, os próprios historiadores não concordam com os antecedentes. Para uns, o movimento europeu foi uma vertente pequena dentro do renascimento. Para outros, a proposta era uma linha filosófica de influência (MARANDOLA JR, 2005).

Os princípios difundidos pelo mencionado movimento foram um importante aporte na reelaboração do projeto teórico-metodológico geográfico e permitiu um novo tratamento à subjetividade humana. Eles permitiram às análises geográficas ir além dos estudos que quantificavam o relacionamento do homem com a natureza (TUAN, 1995; GOMES, 2011; HOLZER, 1997).

Os geógrafos deram origem ao que, atualmente, alguns autores relacionam aos estudos culturais ou humanistas. Para Marandola Jr (2005), o humanismo na Geografia é como o que Paul Claval denomina como a Geografia Cultural, uma abordagem de enfoque Cultural que deve contribuir com as análises da ciência.

Na mesma linha de pensamento, Almeida (2009) e Holzer (1997) reafirmam que a Geografia de orientação cultural ou humanista não deve ser considerada uma nova vertente do pensamento geográfico, mas um enfoque para os estudos espaciais. Kozel (2013) a define como componente de uma “Geografia Marginal”, a qual se empenha em abordar tudo aquilo o que é espacialmente invisibilizado. Isto é, não pode ser apreendido por um olhar tradicional, como os territórios do desejo, os sentidos da prostituição, os significados dos odores e sabores nas paisagens e nos lugares.

Essa visão da geografia é resultado da aproximação dessa ciência com diferentes modos de viver e formas de arte. A literatura, a música, gênero e alimentação são apenas alguns dos desafios interpretativos para o geógrafo (CHAVEIRO, 2014). Na mesma linha de consideração, Almeida (2009, p. 258) afirma que “[...] o geógrafo é convidado a valorizar as diferenças e a diversidade, procurando explicar, interpretar as realidades concretas, as atividades mentais e as representações que são da imaginação”.

Em termos teórico-metodológicos, Almeida (2009), sobre a geografia cultural, e Gomes (2011), sobre a humanista, afirmam que as orientações são compostas de referências variadas. Não há um aporte que possa ser designado como universal a todos os estudos. Deste modo, é possível aferir pesquisas com enfoques que transitam do método estruturalista ao existencialista.

Para Gomes (2011), o único elemento inaceitável para as análises é o empobrecimento oriundo de modelos matemáticos, preestabelecidos, que, por muito tempo, encaixotou o homem.

Em suma, a proposta do que compreendemos como Geografia Humanista Cultural partilha a concepção de que o homem é um ser múltiplo, impossível de ser definido de modo estanque, como um ser acabado. E, deste modo, deve ser “considerado em toda sua complexidade cultural e antropológica” (ALMEIDA, 2008, p. 35).

Como já mencionado nas discussões anteriores, estudos geográficos de inspiração cultural têm se mostrado presentes no desenvolvimento da citada ciência. Tal fato ocorre desde seu primeiro protótipo, denominado de Geografia Humana, concebido por Friedrich Ratzel.

Referindo-se a esse contexto, Claval (1999) afirma que a produção geográfica desse período era uma espécie de grande inventário. Estavam direcionadas a catalogar como os homens lidavam com os aspectos físicos do meio. Isto é, tratavam da domesticação de plantas e animais, das técnicas de observação das mudanças do tempo, período de plantio, colheita e fertilidade de solo.

A virada cultural, influenciada principalmente pela nova concepção de cultura apresentada por Clifford Geertz trouxe implicações na ciência geográfica. Conforme o autor os acontecimentos de ordem cultural devem ser investigados, como se faz com textos. Isto é, eles podem ser lidos e interpretados. Com este procedimento, na Geografia, busca-se, assim, considerar subjetividade em conjunto com os materiais objetos das investigações.

Na leitura Rocha e Almeida (2008), a cultura se cria e recria na vivência, na relação e inserção do homem com o ambiente. Igualmente acontece com o espaço geográfico, que, nessa perspectiva, é compreendido a partir do conceito de mundo

vivido. Para as autoras, o mundo vivido e espaço vivido são categorias que denotam similaridade, uma vez que possuem como objetivo congregar as condições em que a vida dos homens acontece.

Anne Buttimer (1982), em seu artigo “Aprendendo o dinamismo do mundo vivido”, comenta uma dificuldade na transposição do conceito fenomenológico do mundo vivido para a compreensão geográfica. A autora dá indícios de que a categoria citada é um encontro de temporalidades e que se desenvolve de forma coletiva e individual, “está ancorado num passado e direcionado para um futuro; é um horizonte compartilhado, embora cada indivíduo possa construí-lo de um modo singularmente pessoal” (IDEM, p. 176).

Com a citação da autora, entendemos também que esse mundo vivido não é acabado, é algo como os passos que são dados no presente, que vai liberando o passado em direção ao futuro. É a vida acontecendo em suas diferentes formas de manifestação. E é nesse movimento que se insere o nosso interesse pela comida singular dos ribeirinhos, ela enquanto meio de revelar como se estabelece o relacionamento dessas mulheres e homens com o mundo e no mundo.

Esse percurso torna-se possível devido ao fato de a comida ser considerada cultura. E, desse modo, como propõe Claval (2001), uma das opções para a identificação da mediação do homem com a natureza é a própria cultura. O geógrafo “não pode dar-se ao luxo de ignorar qualquer coisa que possa lançar luz nas complexidades do relacionamento do homem com a terra” (BUTTIMER, 1987 p. 167).

No que concerne aos estudos geográficos, tanto a comida quanto o alimento podem ser apreendidos como um percurso possível, uma vez que a Geografia encarrega-se de compreender a relação entre homem e natureza, e a comida/cultura é um caminho. Como Claval (2001, p. 12) afirma ao dizer que “a cultura que interessa aos geógrafos é, pois, primeiramente constituída pelo conjunto de artefatos, do *Know-how* e dos conhecimentos através dos quais os homens mediam suas relações com o meio natural”.

Castro (1984), Claval (2007), Oliveira (2012), Gratão (2011; 2014), Marandola Jr (2012; 2011), Holzer (2012; 2014) e Almeida (2017) são alguns dos exemplos daqueles que se dedicam/dedicaram a pensar geograficamente, tendo como meio a alimentação, a comida ou o sabor.

Em sua obra “Geografia da Fome”, Castro (1984) compõe o primeiro mapa brasileiro dos regimes alimentares, bem como os seus pontos críticos. Na concepção do autor, o Brasil tem cinco regiões, sendo elas a Área Amazônica; Nordeste Açucareiro ou Zona da Mata Nordestina; Sertão Nordestino; Centro-Oeste e o Extremo Sul.

A proposta de Castro (1984, p. 34) aborda o alimento e a comida como a nutrição, porém, não suprime a importância da cultura na valorização do que vai a mesa. Como argumento, afirma que:

[...] as variadas categorias de recursos naturais e a predominância cultural de determinados grupos que entraram na formação de nossa etnia nas diferentes zonas tinham que condicionar forçosamente uma diferenciação regional dos tipos de dieta (CASTRO, 1984, p. 57).

A estrutura econômica-social do país age sempre no sentido contrário às possibilidades geográficas.

Em seu livro “A geografia Cultural”, Claval (2007, p. 255) propõe ponderar como são caras aos geógrafos as investigações dos sistemas alimentares. Para ele, “Alimentar-se, beber e comer: não há terreno de análise mais fascinante para os geógrafos”.

Seguindo a mesma linha de consideração, conforme Castro (1984), para o geógrafo cultural a alimentação está relacionada a tudo o que possa suprir as necessidades fisiológicas do homem. No entanto, essas são diferenciadas por meio de diferentes contextos, que se estabelecem no campo cultural.

Para o autor, o consumo alimentar é um dos percursos para se compreender as relações dos homens com o ambiente e também as alternativas de humanização. Isso, tendo em vista que pela comida é possível falar sobre técnicas de modificação e de transmissão, convivialidade, tabus e restrições.

Uma abordagem mais recente denominada de “Geografia dos Sabores” indica que tanto a alimentação quanto a comida são constituídos na experiência possibilitada pelo sabor, no gosto. Conforme Holzer (2014), o alimento é muito mais significativo do que pressupõe a ideia de que o mesmo é uma necessidade básica para a sobrevivência. Ele revela as especificidades dos territórios, dos lugares, das paisagens.

Nas palavras de Holzer (2014, p. 2), a geografia dos sabores “é um modo humanista, culturalista, e fenomenológico de se fazer geografia”. O autor destaca que, a partir da reportada orientação, é possível conferir as raízes das culturas, até mesmo as implicações desses encontros, pois esses refletem diretamente no gosto.

O percurso de Gratão (2015) na citada perspectiva geográfica adentra a geopoética. Para essa autora, o sabor é tido como uma possibilidade de retorno à terra, “A composição “sabor e aroma da terra vermelha” conduz desde já, esse valor poético - a poética da terra. Ela argumenta: como não degustar uma xícara de café e não se transportar à Terra! ” (IDEM, 2015, p. 408). Ela evoca o pertencimento que tem sua origem na relação diária do homem com o ambiente que ocupa.

Marandola Jr (2014) e Palhares (2014), por sua vez, se interessaram sobre como o tratamento do gosto e sabor ingressam em uma Geografia que valoriza os desejos e vontades humanas. Eles a nomeiam de hedonista. Na concepção dos autores, o paladar é o caminho para uma experiência espacial profunda. A alimentação e os saberes que permeiam o processo de preparação dos alimentos podem revelar ou reforçam o que a fenomenologia heideggeriana nomeia de ser-no-mundo.

As investigações citadas de forma direta ou indireta trazem ao centro das discussões caminhos para a utilização da comida, do alimento ou do sabor como alternativa para as análises da relação homem e espaço. O que difere uma abordagem da outra é o aporte teórico-metodológico, que dá suporte às discussões e à noção dada aos conceitos.

Apesar de as diferenças teóricas, como é possível averiguar, todas elas confluem para o entendimento de que a comida fala sobre as pessoas e sobre os seus lugares, de modo objetivo ou subjetivo. Mesmo na geografia dos sabores, que apresenta foco nos sentidos, podemos evidenciar que é um fenômeno produzido pelas dinâmicas culturais.

No caso da área estudada, o aporte selecionado está fundamentado na Geografia Humanista e Cultural. Em nossa concepção, a comida, no caso, o peixe, serviu por muito tempo como um meio de diferenciação dos ribeirinhos, da Depressão Cuiabana, no sentido mais subjetivo da palavra. Isso porque o pescado faz parte da cultura desses homens e mulheres, mas, principalmente por comunicar as vivências tradicionais, uma identidade e a relação com/no lugar.

1.3 A Etnogeografia

Como já mencionado, as diretrizes metodológicas aplicadas nesta pesquisa seguem a esteira dos ensinamentos da Geografia Cultural, em diálogo com elementos da Geografia Humanista e Antropologia Cultural. Buscamos por meio da integração de aportes teóricos e ciências distintas valorizar as experiências humanas, sendo elas essenciais à construção de saberes.

Para que fosse possível obter respostas para as interrogações que instigaram a constituição da presente tese, foi preciso adentrar o mundo no qual acontece a vida destes homens e mulheres. Conhecer como os sujeitos constituíram a sua história, suas formas de significações, os seus processos espaciais, o modo com o qual esses se relacionam e se colocam em contato com o mundo.

Em nossa leitura, o principal desafio era o de selecionar uma metodologia que possibilitasse apreender a complexidade da vida dos ribeirinhos. Isso sem que as diferenças e os conflitos fossem extintos.

Em sua pluralidade metodológica, a ciência antropológica, por intermédio da etnografia, obteve a capacidade de aprofundar-se nos núcleos humanos, a fim de sistematizar informações que não são facilmente constatadas.

A etnografia foi suporte para a existência da etnogeografia. Esta tese está fundamentada na segunda, a etnogeografia, aporte metodológico geográfico que “busca penetrar na intimidade dos grupos culturais, o vivido pelos homens, concretizado em crenças, valores e visão de mundo” (ALMEIDA, 2008, p. 332).

O radical *etno* tem sua origem no vocabulário grego, como forma de designação de um povo ou raça, para as ciências humanas e biológicas e todas as outras que se atêm ao que é produzido pelos grupos culturais. Esse radical enfatiza que o conhecimento em questão faz parte da herança cultural e das vivências tradicionais do grupo estudado. Neste caso, podem existir a etnografia, etnobiologia, etnogeografia.

Os *etno* estudos tiveram sua origem no campo de pesquisa da ciência antropológica, no final do século XIX e início do XX, com a etnografia. Essa ciência tinha como objetivo identificar e conhecer os grupos humanos existentes nos territórios

distantes, a fim de dominá-los, e rapidamente foi adotada pela Antropologia como método (ANGROSINO, 2009).

Por muito tempo, inclusive nos dias atuais, a etnografia tem servido aos estudos de orientação cultural na ciência geográfica. Como descreve Lustosa (2012, p. 37), foi a partir dessas pesquisas que os Geógrafos “adotaram o campo da curiosidade etnogeográfica”. Contudo, desde a Escola de Berkeley, com Carl O. Sauer, a produção científica disponível sugere a existência de uma etnogeografia. Porém, o termo foi empregado com mais vigor desde 1981 (CLAVAL, 2002).

A principal semelhança entre a etnografia e a etnogeografia está em sua base, isto é, são estudos desenvolvidos em grupos culturais tradicionais, com objetivo de compreender os seus sistemas de uma forma mais aprofundada. A Geografia se encarrega de analisar as relações etnoespaciais. A Antropologia, com a etnografia, investiga tudo o que envolve os grupos culturais (LUSTOSA, 2012).

Na concepção de Paul Claval (1985), a etnogeografia dá à geografia a possibilidade de se interrogar sobre o modo com o qual os grupos sociais se relacionam com o meio, seus valores, suas percepções, critérios de espacialização, cartografia, formas de localização, representações do espaço terrestre.

Ainda sem muitos adeptos declarados no Brasil, as principais referências identificadas com a abordagem etnogeográfica foram os trabalhos de Paul Claval (1985, 2002), Almeida (2008), Silva (2010) e Lustosa (2012), sendo os dois primeiros autores os que contribuíram de modo mais específico para a compreensão da essência do procedimento da abordagem. Eles abordam de modo mais preciso o objetivo da proposta metodológica e as suas possibilidades aplicacionais.

Almeida (2008) propõe uma leitura etnogeográfica do Brasil sertanejo. Nessa perspectiva, ela transita da produção do espaço sertanejo por sua gente, identifica os sujeitos que compõem a atmosfera de estudos. E ela ainda orienta o leitor de que a diversidade de formas de organização pode ser fruto de elementos que vão além dos modelos dominantes da geografia econômica e da política.

Em Claval (2002), essa perspectiva fica mais explícita quando o autor questiona como os pesquisadores Claude Lévi-Strauss, Marcel Mauss e Joël Bonnemaison conseguiriam penetrar na intimidade dos grupos estudados sem tentarem compreender,

primeiramente, as suas especificidades. Na concepção do autor, o fator preponderante para o sucesso dessas investigações foi o aprofundamento na busca do entendimento da organização sociocultural e geográfica.

Em nossa concepção, no caso da produção brasileira, ao que parece, há uma dificuldade no processo de compreensão dessa metodologia. Ela está relacionada à dimensão da etnografia, que, é conhecida por comportar uma diversidade de estudos, inclusive os de cunho geográfico. Ou, ainda, a pouca disponibilidade de obras que declaram a utilização da metodologia.

Para sanar a dúvida entorno das possibilidades da etnogeografia, Claval (1985) elabora uma orientação acerca do processo de aquisição, compilação e interpretação dos dados, visando contribuir com os interessados em desenvolver pesquisas utilizando a etnogeografia como um procedimento metodológico.

Na perspectiva do autor, é necessário, inicialmente, aventurar-se a conhecer as formas de significação do grupo, sua relação com o meio e sua vida social. Com o material inventariado o pesquisador consegue configurar as percepções que o grupo possui do mundo, suas convicções valores e aspirações.

Ao passo do que foi orientado por Claval (1985, 2002), Almeida (2008) e Silva (2011), compreendemos que estes autores demonstram que esta abordagem é básica para desvelar o mundo ribeirinho (Fig. 6).

Figura 6 – Fluxograma com os procedimentos metodológicos da tese



Organização: Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

A primeira etapa da elaboração da tese consistiu no levantamento de dados secundários, isto é, obras que possibilitaram traçar um estado da arte sobre o que vem sendo produzido acerca da temática estudada, bem como dos sujeitos da pesquisa e da área de estudo. As principais fontes nesse contexto foram: bibliotecas físicas da Universidade Federal de Mato Grosso - UFMT, Universidade Federal de Goiás – UFG; Órgãos públicos, como: Secretaria Estadual de Meio Ambiente – SEMA, Instituto de Terras de Mato Grosso – INTERMAT, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística– IBGE, Arquivo Público do Estado de Mato Grosso.

Em periódicos eletrônicos, a partir do login de acesso disponibilizado pela CAPES aos estudantes pós-graduados, foi possível selecionar artigos em revistas nacionais e internacionais conceituadas, bem como ter acesso aos bancos de teses e dissertações, selecionando aquelas cujo tema correspondia para este doutoramento.

Com objetivo de entremear-se na vida dos ribeirinhos, elaborar a etnogeografia desses homens e mulheres, inaugura a segunda etapa da tese, os trabalhos de campo.

Este processo teve como o suporte metodológico a cartografia social, que, em nossa concepção, é um procedimento metodológico que dialoga em muitos aspectos com as idealizações teóricas de Claval (1985, 2002) e Almeida (2008).

1.4. Os desafios do campo: a Cartografia Social associada à Etnogeografia

Os trabalhos de campo tiveram início no primeiro semestre de 2016. Para as visitas iniciais, optamos por nos direcionarmos ao município de Barão de Melgaço, região do Pantanal, localidade onde já havíamos, em outros projetos, desenvolvido atividades com algumas comunidades ribeirinhas. Nesta passagem, tratamos de enfatizar os períodos do ano em que é possível perceber de modo mais enfático os reflexos da Usina UH Manso na pesca.

Com as informações obtidas na primeira incursão a campo, compreendemos a necessidade de dialogar e observar as comunidades localizadas na região alta da bacia do Rio Cuiabá. Visitamos as primeiras colônias de pescadores nos municípios de Nobres, Rosário Oeste, Nossa Senhora do Livramento. Identificamos elementos importantes que foram essenciais ao ajuste do projeto, como as dificuldades com a pesca, o desejo do desenvolvimento do turismo e o surgimento de restaurantes.

Ao trilharmos o percurso nos municípios que margeiam o rio Cuiabá em seu alto curso, tivemos a oportunidade de dialogar com alguns membros da Colônia Z13. Localizada no município de Rosário Oeste, havia na colônia, no dia da visita, pescadores que buscavam informações referentes ao período de defeso (Fig. 7).

Figura 7 – Entrevista com pescador no município Rosário Oeste



Fonte: Cleberon Ribeiro de Jesus, 2016.

A principal questão levantada nos diálogos era a determinação das comunidades na qual seria efetivado o projeto. O tributo necessário era que, por meio das observações das práticas do cotidiano e dos diálogos, fosse possível constituir conhecimentos acerca da influência da Usina Hidrelétrica de Usos Múltiplos Manso, nas territorialidades dos ribeirinhos. Durante os dias em campo, foram contatados pescadores tradicionais e representantes locais.

Em contato com essas pessoas, foi feita a cartografia social das comunidades existentes, as que sofriam com os impactos indiretos da usina, e a atividade econômica exercida por elas na atualidade. Esses diálogos respaldaram o foco nas recentes atividades dos ribeirinhos.

No transcorrer dos diálogos formais e informais, como veremos nos capítulos que seguirão, foi possível apreender que a construção da Usina Hidrelétrica de Usos Múltiplos Manso não foi a única responsável pelas dificuldades enfrentadas pelos ribeirinhos. Mas, sobretudo, o modelo de desenvolvimento regional conduzido pelo Estado, no qual os recursos naturais e as comunidades tradicionais estão situados a uma posição desprivilegiada.

A posição secundária dada ao ambiente pode ser observada nas condições atuais do rio Cuiabá. Como exemplo, podemos citar a diminuição da disponibilidade de pescado, a poluição de sua água, o desmatamento e alargamento de suas margens pelas atividades de mineração.

Essas variantes, têm tornado a vida ribeirinha cada vez mais árdua, e isso devido principalmente ao fato de serem impossibilitados de exercer a pesca sua principal fonte de autoconsumo e renda. Deste modo, foi observando e dialogando com essas pessoas que compreendemos a necessidade de alterar o nosso percurso na proposta da tese.

É importante ressaltar que a mudança de objetivo de uma tese não é um acontecimento rotineiro. Entretanto, no transcorrer das disciplinas, dos trabalhos de campo e das leituras, tantas são as informações e conhecimentos novos e provocativos, que esses acabam por irromper questionamentos. Esses podem se distender em novas abordagens, como no caso dessa investigação, que, nesse contexto, partirá das mudanças socioambientais nas margens do rio Cuiabá.

Os trabalhos de campo que estão descritos no Quadro 1 nos oportunizaram traçar um esboço dos principais enfrentamentos dos ribeirinhos, e como esses suscitaram em novas práticas econômicas, e também na manutenção daquilo que eles percebem como importante para o seu modo de vida.

Quadro 1 – Períodos e localidades em que ocorreram os trabalhos de campo da pesquisa exploratória

PESQUISA EXPLORATÓRIA		
PERÍODO	LOCALIDADE	ATIVIDADES DESENVOLVIDAS
17 e 18 de fevereiro de 2016	Barão de Melgaço	Entrevistas com pescadores. Visitas as Baías de Chacororé e Sinhá Mariana, localidades em que o turismo tem sido desenvolvido por não ribeirinhos.
09 e 10 de março de 2016	Nobres	Entrevista com pescadores e representante da Colônia Z4
30 e 31 de março 2016	Rosário Oeste	Entrevistas com pescadores e representante da Colônia Z13
31 de março 2016	Distrito Nossa Senhora da Guia – Cuiabá	Observação

Fonte: Trabalho de campo, 2016 e 2017. **Organização:** Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

Como já mencionado, em março de 2016, elaboramos novos questionamentos para a tese. No Quadro 2, estão explicitadas as datas e as atividades desenvolvidas em cada visita.

Quadro 2 – Períodos e localidades em que ocorreram os trabalhos de campo da pesquisa

PESQUISA		
PERÍODO	LOCALIDADE	ATIVIDADES DESENVOLVIDAS
08, 11, 12, 13, 15 e 18 de julho de 2016	São Gonçalo Beira Rio e Bonsucesso	Observação, entrevistas, apresentação do projeto de pesquisa para os representantes locais; Observação na peixaria dos Amigos e no Bar do Firmino; Levantamento e mapeamento dos estabelecimentos (cartografia tradicional).
20, 22 de agosto 2016	São Gonçalo Beira Rio e Bonsucesso	Entrevista com pescadores e proprietários de restaurantes.
21 e 24 de outubro 2016	São Gonçalo Beira Rio e Bonsucesso	Entrevistas com as ceramistas e frequentadores.
13, 14 e 15 de janeiro 2017	São Gonçalo Beira Rio	Acompanhar festa, entrevista com os organizadores da festa.
01 de fevereiro 2017	Bonsucesso	Entrevista com agricultores e produtores de rapadura, acompanhar a rotina.
26, 27, 28 de agosto 2017	São Gonçalo Beira Rio, Bonsucesso, Mercado	Entrevista com fornecedores de peixes; Representantes do setor

	municipal, mercado de peixe, Prefeitura de Cuiabá e Secretaria de turismo do estado de Mato Grosso	público, proprietários de restaurantes, visitantes e moradores da comunidade.
02, 03, 25 e 27 abril 2018	São Gonçalo Beira Rio e Bonsucesso	Entrevista com os Pescadores, Agricultores e proprietário de peixaria.

Fonte: Trabalho de campo, 2016 e 2017. **Organização:** Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

Nos períodos em que ocorreram os trabalhos de campo para entender a dinâmica do lugar, algumas ferramentas foram essenciais. Como a primeira delas, citamos a Cartografia Social, que compreendemos ser uma metodologia na qual “as comunidades representam o seu mundo a seu modo” GORAYEB (2014, p.6). Essa modalidade de cartografia perpassa caminhos distintos aos da “Cartografia Tradicional”, que utiliza ferramentas de mensuração matemática com a finalidade de representar o espaço sob a ótica objetiva, no olhar de quem detém o seu domínio.

Diferente da cartografia tradicional, a Cartografia Social busca a expressão do prisma cotidiano, do ser vivente de tal realidade, em diálogo com os elementos técnicos. Conforme Prado Filho e Teti (2013, p. 48), pode revelar diagramas de poder micropolíticos que “referem-se a uma multiplicidade espaço-temporal, intersocial, que em vez de reproduzir mundos preexistentes produz novos tipos de realidade e novas formas de verdade”.

De forma a subsidiar os ideais da Cartografia Social, empregam-se como principais ferramentas da produção desses diagramas micropolíticos, mapas, mapas mentais e croquis cartográficos (CARVALHO, 2009; RICHTER e FARIA, 2011; ARCHELA et al., 2004).

O material produzido possui, incorporado às suas construções, a lógica pessoal da coletividade, amparada no entendimento do pertencimento de determinado lugar (ARCHELA et al., 2004; RICHTER et al., 2010).

O Manual de Cartografia Social (2008) propõe um caminho para a aplicação dela. A princípio, devem-se elaborar quatro mapas contendo algumas informações primordiais (Quadro 3). Desses destacados, para a etapa de identificação, utilizamos os direcionados à identificação da infraestrutura, compreensão dos recursos e vulnerabilidade.

Quadro 3 –Tipos de mapas e elementos necessários para o desenvolvimento da pesquisa

ETAPA DE IDENTIFICAÇÃO	
TIPO DE MAPA	INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS
Econômico-ecológico	Sua localização, seu ecossistema, os recursos do ecossistema, as atividades de produção capitalizadas
Infraestrutura, produtiva, reprodutiva e de serviço	Malha rodoviária, pontes, escolas, igrejas, lixo, rede elétrica, parques
Relação social e cultural	Atores e cenários
Conflitos, riscos, vulnerabilidades e potencialidades	Existência de assoreamentos, depósitos de lixo, erosão, desmatamentos e locais de ambientes favoráveis.

Fonte: Manual de Cartografia social, 2017. **Organização:** Ingrid Regina da Silva Santos 2017.

É importante destacar que cada um dos quatro mapas citados é elaborado a fim de compor um panorama representacional do passado, presente e futuro, tal como é comentado no Manual de Cartografia Social (2008) (Quadro 4).

Quadro 4 – Panorama representacional das fases temporais de elaboração dos mapas sociais

IDENTIFICAÇÃO TEMPORAL	
Passado	A configuração deste mapa histórico é importante para reconectar as mudanças que o contexto teve e resgatar a memória coletiva de seus habitantes. Este exercício permite reconectar o território, que banuiu, lutou por isso e, portanto, pertence a eles
Presente	Permite visualizar a situação atual da localidade. Em contraste com o anterior, percebe-se nele a evolução da comunidade. É essa realidade imediata na qual temos que operar
Futuro (Mapas dos sonhos)	É como querem ver o seu território no futuro. Este exercício permite recuperar a capacidade de acreditar em utopias, bem como e também por aquilo que a comunidade deve lutar.

Fonte: Manual de Cartografia Social, 2017. **Organização:** Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

A citada metodologia nos auxiliou na identificação e compreensão da dinâmica presente no lugar do grupo estudado. Isto é, como os ribeirinhos enxergam o espaço em que habitam, as modificações de uso ocasionadas com o passar do ano e após a implementação dos restaurantes.

Na ocasião das incursões, foram elaborados croquis com o subsídio dos sujeitos que corroboraram com a pesquisa. Conforme Gorostiaga (2010), esse modelo de cartografia possui como sustentação a possibilidade de permitir a autonomia aos sujeitos. Isso, fazendo com que eles autcartografem o seu mundo vivido, criando um

enfoque metodológico textual e de suas multiplicidades de perspectivas (GOROSTIAGA, 2010).

A elaboração do material cartográfico deveria ser feita em um contexto de grupo. No entanto, devido à dificuldade de criar esses encontros, optamos por fazê-los de modo individual (Fig. 8), e foram repassados os roteiros com cada um dos integrantes das comunidades, como veremos mais à frente.

Figura 8 – Elaboração dos mapas do passado e do presente com o senhor José, pescador aposentado, atualmente proprietário do estabelecimento Peixaria Amigos, em Bonsucesso



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos 2017.

A segunda foi a observação concebida como uma característica natural do ser humano. Desde os tempos primórdio, nos prestamos a observar os fenômenos, para assim organizar o espaço que habitamos. No âmbito científico, a observação é considerada uma técnica voltada para a coleta de dados, a qual colabora para desvendar aspectos da realidade humana que, por vezes, passam despercebidos.

Silva (2013) afirma que a observação acontece como em um processo linguístico, semelhante ao definido por Saussure. Isto é, para que seja possível ter um esboço dos ambientes e das culturas é preciso que o observador tenha um posicionamento diante dos elementos expostos, no processo signo, significantes, significado. Na perspectiva da autora, a observação torna o cotidiano e seus signos um atrativo que pode ser percebido, decodificado na busca de referências do estar, do ser em si e frente aos outros.

O ato de observar, mesmo sendo considerado como uma habilidade comum ao profissional que desenvolve pesquisas etnogeográficas, exige que o observador esteja atento aos filtros utilizados no momento da observação, já que eles podem afetar diretamente os resultados e a confiabilidade dos dados. A postura assertiva nesta conjuntura é a do pesquisador com o olhar treinado por seu aporte teórico, deixa de lado os valores pessoais, que, se expostos, constituem como um aspecto do etnocentrismo (ANGROSINO, 2009).

Na pesquisa etnogeográfica a observação contribui para identificar as reações dos sujeitos no momento em que estão tecendo o seu cotidiano. Ela se mostra essencial na interpretação dos papéis que os ribeirinhos acreditam ser aqueles que o pesquisador gostaria de conhecer. A observação permite reconhecer as interferências dos homens e mulheres nas paisagens.

Fundamentada em Lakatos e Marconi (2010), Gil (2002), Angrosino (2009) e Silva (2013), aferimos que existem diferentes formas de se executar a observação: observação participante, observação não participante, observação sistemática e observação assistemática.

Selecionada para compor os procedimentos de campo da presente tese, a observação sistemática oportuniza a descrição precisa do contexto pesquisado. Nesse tipo de produção, antes de se deslocar a campo o observador já deverá ter pré-definidos os aspectos a serem observados no grupo com o qual desenvolve a pesquisa. Para essa técnica, o observador deverá portar um roteiro com os horários, as atividades e os sujeitos a serem observados, conforme Gil (2002).

Aos passos do supracitado autor, as etapas de observação foram executadas em horários, dias e ocasiões distintas, todos com o aporte de um roteiro. Em grande parte dos trabalhos de campo, a realização da observação se deu sob o rótulo de consumidora dos restaurantes, de pesquisadora ou visitante das celebrações, como no caso das Festas em São Gonçalo Beira Rio e Bonsucesso.

Além disso, a observação do contexto da pesquisa nos auxiliou a superar um dos problemas colocados por Malinowski (1976), comum em pesquisas dessa natureza. Conforme o antropólogo, se todas as avaliações forem feitas com base unicamente em relatos, sem levar em conta dados de comportamento real dos fenômenos de

importância concreta, os “imponderáveis da vida real” poderão ficar de fora, o que levaria a uma avaliação empobrecida e vazia do grupo.

Tal qual pontuado no Quadro 2, as primeiras atividades de campo ocorreram entre os dias 8, 11, 12 e 13 de julho. A princípio, a proposta foi apresentar o projeto de doutorado aos representantes locais, tanto na comunidade São Gonçalo Beira Rio, como em Bonsucesso. Explicamos para eles que o objetivo da investigação era tentar entender esse novo momento em que as comunidades se encontram, em decorrência da implementação de restaurantes.

A recepção em ambas as comunidades foi amistosa. As lideranças locais se mostraram interessadas em participar das atividades, contando um pouco da história do grupo, elaborando croquis da ocupação, até mesmo indicando informantes para futuros diálogos. Nesse primeiro contato foram marcadas as entrevistas dos dias seguintes.

No dia 11 do citado mês, em uma segunda-feira, nos deslocamos a São Gonçalo. A sensação inicial foi de calma na comunidade. No decorrer da pesquisa, aferimos que esse sentimento de mansidão, aos finais de semana é substituído pela agitação dos frequentadores em busca de vaga nas peixarias. Aos sábados e domingos, o número de consumidores triplica, e as conversas em tom alto, músicas em volume estridente tomam conta da atmosfera local.

Na ocasião da visita foi possível observar alguns pescadores no rio, poucos transeuntes, alguns restaurantes abertos, com pouco mais de seis mesas ocupadas, em cada um dos estabelecimentos. Parte do público ali presente, em rápido diálogo informal, nos informou estar em busca da tranquilidade e discrição encontrada nestes restaurantes durante a semana.

Fica claro com o primeiro contato entre a pesquisadora e a comunidade que as temporalidades se distinguem e se entrelaçam, tanto em São Gonçalo quanto em Bonsucesso. Essa diferença, no que concerne ao tempo, é fundamental em termos de atrativo para os frequentadores. É também em nossa concepção um dos componentes que dá o tom para a identidade do lugar.

Na ocasião, em São Gonçalo Beira Rio, fui recebida pela Sra. Alice Conceição de Almeida, artesã, presidente da Associação de Ceramistas da comunidade, companheira do senhor Dalmir Lúcio de Almeida, o presidente da Associação de

Moradores. Fui convidada a adentrar a residência. Uma casa pequena, com as paredes colorida em verde, desprovida de portão, com uma grande árvore na frente e algumas plantas ornamentais em vaso.

Na parte posterior da habitação, mulheres confeccionavam peças de cerâmicas. Essas estavam reunidas para finalizar uma grande encomenda. Enquanto uma dava o acabamento ao barro, outra decorava o utensílio com desenhos de flores e frutas, utilizando como tintura a argila branca.

Entre uma conversa e outra, uma hora se passou e dois homens juntaram-se às mulheres, ambos “quebrando barro”⁴. Conversamos por aproximadamente duas horas sobre: família, dificuldades enfrentadas para a manutenção do ofício de ceramista, o desejo da implementação do turismo gastronômico e como a pesca tradicional vem sendo substituída pelo trabalho com os restaurantes.

Da mesma forma, na primeira semana de julho de 2016, tivemos a oportunidade de iniciar as atividades de campo em Bonsucesso. Na oportunidade, contatamos a gestora de um dos restaurantes, o Tarumã. O estabelecimento é o primeiro visível ao adentrar Bonsucesso. Com um salão amplo, decorado de modo rustico, com flores e adereços de madeira que remetem à cultura mato-grossense.

Em outras oportunidades, acompanhamos o cotidiano da comunidade, a dinâmica diária das peixarias, a preparação dos pratos e dos ingredientes, a recepção dos primeiros clientes e o auge do funcionamento dos restaurantes. Também dialogamos com os gestores e fotografamos a organização dos *Buffets*.

Em 2016 e em 2017, durante quatro dias, estivemos nas comunidades com objetivo de elaborar, juntamente com os moradores, o material cartográfico. Os participantes foram indagados individualmente sobre o passado, presente e futuro das respectivas comunidades, igualmente sobre as localidades mais importantes.

Seus conhecimentos foram reproduzidos em formato de croqui. Optou-se por executar da citada forma, tendo em vista a disponibilidade dos participantes. Em outra ocasião na qual utilizamos a referida etapa, tive o auxílio de quatro alunos, que na ocasião estavam cursando Geografia na Universidade Federal de Mato Grosso - UFMT. A participação desses fora essencial, pois tornou possível que estivéssemos inteiramente

⁴ Quebra do barro manualmente, de forma a diminuir sua granulometria estrutural.

disponíveis para a elaboração das representações. Nesse contexto, os alunos detiveram-se no registro fotográfico das atividades e manuseio do gravador de áudio utilizado.

Durante a maioria dos dias em que estive nas comunidades, conhecendo um pouco das vivências tradicionais no/com o lugar dos ribeirinhos, iniciava os diálogos com um percurso similar ao de uma entrevista aberta. Ao estabelecer um vínculo de confiança, solicitava o desenho do rio com as indagações do roteiro.

Em todas as vezes houve resistência com a proposição de que a elaboração dos croquis fosse realizada por eles, os entrevistados. Como meio de resolução da problemática, optamos por ir dialogando sobre a importância de que a elaboração partisse do conhecimento que cada um deles possui sobre a localidade.

No transcorrer das pesquisas de campo, dois comportamentos fizeram-me mudar a estratégia. O primeiro é que grande parte dessas pessoas tem dificuldades com a escrita. Ou seja, elas não são alfabetizadas. O segundo é que na maioria das vezes a representação dessas pessoas ficava deslocada. Esses dois fatos foram impeditivos de que eles elaborassem a atividade sozinhos. Como modo de solucionar esse problema, visou-se por auxiliá-los na confecção dos croquis, por meio de uma imagem de satélite no qual apontava a localização precisa da comunidade.

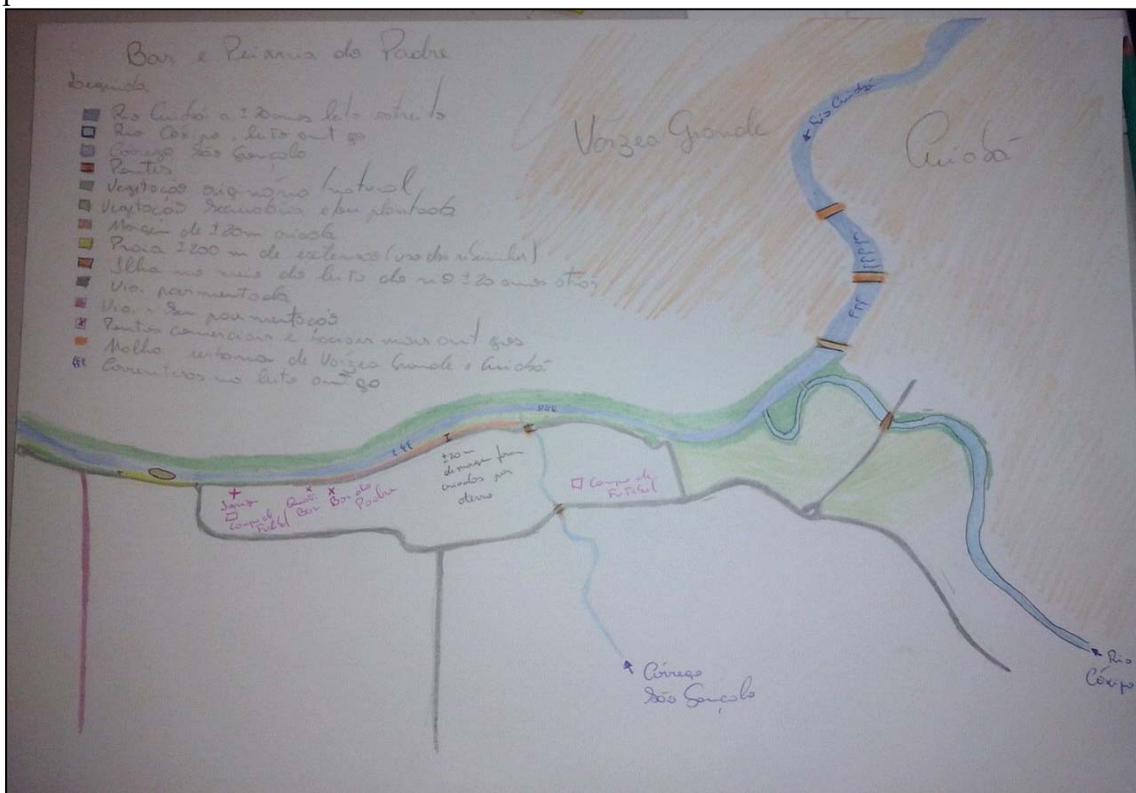
Sobre o citado contexto, é possível aferir as diferenças nas figuras 9 e 10. Ambas são representações de pescadores tradicionais. Na primeira, tive como procedimento a elaboração livre pela senhora Divina Ferreira da Silva. Já a segunda, é um croqui que foi elaborado por um proprietário de restaurante, ex-pescador, e a sua confecção ocorreu de forma acompanhada.

Figura 9 – Croqui de diversidade ecológica de Bonsucesso. Área de coleta de isca e pontos de pesca



Fonte: Divina Ferreira da Silva, 2016.

Figura 10 – Croqui de São Gonçalo Beira Rio, com os elementos do passado e do presente



Fonte: Proprietário do Bar e peixaria do Padre, 2016.

Na primeira figura, parte superior, observa-se um pescador e seu peixe no rio. Na parte inferior, vegetação, caranguejos e árvores. O desenho foi uma apreensão do mundo de Dona Divina, de 45 anos. Nele, ela procurou retratar o ponto de pesca e a área de coleta de isca, denominada pela mesma de brejo ou baixa.

Na segunda figura, temos um croqui do rio Cuiabá com indagações similares àquelas feitas para dona Divina. O procedimento utilizado teve minha participação pois, desenhamos o rio Cuiabá, o traçado da comunidade e os demais pontos por eles citados, contando com a ajuda de um morador da localidade.

A segunda postura de encaminhamento da coleta de informações, isto é, a confecção dos croquis acompanhada, foi a mais pertinente para o perfil de nossa pesquisa. Como o objetivo é elaborar mapas do passado e presente, que visam identificar as mudanças, a metodologia permitiu que tenhamos uma realidade mais aproximada.

Tendo concluído a etapa de campo direcionada a elaboração do material cartográfico final, iniciamos o processo de organização e refinamento dos dados coletados. Essa etapa consistiu na organização das representações. As informações foram sobrepostas e deram origem a mapas do passado e presente das comunidades. Com essas representações, foi possível compreender as dinâmicas dessas localidades, principalmente no que se refere à relação dessas pessoas com o rio.

Outra forma de interação social muito importante no contexto da presente investigação consistiu nas entrevistas semiestruturadas. A sua natureza apresenta um grau de estruturação, o que não inviabiliza os interlocutores de se expressarem livremente. Como aponta Agrossino (2009), o papel do entrevistador é direcionar o diálogo para os elementos que se figurarem mais importantes.

A entrevista semiestruturada não impossibilita que elementos que estejam externos ao roteiro sejam abordados, caso seja necessário. Deste modo, ela se aproxima muito do que Gil (2009) descreve como uma entrevista informal e ambas possuem em seu caráter a tendência à espontaneidade.

A opção pela entrevista semiestruturada foi feita com base em experiências anteriores na graduação e mestrado. Qualificamos esse procedimento como

enriquecedor por possibilitar um diálogo que permite aos entrevistados falarem sobre aspectos aleatórios da vida, o que os torna mais abertos e disponíveis.

No que se refere ao registro dos dados, quando permitido, ocorreu como sugerido por Guber (2016, p. 45), isto é, “es um médio por cual se duplica el campo en forma de notas (registro escrito), imágenes (fotografía y cine) y sonido”. O modelo mais usual de registro dos dados de campo foram as anotações, isso devido a pouca receptividade de serem gravados.

Uma das imersões no campo ocorreu em agosto de 2017, nela foi possível desfrutar da presença e do olhar refinado de pesquisadora da orientadora. Na ocasião, preocupamo-nos em percorrer as duas comunidades, entrevistar comerciantes nos mercados de peixes a fim de compreender como ocorre o abastecimento das peixarias. É importante destacar que já havíamos identificado com os proprietários dos restaurantes que o pescado, em sua grande maioria, não era proveniente do rio Cuiabá. A redução de peixes não permite aos restaurantes dependerem de pescas ocasionais.

No período em que a orientadora esteve em Mato Grosso, que deveria ter sido o último campo, viabilizamos algumas entrevistas com sujeitos importantes para a pesquisa. Na oportunidade, dialogamos com proprietários de peixarias em dois lugares. O primeiro é o Mercado Municipal, conhecido popularmente como Feira do Porto (Fig. 11). Como veremos no capítulo três, ele é uma localidade importante para a população da capital mato-grossense.

Figura 11 – Mercado Municipal, localidade onde há a maior concentração de comerciantes de pescado da Capital



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

A outra localidade visitada é um estabelecimento também destinado à comercialização de pescado. Denominado de Mercado do Peixe (Fig. 12), sendo uma iniciativa dos pescadores tradicionais da região do Praeiro, que, sem opção de espaço para vender o seu pescado de modo organizado, criaram uma feira.

Figura 12 – Pesquisa de Campo no Mercado do Peixe, região do Bairro Praeiro



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos 2017.

Por meio das conversas, tivemos acesso ao modelo de abastecimento utilizado nos restaurantes, principais espécies comercializadas e o tipo aquisição e as localidades

de origem dos peixes. O nosso diálogo deteve-se basicamente aos fornecedores de peixe para os estabelecimentos.

Em um segundo momento, direcionamo-nos aos representantes públicos com o objetivo de compreender qual é a relação do setor público com esse novo viver dos ribeirinhos. Na ocasião, conversamos com representantes das secretarias de turismo e cultura, tanto da prefeitura quanto do governo do estado.

Em 2018, algumas incursões ao campo foram necessárias. Novas entrevistas foram essenciais para que fosse possível responder aos questionamentos ainda abertos, mesmo já havendo três anos completos de pesquisa.

CAPÍTULO 2

OS ANTECEDENTES: UMA VIAGEM PELA ETNOGEOGRAFIA RIBEIRA

Figura 13 – Pesca no rio Cuiabá, proximidades de Bonsucesso, Várzea Grande



Fonte: SANTOS, Ingrid Regina da Silva, 2017.

2. OS ANTECEDENTES: UMA VIAGEM PELA ETNOGEOGRAFIA RIBEIRA

Os “homens e mulheres que foram ficando” seria a definição essencial da formação dos sujeitos deste estudo. Essa afirmação nos ocorre ao tentar identificar o nexos do que é ser ribeirinho e ao indagarmos sobre o histórico dessas pessoas as seguintes questões: Quais foram os processos de formação do espaço que ocupam? Como se estabeleceu o seu modo de vida? Quais são os desafios para a sua existência na contemporaneidade?

A fim de esclarecer a esses e outros questionamentos, trataremos neste capítulo os acontecimentos que deram origem ao que denominamos nesta tese de ribeirinhos. Iniciaremos o nosso percurso histórico e geográfico pelo período colonial brasileiro. Esse recorte temporal ocorre-nos devido à compreensão de que nele houve a primeira interiorização no território do país.

A interiorização culminou na organização de povoados nos arredores dos rios. Essas localidades estiveram habitadas por pessoas de origens distintas, que no transcorrer da história, e por motivos diversos ficaram por um período esquecidas. Essas localidades e seus sujeitos preteridos, como no caso de São Gonçalo Beira Rio e Bonsucesso, deram origem às comunidades ribeirinhas no Rio Cuiabá.

A miscigenação também é um do aspecto relevante que será discorrido em nossas discussões com a finalidade de tornar possível a compreensão de como foi originado os ribeirinhos. Todo contexto mencionado será apresentado a partir de realidades similares e dissemelhantes em localidades distintas no Brasil. Utilizaremos como exemplo a existência dos homens e mulheres nos rios da Amazônia, São Francisco e Cuiabá.

Em uma perspectiva mais específica, tratamos de contextualizar o grupo estudado em seu tempo e espaço. Primeiro, esclarecemos a importância do rio Cuiabá para a sociedade mato-grossense, sobretudo, os ribeirinhos. *A posteriori*, direcionamos as análises no sentido de destacar a relação dessas pessoas com a natureza e explicar como ela se estabelece na atualidade.

Por último, a proposta foi compreender os principais desafios da existência dos ribeirinhos, considerando sua discrepância em termos de modo de vida. Isto é, ela possui uma temporalidade diferenciada.

2.1. Os ribeirinhos do rio Cuiabá

Os ribeirinhos são homens e mulheres que foram ficando às margens dos afluentes após o findar dos ciclos econômicos. Esses, aos superarem adversidades como as distintas manifestações de escassez, juntamente com as intempéries naturais, constituíram na vivência um profícuo saber acerca dos processos dos ambientes em que transitam.

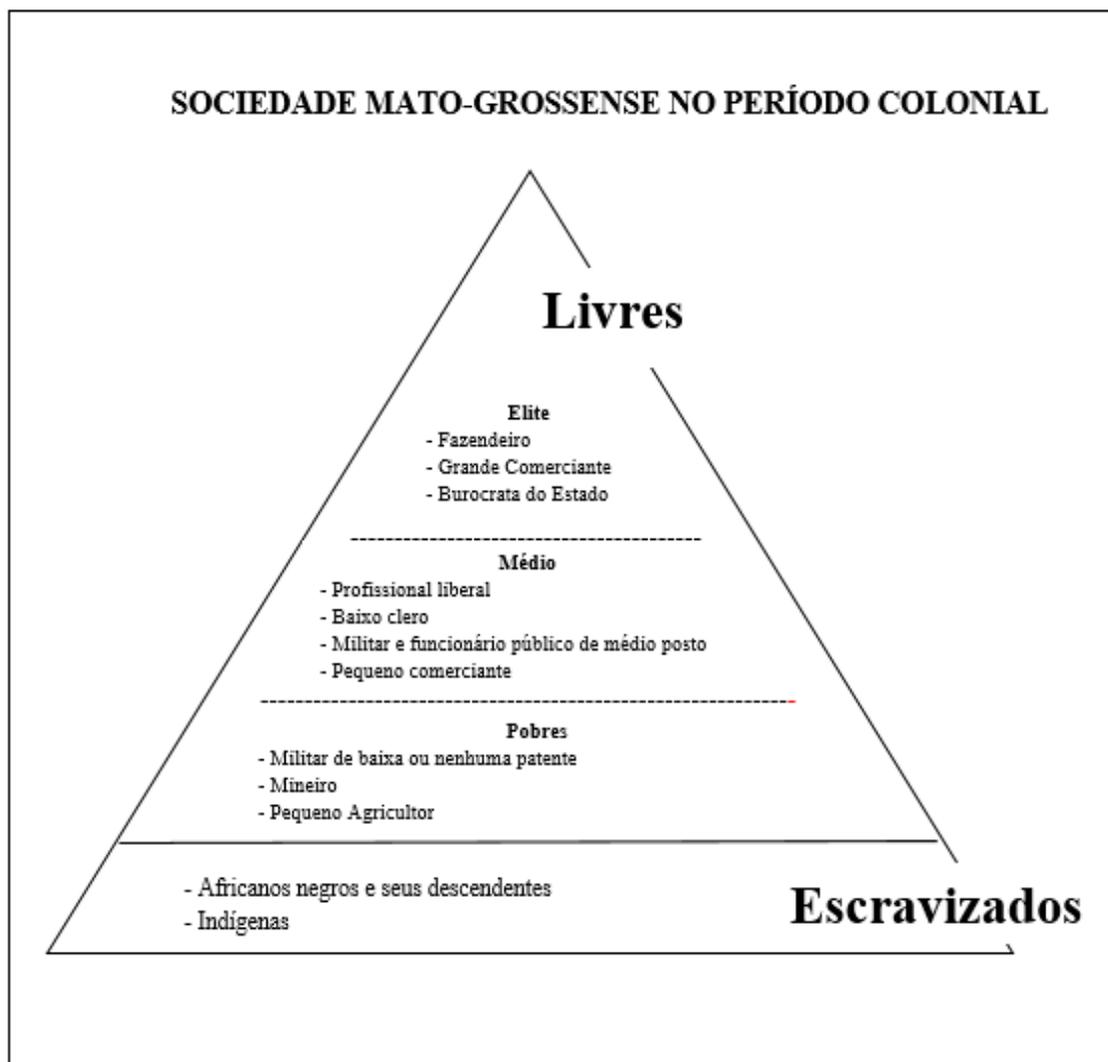
Para condução de nossos argumentos, tomamos como marco inicial a colonização brasileira que, a nosso ver, foi a origem da ocupação territorial do país. Isto é, a criação dos primeiros aglomerados humanos. Como assevera Da Silva (2009), o surgimento dos ribeirinhos está associado a busca do ouro, a preação de indígenas, bem como a ampliação ou manutenção das fronteiras do território português e espanhol.

Outro aspecto preponderante nessa conjuntura é a importância dos rios, riachos e várzea para a penetração dos espaços longínquos. Como contribui Pereira (2008) ao discutir a Amazônia como seu objeto de estudo, os territórios por todo o Brasil tiveram sua formação histórica fluida por meio das bacias hidrográficas. Para o autor, mesmo que a importância do curso de água tenha ocupado um lugar diferenciado ao longo da história, o seu valor desde o início, lá no período colonial, sempre foi substancial.

O contexto mato-grossense não foi diferente. Foi por meio de um rio, o Coxipó, que os portugueses tiveram acesso à localidade hoje denominada de São Gonçalo Beira Rio. E é devido à sua existência, de forma direta e indireta, que, na atualidade, há a possibilidade de permanência dessas pessoas.

Conforme Siqueira (2009), o período colonial mato-grossense teve seu início em meados do século XVI. Nesse período, sua sociedade era composta por camadas sociais diferenciadas em: aqueles que eram livres e os escravizados. A categoria liberta era constituída pela elite, médios e pobres. Já os escravos, eram os negros africanos, os descendentes desses homens e mulheres, e os indígenas (Fig. 14).

Figura 14 – Organograma com a estrutura da sociedade mato-grossense no período colonial



Fonte: Siqueira, 2009. **Organização:** Santos, 2017.

Dentre esses grupos, mais precisamente os livres, considerados sem posses, havia os denominados de pequenos agricultores, que, nos dizeres de Siqueira (2009, p. 22), eram aqueles que, desprovidos de vínculo empregatício, “sobreviviam de roça, da pesca, e da agricultura de subsistência”. É nesse contexto que se manifesta pela primeira vez a figura do ribeirinho, o resultado da miscigenação de negros, portugueses e indígenas.

Conforme Borges (2010), a denominação dos pequenos agricultores como “ribeirinhos” emerge no século XIX. Ela está relacionada às ideias e ideologias que circulavam na localidade. A autora a considera como uma espécie de olhar dado pelos “outros” aos homens e mulheres que viviam fixados às margens do rio Cuiabá, quando, na verdade, eles se reconheciam como oleiros, agricultores, pescadores.

Este cenário perdura até aproximadamente a década 1960, quando ocorre uma grande mudança local, ocasionada pelo findar dos engenhos e das últimas usinas de açúcar. Para Silva (2009), na ocasião os ribeirinhos carecem de uma fonte substancial de renda e se voltam para a pesca com a finalidade comercial. E essas pessoas passam a ter a citada atividade como principal elemento de sua identidade.

No tocante à constituição do grupo, a bibliografia consultada demonstra que o contexto apresentado por Silva (2009) e Borges (2010) deu-se também em outras localidades. Como exemplo, temos o litoral sudeste brasileiro, analisado por Diegues (2008), o rio São Francisco, por Maynard (2008), e os rios da Amazônia, com Pinto (2010).

O São Francisco, conforme Maynard (2008, p. 12), foi descoberto e se projetou um importantíssimo acesso a áreas de interesse para a extração de pedras preciosas e como elo entre o norte e o sul do país pelos Bandeirantes. A efervescência da viabilidade fez com que ocorresse a criação de cidades e lugarejos por toda a extensão do rio São Francisco.

Se por um lado esses acontecimentos foram importantes por contextualizarem as motivações que exortaram os colonizadores na busca por outras localidades, por outro, eles proporcionaram que pessoas de origens distintas, em contato com outros sujeitos, e outros ambientes, amalgamassem um novo viver.

Sobre os ocupantes dos primeiros povoados às margens do rio São Francisco, Maynard (2008) afirma que é, sobretudo, resultado do encontro entre indígenas, portugueses e negros. Esses viviam basicamente do que produziam, em condições de extrema pobreza. No caso dos moradores na bacia amazônica Pinto (2010), fazendo uso das análises de Fraixe e Wittkoski (2007), assegura que a população ribeirinha amazônica emerge inicialmente com o encontro das culturas ameríndias e europeias, e mais tarde com a mescla dos migrantes nordestinos.

Sobre a migração nordestina para o Norte, Silva (2009) descreve que ocorreu no decurso do século XIX e início do século XX. Com o Nordeste em crise devido a uma grande seca que durou uma década, o governo brasileiro passou a estimular a migração para a região amazônica (SANTOS, 2002). Esses foram levados para desenvolver atividades laborais nos seringais, nas proximidades dos rios (SILVA, 2001).

Com o findar do ciclo da borracha, uma parcela dos remanescentes morreu acometida por doenças, outra permaneceu mantendo vínculo empregatício com fazendas e seringais. Assim, Santos (2002) analisa o contexto dos seringueiros da Reserva extrativista Ouro Preto, no município de Guajará Mirim, no norte do estado de Rondônia, e conclui que, mesmo oriundos de uma região distinta, o Nordeste, esses aprenderam a viver conforme os movimentos da natureza naquele novo ambiente.

É importante destacar sobre a pesquisa elaborada por Santos (2002), que mesmo descrevendo os seringueiros como moradores das margens dos rios, que exerçam a atividade pesqueira, a autora não os define como ribeirinhos. No entanto, compreendemos que o material disponibilizado oportuniza significativo entendimento acerca dos sujeitos/objeto do estudo. Isso, tendo em vista que o espaço e tempo o qual pretendemos contextualizar são similares, o que os difere é o processo de identificação, que, neste caso, está pautado no labor.

A manifestação da identidade de um grupo ocorre das afirmativas e negativas, no relacionamento entre eu e o outro. No que se refere aos povos amazônicos, ainda que pertençam a um mesmo espaço e tempo, existem particularidades em cada um dos modos de vida que demarcam essas fronteiras.

Para Santos (2002), a diferenciação do seringueiro em relação aos demais povos da floresta não deve ser considerada apenas pelo viés produtivo. Concordamos com o mesmo. Entretanto, não cabe a esta tese aprofundar sobre o tema.

Se observarmos os três cenários retratados, um aspecto comum é a influência de grupos distintos na formação do ser ribeirinho. Esse contexto corresponde ao que Ribeiro (1995) defende em seu livro sobre “O povo brasileiro”. Ribeiro afirma que ele foi constituído no encontro de três unidades básicas. Para o autor, são eles: os indígenas, os habitantes desse território no período colonial; os brancos colonizadores; posteriormente, os negros, que adentravam o território em condição de escravizados; e os imigrantes europeus na política de branqueamento.

Para o mencionado antropólogo, ocorreu um processo de miscigenação. Contudo, mesmo com a formação semelhante, essas existências são marcadas pela diversificação. Como assinala Ribeiro (1995), essa é originária da atuação da ecologia, da política e da imigração (encontros). Isto é, são agentes externos que corroboram com a reelaboração de todo um modo de vida.

Castelluci Jr e Blume (2016) observam a mesma realidade apresentada por Silva (2009) no rio Cuiabá e Silva (2009) nos rios da Amazônia, ocorre em toda América Latina. Na percepção dos supramencionados autores, essas outras semelhanças, que veremos mais à frente, é o que torna possível que as lutas das populações tradicionais sejam partilhadas.

Conforme Pereira (2014, p. 39), as marcas da existência dos grupos que deram origem aos ribeirinhos podem ser detectadas em dimensões distintas. Ou seja, no modo como essas pessoas organizam o seu espaço, nos corpos, na linguagem, na toponímia, nas narrativas, nas práticas, nos hábitos, nos costumes, nas formas de sociabilidade, uso e significado dos lugares.

No tocante ao modo de vida, por exemplo, pode-se afirmar que há uma forte relação estabelecida entre esses homens e mulheres com o ambiente natural. Silva (2011) reflete que o tempo dessas pessoas está associado a lentidão involucrada no ritmo na natureza. É ela que determina as razões pelas quais se planta, se colhe e se escolhe os espaços de uso. A autora diz ainda que o modo de vida muitas vezes não é compatível com as leis que gerenciam o cotidiano dos demais grupos culturais.

Na mesma linha de pensamento, para Borges (2009) essa proximidade é tão forte, que, em alguns contextos, pode-se afirmar que a sua lógica espacial e cultural deve ser orientada por esses fenômenos. Alguns autores, como Diegues (2008) e Silva (2011), afirmam que a relação entre os ribeirinhos e a natureza é tão profunda que são considerados simbióticos.

Discordamos da menção simbiótica, uma vez que compreendemos o homem como parte dessa natureza. Um conceito caro a Geografia e que nos permite elucidar essa intimidade é a Geograficidade. Conforme Holzer (1992, p. 85), sob o aporte fenomenológico, é a “cumplicidade constante entre a Terra e o homem que se realiza na existência humana”.

O conceito de Geograficidade foi cunhado por Eric Dardel. Conforme Besse (2001), ao desenvolver a Geograficidade o autor evidencia o projeto de que a Geografia deve, sobretudo, tratar da relação do homem com a terra, e vice-versa. Ele enfatiza que isso é cientificamente possível se pensarmos que há “elementos terrestres entre as dimensões fundamentais da existência humana” (2001, p. 120).

Nessa perspectiva, para Holzer (1992), a Geograficidade se manifesta em um espaço que é material, do qual não se pode apartar o homem. Ela é uma experiência “antropocêntrica, pois a matéria tem valor de utensílio, relacionando-se com um ponto de vista que torna um lugar habitável, cultivável ou navegável” (HOLZER, 1992, p. 85).

A Geograficidade, neste contexto, pode ser vislumbrada na existência dos ribeirinhos do rio Cuiabá. A sua manifestação está na constituição da espacialidade dessas pessoas, na pesca, no trato do principal alimento, quando o rio torna-se uma extensão de sua habitação, como veremos na próxima seção.

2.2. Os homens e mulheres do rio Cuiabá

O objetivo desta seção é contextualizar a importância dos rios sob respaldo de dimensões distintas. Isto é, sob o enfoque da produção do espaço, dos aspectos ecológicos e, por fim, como fonte de significação do mundo. Nessa perspectiva, partilhamos da concepção de Gratão (2005), na qual a autora descreve que os cursos d’água são signos a ser revelados, um fluir de múltiplas possibilidades. São eles, encontros, caminhos e travessias.

De acordo com Costa (2006), os rios são estruturas de vida que fazem parte da paisagem cultural da *ecúmene* em toda parte do mundo. Neles estão resguardados os segredos sobre o modo com o qual os distintos sujeitos se comportam, como suas águas participam do cotidiano dessas pessoas e relatam histórias.

No contexto brasileiro, os rios foram importantes em diferentes momentos da história. Como já mencionado na seção 1, onde discutimos a constituição do ser ribeirinho, é possível apreender que, até o início do século XX, o meio fluvial era a única possibilidade de deslocamento para lugares distantes.

No mesmo período, a sua relevância é também para a criação de núcleos habitacionais. Costa (2006, p. 10) ressalta que a opção por essas localidades decorria das possibilidades oportunizadas pelo citado recurso. Por meio dos rios obtinham-se “o alimento, controle do território, circulação de pessoas e bens, energia hidráulica, e lazer”.

Os rios igualmente se destacam, uma vez que sejam analisados sob a ótica econômica. Isso devido ao fato de serem considerados o promotor da consolidação do

setor industrial. No caso brasileiro, para Ioris (2006), tem início ao findar da economia agrícola (café e borracha). Com a industrialização no país, há uma metamorfose na relação entre sociedade e o ambiente. É neste momento que a água adquire o *status* de capital e é incorporada as demais *commodities* brasileiras.

A conjuntura nacional que atribui a valoração econômica aos recursos hídricos é a mesma que dá início a “penetração e estruturação” dos sertões brasileiros, na metade do século XX. Via de regra, ao se tornarem um estímulo econômico, os recursos hídricos passaram a ser utilizados para a viabilização do poder. E este, logo, representando uma pequena parcela da sociedade que mantém relação de superioridade em relação à natureza e com os grupos com menor poder aquisitivo, como no caso desta tese, os ribeirinhos.

Da mesma maneira que alguns dos estados brasileiros, Mato Grosso teve o seu processo de ocupação oportunizado por um rio. Mediante um afluente da Bacia do Paraguai, denominado de Cuiabá, no século XVI, o bandeirante Manoel de Campos Bicudo adentrou a região do Coxipó.

Na ocasião da expedição, Bicudo tinha como objetivo a captura de indígenas, a fim de obter mão de obra e informações acerca de possíveis veios auríferos. Em decorrência da necessidade de assegurar a segurança de possíveis jazidas, foi fundado o primeiro povoado do estado, denominado de São Gonçalo. Esta é uma das comunidades ribeirinhas sob a qual dedicaremos as nossas análises.

De acordo com Siqueira (2009), o insucesso com as indígenas e a ausência de ouro fez com que a região permanesse preterida por um século. Em 1718, a Bandeira de Pasqual Moreira Cabral adentra a citada localidade e, após uma derrotada tentando aprisionar os coxiponés, identificam o mineral precioso. A extração de ouro, a partir desta data, é considerada como o primeiro ciclo econômico do estado.

O montante de ouro efetivamente obtido tornou a região atrativa a forasteiros. O que logo fez com que a população essa fosse adensada. Esses sujeitos, como menciona Silva (2009), às margens do rio Cuiabá, vivendo do que explorava do rio, ajudaram a compor o que entendemos como ribeirinhos.

Tributário carregado de significados, o rio Cuiabá foi por muito tempo o único meio de comunicação da província com outras regiões, tornando-se um importante corredor comercial. Pelas águas do curso d'água, que hoje nomeia a capital, transitavam embarcações repletas de produtos de subsistência, a fim de abastecer o comércio local.

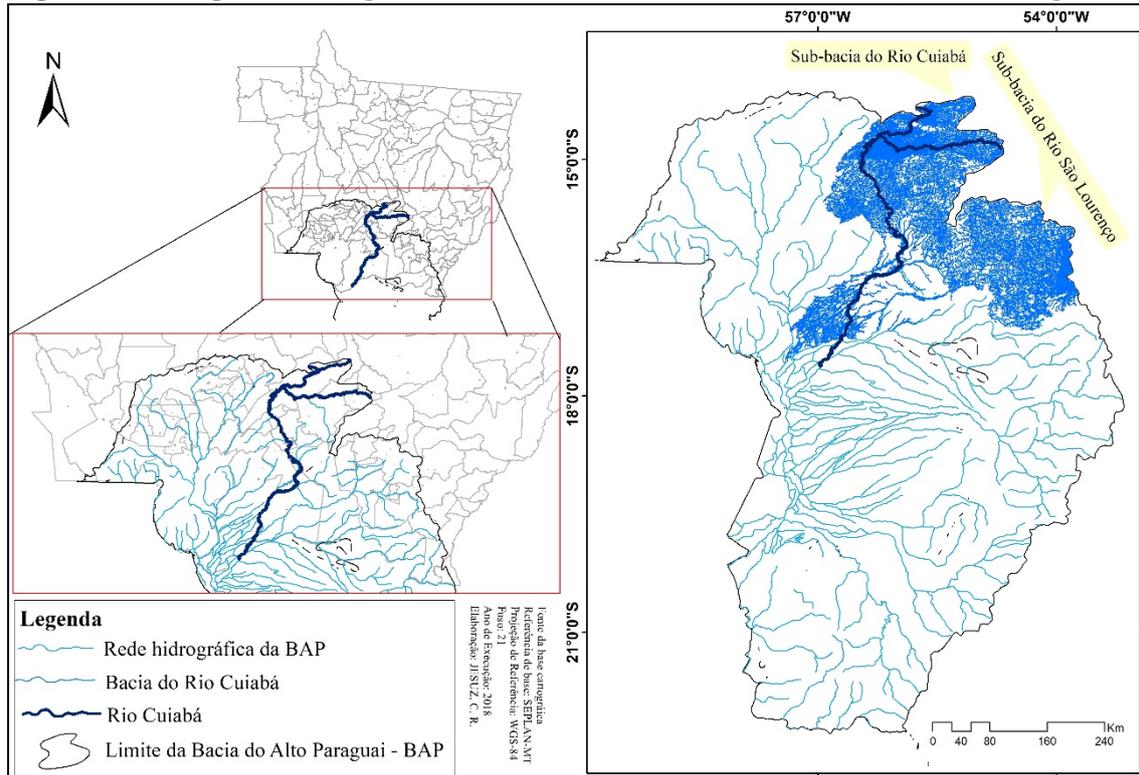
O afluente do Paraguai era o principal elo entre a província e São Paulo. Por esse rio, junto dos vendilhões, adentravam os forasteiros que construíram inúmeras corruptelas de garimpo, ao longo das margens dos córregos e rios, na hoje, então, Vila de Bom Jesus de Cuiabá (VILARINHO NETO, 2009).

As nascentes do rio Cuiabá estão localizadas no município de Rosário Oeste, nas veredas da Província Serrana, Serras das Araras e Serra Azul. Sua área de extensão é de aproximadamente 828 quilômetros na região Centro-Sul do estado de Mato Grosso (SALOMÃO, 1999).

Em termos de declividades, Lima (2009) afirma que, ao longo do seu curso, o rio Cuiabá possui dois aspectos marcantes. O primeiro são as características de afluentes de planaltos, com corredeiras e quedas d'água. Outra característica está relacionada notadamente aos aspectos de planícies, portando baixa declividade até formar o bioma Pantanal.

De acordo com Lima (2009), em relação à hierarquia de drenagem, o rio Cuiabá e o rio São Lourenço, fazem parte da Bacia Hidrográfica do Alto Paraguai, considerado um dos principais formadores do Bioma Pantanal (Fig. 15).

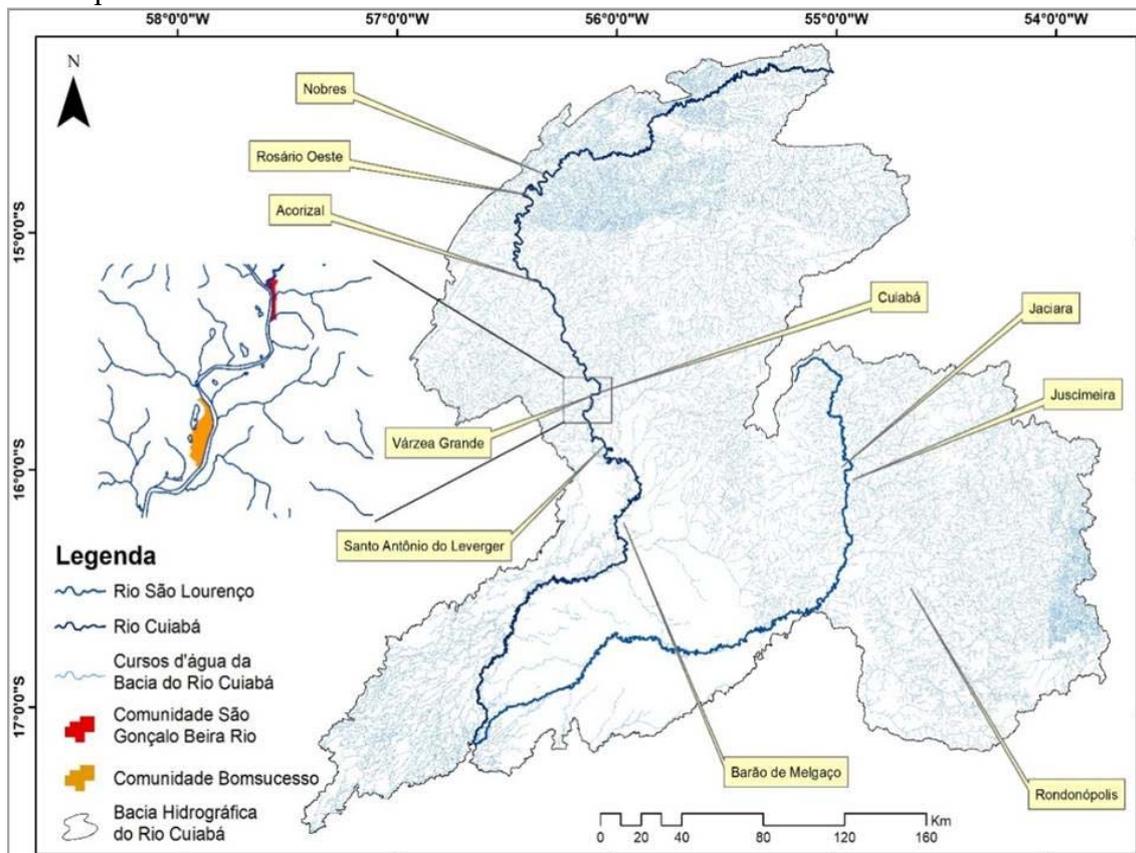
Figura 15 – Mapa de drenagem do rio Cuiabá no contexto da Bacia do Alto Paraguai



Elaborado por: Santos, 2017, com base em Lima, 2001.

A bacia apresenta uma superfície de aproximadamente 28.000 km², distribuídos em vinte e cinco municípios (Fig. 16). Em sua área, estão localizados os municípios de Acorizal, Alto Garças, Barão de Melgaço, Campo Verde, Chapada dos Guimarães, Cuiabá, Dom Aquino, Guiratinga, Itiquira, Jaciara, Jangada, Juscimeira, Nobres, Nossa Senhora do Livramento, Nova Brasilândia, Pedra Preta, Planalto da Serra, Poconé, Poxoréo, Rondonópolis, Rosário Oeste, Santo Antônio do Leverger, São José do Povo, São Pedro da Cipa e Várzea Grande (SEMA, 2009).

Figura 16 – Mapa da Bacia do Rio Cuiabá em seu alto, médio e baixo curso, com destaque para a localização de São Gonçalo Beira Rio e Bonsucesso e alguns municípios.



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

Com uma paisagem diversificada, Figueiredo e Salomão (2009) destacam que ela é dividida em três porções, alto, médio e baixo curso. A primeira porção é denominada de Alto Cuiabá. Ela é uma área de planalto onde há o predomínio da monocultura, na qual se despontam como principais culturas a soja, o milho e o algodão. A sua economia é fundamentada na exportação de *commodity* e no comércio de suplementos direcionado ao agronegócio.

Sabe-se que as culturas como soja, milho e algodão, à revelia dos ambientalistas, são consideradas o principal destaque da economia mato-grossense. Em termos de uso dos recursos naturais, pode-se dizer que a produção é feita de modo intensivo, no que se refere à utilização da água. Diante do contexto exposto, Cabral et al., (2013), com base nos dados do Anuário Estatístico do Estado, destacam que só no ano de 2006, no alto curso da bacia do rio Cuiabá, foram utilizados 367 milhões de litros de água.

Somam-se a isso as necessidades da área urbana, que, no contexto mato-grossense, expande concomitante às necessidades do agronegócio (Fig. 17). De acordo com as estimativas dos autores, só em Rondonópolis, principal centralidade da região, no mesmo período, foram consumidos 47 milhões de litros de água por dia.

Figura 17 – Passagens das colheitadeiras em Jaciara, no Planalto de Mato Grosso, alto Curso da Bacia do Rio Cuiabá



Fonte: Cleberson Ribeiro de Jesuz, 2014.

A porção central da Bacia, denominada de Médio Cuiabá, detém o maior contingente populacional de Mato Grosso. Nela, estão localizadas a capital do estado e o segundo maior município em termos de pessoas. Conforme o IBGE (2018), em uma estimativa, Cuiabá possui 590.118 habitantes e Várzea Grande 274.013, juntos os números representam 25,83% do total de moradores. Segundo Cabral et al., (2013), o principal destino dos fluentes é o abastecimento urbano (consumo humano e industrial). Nessa região, o uso é de cerca de 220 milhões de litros d'água por dia.

Conforme Figueiredo e Salomão (2009), a pecuária e agricultura familiar que abastecem a parte central das citadas cidades também estão presentes no que se refere ao uso e à ocupação do solo do médio curso da bacia. Entretanto, se comparado ao abastecimento urbano, é insignificante em termos de uso de água dos rios (Fig. 18).

Figura 18 – Margem esquerda do rio Cuiabá, segundo plano vista da capital de Mato Grosso



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

O Baixo curso é caracterizado pelo predomínio da pecuária extensiva e agricultura prioritariamente voltada ao autoconsumo. É a região na qual está localizada a porção setentrional do Pantanal, uma área alagadiça com solo de baixa aptidão agrícola (FIGUEIREDO e SALOMÃO, 2009).

Conforme Nogueira (2002), esse grande pântano não é homogêneo. Sua paisagem varia ao longo de Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e Paraguai, inclusive na percepção e uso de sua população. Em geral, há fazendas com vasto território utilizado para agropecuária extensiva. O gado de corte é compreendido como uma importante força econômica.

O uso do rio nesse contexto realiza-se por meio da pesca, turismo, dessedentação humana e animal, além de atividades domésticas e de higiene. Na figura 19, temos um exemplo do rio Cuiabá, no município pantaneiro, Barão de Melgaço. A captura retrata o período de cheia, quando as águas se aproximam das residências, fazendo com que o meio de locomoção possível seja com uso de barcos e canoas.

Figura 19 – Rio Cuiabá, no município Barão de Melgaço, comunidade Estiro Comprido



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2018.

Os rios não são definidos apenas por seu contexto ecológico. Conforme Grato (2005), eles são constituídos, também, das experiências que se manifestam por meio da arte, de relatos de viajantes e nas percepções dos ribeirinhos. Para a autora, as percepções são “geografias vivas” que destacam as identidades e discorrem sobre o cotidiano.

O rio extenso e de água turva, para grande parte dos ribeirinhos, é o sentido de sua existência, o depositário de sua história. Como destaca seu Enésio Rodrigues Gomes, pescador aposentado:

Eu vô te dizer uma coisa, o rio Cuiabá é muito importante pro pescador, por que era dele que a gente tirava a comida e o sustento. Na minha infância o que tinha para comer era o peixe. Mas no rio nois também tomava banho. As mulheres lavavam roupas, e as crianças iam ajudando, atrapalhando e brincando. Toda criança já sabia pesca, pega água. Era uma época muito feliz.

A sua história do rio Cuiabá também foi retratada na poesia e nas artes plásticas, como veremos nas linhas que se seguem. Moises Martins, membro da Academia Mato-

grossense de Letras, em sua canção “Sol tá quente pra daná”, nos brinda com uma rica narrativa dos hábitos e costumes que a cuiabania⁵ manteve, relacionados ao rio Cuiabá.

Sol tá quente prádaná; tá, tá, tá, tá.

O calor tá de matá; tá, tá, tá.

Práfrescá, oi,

Práfrescá, oi.

Vou me banhá nas águas do Cuiabá.

Quando mergulho nestas águas,

Sinto o corpo arrepiar,

Lembro das belas viagens,

Que eu fiz a Corumbá.

Das chalanas preguiçosas,

Regiões do pantanal,

Do doce beijo das águas

Dourado peixe Peixe dourado

Vai dizer prá natureza, Devolver o meu passado”.

Em suas estrofes, o poeta e compositor relembra, por exemplo, o hábito do banho de rio, que, conforme Romancini (2005), é originário dos indígenas. Essa prática era/é considerada por muitos como uma alternativa de lazer, igualmente como um meio de higienização. Revela, ainda, um passado no qual não havia receio das águas. O mesmo era um importante ponto de encontro da juventude nos balneários, como o Sayonara e o Santa Rosa, no Coxipó.

Além disso, a música manifesta o contentamento do compositor com a lentidão do tempo, sem pressa, na travessia do pantanal. Em poucas palavras, ele descreve o período em que os estados de Mato Grosso do Sul e Mato Grosso pertenciam a mesma administração pública, e o acesso às localidades era feito, sobretudo, pelo meio fluvial.

⁵ Movimento cultural que valoriza as tradições dos moradores nascidos em Cuiabá.

Outro componente destacado pelo poeta são as chalanas, uma espécie de embarcação comum nas décadas de 1960 nos rios da Bacia do Paraguai. Elas eram utilizadas para o transporte de animais, pessoas e bens de consumo nessa região. Na contemporaneidade, elas ainda são comuns. No entanto, a sua funcionalidade foi modificada, pois visa o atendimento do turismo de pesca, observação de aves e passeios no Pantanal.

A estrofe capta ainda a percepção da importância dos fenômenos da natureza para a constituição do modo de vida da população de um município que, outrora, fora denominada de Cidade Verde. Há referência ao Dourado (*Salminus brasiliensis*), uma espécie de peixe, muito apreciada, encontrada nos rios da Bacia do Alto Paraguai. Atualmente, a sua pesca foi proibida em decorrência da quase extinção, o que ironicamente define a degradação do rio.

Ainda no sentido idílico do rio Cuiabá, Bertoloto (2006), em sua obra *Iconografia das Águas: o rio e suas imagens*, faz a curadoria de uma coletânea de apreensões históricas do majestoso afluente da bacia do Paraguai. Nela, o arquiteto se dedica a investigar e traduzir os lugares, as paisagens, a gente e os usos do rio. “A diversidade das relações tecidas entre natureza e homens vão sendo descobertas a partir de material investigado sobre as imagens do rio Cuiabá feitas pelos artistas plásticos da região” (BERTOLOTO, 2006, p. 17).

Dentre as imagens presentes, existem duas representações em telas elaboradas por Geracy Bianchini. Em ambas é possível conhecer aspectos da vida dos ribeirinhos. A artista retrata particularidades que, no passado, eram comuns de se observar no cotidiano do rio que também nomeia a capital (Fig. 20). Na atualidade, de todos os aspectos evidenciados na obra mencionada, do trecho médio do Cuiabá pouco se vê, sobretudo na área que corresponde a capital e sua conurbação, Várzea Grande.

Figura 20 – Arte elaborada por Bianchini (2000) que retrata um dia na vida dos homens e mulheres ribeirinhos no rio Cuiabá



Fonte: Bertoloto, 2006.

Na primeira representação, conforme Bertoloto (2006), “A composição valoriza as margens do rio. A artista exprime preocupação e respeito pelo rio que valoriza e estimula o saudosismo desse ambiente natural que se encontra em processo de degradação”. No contexto, a artista plástica ilustra uma manhã no cotidiano dos homens e mulheres do Cuiabá. Na tela, o destaque é dado para um peixe que se assemelha ao Pacú (*Piaractus mesopotamicus*). A mencionada iguaria é consumida principalmente pelos ribeirinhos. Com base nesse elemento, a sensação é de que o objetivo da autora é retratar um período de fartura, pois as canoas estão cheias.

Além disso, é possível observar que o momento apreendido é o retorno de uma pescaria, visto que as canoas estão atracadas na praia, ou sendo arrastadas até ela. Há também na tela uma figura feminina, sentada em uma rocha, a qual aparentemente se dedica a utilizar a água para higienizar algo.

Um elemento que merece ser destacado são os jacás, um tipo de cesto confeccionado com taquara. Ele é utilizado para guardar o pescado da semana. Esses

ficam nas margens do rio, com aproximadamente 15 centímetro de sua estrutura dentro d'água, o que mantém o peixe vivo por mais tempo. Era um meio rústico de conservação do alimento.

A gestão do jacá é feita de modo coletivo. Ela está fundamentada em um sentimento de confiança. Todos os membros de uma família podem acomodar e utilizar os peixes, os vizinhos, compadres e amigos próximos também.

Atualmente, a utilização dos jacás não é mais comum. Na passagem ao longo do trecho fluvial, observamos esse tipo de cesto somente em comunidades ribeirinhas no baixo rio Cuiabá, mais precisamente na região do Pantanal. Atribuímos a escassez desse modo tradicional de conservação do pescado, primeiramente, a modernização com acesso a bens como eletrodomésticos. E, em segundo lugar, devido à insegurança que teve origem no crescimento urbano, no qual o sentido de comunidade parece ser inexistente.

Outro fato importante é o processo de preparo do peixe que será consumido pelo ribeirinho e sua família, desde sua pesca, cortes e técnica de cocção (frito/cozido/assado). A figura 21 retrata uma mulher ribeirinha durante a preparação de seu alimento. Ao observarmos a posição da faca utilizada pela personagem, é possível presumir que ela está a retalhar um peixe, o Dourado, já comentado anteriormente.

A prática de retalhar o peixe pode ser descrita como um ato de abrir pequenas fissuras em sua pele, logo após a retirada das escamas. O objetivo dos talhos é fazer com que, ao ser temperado, os condimentos atinjam uma camada profunda da carne.

Figura 21 – Mulher ribeirinha prepara o principal gênero alimentício das comunidades



Fonte: Bertoloto, 2006.

Outrossim, a representação nos indica um caminho analítico no que se refere à relação dos ribeirinhos com o rio. Nela é possível apreender uma expressão da geograficidade que identifica esses homens e mulheres, pois, ao utilizar a praia como local de exercício das atividades necessárias a existência, a autora figura simbolicamente o rio como uma extensão da habitação da personagem.

Como vimos em Dardel (2001), e, por sua vez, fora representada nas obras de Bianchini in Bertoloto (2006), e no viver cotidiano dos ribeirinhos, a Geograficidade possui materialidade. Isso nos remete à ideia de existência de um território, pois ela se configura nos movimentos da vida, no cotidiano, nos diferentes usos dos espaços.

Sobre a relação entre a conduta material da Geograficidade e a conformação de um território, Holzer (2013, p. 20) afirma que é “experimentada essencialmente no e pelo corpo que, a partir de sua mobilidade, estrutura o mundo”. Ou seja, no contexto dos ribeirinhos, os itinerários do seu corpo em movimento, no cotidiano, na pesca, da produção da cerâmica e da rapadura, das festas são expressões da íntima relação dessas pessoas com a terra.

Como contribui o autor, essa materialidade, “a relação dialógica dos seres em movimento com lugares e caminhos que, como pausa, como convivência íntima, arrumam e delimitam os espaços” (2013, p. 20). Essa porção de terra demarcada é o território dos ribeirinhos, que na maioria das vezes é descontínuo, e não se define apenas pelo rio.

Para o autor Holzer (2013, 25), existem inúmeros mundos, e eles as pessoas usufruem ao ponto de torná-los lugar. Contudo, não se deve ignorar que esses mundos são demarcados, como ocorre com os territórios. Eles “se apresentam como a afirmação da identidade, do comum-pertencer de determinado grupo, ou mesmo de um indivíduo, a partir dos lugares”.

No caso dos ribeirinhos, em nossa concepção, o seu mundo, que é também território, corrobora com a afirmação da sua relação profunda com a terra, pois ela se estabelece pelos usos e saberes sobre ele. Esses são fragmentos do que se define como território vivido.

A categoria território surge na etologia como uma alternativa para o estabelecimento das espacialidades e fronteiras com base na conduta conflituosa de animais e organismos (HOLZER, 2003). Como argumenta o autor, esse contexto foi um dos fatores fundamentais para que o termo estivesse sempre associado ao controle e à defesa do espaço.

Foi nas Ciências Sociais que esse conceito adquiriu novo arcabouço teórico. Como, por exemplo, na Geografia, a princípio, o território era utilizado para formalizar a área de atuação do poder dos Estado-Nações. Discutia-se apenas o que dizia respeito às fronteiras que separavam uma nação das outras. Valorizava-se o sentido de patriotismo, pressupondo homogeneidade aos povos.

Como orienta Haesbaert (2010), é possível conjecturar que a Geografia possui pelo menos três abordagens para a categoria território, sendo elas: jurídico-político, culturalista e econômica. Das três, a política e a econômica são as mais difundidas, com o maior número de pesquisas na atualidade. A de orientação cultural é a de menor número de adeptos assumidos, o que não inviabilizou que elementos da citada natureza fossem gradativamente contemplados e ganhem relevância.

Na contemporaneidade, discute-se também a sua emergência em decorrência de outros modos de se relacionar com o espaço. Neste sentido, o território é, também, compreendido como “objeto de operações simbólicas e é nele que os sujeitos projetam o seu modo de vida” (ALMEIDA, 2008, p. 218).

Concordamos com Almeida (2008) sobre como o território assegura o modo de vida. Em se tratando de grupos culturais tradicionais, tal como os ribeirinhos, não é possível pensar um território apenas em seu sentido objetivo.

Na mesma perspectiva, Little (2002) contribui ao afirmar que, em um cenário no qual há dinâmicas de apropriação do espaço de diferentes grupos sociais, é conjectural que elementos como os hábitos, valores e costumes reverberem na constituição territorial.

Cada povo, ao seu modo de se relacionar com o ambiente, também configura territorialidade. Esses movimentos precisam ser explorados a fim de contribuir para analisar a sociedade de modo mais particular. Vejamos, a seguir, alguns aspectos da vida ribeirinha que são particulares, descontínuos e corroboram com a composição do seu território.

Durante o século XIX até meados do XX, os ribeirinhos eram aqueles pequenos agricultores livres, portadores de relativa autonomia, pois adquiriam pela pesca e no roçado boa parte do que consumiam. Entretanto, alguns deles também estavam ligados

por meio de vínculos trabalhistas às fazendas, às usinas e aos engenhos (BORGES, 2010).

Seu Olímpio Santana Xavier da Silva, 80 anos, ribeirinho de Santo Antônio do Leverger, percebe na pesca atual uma função diferente da que ocorria no passado. Ele descreve a atividade pesqueira da seguinte forma:

[...] as pessoas não pescavam para vender, pescava para comer. Se todo mundo fazia a mesma coisa, não tinha para quem vender. Quando alguém trabalhava com alguma coisa diferente era na usina.

O depoimento do parceiro é ilustrativo para o entendimento do período referente aos séculos XIX e XX, no qual a pesca e a agricultura eram basicamente direcionadas ao autoconsumo. Para esses homens e mulheres, a circulação de bens e capital era quase inexistente. Viviam-se das habilidades pessoais, do conhecimento dos movimentos da natureza. Cada família era responsável por sua existência, e assim predominou até a década de 1960.

Assim como se pode pensar, igualmente como fora identificado na fala do parceiro, e no trecho do texto de Borges (2010), a produção de cana nos séculos XVII e XVIII, tão expressiva no Nordeste e Sudeste brasileiro, também esteve presente na história de Mato Grosso. Inicialmente sob característica de engenhos, posteriormente na feição de usinas. Sobre esse contexto, Siqueira (2009, p. 15) afirma que, “Com a abertura da navegação pelo rio Paraguai, muitos proprietários de engenho resolveram, frente a facilidade de importação de máquinas modernas, transformar seu estabelecimento em usina”.

O “seu Santana”, como gosta de ser chamado, quando pensa em sua infância, nos anos 1937 até 1947, a imagem que retorna a sua mente é a de Itaici, uma usina localizada às margens do rio Cuiabá, em uma porção de terra que, hoje, pertence ao município Santo Antônio do Leverger.

Toda sua família estava ligada ao empreendimento por meio da relação de trabalho, assim como ele, “Seu Santana”, que nasceu e cresceu dentro do estabelecimento. O mesmo lembra-se que já aos quatro anos iniciou as primeiras atividades laborais, nesse contexto exercia pequenas atividades no fabrico do açúcar.

Nas suas reminiscências, a usina abrigava aproximadamente quatro mil pessoas. Na área de abrangência de Itaici, havia vários serviços e comércio de farmácia, de mercado, uma igreja e residências. Na percepção do parceiro, o empreendimento era o “coração da região”, ele ditava a dinâmica social e econômica de toda a localidade. Era o único meio de trabalho remunerado.

Borges (2009) afirma que a produção açucareira da região era tão expressiva que passou a atrair gente de outras localidades, tendo em vista a necessidade de mão de obra. Só nas margens do rio Cuiabá foram implementados seis estabelecimentos. Desse montante, três pertencem a família Paes de Barros⁶.

Sobre o regime de trabalho nesse tipo de estabelecimento, Nascimento Junior (2014) analisa que os homens e mulheres eram submetidos a condições análogas à escravidão. Além da intensa jornada de trabalho, que, conforme Siqueira (2009), era por volta de 15 horas nos períodos de colheita, as pessoas eram compelidas a adquirir os produtos de necessidade básica nos estabelecimentos dos proprietários das usinas, na circunvizinhança.

Na recordação do senhor Olímpio “não tinha diferença, criança trabalhava quase o mesmo tanto que o adulto”. Siqueira (2009) comenta que, legalmente, no país, não havia a permissão do trabalho infantil. Mas, conforme Nascimento Junior (2014), o exercício de poder dessa época era oriundo dos “coronéis”, os proprietários das usinas, bem como representantes políticos. Logo, as leis partiam deles.

No ano em que a usina fechou as portas, em 1957, a miséria passou a fazer parte da vida dos homens e mulheres que viviam em função de Itaici. O período pós-usinas foi marcado pela grande dificuldade de aquisição de bens de consumo e precárias condições de vida, comenta Borges (2009). Na intenção de fugir das adversidades, grande parte dessas pessoas se dirigiu para Cuiabá em busca de trabalho. Silva (2000) destaca que essa mudança ocorreu também em outras localidades da sub-bacia.

Autores como Torezan (1986), Da Silva; Silva (1995) e Silva (2000) lembram-nos que, sem alternativas econômicas, os ribeirinhos voltaram-se para a pesca comercial

⁶Plataforma Digital de Levantamento das “Famílias Pioneiras – Cuiabá 300 Anos”, coordenado pelo Núcleo de Ações Voluntárias (Nav), por meio da Comissão Estadual Cuiabá 300 anos.

e passaram a desenvolver a produção de farinha, rapadura, artesanatos, tecelagem, bem como a agricultura.

Como descrito pelos os ribeirinhos, essas atividades ocorriam concomitantes aos trabalhos nas usinas. No entanto, passaram a ser praticadas por um maior número de sujeitos nos anos que seguiram.

Diante do fechamento de Itaici, a opção do senhor Olímpio foi partir com os cinco filhos para Cuiabá. Na capital, a princípio, exerceu o ofício de pescador, atividade que já exercia. Para ele, manter a família apenas com a pesca seria inviável. Ele avaliou a situação e compreendeu que a mudança de Santo Antônio do Leverger para a capital proporcionaria novas oportunidades para si e o seus meninos. Em sua concepção poderia fornecer formação escolar para eles.

A experiência do Sr. Olímpio vai ao encontro da fala de Silva (1995), que pressupõe a finalização das atividades da usina como o início do delineamento de uma nova prática pesqueira. Até então, a pesca era destinada ao autoconsumo, após o período da produção de açúcar e álcool, a pesca torna-se especializada, passa a deter traços mais sofisticados, adquirindo o *status* de profissional. Como veremos mais à frente, o mesmo ocorre com o fabrico artesanal da rapadura e com a cerâmica.

No final da década de 1960 e início da década de 1970, a pesca tornou-se a mais importante fonte de renda dos ribeirinhos. No mesmo período, o governo de Mato Grosso percebeu na mencionada atividade uma oportunidade de desenvolvimento para o estado. Na proposta de modernização estavam os ribeirinhos que, até então, eram compreendidos como sujeitos atrasados e despreparados (BORGES, 2009).

Como constata Silva (2009), a administração do Governo de Mato Grosso previa incentivos a quem quisesse implementar uma indústria de peixes em conserva. O estado de Mato Grosso se tornará, neste período, um importante mercado de pescado de água doce.

Para o Seu Olímpio, “*era período de muito peixe nos rios da bacia do Cuiabá*”, como pode ser observado na Figura 22, a qual documenta a região do porto, na capital do estado. No referido registro, é possível aferir o momento em que pescadores, homens, adultos e crianças, estão retirando da rede de pesca espécies de peixes, como

pintado e dourado, em tamanho não convencional para os dias de hoje, e os depositando nas áreas de praia do rio Cuiabá.

Figura 22 – Pescaria no rio Cuiabá, década de 1970, Região do Porto – Capital de Mato Grosso



Fonte: Arquivo Público do Estado de Mato Grosso, 1970.

No registro, fotográfico é possível observar, ainda, mudanças pontuais no rio Cuiabá. São elas, a existência de mata ciliar, a profundidade e o quão estreito era o seu leito. Vale destacar que com a extração de areia pelas dragas o afluente da Bacia do Paraguai já não possui as características mencionadas. Como veremos mais à frente, esses espaços, chamados de praia, no passado eram utilizados para o uso comum em roças e locais de banho.

O Sr. Olímpio informante relata que os ribeirinhos eram convidados a passar cerca de 15 dias viajando de barco, pescando para grupos interessados nas espécies de peixe. Pescava-se com tarrafa, um utensílio comum que, a partir década de 1990, foi proibido pela antiga Fundação Estadual do Meio Ambiente – FEMA, em decorrência da pesca predatória e diminuição de peixes.

O entrevistado compartilha que com o dinheiro que obteve com o pescado conseguiu adquirir um pequeno terreno em Cuiabá, onde inaugurou uma oficina para reparos em automóveis. Parte do conhecimento que exercitou como mecânico foi constituído no tempo em que esteve na Usina Itaici. Também foi ajudante de mecânico em um estabelecimento, assim que chegou à cidade. Esse recorda que a capital era pequena, as residências eram de aparência rústica, de alvenaria e reboco, com piso de cimento queimado. As casas não possuíam portão, as ruas não eram asfaltadas e carro era um privilégio dos bem afortunados, na década de 1970 e 1980.

A pesca ainda é considerada uma das atividades econômica mais expressivas para os ribeirinhos do rio Cuiabá. Ela ocorre todos os dias. No cotidiano, a partir das 4 horas, aqueles pescadores que deixaram armadilhas na noite anterior começam a descer o rio para aferir se alguma espécie foi capturada.

Após conferir as armadilhas, é iniciada a pesca com a vara. Caso haja uma quantidade significativa de peixes, a notícia espalha-se e outros pescadores começam a descer para as margens do Cuiabá. Geralmente a atividade é exercida dentro de uma canoa que fica ancorada por meio de uma poita⁷.

A distância percorrida na atividade varia de acordo com o objetivo. Como já mencionado, eles podem ser contratados para apoio aos turistas e para pescar em outros municípios da bacia do Rio Cuiabá. Todavia, a rotina da comunidade, e o principal meio de locomoção, a canoa, permite que eles se desloquem à distância de até dois quilômetros.

Santos (2014) debate que a espacialidade tem uma padronização única de tempo, sendo a pesca o basilar do deslocamento e necessidade. Desse modo, ela pode ser caracterizada em modalidades peculiares: de tempos longos, quando as pescarias duram meses e possuem como objetivo a comercialização. Nessa modalidade, os pescadores se dirigem até a fronteira com Mato Grosso do Sul, em barcos alugados pelas empresas da rede de restaurantes; e de tempos curtos, quando ela acontece diariamente, com o objetivo de suprir as necessidades diárias de alimentação, comércio local ou para os eventos festivos. Os pescadores nesta categoria se dirigem, no mais distante para eles, nas proximidades das Baías de Chacororé e Sinhá Mariana.

⁷ Espécie de ancora improvisada com corda e material pesado de aço/ferro.

O que define a espacialidade da atividade pesqueira, tanto as de tempos longos como as de tempos curtos, são os saberes tradicionais. Para Almeida (2006, p. 11), “[...] O chamado ‘tradicional’[...] além de ser do tempo presente, o ‘tradicional’ é, portanto, social e politicamente construído”. Os saberes são transmitidos e herdados. O citado conhecimento é adquirido com a experiência, constituída na vivência do cotidiano, na relação do homem com o ambiente natural.

Citamos como exemplo a pesca. O tipo de isca e a técnica utilizadas para a captura dos peixes varia de acordo com a espécie (Quadro 5). Para aqueles denominados pelos ribeirinhos como sendo “peixes de couro”, são utilizadas as iscas vivas. Já os peixes com escama são mais afeiçoados a milho, soja curtida, frutinhas e a massa⁸.

Quadro 5 – Diferenciação do tipo de isca e utensílios usados no processo de pesca de diferentes espécies de peixes

	Espécies	Utensílio utilizado para a pesca	Tipo de isca	Melhor período para captura
Peixe de escama	Curimatá	Rede	Caranguejo, minhoca,	Meses de cheia
	Piau	Vara e linhada	Massa de fubá	Meses de vazante
	Piava	Vara e linhada	Massa de fubá	Meses de cheia
	Piraputanga	Vara e linhada	Massa de fubá, caranguejo	Meses de cheia
	Pacúpeva	Vara e linhada	Massa de fubá	Meses de Vazante
Peixe de couro	Pintado	Boia (armadilha)	Muçum, tuviras, lambaris, piaus, curimatás ou minhocuçu.	Meses de cheia
	Bagre	Vara, ninhada	Minhoca, caranguejo	Meses de cheia

Fonte: Pesquisa de campo, 2016. **Organização:** Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

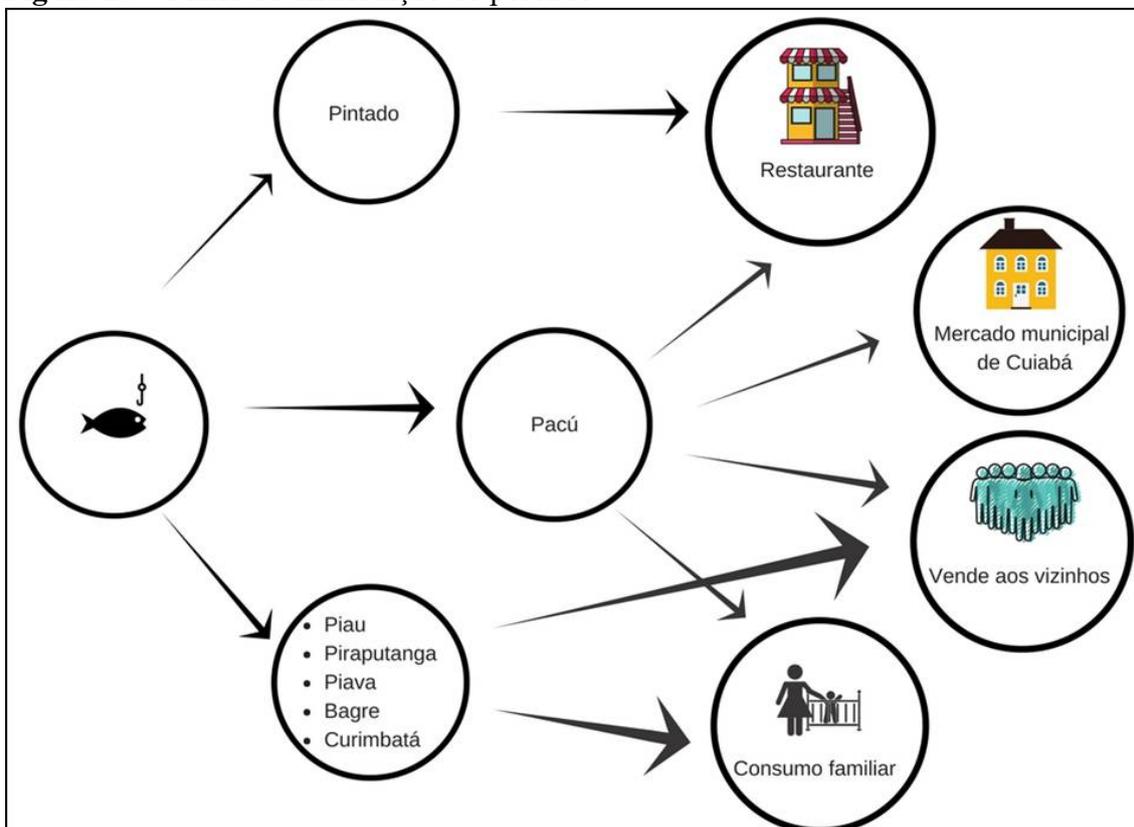
O período do ano também influencia na disponibilidade das espécies. O pintado, peixe mais procurado para a comercialização, e o de maior valor econômico, é identificado com mais predominância nos meses em que o rio Cuiabá está cheio.

Na figura 23, retratamos o percurso de tudo o que é pescado em Bonsucesso e São Gonçalo Beira Rio, e as diferença no destino entre as espécies de peixe. As

⁸ Mistura de farinha de trigo, fubá e colorante derivado de pacotes de sucos artificiais.

consumidas pelos ribeirinhos possuem o menor valor comercial, como: piau, piraputanga, bagre, piava e curimatá. Esses são comercializados para os vizinhos, em cambada, que é um modo de nomear peixes da mesma espécie amarrados e pendurados juntos por um fio.

Figura 23 – Fluxo de distribuição do pescado



Fonte: SANTOS, Ingrid Regina da Silva, 2017.

Na representação é possível interpretar ainda que o pintado é direcionado, exclusivamente, para os restaurantes, isso devido ao fato de ele ser a espécie mais procurada nos restaurantes. Como veremos no capítulo quatro, com mais detalhes, a sua preferência ocorre principalmente por ser comercializado como filé, logo, livre de espinhas. O quilo do citado pescado é valorado entre R\$ 15,00 e R\$ 30,00.

É evidente que os ribeirinhos possam vir a consumir o pintado. No entanto, como afirma a Sra. Divina Ferreira da Silva, pescadora aposentada, moradora de Bonsucesso:

[...] logo que ficam sabendo que alguém pegou pintado já aparece comprador. Na barranca do rio mesmo. Esse tipo de peixe nem chega em casa.

Há outras versões para que a carne da citada espécie não seja tão bem quista pelos ribeirinhos. Conforme relatos, muito antes dos restaurantes, o pintado já não era atrativo para os ribeirinhos. Como ele é um peixe de porte grande, não havia, no passado, alternativas para o seu armazenamento, sendo assim, não era comum nos pratos dos pescadores. A outra perspectiva é por ser considerado um peixe de couro, menos apreciado que os demais.

O pacu é a espécie mais popular e consumida. A sua carne é apreciada tanto pelos ribeirinhos quanto pelos restaurantes. Para o primeiro grupo, a opção inicial é a comercialização, entretanto, em eventos familiares ele representa uma iguaria de requinte, celebração. A venda é feita por unidade, geralmente o quilo custa R\$7,00.

No tocante a pesca, é interessante problematizar que nem todos os ribeirinhos permanecem em seu exercício. Como afirma a senhora Divina Ferreira da Silva, moradora de Bonsucesso, que iniciou na atividade aos 15 anos:

Está cada dia mais difícil viver com o dinheiro da pesca. Quem pesca, também faz outras coisas. Bico nos restaurantes, nas chácaras, de diarista. Tem dia que o pessoal fica o dia todo no rio e não pega nada. Eu também já desci para pescar e não peguei nada.

Além da pesca, como meio de obtenção de renda há agricultura, artesanato, comércio de pequenas mercadorias em estabelecimentos, como mercearias e restaurantes, aposentadoria como trabalhador rural, funcionário público e pescador profissional.

Também foi possível observar comportamento receoso por parte daqueles que identificaram-se como ribeirinhos portadores de carteira de pesca. Nas conversas, esses se esquivavam, com receio de confirmar que ela não é a única alternativa econômica. Em nossa compreensão, essa conduta está relacionada ao fato de não ser permitido ao pescador tradicional outro exercício laboral.

A agricultura ocorre tanto com o objetivo de autoconsumo quanto para a comercialização. O roçado, a horta e a criação de pequenos animais são os principais expoentes da atividade que ocupam espaço e dimensões distintas. A primeira é feita geralmente nas praias que se formam, em espaço de até seis metros quadrados. A segunda, em até dois metros quadrados, geralmente nos quintais.

Sobre o roçado, um dos modelos de exercício da agricultura existente para os ribeirinhos, Almeida (2016, p. 5) afirma que em comunidades rurais ele é “onde se planta maior quantidade visando a uma produção equivalente ou superior ao cultivado, para fins às vezes comerciais ou de troca”.

O roçado nas margens dos rios é uma atividade vista como tradicional em comunidades ribeirinhas (TOREZAM, 1986). Ele foi observado tanto em São Gonçalo Beira Rio quanto em Bonsucesso. As espécies plantadas na primeira comunidade são a abóbora e a mandioca. Na segunda, predomina a cana-de-açúcar que têm como objetivo o preparo da rapadura/melaço (Fig. 24).

Figura 24 – Mosaico das áreas de roçados nas comunidades São Gonçalo Beira Rio e Bonsucesso



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2016. **A** – Hortaliças e variedade medicinais; **B** – Batata doce; **C**- Cana-de-açúcar e gado para mover engenho e **D**- Bananal.

Conforme Torezam (1986), esse tipo de lavoura, até o século XVI, era a principal paisagem do rio Cuiabá. Essa prática é considerada secular, pois teve seu início no período colonial. Conforme a autora, a criação dos roçados foi uma imposição

legal, visando garantir a subsistência da população que adentrou a localidade em busca do ouro. Dentre os principais gêneros alimentícios estavam o feijão, milho e arroz.

No tocante à produção dos roçados em comunidades ribeirinhas do rio Cuiabá, Januário (1997) afirma que, até 1970, maior parte das frutas, legumes e verduras consumidas pela população da capital era oriunda dessas localidades. Todo o processo de escoamento e comercialização era feito por meio do rio, nos portos.

Um espaço importante para ambas as comunidades é o quintal. Este é toda porção de terra que fica no entorno das residências às margens dos rios, neles são desenvolvidas atividades laborais e de socialização.

Sobre a relevância desse espaço para as comunidades rurais, Almeida (2016) elabora uma importante reflexão em seu artigo “Comunidades tradicionais quilombolas do nordeste de Goiás: quintais como expressões territoriais”. Embora a experiência da autora seja com uma comunidade quilombola, essa proporciona ao leitor o entendimento do micro localidade produtiva como interesse geográfico.

Compreender o quintal sob uma dimensão geográfica nos possibilitou analisar espaços importantes para a produção e reprodução cultural dos sujeitos da pesquisa. No decurso do levantamento de bibliográficas e dos dados no campo foi possível aferir o quanto o quintal, tanto em São Gonçalo Beira Rio quanto em Bonsucesso, possui várias funções. Ele é utilizado para o cultivo, desenvolvimento das atividades domésticas, criação de pequenos animais, estacionamento para restaurantes, lazer, socialização e local de trabalho na confecção de peças de cerâmica.

O cultivo é direcionado para o consumo familiar, gêneros como ervas medicinais, hortaliças, legumes, frutas e poucas verduras. Mandioca, abóbora, milho, couve, cana-de-açúcar, banana, acerola, manga, jaboticaba, limão, caju, mamão, laranja representam a base alimentar disponível em grande parte das residências investigadas. Alguns itens ainda são adquiridos nos mercados, como tomate, cebola biscoitos, refrigerantes e café.

Ainda que tenhamos observado em São Gonçalo a existência de cultivos de gêneros alimentícios, a prática ainda é muito inferior ao caso de Bonsucesso. De modo geral, foram visitados 10 quintais na primeira comunidade, desses apenas três são

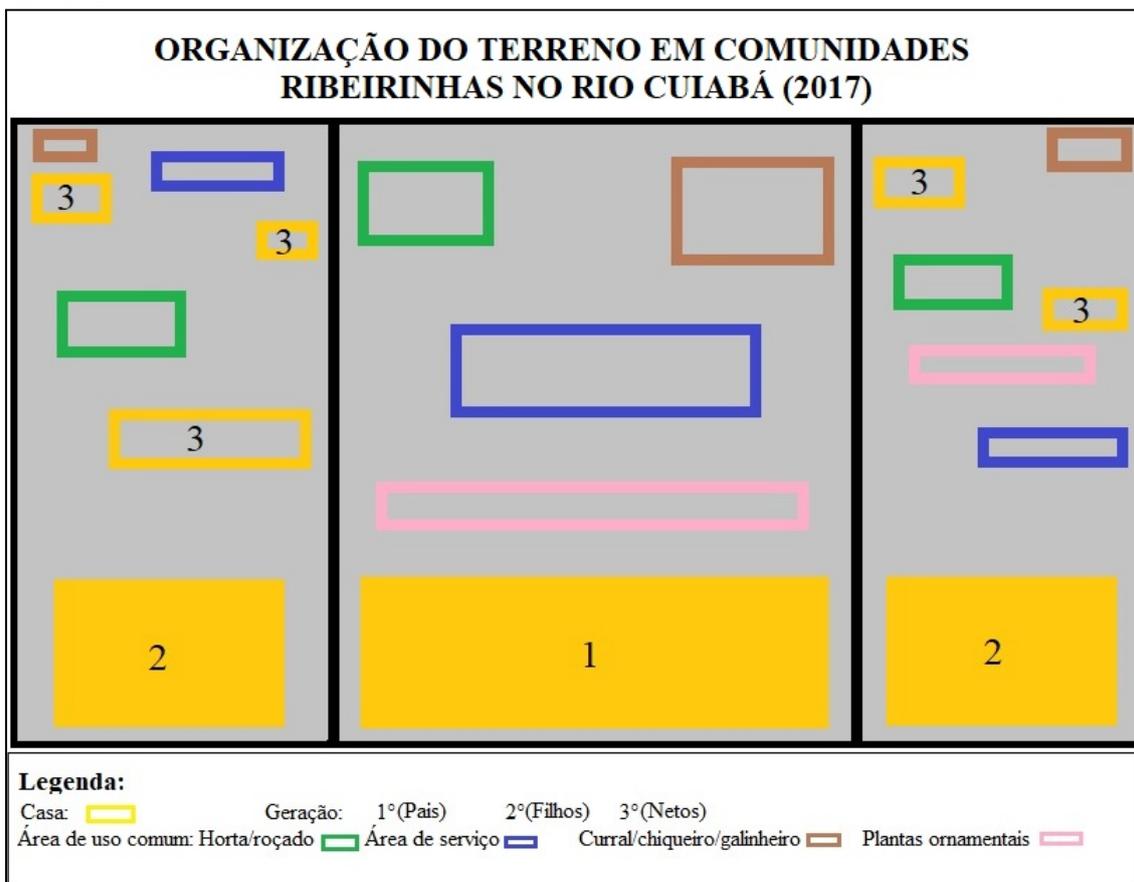
cultivados para alimentação de primeira ordem. No segundo, de dez oito são para esse fim.

Em Bonsucesso, há uma variedade de uso mais expressiva. Grande parte dos alimentos são cultivados juntos, só aquelas culturas consideradas mais frágeis, como as hortaliças, são cercadas para ficarem protegidas dos animais. Há também flores ornamentais, como orquídeas, samambaias e marias-sem-vergonha dispostas no solo ou em vasos.

O quintal é também a área de uso comum da família, isso tendo em vista que o mesmo terreno, por vezes, abriga a residência dos filhos e dos netos. Esse tipo de partilha é comum nessas localidades. Conforme Costa Junior (1993), na década de 1990 esse fenômeno já ocorria.

Além disso, o quintal é área destinada para as atividades domésticas, que não são mais desenvolvidas na margem do rio, no caso das comunidades ribeirinhas que estão localizadas no médio rio Cuiabá (Fig. 25). Já aquelas na região baixa, no Pantanal, ainda utilizam o rio para a higienização das roupas, utensílios domésticos alimentos no período de cheia.

Figura 25 – Croqui do modelo esquemático da organização dos quintais ribeirinhos do Rio Cuiabá



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

Em São Gonçalo Beira Rio, o quintal é o lugar das ceramistas. É o local onde as artesãs se encontram para amassar, modelar e queimar as peças confeccionadas, as quais, posteriormente, são comercializadas, como discutiremos no decorrer desta tese. Nele, elas conversam sobre o cotidiano da comunidade e particularidades da família. Aquelas que praticam as atividades juntas possuem, sobretudo, um forte vínculo de solidariedade, pois o que falta a uma é subsidiado pela outra. Os maridos também acabam por estabelecer vínculos, tendo em vista que alguns colaboram com o processo.

As galinhas e os porcos são considerados uma reserva de capital. Quando há a necessidade, ou surge alguém interessado, esses animais são comercializados, e não é uma prática rotineira, e nem possui um comprador específico. Identificamos ainda a presença de bois, estes utilizados em Bonsucesso para transporte.

Sobre o artesanato, Lemos (2011) garante que, no Brasil, esse se dá geralmente em grupos de cultura tradicional, em uma conjuntura econômica desafortunada, como forma de aproveitamento dos materiais disponíveis. Em comunidades ribeirinhas, as

atividades artesanais configuram-se como uma prática importante na reprodução do seu modo de vida.

Outra dimensão do artesanato, e que não deve ser dispensada, é este constituir um auxiliar na obtenção de renda extra para homens e mulheres ribeirinhos. Nos últimos anos, essa atividade tem sido considerada muito importante para o desenvolvimento local, ao ponto de ser foco de políticas públicas.

Em 2016 e 2017, nos municípios de Barão de Melgaço, Cuiabá, Várzea Grande, Nobres, Rosário Oeste e Nossa Senhora do Livramento, identificamos algumas práticas artesanais em comunidades ribeirinhas. São elas: a elaboração de utensílios de pesca (redes, barcos e remos, lança); a tecelagem (redes, capas de almofada); a cerâmica (moringas, travessas e panelas de barro); instrumentos musicais (viola de cocho, ganzá, mocho) e os doces (rapadura, furrundu, caju).

Sobre as atividades artesanais, Monteiro (1987), Silva (1995), Silva (2010) e Borges (2010) afirmam que elas são resultantes dos saberes acumulados, transmitidos por visualização entre os membros do grupo. As principais referências estão nas etnias indígenas que existem/existiram nessa região. Conforme Siqueira (1997), são elas: Bororo, Guaikuru, Guatós, Terenas, Kaiowás, Umotinas, Parecis, Kinikinaos, Paiaguás e Guanús.

Como vimos em Da Silva (1995), os citados grupos foram essenciais na formação sociocultural e espacial dos ribeirinhos. Os elementos dessa miscigenação permanecem hoje na alimentação, na toponímia e na dança, bem como nas práticas manuais, que são, na atualidade, um importante potencial de desenvolvimento local (Fig. 26).

Figura 26 – Tear manual das rendeiras de Limpo Grande – Várzea Grande/MT



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

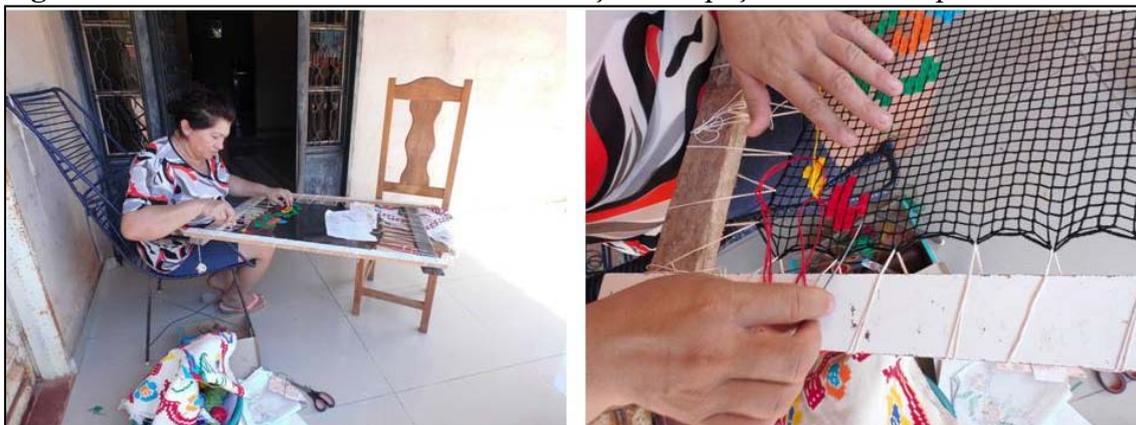
Tavares (2011) cita que o determinado artesanato é originalmente da etnia Guanus e era elaborado a partir das fibras rústicas de algodão, cipó ou liana existentes nas aldeias e em suas imediações. Já Monteiro (1987) destaca que a coloração dos fios ocorria por meio de pigmentos naturais. O tear era constituído de madeira de aroeira ou ipê.

Em Várzea Grande, como afirma Monteiro (1987), até 1867, o ofício esteve relacionado à existência da escravidão. As mulheres negras, escravizadas, utilizavam o processo para confeccionar os tecidos do cotidiano, esses originavam as roupas e redes. Após essa época, com o implemento populacional, a tecelagem passou a ser uma prática rotineira. Cada residência possuía um tear para o abastecimento familiar.

Só no século seguinte é que a tecelagem passa a ser considerada uma atividade econômica. Neste momento, redes são confeccionadas e comercializadas para a população economicamente mais avantajada na capital do estado, Cuiabá. Nos dizeres do mesmo autor começam a empregar fios de seda, meadas francesas e elásticos.

Na época atual, as peças são confeccionadas seguindo referências tradicionais, e também algumas inovações (Fig. 27). No registro que foi captado aproximadamente às 9 h, é possível observar o momento em que a artesã se dedica ao seu ofício. Ela borda a capa de almofada que fora encomendada e terá como base a linha de cor preta, enquanto os demais pontos são nas cores azul, laranja, verde, amarelo e vermelho.

Figura 27 – Tecelã em ofício na confecção de peça decorativa para almofadas



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

No registro, ainda observamos que os fios utilizados são de algodão não artesanal, no entanto, esses também podem ser de qualquer outro tipo, até mesmo sintético. O suporte no qual as tramas são organizadas é confeccionado com ripas de madeira, que não precisa ser específica, a disponibilidade do material é o que caracteriza a prioridade de escolha.

Os grafismos geralmente fazem alusão aos elementos naturais da região, tais como onças, araras, tucanos peixes e flores. Primeiro, o desenho é feito em um papel quadriculado, sendo esse próprio para bordado (Fig. 28). As artesãs elaboram redes, forro de mesa, capas para almofada, xales e echarpes (Fig. 29).

Figura 28 – Sistema de gabarito em papel quadriculado dos desenhos tecidos em renda.



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

Figura 27 – Visualização da peça de caminho de mesa e sua artesã, na residência da mesma



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

Conforme nos foi confidenciado, o lucro oriundo das vendas das peças não é satisfatório. O material utilizado varia conforme a peça. Gasta-se aproximadamente mil reais com a compra de linhas para se confeccionar uma rede de dormir. Estas devem ser resistentes à perda de coloração, pois não podem manchar e nem desbotar após o uso. Para a sua confecção, é necessário mais de uma pessoa no ofício, e é possível que demore meses para que um trabalho seja finalizado, tudo dependerá da agilidade e disposição da tecelã.

A respeito dos preços, um xale custa aproximadamente R\$ 200,00, e a almofada R\$ 120,00, a rede entre R\$ 1.700,00 e R\$ 2.000,00. A comercialização do artesanato, via de regra, é feita na residência das artesãs, mas pode ocorrer de as peças serem levadas para exposição ou até mesmo para a Casa dos Artesões, em Cuiabá.

Giva, moradora de Limpo Grande, que se dedica à atividade desde os 12 anos, e hoje possui 47, afirma que são poucas as pessoas que ainda exercem a tecelagem. Mesmo que o processo seja facilitado, tendo em vista a dificuldade empregada para a confecção na época de sua avó e sua mãe, os jovens hoje não apresentam interesse pela arte.

O modo de fazer da rede cuiabana faz parte do patrimônio imaterial do Estado. Ele não foi tombado, mas está catalogado em um inventário de saberes, lugares, celebrações e formas de expressões produzido em uma parceria do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN e Universidade Federal de Mato Grosso - UFMT.

Além disso, é importante esclarecer que a Rede Cuiabana é confeccionada em Várzea Grande, no distrito de Limpo Grande e em Bonsucesso. Como esclarece Monteiro (1987), essa confusão de nomenclatura ocorre devido ao fato de o município ter sido parte da capital de Mato Grosso até o ano de 1948.

O ofício da tecelagem não se restringe apenas à comunidade Limpo Grande. Em Bonsucesso, a senhora denominada de Filomena, muito conhecida como tecelã profissional, na atividade há 75 anos, recorda-se que aprendeu o a tecer aos 12 anos, por intermédio de uma tia.

Conforme a mesma, não é possível afirmar que a atividade restringe-se apenas a uma das comunidades, pois, no passado, essa arte era uma das principais fontes de renda de muitas famílias da região, e existiam outras pessoas com a habilidade na comunidade. Como ela também descreve, “Era um meio de contribuição da mulher para a casa”.

A tecelagem foi o ofício dessa senhora por muitos anos. No entanto, ela não possui muitos registros de sua arte. Como forma de documentação, possui apenas a “fama local”, “as memórias” e uma fotografia da década de 1990, na qual estão os seus netos sentados em um tapete decorado com a imagem de um pacu (Fig. 30).

Figura 30 – Tapete confeccionado por Dona Filomena, na década de 1990, em Bonsucesso



Fonte: Arquivo pessoal de Filomena.

Dona Filomena foi uma das incentivadoras da atividade. Assim como ocorreu em Limpo Grande, tentou transmitir os ensinamentos para outras pessoas da comunidade, incluindo as filhas, porém, nenhuma delas seguiu com a prática de artesã. Na atualidade, ela é a única com o domínio da tecelagem, mas já não a executa devido a um problema na coluna.

Uma outra dimensão do vivido para os ribeirinhos são as celebrações. Conforme Di Méo (2012), as festas estão presentes no espaço e tempo de todo grupo humano existente. Com os ribeirinhos não seria diferente. Há pelo menos uma festa em cada comunidade ribeira do rio Cuiabá.

Conforme o mesmo autor, a festa funciona como um fenômeno social que se vale de valores culturais profundos. Contudo, como observado no contexto dos sujeitos ribeirinhos, constatamos que a maioria delas foi passada como herança pelos antepassados. As celebrações ocorrem anualmente como forma de manifestação e reafirmação desses valores.

Com base em Cascudo (1971), as festas brasileiras podem ser classificadas em religiosas e populares. As de origem religiosas estão relacionadas ao calendário de atividades do cristianismo, como, por exemplo, o Natal, a Semana Santa. Aquelas denominadas de populares podem ou não estar relacionadas ao catolicismo, entretanto, não seguem uma ordem específica.

No que concerne às festividades nas comunidades, objetos da presente tese de doutorado, identificamos sete celebrações (Quadro 6), sendo todas elas de caráter popular. Algumas têm como objetivo a profissão da fé, outras a atração de visitantes. Foram criadas com o objetivo de atrair turistas e impulsionar o projeto denominado de “Rota do peixe”.

Quadro 6 – Calendário de festas em São Gonçalo Beira Rio e Bonsucesso.

São Gonçalo Beira Rio		
Festa	Mês de ocorrência	Tipologia
São Gonçalo Beira rio	Janeiro	Popular
Festa de São Pedro – Pescadores	Julho	Popular
Festa das ceramistas	Novembro	Popular
Festa da rota do Peixe – Celebração do aniversário de Cuiabá	Abril	Popular
Bonsucesso		
Festa	Mês de ocorrência	Tipologia
São Pedro – Pescadores	Junho	Popular
Espirito Santo	50 dias após a pascoa	Popular
São Benedito	Junho	Popular

FONTE: SANTOS, Ingrid Regina da Silva, 2017.

Como contribui Da Matta (1993), os eventos são considerados algo extraordinário porque se opõem à previsibilidade da vida. Para Almeida (2013, p. 3), esse caráter extraordinário da festa ocorre porque ela “rompe com o cotidiano ao criar um espaço-tempo governado provisoriamente pela ficção, pelas reviravoltas ou inversões das situações, dos papéis e das posições seja pelo absurdo, seja pela alegria”.

Em São Gonçalo Beira Rio, a celebração mais antiga é a de devoção ao Santo Padroeiro da comunidade, São Gonçalo do Amarante. Como retrata Cascudo (1971), a existência da festa em devoção ao protetor dos violeiros, no Brasil, remonta ao século XVIII, época em que era bastante popular.

A festividade ocorre no mês de janeiro, geralmente no dia 10, data de morte da santidade. No entanto, ela pode ser alterada para que ocorra no final de semana. Sobre a adaptação da culminância da festa, entendemos que está relacionado ao Mota e Almeida

(2012) descrevem sobre as folias no estado de Goiás. Para as autoras, no momento em que uma festa muda do campo para a cidade ela encontra uma realidade diferenciada, principalmente no que tange ao calendário empregatício. Logo, ela precisa ser metamorfoseada.

No contexto de São Gonçalo Beira Rio, no momento em que a comunidade passa a estar mais integrada a capital, as suas práticas precisaram ser ressignificadas. Nas festas, a adaptação visa basicamente fazer com que mais pessoas tenham condições de frequentá-la. Nesse conjunto, estão os moradores que precisaram sair da comunidade e estão morando em outras localidades, os filhos dos residentes e os visitantes.

Em ambas as festas, os agradecimentos e as juras de fidelidade às santidades são expressas em gêneros como reza, dança, decoração e culinária. Geralmente o preparo dessas ocorre conforme descreve Ana Lucia:

A preparação das festas leva um ano. A gente decide o festeiro, depois vai arrecadando o dinheiro e os ingredientes para a comida. Durante a preparação dela é quando todo mundo se encontra. As pessoas que não moram mais aqui. (Proprietária de restaurante, São Gonçalo Beira Rio, 2017).

A festa geralmente tem duração de três dias. Ela começa na sexta-feira e vai até o domingo. Na ocasião, os moradores e visitantes participam de diversas formas de homenagem ao homem sacro. No primeiro dia de celebração, o ritual é a procissão, que sai de um local da comunidade até a igreja, onde um mastro com a imagem do santo é erguido, posteriormente ocorre a apresentação de danças, geralmente Cururu e Siriri, a de São Gonçalo. Finaliza-se com entrega da sopa.

No início da festa não eram oferecidos alimentos. A sopa era feita com doações, pois as pessoas eram muito pobres. Na atualidade, uma parte dos ingredientes é doada, outra parte é comprada com o dinheiro dos festeiros. São servidas aproximadamente umas 500 porções de sopa.

No segundo dia tem a reza, o *Tchácô bolo*⁹ e a carne assada. Uma mesa grande é preparada com diferentes iguarias, dentre elas: o bolo de arroz, de queijo, francisquito e biscoitos. Para beber, são disponibilizados café, chá de capim cidreira, mate e leite.

No passado, a refeição ficava à disposição dos que prestigiavam a festa, as pessoas se dirigiam até a mesa e se serviam do gênero e quantidade desejada. Na contemporaneidade, os festeiros optaram por confeccionar *kits*. Isto é, organizar os biscoitos e bolos em saquinhos. O procedimento foi necessário em decorrência da conduta dos participantes, que acabavam por desperdiçar as iguarias ofertadas. E também favoreceu a comercialização. O café, chá e leite continuam à disposição.

No domingo, terceiro dia de festividade, também ocorre o “boi no role”. Paga-se R\$ 12,00 por um prato de carne bovina assada e pelos acompanhamentos – macarrão e salada de tomate com cebola e salsa. Na ocasião, é possível desfrutar de shows com bandas de lambadão, gênero musical regional.

Em Bonsucesso, a festa de maior expressão é a direcionada ao Divino Espírito Santo. De acordo com Silvia e Barroso (2015), esse tipo de celebração foi introduzido pelos portugueses no Brasil ainda no período colonial, e acabou incorporado por distintas localidades dentro do território nacional. De modo específico, essa festividade ocorre, em geral, 50 dias após a Páscoa.

Como em São Gonçalo Beira Rio, em Bonsucesso a festividade direcionada a devoção possui a duração de três dias. No entanto, diferente da primeira comunidade, a data da segunda não é alterada para atender as demandas dos que estão fora. Ela sempre obedecerá ao calendário religioso cristão.

A organização da festa é resguardada, todos os anos, por uma irmandade¹⁰, a qual é composta por moradores de Bonsucesso. Eles encontram-se durante alguns dias do ano com o objetivo de dialogar sobre as designações necessárias para que a prática cultural ocorra.

2.3. Os desafios e a re-existência: em direção aos restaurantes

⁹ Café da manhã cuiabano será abordado no próximo capítulo.

¹⁰As irmandades “São a designação mais comum das Confrarias e Fraternidades, associações de fiéis que, constituídas como corpo orgânico, se destinam ao exercício de obras de piedade, caridade e promoção do culto religioso público” (PINTO, 2014, p. 598). Elas existem no Brasil desde o período colonial. Ela é composta, geralmente por mulheres, homens e crianças de uma mesma família, ou de pessoas aleatórias com o interesse em comum a afirmação da fé no catolicismo (TAVARES, 2007).

No que concerne ao espaço que faz a composição do território nacional, existe uma variedade de grupos sociais que nele se assentam. Alguns desses são denominados de Povos, Comunidade ou Populações Tradicionais¹¹. Eles são diferenciados por possuírem com a natureza e o território uma experiência mais profunda (DIEGUES, 2001; LITTLES, 2002). Isto é, por o utilizarem como sua morada, meio de vida e de significação do mundo.

Almeida (2008) afirma que $\frac{1}{4}$ do território nacional é ocupado por esse tipo de agrupamento, e cada um deles possui necessidades específicas. Ainda que o Estado tenha se esforçado em garantir a existência desses sujeitos, por meio do Decreto 6.040, de 7 de fevereiro de 2007, o documento não condiz com o padrão de desenvolvimento escolhido para o país, isso devido a sua peculiaridade que credita “a mesma categoria econômica para todo e qualquer povo” (ALMEIDA, 2008, p. 18).

Grande parte desses grupos, mesmo sendo a autonomia uma característica do seu modo de vida (geralmente eles vivem/viviam por meio de trocas, pesca, coleta, caça, confecção de artesanatos), atualmente já está inserida no que compreendemos como sistema capitalista, fator esse que tem ocasionado incompatibilidade em termos de valores sociais, culturais e econômicos.

Como descreve Castellucci Junior e Blume (2016), esse descompasso é originário nos excessos de uma política desenvolvimentista que desconsidera a diferença entre o tempo da natureza e o da economia. As consequências dessas incongruências são sentidas quando “ocorrem a expropriação territorial, a perda de identidade”.

Mesmo sob aporte de instrumentos jurídicos-formal direcionados ao resguardo cultural, econômico e social, o choque entre locais e o “desenvolvimento” proposto pelo Estado é inevitável. Vejamos o exemplo de Belo Monte, na Bacia do Rio Xingu, no estado do Pará, conforme descrito por Rosa (2016). Comunidades inteiras foram desterritorializadas com o objetivo de suprir as demandas energéticas do país,

¹¹De acordo com o Decreto 6.040, de 7 de fevereiro de 2007, são considerados Povos e Comunidades Tradicionais “os grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição” (BRASIL, 2007, p. 1).

igualmente ao mercado internacional de ferro, bauxita e alumínio (FLEURY, 2013; RAMOS, 2015; ROSA, 2016).

Ou ainda, no caso do agronegócio, que, de acordo com Porto-Gonçalves (2007), se outrora foi agricultura, hoje é o complexo técnico-científico-empresarial mais poderoso do país. Que como consequência, espolia comunidades locais ameaça a diversidade cultural e gera injustiça social.

Sobre o contexto de espoliação e degradação ao qual comunidades tradicionais são submetidas, ao terem o seu modo de vida desrespeitado e subjugado alguns autores definem como ponto marcante o colonialismo e liberalismo. O colonialismo é uma forma de missão civilizadora exercida pelo Ocidente em diversas partes do mundo. Esse significa para colonizados a exploração econômica e política e subjugação de sua cultura. No liberalismo, que se concebe com resíduos da pré-modernidade, acaba sendo, deste modo, necessário extirpar as “culturas atrasadas”, a fim de estabelecer o desenvolvimento

Ambas as concepções ratificam o entendimento de que todo e qualquer modo de vida, portador de características tradicionais, é, em termos de desenvolvimento, inferior. Elas assinalam a “pretensão de universalidade do capitalismo moderno ocidental que tenta se impor sobre povos culturalmente diferenciados, como os não ocidentais, os não cristãos, entre outros” (HAGINO e QUINTAS, 2015, p. 603).

Na mesma linha de pensamento, Azevedo (2007) aponta o imaginário constituído no processo de colonização como um fator significativo para elaboração fantasiosa e estereotipada das identidades não europeias. Para a autora, há uma reprodução do ideal de superioridade de algumas culturas. Ou seja, aquelas compreendidas como fora do contexto desenvolvimentista, mercadológico.

A ideia de superioridade cultural, biológica, intelectual ou geográfica é um posicionamento oriundo de concepções difundidas com o objetivo de demarcar, de modo errôneo, as diferenças entre os povos. Pensava-se, inicialmente, que a história da humanidade houvesse sido constituída de forma linear. Destarte, recaía sobre os grupos tribais o estereótipo de sujeitos em estágio primitivo, bárbaros, que chegariam um dia a ser civilizados.

Efetivamente, o que ocorria/ocorre é a marginalização do diferente, que, na concepção de Laplantine (2007), é a negação da existência de tudo aquilo que não pertence a helenidade. “A ideia do mau selvagem” (LAPLANTINE, 2007, p. 27). O citado discurso permanece nos dias atuais no processo de “invisibilização das formas de saber e viver de Povos colonizados” (HAGINO e QUINTAS 2015, p. 603), até mesmo daqueles com o modo de vida tradicional.

Por outro lado, Gratão (2005) fundamentada em sua experiência com o Rio Araguaia, argumenta que houve um distanciamento entre o homem e a natureza, e o seu não pertencimento se concretiza em direção à exploração dela como recurso econômico, o que ecoa em degradação. Para a autora, “Os homens se fazem “donos” dos “recursos naturais” e acabam “cortando” os seus laços naturais e culturais com a Terra. São essas relações as responsáveis pelas atuais crises sociais, ecológicas, culturais e psicológicas” (GRATÃO, 2005, p. 8).

Na sua visão, como resposta a esse distanciamento, é necessário que ocorra uma alteração no modelo de relação efetivado pelo homem até o momento. Em nossa interpretação, com base na concepção da autora, é preciso que o novo seja criado, pois nenhum dos modelos antecedentes foi suficiente.

Na esteira de Tuan (1980), a autora sugere um caminho que se inicia quando “Uma nova forma de olhar o mundo parte de mudanças fundamentais em nossos pensamentos, percepções, atitudes e valores” (GRATÃO, 2005, p. 9).

A dissimilitude entre os modos de vida tradicional e o modelo de desenvolvimento econômico, presente de modo direto ou indireto no discurso dos autores, pode ser percebida nos problemas que são enfrentados por essas pessoas em seu cotidiano. A falta de mecanismos de enfrentamento para esse tipo de situação tem levado a ressignificação de suas práticas culturais e modo de vida.

No contexto dos ribeirinhos da bacia do Rio Cuiabá, esse tipo de ocorrência tem indícios desde a sua formação, como nos lembra Borges (2010), ao destacar os relatos de viajantes que adentravam o Pantanal. Conforme a autora, os documentos históricos do século 19 já evidenciam a presença de ribeirinhos. Todavia, demonstram também que esses eram tidos como seres desinteressados, atrasados e de postura preguiçosa. Isso devido ao fato de que, na percepção dos colonizadores, “tecnicamente”, esses homens,

moradores das margens dos rios, não sabiam aproveitar o exuberante material disponibilizado pela natureza a eles.

No Quadro 7, é possível visualizar os acontecimentos que, no entendimento dos ribeirinhos, interferiram negativamente em seu modo de vida, e que podem ser considerados como motivadores a ressignificação de algumas práticas culturais. Eles são enfáticos em destacar: a decadência da pesca, implementação da Usina Hidrelétrica de Usos Múltiplos Manso, a poluição das águas por esgoto, bem como a expansão urbana. Todas essas razões estão relacionadas a uma mentalidade desenvolvimentista que, efetivamente é realizada sem considerar o contexto humano.

Quadro 7 – Fatores adversos ao modo de vida ribeirinho

Acontecimentos que interferiram negativamente em sua vida enquanto ribeirinho
A decadência da pesca em decorrência da diminuição de peixes
Implementação da Usina Hidrelétrica Manso
Poluição das águas
Crescimento do perímetro urbanos

Fonte: Pesquisa de campo, 2016. **Organização:** Santos, 2017

Como pode ser constatado no quadro supracitado, as mudanças destacadas estão diretamente ligadas à qualidade ambiental do rio Cuiabá, que, conforme Bertoloto (2009), Borges (2009), Ferreira (2010) e Lima (2009), é um dos principais componentes da identidade cultural da Baixada Cuiabana.

A negligência dos gestores públicos, tornaram o rio e suas margens um espaço causador de medo e repulsa para aqueles que transitam em suas imediações. A região denominada de Porto, se foi dinâmica no passado atualmente é espaço da prostituição, tráfico de drogas, ocupação irregular, descarte de resíduos sólidos e a contaminação da água por esgoto. No presente somente a presença dos casarões antigos, do cais, e o rio Cuiabá guardam traços do que foi uma importante área portuária.

Cabe salientar que, em decorrência da Copa do Mundo, sucedida em 2014, a capital recebeu alguns jogos e, com isso, houve uma tentativa tímida de reintegrar o rio Cuiabá à vivência de sua população, por meio do restabelecimento da Orla Cuiabana. Nesse contexto, foi construído um calçadão com ciclovia, estacionamento, uma área de contemplação e outra direcionada ao comércio. Também revitalizaram alguns prédios históricos, como o do Museu do Rio. Houve, ainda, a interdição de estabelecimentos que antes eram utilizados para prostituição e comercialização de narcóticos.

Outro acontecimento destacado como causa de mudança é a poluição do rio. E como nos foi confidenciado, no passado era muito comum a sua utilização tanto para dessedentação humana quanto animal. Na atualidade, até o banho como forma de lazer é feito com receio, isso devido, principalmente, ao lixo em suspensão e aos esgotos que são direcionados ao afluente da Bacia do Paraguai, localizados ao longo de todo o curso.

Por outro lado, sobre a poluição mencionada pelos ribeirinhos, Arruda (2016) afirma que a qualidade de água do rio Cuiabá, no perímetro urbano da capital, está de acordo com o que é previsto em base legal, a Resolução Conama 357/2005, em todas as estações do ano.

A diferença identificada pelo autor está relacionada às áreas de coleta. De modo específico, a montante do citado curso (região do Sucuri e Ribeirão do Limpa), há melhor qualidade de água, enquanto a jusante (Região do Porto, Comunidade São Gonçalo Beira Rio) foram identificadas as piores. O argumento apresentado por Arruda (2016) para a diferença de qualidade da água a montante e jusante está diretamente ligada à erosão do solo, retirada da mata ciliar e da ampliação do perímetro urbano e, conseqüentemente, do lançamento diário de efluente *in natura* no rio.

Referente a Usina Hidrelétrica APM – Manso, construída em 1974, pela empresa Furnas, a partir da construção de uma barragem no Rio Manso, também foi destacada como um acontecimento que ocasionou mudanças negativas para os ribeirinhos. Com aproximadamente 427 km², o objetivo do projeto era mitigar os impactos das recorrentes enchentes que assolavam Cuiabá, a capital do estado, e também a cidade de Várzea Grande.

Projetada para atender à sociedade de formas múltiplas, a UH – Manso pode ser analisada aos passos de Almeida (2012), bem como de Ioris (2006), quando descrevem que a criação dos grandes empreendimentos hidrelétricos ocorreu a partir do ideal desenvolvimentista nacional, marcado pela Marcha para o Oeste. Em suma, o Estado, vislumbrando a ocupação dos “vazios populacionais”, direcionou investimentos aos grandes empreendimentos energéticos, privados, nacionais e internacionais.

Ioris (2003) afirma que foram os investimentos destinados ao setor energético, com objetivo de explorar o potencial dos recursos hídricos do país, o fator determinante para que ele se tornasse detentor de grande valor econômico. Diante desse fato, dá-se o

ponta pé inicial aos conflitos entre os setores usuários e as unidades espaciais, o que acabou gerando negligência com a população, meio ambiente e comunidades tradicionais.

Conforme Lima (2012), houve, por parte de acadêmicos e cientistas a não recomendação da construção do empreendimento hidrelétrico UH – Manso. O principal argumento contra a sua efetivação foi o impacto no pulso de inundação do Pantanal, a biodiversidade flora e fauna.

Conforme a supracitada autora, não só de transformações ambientais fez-se o empreendimento. As comunidades localizadas ao longo da Bacia do rio Cuiabá, bem como as retiradas de ribeirinhos para o alagamento, tiveram prejudicada a sua principal atividade sociocultural e fonte de renda, a pesca; outro conflito socioambiental ocorreu com a retirada de ribeirinhos devido o alagamento.

Embora cada localidade apresente um tipo específico de desdobramento, os reflexos da implantação das barragens são mais enfáticos nos primeiros anos de seu funcionamento (MENORA et al., 2010). Sabe-se por meio da literatura (MENORA et al., 2010; ANDRADE e ARAÚJO, 2011; LIMA, 2012) que há a diminuição das áreas de alagamento, grande mortalidade de peixes, o bloqueio das espécies migratórias, empobrecimento da qualidade da água e o impacto nas comunidades locais.

A diminuição das espécies de peixe na ictiofauna dos rios com a barragem é um impacto habitual a esse tipo de empreendimento, e ele pode ser considerado temporário ou cumulativo (ANDRADE e ARAÚJO, 2011). A literatura aponta que os peixes de piracema, aqueles que necessitam do período de defeso para a sua reprodução, são os mais afetados. Essas espécies precisam se deslocar sazonalmente rio acima para se reproduzirem. A hidrelétrica é um tipo de empreendimento que retarda justamente esse processo.

Como forma de mitigação, existe os Sistemas de Transposição de Peixes – STP. Ele possibilita aos animais um artifício similar ao ciclo natural, por meio de escadas, elevadores eclusas, o que não deixa de descaracterizar o processo natural, nem garante a sobrevivência do mesmo.

De acordo com Santos (2015), a usina, de modo indireto, inviabiliza o exercício dos saberes relativos ao ritmo do rio pelos ribeirinhos. Isto é, o ciclo passou a ser estabelecido de acordo com as necessidades do empreendimento. Há também queixas recorrentes relacionadas às espécies de peixes que já não podem ser encontradas, igualmente à má qualidade da água que chega quando ocorre a liberação do fluxo existente nos reservatórios.

Os problemas destacados não são particulares do estado de Mato Grosso. Como descrevem Menora et al., (2010) e Maynart (2008), desde a década de 1990, têm surgido com maior intensidade novas formas de interação com o ambiente que compõe os rios amazônicos e São Francisco, todas essas “justificadas” pela necessidade de desenvolvimento.

Dentre as formas de interação, destaca-se para as mencionadas localidades, assim como na Bacia do rio Cuiabá, a exploração de madeiras (MENORA et al., 2010), pesca predatória (MARYNAT, 2008), os empreendimentos (LIRA, 2014), mineração e agronegócio (SILVA, 2017). Ressalta-se que elas são altamente impactantes e têm compelido os ribeirinhos a comporem uma nova existência.

A manifestação de uma nova forma de existência, como a que vem se delineando no contexto dos ribeirinhos, no que se refere aos sujeitos portadores de um modo de vida tradicional, já havia sido observada e estudada por Candido (1974), na década de 1970. No contexto do autor, que trata dos caipiras paulistas há uma transição retratada de uma economia que, no passado, era autossuficiente para outra sob os modos do capitalismo levando a uma (re)-existência em um outro modo de vida.

Para Candido, diante de uma realidade em que a crise está instalada, dois são os caminhos para os grupos culturais tradicionais: o da persistência e o da alteração. No primeiro, alguns aspectos sociais e culturais passarão pelo processo, continuarão existindo e serão uma continuidade. No segundo, há elaboração de novos padrões com objetivo de manter o funcionamento do grupo. Nos próximos capítulos será apresentado como os ribeirinhos traçaram os seus caminhos.

CAPÍTULO 3

O EMERGIR DE UMA TENDÊNCIA: A VALORIZAÇÃO DA COMIDA REGIONAL MATO- GROSSENSE

Figura 31 – Peixe servido em São Gonçalo Beira Rio



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2016.

3. O EMERGIR DE UMA TENDÊNCIA: A VALORIZAÇÃO DA COMIDA REGIONAL MATO-GROSSENSE

Mato Grosso é um dos estados brasileiros com o maior número de nascentes de bacias hidrográficas de grande relevância para o país. A diversidade ecológica vinculada a riqueza hídrica e o contexto de trocas culturais contribuíram para uma alimentação particular. Ela é aquela que ganha destaque na contemporaneidade.

Como esta tese trata da emergência dos restaurantes em comunidades ribeirinhas, nos capítulos que antecedem a este foram abordados aspectos como: as suas formações histórica, social e geográfica, igualmente sobre o modo de vida e os desafios que os impulsionaram essas pessoas para um novo modo de viver.

Neste, encaminhamos as nossas reflexões partindo do pressuposto de que a comida é elemento cultural. E, desse modo, ela representa, simbolicamente, um grupo. Neste capítulo, nos propusemos a explicar como ocorreu a valorização do peixe, um alimento identitário da população na Baixada Cuiabana, e também por qual motivo ele se tornou um atrativo para novos visitantes às comunidades ribeirinhas.

Para isso, primeiramente, investigaremos como se constrói uma cozinha identitária e como essa depõe e promove os espaços. Posteriormente, versaremos sobre a culinária mato-grossense, a sua relação com o peixe e com os ribeirinhos. Na finalização, salientaremos como ocorreu o surgimento dos restaurantes especializados.

3.1. A tradução do espaço e da identidade pela experiência com a comida

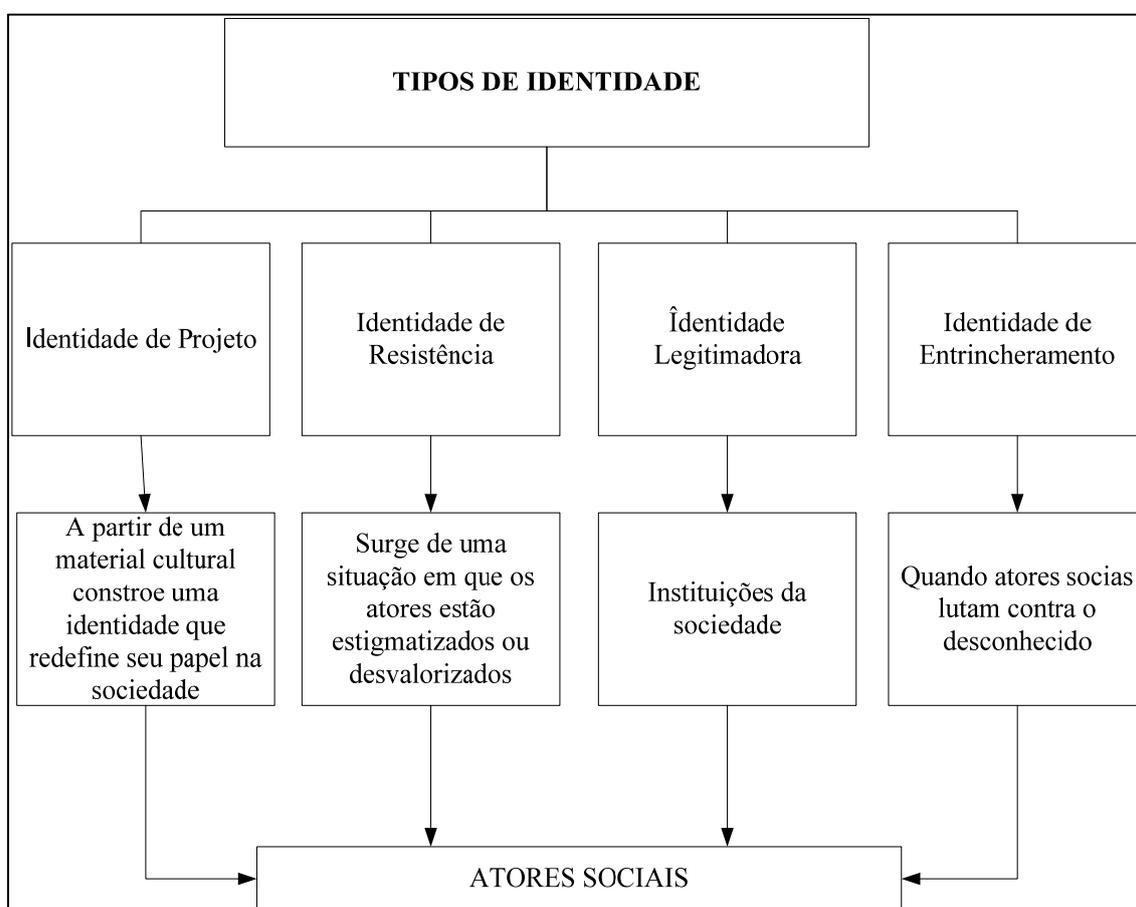
Ao pensar em identidade, nos deparamos com um daqueles conceitos complexos. Isto é, que está fundamentada em diferentes ciências, e, de modo genérico, pode ser definida por uma série de características que vão do biológico ao simbólico, a depender da perspectiva.

Sabe-se acerca da identidade que ela é resultado do processo humano de atribuição de significados. Ela demarca aquilo que é diferente e tem por objetivo distinguir os indivíduos uns dos outros (CASTELLS, 1999). Cada pessoa, ao longo de sua história, será portadora de inúmeras formas de identificação que poderão ser reivindicadas em decorrência de suas necessidades.

Ao eleger a identidade como percurso analítico, é preciso desmistificar os processos que levaram até sua construção. Isso porque, ao manifestá-la, não será devido a uma motivação aleatória, tendo em vista que elas são definidas com um objetivo e, por esse motivo, é detentora de poder, conforme afirma Castells (1999).

Para o autor, as identidades estão envolvidas em uma relação de poder e são originalmente estruturas (Fig. 32). Cada uma dessas identidades produzidas dá origem a padrões diferentes dentro da sociedade. Elas podem constituir sujeitos sociais, comunidades, sociedade civil organizada, dentre outras formas de organização.

Figura 32 – Construção de Identidade na teoria de Castells



Fonte: CASTELLS, 1999. **Organização:** Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

Para outros autores, Hall (2000), Woodward (2000) e Silva (2000), a identidade só existe em contato com o outro, por esse motivo eles a explicam como uma prática relacional. Para os mencionados autores, a constituição dessa diferença pode ocorrer tanto na esfera simbólica (na atribuição de significados) quanto social (no grupo que pertence), sendo que esta adquiriu sentido por meio das diferentes linguagens.

Da Matta (2000) concorda com o horizonte relacional da identidade. Ele sustenta que as identidades tomam forma no momento em que se declaram as afirmativas e negativas diante de questões como:

[...] leis, ideias relativa a família, casamento, sexualidade, dinheiro; poder político; religião e moralidade; artes; comida e prazer em geral – e com ela você poderá saber quem é quem. Não é de outro modo que se realizam as pesquisas antropológicas e sociológicas. Descobrir como as pessoas se posicionam e atualizam as “coisas” dessa lista você fará um inventário de identidades sociais e de sociedades (DA MATTA, 2000, p. 15).

No caso da comida, que é cultura, como já mencionado, como Poulain (2008) argumenta, é também um importante percurso de investigação das identidades de um grupo. Até mesmo quando as comidas estão relacionadas a um dado território, lugar ou paisagem (GRATÃO, 2014), pois, como determina Lévi-Strauss (2004) citado por Almeida (2016), se a comida é boa para comer, é também para pensar.

Em relação a associação entre a comida e identidade, ela ocorre quando compreendemos que a alimentação é um meio pelo qual a cultura de um grupo pode se manifestar, e com ela também estabelecer as diferenças. Isso é possível devido a situação descrita por Poulain (2008, p. 24):

todas las culturas selecciona numero más o menos reducido de productos que disponen de certo contenido nutricional e nun amplo conjunto de ellos. Dichos productos se convertirán en alimentos para dichas culturas.

Woodward (2000) lembra-nos que a identidade depende do desvelar das diferenças. Esse processo é possível por intermédio de um sistema simbólico de representação, tal como pelas formas de exclusão social. As relações sociais, as diferenças simbólicas e sociais, até certo ponto, são elaboradas por meio de um sistema classificatório que divide os “nós dos outros”.

Para a mesma autora, esse itinerário não interessa apenas ao comestível. O que não se come também merece destaque, uma vez que “a proibição distingue as identidades daqueles que estão incluídos em um sistema particular de crenças daqueles que estão fora dele” (WOODWARD, 2000 p. 44).

A posição da autora revela que a alimentação enquanto identidade está baseada em uma lógica, e é ela que estabelece o que é consumível ou não. Por essa motivação, Poulain (2008) afirma não ser possível tratar a seleção do que pode ser consumido ou não apenas como uma postura prática.

Maciel (2011, p. 50), aos passos da perspectiva dos autores que a antecedem, evidência que “No processo de construção, afirmação e reconstrução dessas identidades, determinados elementos culturais podem se transformar em marcadores identitários”. No caso dos ribeirinhos, entendemos que esse seria a pesca e o consumo do peixe.

A fim de explicar sobre a relação entre a comida e identidade, Fischler (1993) apresenta a noção de incorporação. Em seu dizer, comer pode fazer com que o alimento seja incorporado tanto biologicamente quanto no plano imaginário de um grupo ou de um sujeito. A incorporação dá sentido à identidade,

Los alimentos que absorbemos proporcionan no solo la energía que consume nuestro cuerpo, sino también la sustancia misma de este cuerpo, em el sentido de que contribuyen a mantener la composición bioquímica del organismo. Es válida también para nuestro imaginario (FISCHLER, 1993, p. 66).

A incorporação é o que funda uma identidade coletiva e também a alteridade. Isso, visto que, tanto a alimentação quanto a comida, são elementos importantíssimos para o sentido de pertencimento dos grupos culturais. Deste modo,

Los hombres marcan supertenencia a una cultura o a un grupo cualquiera por la afirmación de su especificidad alimentaria o, lo que es lo mismo, por la definición de la alteridad, de la diferencia frente a los otros sí (FISCHLER, 1993, p. 66).

Para o autor, um exemplo significativo é o judaísmo. No contexto da citada religião, mesmo diante do histórico de perda de território, as regras alimentares permanecem. Elas funcionam como um elemento unificador do povo, como destaca Fischler (1993, p. 68), ao dizer que “Las clasificaciones, las prácticas y las representaciones que caracterizan a una cocina incorporan al individuo al grupo, si túnel conjunto em relación con el universo y lo incorporan en él a su vez”.

Nessa interpretação, a comida, juntamente com a religião, serve como um instrumento de classificação do que é permitido ou não para os seus integrantes. Como

pode ser observado no Quadro 8, esse é um modo de manifestar a identidade. De acordo com Fischler (1993, p. 68), “La aplicación de las reglas alimentarias de la kasbut es sin duda, a lo largo de los milênios, um cimento del judaísmo y uma protección contra laculturación o, incluso, los contatos exteriores”.

Para o povo hebraico, este originário na Mesopotâmia, a relevância da comida está totalmente ligada a existência das Leis da Torá, que, conforme Guimarães (2012), em uma explanação objetiva, são os cinco primeiros livros da bíblia: Gêneses, Êxodo, Levítico, Números e Deuteronômio. Na tradição dos hebreus, esses textos foram entregues a Moises, por Deus, com a finalidade de orientar a vida dos judeus (Quadro 8).

Quadro 8 – Alimentos permitidos e não permitidos para os judeus

ANIMAIS PERMITIDOS		
Elemento base		
Ar	Água	Terra
Pássaros que passam mais tempo no ar.	Peixes de escama com barbatana	Animais com casco fendido, em duas unhas e ruminantes
ANIMAIS NÃO PERMITIDO		
Elemento base		
Ar	Água	Terra
Pássaros que passam mais tempo na água e na terra do que no ar.	Animais que se fixam no fundo das águas e nas pedras. Todos os frutos do mar e peixes sem barbatana e sem escama.	Animais e insetos terrestre desprovidos de patas. Insetos alados que caminham de quatro patas. Animais que rastejam
Vegetais		
Devem ser consumidos o mais próximo do natural		
Proibições processuais		
Carne com sangue, mistura de leite e carne, leite e carne na mesma refeição, o animal com defeito físico		

Fonte: SOLER, 2007. **Organização:** Ingrid Regina da Silva Santos, 2018.

No judaísmo, o que pode ser consumido está relacionado a três dos quatro elementos da natureza - terra, fogo e ar. Para as espécies animais, é essencial que essas exerçam a finalidade para a qual foram designadas por Deus. Por isso, não é permitido que esses transitem com frequência entre os elementos.

No caso dos répteis, a proibição está fundamentada na influência negativa exercida pela cobra quando Adão e Eva estavam no paraíso. O fato da citada classe animal não possuir pernas para sua locomoção a torna repulsiva. É como “uma

maldição, se nos reportamos ao mito do Gênesis, quando Deus puniu a serpente, culpada de ter conduzido o primeiro casal humano, recém-criado, à desobediência” (SOLER, 2007, p. 83).

Um dos principais objetivos do Torá é ordenar as relações sociais e religiosas com base no desejo de Deus. A religião judaica repudia o hibridismo, com o argumento de que para tudo que é bom há apenas uma função. A mistura de leite e carne em um mesmo recipiente, ou até mesmo em uma mesma refeição, não é permitida por indicar um possível “incesto”. Caracteriza uma relação parental, pois ocorrem duas funções aos envolvidos, esposa/mãe, esposo/filho, “uma mulher não pode ser, ao mesmo tempo, para o mesmo homem, a mãe e a esposa, ser híbrida” (SOLER, 2007, p. 87).

Como descreve Fischler (1993, p. 68), o princípio de incorporação pode também demarcar identidades distintas em um mesmo grupo cultural. Nesse caso, “Em el interior de una misma cultura un grupo define muy frecuentemente al grupo vecino como comedores de [...]”. Como exemplo, podemos mencionar o que ocorria no antigo Egito. Com base nas pesquisas arqueológicas, a principal característica da citada sociedade é a organização social estabelecida em formato hierárquico.

Para Freixa e Castro (2017), a alimentação dos egípcios é uns dos aspectos no qual é possível desvendar a sua hierarquia social. Isto é, as classes desfavorecidas usufruíam de alimentos como cereais, leguminosas e peixes, queijos frutas. Enquanto isso, nas classes superiores, nobreza e corte dos faraós, a grande variedade de alimentos é uma característica que os diferencia das demais. Esses consumiam todos os alimentos existentes nas classes inferiores, com acréscimo das carnes bovinas, aves, manteiga e o vinho.

Como meio de celebração e símbolo de poder, as presenças de banquetes também eram recorrentes. De acordo com Tallet (2005), em um dos eventos investigados é possível identificar a presença de cerca de 100 tipos de molhos, dezenas de peixes e centenas de pães disponíveis aos convidados (Fig. 33).

Figura 33 – Representação de um banquete encontrada na tumba de Nebamun, em Tebas Oeste



Fonte: FONSECA et al., (2012).

Freixa e Castro (2017), no citado período, afirmam que a cozinha já era um ambiente bem definido, inclusive, foram os egípcios os precursores na utilização do forno e também da levedura. É importante destacar que já existiam as figuras do cozinheiro, confeitoiro, cervejeiro e degustador de vinhos. Nas celebrações, o poder era evidenciado por meio da ostentação das bebidas, comidas e dos utensílios utilizados, como talheres de cobre e bronze.

Apesar de compreendermos a cozinha como um meio pelo qual os grupos culturais afirmam as suas diferenças, é importante destacar que essa não é estanque. Tal qual uma manifestação de um modo de viver, como afirma Montanari (2009, p. 12),

[...] as identidades culturais não estão inscritas no patrimônio genético de uma sociedade, mas incessantemente se modificam e são redefinidas, adaptando-se a situações sempre novas, determinadas pelo contato com outras culturas e identidades diversas. O confronto com o outro permite não apenas avaliar, mas criar a própria diversidade.

Na mesma linha de pensamento, Maciel (2005) afirma que fenômenos sociais são impossíveis de serem controlados, pois as relações humanas são complexas. Logo, a comida sendo considerada cultura é transformada constantemente em contato com uns e outros.

As reflexões de ambos autores nos direcionam a refletir sobre a importância das trocas para formulação dos sistemas alimentares. Rivie-Melis (2009), ao desenvolver pesquisas sobre a herança islâmica na comida catalã, afirma que, em espaços onde há grandes mudanças territoriais e também a entrada recorrente de grupos culturais distintos, as incorporações são inevitáveis.

Conforme o autor, há de ser considerado o fato de que, mesmo havendo incorporações, estas estarão fundamentadas nos princípios culturais. São considerados os valores, crenças e tabus.

Além disso, contribui Montanari (2009) ao enfatizar que, por sua condição identitária, a comida, ou o alimento, são considerados como aspecto relevante na experiência com os lugares das pessoas. A exemplo como ocorreu com os ribeirinhos, os pratos com peixes passaram a ser um importante veículo de divulgação e valorização do seu modo de vida.

Nos dizeres de Montanari (2009, p. 11), a cozinha é “um extraordinário veículo de autorepresentação e de comunicação”. É, desse modo, um elemento importantíssimo para e na divulgação cultural. Em sua leitura, é a forma simplificada e eficiente de se ter contato com outras culturas, tendo em vista a dificuldade que há na compreensão da língua.

No tocante à atração para aqueles que têm contato com outros povos e culturas, a comida manifesta-se como um potencial por sua capacidade de simbolizar uma cultura. Como afirma Almeida (2017, p. 8), “comer é um fenômeno cultural e social”, logo, ao consumir um prato tradicional, ingerem-se processos históricos, geográficos e culturais. No caso dos visitantes, alimentam-se, também “o corpo e as memórias gastronômicas” (WOORTMANN, 2017, p. 7).

O mesmo ponto de vista apresentado pelos autores que já foram mencionados é explicitado em uma passagem do livro “Sob o Sol-Jaguar”, de Ítalo Calvino. Nele, na voz de seu personagem, o marido de Olivia, o autor descreve de modo minucioso o que

compreendemos como a experiência oportunizada por meio da culinária de um povo. Seja essa apreciação de um turista, um visitante ou estudioso:

[...] A Viagem, enquanto intromissão de um “exterior” diferente do nosso habitual, implica em uma mudança total da alimentação, engolir o país visitado, na sua fauna e flora e na sua cultura (não só as diferentes práticas da cozinha e do tempero, mas o uso de diversos instrumentos com os quais se amassa a farinha ou se mexe a panela), fazendo-o passar pelos lábios ou pelo esôfago. Este é o único modo de viajar que faz sentido hoje, quando tudo que é visível pode ser visto pela televisão sem sair da poltrona de cada um. (E não se argumente que o mesmo resultado é obtido frequentando os restaurantes exóticos de nossas metrópoles: eles falseiam tanto a realidade da cozinha a qual cognitiva que daí se pode extrair, equivalem não a um documentário, mas a uma reconstrução ambiental filmada num estúdio cinematográfico (CALVINO, 2009 p. 25)

A descrição da experiência sensorial do personagem, o esposo de Olivia, revela que os ingredientes, o modo de fazer e os instrumentos utilizados no contexto de preparação dos alimentos são poderosos para se interpretar o espaço. A narrativa revela que os aspectos possuem em si o conhecimento sobre a diversidade cultural e ambiental das localidades.

Além disso, com base na experiência descrita no citado trecho, a globalização, no contexto da popularização dos meios de comunicação, os quais disseminam as diferentes culturas existentes no mundo, é quem possibilita que se coma um *ZongZi*¹², na Liberdade, em São Paulo. Embora o esgarçamento das fronteiras nos permita, no ato de comer cotidiano, obter “fragmentos de cultura”, como aponta Almeida (2016), há no lugar de origem de cada prato uma especificidade que não pode ser reproduzida.

Do exemplo de Calvino (2009), destaco ainda a importância da culinária no processo de diferenciação dos espaços. Desse modo, a cozinha, além de desvelar identidades sociais e culturais, sinaliza territórios.

Os elementos discriminados, quando organizados, compõem uma cozinha. Com base em Freixas e Chaves (2017, p. 18), cozinha é sinônimo de culinária. “Ambos termos se referem ao conjunto de utensílios, ingrediente e pratos de um determinado país ou região”. Como contribui Maciel (2001, p. 150), as cozinhas não são apenas os “itens alimentares consumidos mais frequentemente, mas sim um conjunto de alimentos

¹² Prato tradicional chinês feito de arroz, cozido em folha de bambu.

que se relacionam às representações coletivas, ao imaginário social, às crenças do grupo enfim, a suas práticas culturais”.

Para essa mesma autora (2001, 152), o conceito de cozinha como delimitadora espacial ocorre quando ela é “associada a uma nação, território ou região, tal como a “cozinha chinesa”, a “cozinha baiana”, ou a “cozinha mediterrânea”, indicando locais de ocorrência de sistemas alimentares delimitados. Como orienta Almeida (2017, p. 2), “esses indicadores gustativos refletem vigorosamente o pertencimento culinário a um dado território”.

3.2 A culinária mato-grossense

Em cada cozinha regional houve a invenção de um “modo de fazer” particular, cujo significado ou cujas razões foram depois esquecidos, isso, via de regra, foi para responder a uma necessidade ou a uma lei do local. Acerca dessa particularidade culinária, Maciel (2003) afirma que essa diferença é constituída em um processo histórico, a partir de ingredientes e procedimentos que são considerados tradicionais.

Embora não seja o objetivo da presente tese elaborar uma análise acerca da cozinha mato-grossense, pretendemos, nesta seção, apresentar alguns estudos que nos ajudaram a visualizar as suas principais características e o motivo pelo qual o peixe é compreendido como ingrediente identitário.

Mato Grosso (1975) afirma que a culinária tradicional do estado, assim como a de Cuiabá, possui em sua essência o processo de miscigenação. Isto é, ela é “formada pela herança indígena, acentuadas influencias colonizadoras europeias” (1975, p. 5). Dos sujeitos que, a princípio, ali estavam, como os povos indígenas Bororo, Paiaguas, entre outros, juntamente com aqueles que ali chegavam, inicialmente os colonizadores, formou-se o sistema alimentar da região.

Em uma das poucas pesquisas desenvolvidas sobre a temática, há a contribuição de Marisilia Aparecida da Silva Gomes com “Produção Agrícola e prática alimentares na fronteira Oeste – Vila Bela da Santíssima Trindade (1752 – 1790)”.

Em sua dissertação, a autora apresenta as características da alimentação no século XVIII. Ela descreve os modos de aquisição e consumo de alimentos dos povos que habitavam a região. Havia o predomínio de unidades produtivas que podem ser caracterizadas como pequenos sítios, roçados, fazendas e engenhos. Essas foram

importantes tanto para o autoconsumo e abastecimento interno, quanto para a manutenção do território português.

Uma discussão levantada pela autora está relacionada a nomenclatura utilizada para designar uma forma de produção. Nota-se que das diversas funções das unidades produtivas nenhuma delas descaracterizava as trocas comerciais. Se, por um lado, tudo o que era produzido servia para abastecer as propriedades, por outro, essas não estavam desvinculadas às trocas e comercialização.

Acerca das técnicas empregadas no período de plantio e colheita, pode-se dizer que eram rudimentares. A agricultura ocorria de forma consorciada, como no caso do milho e feijão. Outros espaços importantes eram os quitais, nos quais havia as frutas, e as hortas, e, às margens dos rios, onde cultivavam arroz e cana-de-açúcar.

As espécies produzidas nesses roçados eram diversificadas, como pode ser visualizado no Quadro 9. Os gêneros mais cultivados eram o milho, o feijão, mandioca, arroz, cana-de-açúcar e abóbora. O destaque de maior importância era dado ao milho e ao feijão. O primeiro mais do que o segundo, devido a sua longevidade e a possibilidade de alimentar também aos animais.

Quadro 9 – Gêneros alimentícios que circulavam na região no período de 1752 – 1790

Gêneros Alimentícios		
Proteína		
Alimento	Meio de aquisição	Forma de consumo
Peixe	Pesca	Salgado e cozido
Gado	Criação	Salgado e cozido
Galinha	Criação	Cozido
Porco	Criação	Acompanhado de feijão
Legumes e verduras		
Alimentos	Meio de aquisição	Formas de consumo
Cará	Roçado	Misturado com mel
Milho	Roçado	Bebida (chica), canjica, cuscuz, biscoito, pipoca, catimpuera, aluá, aguardente e vinagre, assado, cozido, pamonha e cural.
Inhame	Roçado	Acompanhado de mel
Abóbora	Roçado	***
Feijão	Roçado	Cozido geralmente acompanhado por toucinho
Mandioca	Roçado	Cozida, assada, polvilho, biscoito, caldo, beiju, farinha.
Arroz	Roçado e coleta	Acompanhando peixe e carne de caça

Batata	Roçado	Misturada com mel
Couve	Horta	***
Repolho	Roçado	***
Quiabo	Roçado	Remédio e alimento
Frutas		
Alimento	Meio de aquisição	Formas de consumo
Figo	Quintal	***
Cana-de-açúcar	Margem do rio	Melaço, aguardente (bebida e base para medicação), rapadura, açúcar.
Laranja	Quintal	Refrigerante
Limas	Quintal	Refrigerante
Limão	Roçado	Refrigerante
Banana	Roçado	Doce
Mamão	Roçado	Doce
Melancia	Roçado	Refrigerante
Melão	Roçado	***
Cacau	Coleta	Bebida e poupa
Ananás	Coleta	Cru e cozido
Baunilha	Coleta	Cru e cozido, bebida
Caju	Coleta	Cru e cozido
Goiaba	Coleta	Cru e cozido
Marmelo	Coleta	Cru e cozido
Gêneros do reino		
Alimento	Meio de aquisição	Forma de consumo
Farinha	Importação	Bolos e pães
Manteiga		Preparado de pratos
Queijo		
Azeitona		Azeite, preparo de pratos
Paio		Acompanhado de feijão
Presunto		Preparo de pratos
Bacalhau		Preparo de pratos
Vinho		Preparo de pratos, bebida
Licores		Bebida
Aguardente		Base para remédios

Fonte: GOMES, 2008. **Organização:** Ingrid Regina da Silva Santos, 2018.

Outro argumento utilizado para justificar a opção em detrimento do feijão, arroz e mandioca pelo milho é o tempo entre o plantio e a colheita. O primeiro leva cerca de três meses para ficar no ponto de utilização. O segundo, terceiro e o quarto levavam aproximadamente de seis meses a um ano. Além disso, estes exigiam maior atenção do proprietário.

Em se tratando dos utensílios utilizados no cotidiano, a autora deixa claro que, para a população geral, eram confeccionados de barro. No entanto, para os mais

abastados, os representantes da nobreza, eram utilizados talheres de prata, louça de porcelana. Tantos os objetos quanto os alimentos importados adentravam a região por meio das Monções.

Uma parte dos alimentos dispostos no supracitado quadro estava relacionada a dieta de um grupo que não dispunha de grandes condições financeiras. Conforme a autora, a dieta dos camponeses, indígenas e escravos possuía certa similitude. Isto é, tinha como base o milho, feijão e mandioca. Essa característica deve-se ao fato de que a presença dos itens apresentados não significava que faziam parte, de modo recorrente, do cotidiano dos homens e mulheres do lugar.

A alimentação da elite administrativa era bastante diversificada, composta, em parte, por alimentos importados do Reino Português. Azeite, vinho, manteiga, bacalhau e presunto eram ingredientes de difícil acesso e muito onerosos, ficando destinados basicamente às celebrações.

No que se refere aos séculos XIX e XX, como pode ser aferido Quadro 10, a cozinha mato-grossense é basicamente fundamentada em legumes, raízes, grãos, especiarias e em proteínas de animais, tais como: vaca, galinha, peixe e porco (LOUREIRO, 2006).

Quadro 10 – Gêneros alimentícios dos séculos XIX e XX, em Mato Grosso

Gêneros alimentícios		
Proteínas		
Alimento	Meio de aquisição	Forma de consumo
Boi	Especificado	Assado, seco, cozido.
Peixe	Especificado	Assado, seco, cozido, em formas de bolo.
Galinha	Não especificado	
Legumes e verduras		
Alimento	Meio de aquisição	Formas de consumo
Arroz	Roçado	Cozido
Maxixe	Roçado	Cozido
Mandioca	Roçado	Cozida e socada
Milho	Roçado	Cozido e socado
Feijão	Roçado	Cozido

Fonte: LOUREIRO, 2006. **Organização:** Ingrid Regina da Silva Santos, 2018.

Como descreve Loureiro (2006), nos séculos XIX e XX os sujeitos consumiam quatro refeições (Fig. 34). Nelas, os alimentos eram oferecidos em fartura, tendo em

vista que, naquele período, as terras e os rios possibilitavam uma variedade considerável. Havia também as feiras, nas quais os alimentos eram comercializados em baixo custo.

Figura 34 – Principais refeições da população Mato-Grossense, nos séculos XX e XIX.

<p style="text-align: center;">Quebra torto</p> <p>Principal característica: Desjejum que ocorria aproximadamente às 06:00 da manhã. refeição reforçada que objetivava abastecer os sujeitos para as atividades laborais.</p> <p>Pratos: Arroz com leite, leite com farinha, arroz com carne, paçoca de carne, café ou chá.</p>	<p style="text-align: center;">Almoço</p> <p>Principais Características: Segunda refeição do dia, ocorria às 12 horas. Era reforçada, com maior variedade de alimentos .</p> <p>Pratos: Composta basicamente por pratos como: arroz com carne, peixes fritos, cozido. Ensopados de carne, banana da terra madura ou verde, mandioca .</p>	<p style="text-align: center;">Merenda</p> <p>Principais Características: Especie de lanche que acontece no meio da tarde, entre as 15 e 16.</p> <p>Pratos: bolos, pães chás e café.</p>	<p style="text-align: center;">Jantar</p> <p>Principais Características: ocorre entre as 06:00 e 20:00 É uma refeição similar ao almoço.</p> <p>Pratos: são consumidos arroz, ensopados e peixes fritos, leite com farinha ou arroz.</p>
--	--	---	---

Fonte: LOUREIRO, 2006. **Organização:** Ingrid Regina da Silva Santos, 2018.

O quebra-torto é ainda uma refeição considerada importante para as populações ribeirinhas. O mesmo autor argumenta que isso se dá em decorrência das características do trabalho desenvolvido por esses homens e mulheres. A lida no campo requer grandes gastos de energia, o que leva a um grande consumo de alimentos.

Outra particularidade levantada trata-se da “merenda”, mais conhecida como lanche da tarde, um hábito tradicional da população da Baixada Cuiabana. Estando ou não em seu lar, no passado, era possível consumir as citadas iguarias com os vendedores ambulantes. Esses, de bicicleta, percorriam os bairros, solicitando os fregueses aos gritos, com uma caixa de isopor com bolos, salgados, café e sucos, na garupa.

Outro documento analisado foi o “Inventário de Cultura Popular Mato-grossense”, elaborado em 1975, pela Fundação de Promoção Social de Mato Grosso.

Esse, composto por receitas de pratos consumidos pela população na época, e dos utensílios, aponta para o andamento de um processo de transição no modo de vida.

O citado material relata que, desde que os veios auríferos se findaram, o estado passou por um período de estagnação. Após esse período as trocas foram se tornando insignificantes se comparados com o que ocorreu com a colonização. No século 19 os territórios encontravam-se constantemente em disputas devido a diversidade de sujeitos que chegavam e partiam dessa região.

Além disso, o inventário em questão indicava preocupação do poder administrativo em conservar os atributos culturais. Esse situava-se na visão da época em condição de alerta. Essa preocupação estava diretamente relacionada com o avanço das frentes de expansão, que passavam pelo Centro-Oeste em direção ao Norte do país.

Como destacado por Siqueira (2009), a capital de Mato Grosso permaneceu distanciada da centralidade centro-sul do país até a década de 1960. Após esse período, os incentivos federais direcionados a integração nacional e à ocupação da Amazônia fizeram com que tivesse início uma série de modificações na região Centro-Oeste.

Um dos primeiros acontecimentos fora a ampliação do número de residentes na capital. De acordo com os dados do Cuiabá (2007), Cuiabá, na década de 1960, possuía aproximadamente 50 mil habitantes. Dez anos depois, em 1970, esse montante dobrou, chegando a 100 mil. Em 1980, chegou a 200 mil, e em 1990, 400 mil.

Essas pessoas acabaram por erradicar-se na cidade. Sabe-se que, nesse período, Cuiabá ainda preservava traços de sua primeira ocupação. Com a área urbana não dispondo de estrutura para comportar o montante populacional, como descreve Duarte (2001), houve a necessidade de se fazer as primeiras ações de planejamento urbano. Desse modo, a área urbana foi redefinida, assim como a sua área de expansão (Cuiabá, 2007).

Pelo Quadro 11, até a década de 1975 a cozinha mato-grossense evidenciava a permanência de características rurais. Verificamos que, nesse período, alguns ingredientes que outrora foram considerados da elite do período colonial já estavam imbricados na alimentação popular. No entanto, carregavam as características do lugar, como, por exemplo, o licor de pequi e o vinho de caju. Outro aspecto que merece ser

destacado nesse contexto são os alimentos de origem indígena como o guaraná ralado, o tipi, que também passaram a compor o cardápio do cotidiano dos cuiabanos.

Quadro 11 – Comidas e bebidas de Mato Grosso, inventariadas no ano de 1975

Comidas regionais da Baixada Cuiabana			
Salgado			
Peixe	Carne bovina	Ave	Vegetais
Bolo de ova de peixe	Cabeça de boi ¹³	Farofa de galinha	Farofa de banana
Mojica de pintado	Boi pá ¹⁴		Arroz com pequi
Pacu seco com mandioca	Paçoca de carne seca		Paçoca de banana verde
Pacu assado	Ossos corredor ¹⁵		Farofa de banana madura
Piraputanga assada	Maria Isabel ¹⁶		Farinha de banana
	Paçoca de carne seca		
	Galinha com arroz		
Bolos, doces, biscoitos e bebidas			
Bolos	Doces	Biscoitos	Bebidas
Francisquito ¹⁷	Furrundu ¹⁸	Biscoito de queijo	Guaraná ralado
Bolo de polvilho	Doce de caju	Biscoito de milho	Licor de pequi
Bolo de arroz	Banana assada		Jacuba ¹⁹
	Cachorrada ²¹		Tipi ²⁰
	Gemada ²²		Vinho de caju
	Pixé ²³		Licor de lima
	Doce de goiaba		Licor de figo
	Doce de limão		Licor de jenipapo
	Repiado		

¹³ Corte do boi, mais precisamente a sua cabeça, ela é servida assada.

¹⁴ Doce de abóbora com rapadura

¹⁵ Corte do boi, geralmente utilizado em caldos.

¹⁶ Carne seca com arroz.

¹⁷ Bolo feito de trigo banha de porco.

¹⁸ Doce feito a partir do caule do mamoeiro, e adoçado com rapadura.

¹⁹ Bebida feita com farinha de mandioca, com água e açúcar ou rapadura.

²⁰

²¹ Doce feito com leite talhado e açúcar queimado

²² Doce feito com a gema do ovo cru batido em forma de neve e açúcar

²³ Doce preparado com milho torrado e socado em pilão, adoçado com açúcar e canela, servido em cones de papel.

Outros
Refinagem de açúcar ²⁴
Açúcar de barro ²⁵
Açúcar de banana

Fonte: MATO GROSSO, 1975. **Organização:** Ingrid Regina da Silva Santos, 2018.

Como previsto pela instituição ao elaborar o inventário, grande parte dos alimentos destacados no quadro 11, na contemporaneidade não fazem parte dos hábitos da população de Mato Grosso. O açúcar de banana e a jacuba são exemplos do beber e comer que não foi incorporado ou ressignificado no presente.

Os pratos com peixe, os doces, os biscoitos e os licores tiveram continuidade. No entanto, ocupam um lugar diferenciado, que se aproxima mais de um “ritual”. Compreendemos essa ocorrência como resultado da vida urgente dos dias atuais. Ou seja, as pessoas ainda consomem esses preparos, mas optam por fazer em ocasiões especiais, adquirem por terceiros, geralmente em estabelecimentos especializados. Poucas são as pessoas que se dedicam aos preparos dessas iguarias.

Sobre o contexto dos chegantes, como analisa Garcia (2014), a relação dos cuiabanos com os migrantes e imigrantes era particularmente distinta do que ocorria nas demais cidades brasileiras. Em Mato Grosso, os recém-chegados foram inseridos nas relações sociais e podiam livremente exercer as suas práticas culturais. Eles exerciam os papéis de influenciados e influenciadores de novos hábitos para a população local.

Essa relação pode ser identificada como presente inclusive nas composições musicais e poéticas dos artistas locais. É o caso dos versos de Pescuma²⁶, na canção “Não aguento mais ser chamado de pau rodado”.

Já tomo licor de pequi, já danço o Siriri

Como bagre ensopado

Sou devoto de São Benedito

Até já danço o rasqueado

Sou devoto de São Benedito

²⁴ Processo utilizado para deixar o açúcar mais fino

²⁵ Espécie de açúcar mascavo

²⁶ Benedito Donizete de Moraes, escritor, compositor e figura importante da arte e boemia de mato-grossense.

Até já danço o rasqueado
Adoro banho de rio, vou direto pra Chapada
Na noite cuiabana tomo todas bem gelada
Sou viciado no bozó, pescaria e cururu
Tomo pinga com amargo
Como cabeça de pau
Eá, Eá, Eá, só não nasci em Cuiabá
Mas no que eu cresci
Meu bom Jesus mandou buscar

Na letra, o autor, nascido no interior de São Paulo, no município de São Luiz do Paraitinga, e criado em Taubaté, destaca aspectos que são tradicionais da cultura mato-grossense. Dentre elas estão a dança, a culinária, a religiosidade e o banho de rio. Com a canção, ele evidencia o que considera como características da identidade.

Pescuma, retrata a sua aflição em ainda ser conhecido como Pau-Rodado²⁷, mesmo depois de se tornar adepto das tradições, que, via de regra, são essenciais para que uma pessoa seja qualificada como pertencente a uma dada cultura. Com a canção, ele reivindica para si a posição de cuiabano.

Em Mato Grosso, com a chegada dos imigrantes em busca do ideal desenvolvimentista, a população do estado ampliou-se e novos hábitos foram inseridos. A inauguração dos primeiros restaurantes ocorre neste período. É quando, em nossa concepção, as formas de lazer vão sendo modificadas.

Um dos estabelecimentos que revelam esse novo momento é o Choppão, um restaurante fundado em 1974, por um mineiro. Esse, enquanto paisagem cultural, evidencia as mudanças que ocorrem na capital do estado de Mato Grosso. Esse fato é elucidativo tanto no que se refere a produção do espaço, quanto aos hábitos de sua população e daqueles que adentraram esse território.

Conforme as informações disponíveis no *site* do restaurante, na época de sua implementação, em Cuiabá, permeavam uma atmosfera de desenvolvimento. Desse modo, o que objetivou a abertura do empreendimento foi propiciar uma alternativa de lazer para a população:

²⁷ Terminologia utilizada para designar sujeito que imigra para o estado de Mato Grosso e lá permanece.

A bucólica Cuiabá de então, recebia nesta época milhares de famílias vindas de todas regiões do país em busca de novas oportunidades nesta região tão promissora. Neste contexto o restaurante Choppão tornou-se um local onde a gastronomia local fundiu-se com os sabores de todos os recantos do país trazendo lazer e diversão aos habitantes (CHOPPÃO, 2018).

No ano de sua instalação, o restaurante abriu as suas portas em um dos espaços mais emblemáticos de Mato Grosso, um quintal cuiabano. Ele era ambientado em um “rancho”, em uma região distante, tendo como sombra “pés de mangueiras” (CHOPPÃO, 2018).

Uma reportagem do jornal RDNews, escrita por Rodivaldo Ribeiro, veiculado no dia seis de novembro de 2016, em formato digital, expõe episódios relevantes sobre a década de 1970. Um dos destaques é primeiro cardápio do restaurante, no qual havia alimentos locais e algumas iguarias à mineira, com nomeações que indicavam a modernidade, como carnes *À Hollywood* ou *À Cubana*. O fato citado comprova-nos que esse era um momento de trocas no que diz respeito a alimentação.

Além disso, é possível analisar, na reportagem intitulada de “Choppão existe há 42 anos, resiste às mudanças e tem clientes fiéis – saiba”, que os pratos não possuíam sofisticação. A capital e seus moradores ainda conservavam características da vida rural.

A migração estava em seu início, e a Capital exibia ares, clima e ritmo de cidade do interior. Talvez isso explique porque o cardápio sempre foi uma mistura de comidas bastante comuns aqui, como o escaldado, pintado a palito e frango a passarinho, com a culinária de outros lugares, como filé e picanha à mineira (feijão tropeiro, couve e tudo o mais no acompanhamento), à parmegiana e até mesmo à cubana.

Seguindo essa guisa de ponderação, o mais recente estudo destaca que a principal característica da culinária da capital mato-grossense é seu contexto híbrido. É “uma culinária local, no caso, a de Cuiabá, quanto uma culinária híbrida, que também é local mas tem em si o mundo globalizado” (GARCIA, 2014, p. 15).

O exemplo utilizado pela autora são as reinterpretações de pratos mundialmente conhecidos. Esses não são tradicionais da cultura cuiabana, mas são elaborados com ingredientes que remetem ao gosto da capital, por serem locais. São eles, a pizza pantaneira, o sorvete de bocaiuva ou o sashimi de dourado.

Esse fenômeno, como afirma Garcia (2014), pode ser identificado principalmente nos restaurantes da capital. Os ingredientes tradicionais funcionam como meio de adaptação para os pratos não convencionais. Ao mesmo tempo em que é apresentada ao consumidor a experiência com a cultura local, há também com o global.

O estado, por meio de políticas públicas, também percebe a necessidade de enaltecer a cozinha identitária. Essa postura pode ser vislumbrada nos eventos de gastronomia que vem acontecendo com maior ênfase em Mato Grosso. Tanto os pratos locais quanto as reinterpretações são valorizadas pelos proprietários dos estabelecimentos e frequentadores, visto que proporcionam novas experiências, como destaca Garcia (2014):

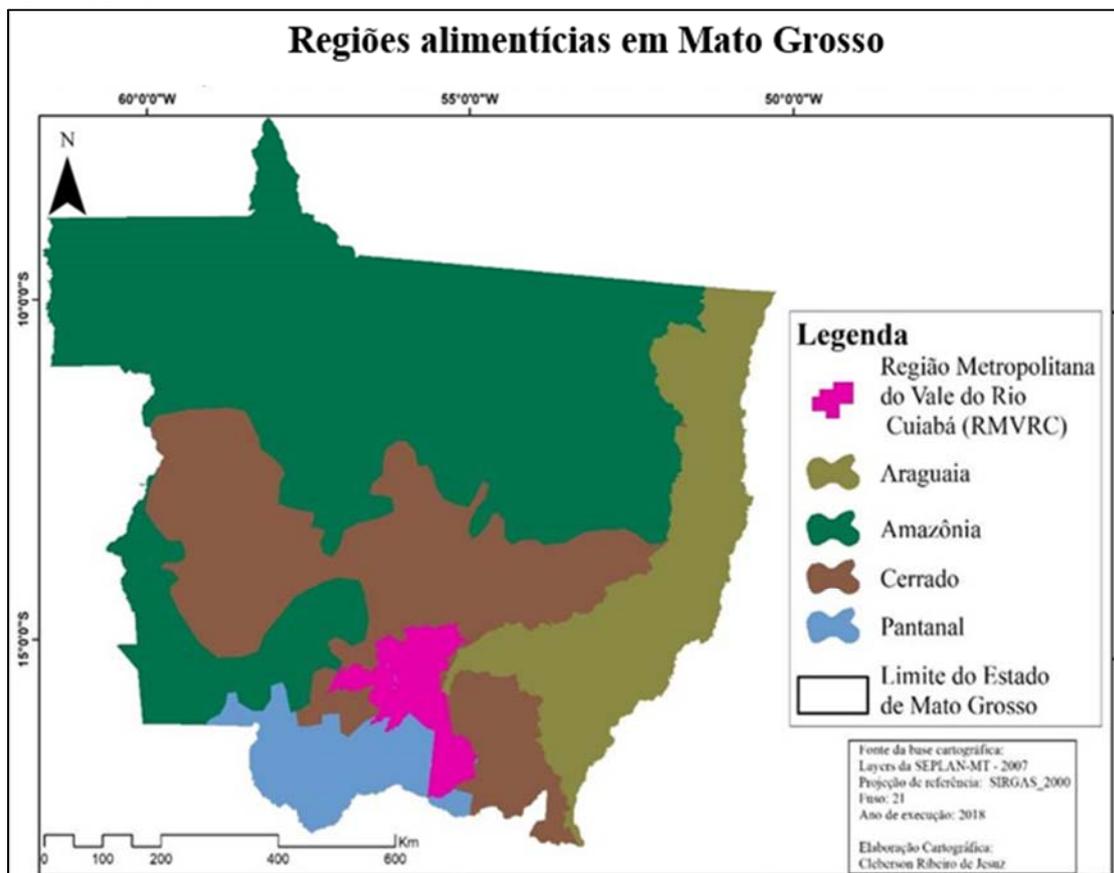
Os pratos mais conhecidos por uma identidade cuiabana são incentivados pela mídia e políticas governantes que buscam mantê-los no imaginário popular como símbolos locais e, logo, legítimos. Simultaneamente, pratos híbridos são por vezes vendidos nestes mesmos restaurantes que tem os pratos locais em seus menus e se vendem ou são vendidos pelo encantamento que a experiência local-global proporciona na contemporaneidade (diga-se lugar aberto) ao criar o desejo de consumo pelo diferente. (GARCIA, 2014 p. 102)

Carreira e Devillart (2012) partilham do mesmo pensamento de Garcia. No entanto, eles enfatizam a importância dos elementos naturais e das práticas agropecuárias na diversificação da cozinha que identifica o estado de Mato Grosso:

E é na natureza e da agropecuária que o mato-grossense retira os elementos indispensáveis ao preparo das iguarias de sua saborosa culinária: peixes como o pintado, pacu, a piraputanga, o tucunaré, o filhote e outros; os frutos como o pequi a banana-da-terra, manga, caju, a uva o urucum; a raiz como a mandioca, os grãos como a soja, o arroz, o feijão e o milho; o hábito de assar um bom churrasco de carne bovina, a carne de carneiro, ou deliciosa carne suína e o vício do guaraná ralado, importando dos índios maués, da Amazônia (2012, p. 5).

Para os autores, diante da diversidade ecológica e cultural do estado, não é possível afirmar uma única identidade alimentícia. Como destacam, existem ao menos cinco regiões, cada uma com influências e ingredientes distintos (Fig. 35).

Figura 35 – Mapa da distribuição espacial das regiões de identidade alimentícia em Mato Grosso.



Fonte: CARREIRA E DEVILLART, 2012. **Organização:** Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

A primeira região denominada pelos autores é a Metropolitana de Cuiabá. Ela abarca nove municípios, alguns considerados pantaneiros. Dentre as localidades citadas, o destaque é dado para a capital e Várzea Grande. As influências, como mencionado pelos autores, estão principalmente relacionadas a presença indígena e de paulistas. O uso do guaraná ralado, o consumo do peixe e a paçoca de carne seca socada em pilão legitimam as referências.

Compreendida como Pantanal, a segunda região faz referência ao Bioma brasileiro. A sua principal característica é a predominância de períodos de alagamento, a presença de rios, riachos e baías, sendo o seu ingrediente básico os peixes, especialmente a piranha, o pacu, o dourado e o pintado. Esses são servidos cozido, assado, frito e ensopado. A principal influência na comida da localidade é de paulistanos, indígenas e nordestinos. Um aspecto que deve ser evidenciado por ser considerado importante para a identidade da cozinha pantaneira é o fato de ela ser

interpretada como afrodisíaca. O título está relacionado a reputação do caldo de piranha, que é um popular estimulante sexual.

Não identificamos evidências científicas que expliquem a relação entre o caldo e a sexualidade. No entanto, na percepção dos homens e mulheres do pantanal, o consumo da iguaria, quente e com bastante pimenta, assim como o guaraná ralado, tem o poder de causar calor e melhorar a vida conjugal.

Cerrado é a terceira região definida e o ingrediente referência é o pequi. As influências dos pratos estão relacionadas a proximidade com o estado de Goiás. O vinho produzido em Primavera do Leste e o grão de soja também foram eleitos para a identificação da localidade, o que revela forte herança de migrantes sulistas.

Em nossa concepção, outros ingredientes do Cerrado poderiam abarcar essa localidade, tal como o caju. Este fruto está presente em grande parte dos quintais mato-grossense, e, por ventura, é utilizado na produção de doces, sucos e licores.

A soja representa a produção de óleo, de carne e leite. Vale destacar que a sua produção está direcionada ao abastecimento do mercado internacional. Não é um ingrediente de destaque na alimentação humana, na região do Cerrado.

O Araguaia pertence a porção sudeste de Mato Grosso. A sua culinária é identificada pela forte presença dos peixes Caranha, Tucunaré, Pirararas e Matrinchãs. Esses, assim como no Pantanal, possuem diferentes formas de preparo e modos de servir.

A parte considerada amazônica é a maior na regionalização. Para os autores, na culinária, destacam-se as espécies de peixes, dentre elas o Pirarucu e o Matrinchã. No entanto, a influência do sistema alimentar dessa população está muito mais associada a presença dos sulistas, produtores agrícolas e da própria população amazônica. Nessa localidade, é consumido cacau, açaí e castanha-do-pará, mas também salame colonial, vinho e churrasco.

Como vimos, o peixe é um ingrediente de grande valor em todas as regiões, e representa os hábitos indígenas e daqueles denominados de ribeirinhos. Ele é um alimento tão importante para a sociedade mato-grossense que é considerado um símbolo da identidade local.

Como já evidenciado por Castells (1999), a identidade não surge de modo aleatório, mas por um grupo e com um objetivo. E assim ocorreu com aquela associada ao peixe, que, conforme Silva (2006, p. 3), não foi valorizado ao acaso, ele “possuía conotações ideológicas e atendia ao contexto daquele período”.

A definição do mencionado alimento como um símbolo da identidade teve sua origem em um movimento cultural que ocorreu em 1960. Ele foi iniciado pelo Museu de Artes e Cultura Popular – MACP, da Universidade Federal de Mato Grosso. A proposta artística era a valorização dos elementos culturais do estado.

Três acontecimentos foram preponderantes para a criação do movimento. Primeiro, resistência à profecia modernizadora que se efetivou por meio da derrubada da antiga catedral e a construção de uma nova no lugar. Segundo, necessidade de um projeto identitário após a divisão do estado. Terceiro, reação à chegada dos imigrantes sulistas.

Os momentos destacados corroboraram para o amadurecimento da valorização das características regionais. A importância dessa passagem para a nossa pesquisa está na elucidação de como e porque alguns aspectos da cultura ribeirinha passaram a compor a identidade cultural do estado. Práticas essas que, até então, eram consideradas irrelevantes e atrasadas, por caracterizarem a “subsistência”.

3.3. As trajetórias da comercialização de peixe em comunidades ribeirinhas

A prática de oferecer comida em restaurantes é antiga e vem ocorrendo, como descreve Pitte (2014, p. 715), “desde os limites da pré-história e da história”. Conforme esse autor, a sua gênese está ligada a duas instituições com tipologias distintas, que possuíam como objetivo saciar a fome.

A primeira razão é o comércio de rua, que nasce da necessidade de os camponeses obterem nutrientes fora de casa, quando viajavam para participar dos grandes mercados e feiras livres. A ocasião era importante tanto para o fortalecimento dos vínculos de amizades quanto para estabelecimentos de relações de negócios.

A segunda, é a figura das estalagens. Essas possuíam como principal função hospedar pessoas em trânsito. Quando na ocasião precisava-se pernoitar, no mesmo local era possível ter as principais refeições.

Em outra perspectiva, como lembra-nos Vasconcelos (2006), a princípio, os restaurantes eram um tipo de estabelecimento gerenciado por religiosos no intento de se fazer caridade. Havia a figura de um cozinheiro habilidoso que preparava uma espécie de caldo fortificante, direcionado à reabilitação de sujeitos pobres e moribundos.

O nascimento dos restaurantes modernos, com características similares às quais temos hoje, ocorre no século XVIII, mais precisamente na França. Nesse contexto, os estabelecimentos eram fixos, neles era possível beber e comer comidas que são dedicadas às camadas mais pobres da sociedade (PITTE, 2014).

Concomitante ao surgimento da figura dos restaurantes, ocorrem, na corte francesa, a especialização e o aperfeiçoamento da cozinha pelas mãos dos chefes. O requinte e a diversidade dos grandes banquetes são marcas de Versalhes, até o acontecimento da revolução. Essa, por ventura, é a responsável por fazer com que a comida que era característica do reino começasse a ser acessível para a Burguesia (FREIXA e CHAVES, 2017).

No contexto brasileiro, Filho (2001) afirma que a expansão desse tipo de empreendimento pode ser distinguida em três momentos. No primeiro, mais precisamente na década de 1950, a principal característica era o fato de os estabelecimentos serem basicamente familiar e assim permanecerem até os dias atuais. Como exemplo é possível mencionar os restaurantes tradicionais japoneses e italianos de São Paulo.

No segundo momento, na década de 1960, é marcada pela industrialização brasileira, com isso ocorre a chegada das cadeias de restaurantes internacionais. Em 1980 predominou-se ampliação do número de consumidores nesses tipos de estabelecimento, o que acabou gerando grande busca por serviço de baixo custo.

Rebelato (1997), fundamentado nos dizeres de Muraro (1971), Shoel e Ivy (1981) e Murdick et al., (1990), posiciona que o sucesso e valorização desse tipo de estabelecimento relaciona-se a quatro mudanças nos consumidores: a nova posição da mulher na sociedade; o aumento da renda; necessidade de melhor aproveitamento do tempo; e a comodidade.

A nova posição da mulher dentro da sociedade trouxe com ela uma série de

mudanças. Nesse contexto, elas afastaram-se da figura de “cuidadora do lar” e direcionam-se na busca por independência financeira e realização da esfera profissional.

Aliado a esse fator, há também o aumento da renda, pois a mulher passa a ser colaborativa com as finanças. Isso possibilita na economia doméstica a inserção de novos gastos, um deles a utilização de serviços de alimentação. A ideia de modernização e melhor aproveitamento de tempo também inserem-se nesta categoria.

Por outro lado, há aqueles interessados em comodidade. Frequentar o restaurante implica não há necessidade de preocupar-se cotidianamente com a elaboração de cardápios, compras e contratação de serviços, como o de empregados domésticos. Este serviço pode também estar relacionado a necessidade de lazer.

Mesmo com o aumento da procura por restaurantes no Brasil, Ansuji et al., (2015) avaliam como essencial que os estabelecimentos busquem atender as demandas diversificadas de sua clientela. Com isso, cabe aos gestores considerar aspectos básicos sendo, os quais “qualidade da alimentação, o conforto, a localização, o atendimento, o custo benefício” (2015, p. 1).

Independentemente de características sofisticadas ou não, um restaurante é originário de uma ideia. Nela estão contidas as características, tais como o estilo do público, o modo como o serviço será oferecido e o estilo da comida. Ou seja, comporta os anseios e as necessidades de um determinado grupo, em uma localidade específica (FONSECA, 2014).

A ideia de implementação de um restaurante pode ocorrer de experiência distintas. Isto é, de uma demanda espontânea, que Fonseca (2014, p. 13) define como “aquela que existe pela própria situação em que encontra o público”, ou até mesmo de uma demanda criada, quando não há uma necessidade específica.

A indicação do mencionado autor remete-nos à trajetória de implementação dos restaurantes, em comunidades ribeirinhas, no rio Cuiabá. Em nossa concepção, ela é marcada por uma tentativa despretensiosa de aproveitar as situações cotidianas, o que, todavia, acabou dando certo.

O contexto dos ribeirinhos é um pouco do que De Certeau, Giard e Mayol (1996) descrevem como a habilidade de saber olhar para os modos de fazer e (re)inventá-los. Na proposta dos supracitados autores:

Aprender a olhar para esses modos de fazer, fugidios e modestos, que muitas vezes são o único lugar de inventividade possível do sujeito: invenções precárias sem nada capaz de consolidá-las, sem língua que possa articulá-las, sem reconhecimento para enaltecê-las (De Certeau, Giard e Mayol, 1996, p. 96).

Tamanha foi a influência da culinária regional para a vida desses homens e mulheres, que, hoje, essa atividade pode ser lida como um agente comunicativo de sua cultura e identidade. E essa saiu do resguardo doméstico para o deleite dos frequentadores, produzindo novas geografias que serão introduzidas no presente capítulo.

No início da década de 1980 foi delineado o primeiro esboço do serviço que, por ventura, se tornariam os restaurantes. De acordo com as recordações de Antônia de Souza, proprietária do primeiro restaurante, a realidade da comunidade era de uma localidade afastada, sem movimento.

Em Bonsucesso, as pessoas viviam do pouco que era produzido nos engenhos, da pesca e do roçado. As residências eram rústicas, uma parte de alvenaria e outra de barro. Aos finais de semana, muitas pessoas de Cuiabá e de Várzea Grande procuravam a comunidade para refrescarem-se tomando banho de rio.

No período de seca, praias com aproximadamente um quilômetro de extensão se formavam nas margens do rio Cuiabá. Nelas as pessoas passavam o dia conversando, refrescando-se em contato com a natureza, consumindo alimentos e bebidas que traziam consigo. Foi a dinâmica presente aos finais de semana que despertou o interesse de dona Antônia de Souza em comercializar a comensalidade, em Bonsucesso.

Segundo a informante:

Em Bonsucesso não tinha um local para atender as pessoas que vinham tomar banho de rio. Aí pensei em começar vendendo refrigerante e cerveja, depois porções de peixe. Primeiro abrimos um barracão. Servíamos as pessoas na beira do rio. Só mais tarde passamos a incrementar a comida, deixar mais elaborada com salada e cheiro verde. (Antônia Terezinha de

Souza, matriarca da família e proprietária do estabelecimento, Peixaria Beira Rio, 2017).

Como recorda a parceira, na época, ela acabara de retornar de Cáceres, onde havia morado por um período. Ao regressar à comunidade, percebeu que não havia muitas opções de trabalho. Entretanto, percebia que o rio era um importante atrativo de pessoas. À vista disso, identificou no contexto uma oportunidade de aquisição de renda e passou a oferecer aos colegas e interessados o serviço de bar.

Após oferta de bebida, a comercialização do peixe foi espontânea. As pessoas queriam ficar despreocupadas, então ela preparava peixes fritos como petisco. Não havia cardápio, nem outras opções de aperitivos, muito menos estrutura física que se comparasse a sede de um restaurante. Com o aumento da demanda, houve o aprimoramento tanto na estrutura, quanto na preparação e comercialização dos pratos.

O estabelecimento pioneiro, na década de 1980, era denominado de “Cachara”²⁸. Gerenciado também pelo senhor Fausto de Oliveira de Souza, ribeirinho de nascença, teve a pesca como profissão por boa parte da vida. Esse faleceu em maio de 2017.

Por meio da divulgação informal (boca a boca), a rede de amigos cresceu com a presença de conhecidos e a localidade passou a ser um importante espaço de convivência entre locais e os frequentadores. Como pode ser conferido na fala da parceira, no bar eram oferecidas espécies de peixes como petisco, um acompanhamento de bebida, enquanto as pessoas conversavam e tomavam banho de rio. Só alguns anos depois foi que a mesma passou a oferecer pratos mais substanciais para almoço ou jantar. Entretanto, tudo de maneira simplificada.

A aparência do “Cachara” era rústica, assim como o serviço oferecido. O bar também era frequentado por moradores, tendo em vista que Bonsucesso não possuía outras alternativas de lazer. Tamanha era a procura pelo estabelecimento que chegou a ser apelidado de “Galo de Ouro”, referência ao cabaré de uma novela transmitida na televisão neste período.

Em São Gonçalo Beira Rio, não há um consenso quando se trata de descrever história da formação dos restaurantes. Para alguns, o momento primordial foi quando

²⁸Espécie de peixe existente nos rios da região.

Jaime Okamura²⁹ se reuniu com os representantes da comunidade a fim de implementar a “rota do peixe”. Para outros, a comunidade já era procurada por consumidores. Isto é, já havia peixarias atendendo ao público.

Um aspecto comum entre ambas comunidades é o fato de os estabelecimentos direcionados para o atendimento dos moradores terem evoluído para as peixarias. Nos dizeres do senhor Firmino:

Olha jovem, em São Gonçalo, surgiram primeiro os bares. O mais antigo é o meu, o bar do Firmino, e o segundo é o do Padre.

O citado parceiro destaca que:

Antes da rota do peixe, só existia a peixaria do Rui, a do pai da kamila, o do Tico, e mais uns dois lá pra baixo. E depois apareceram mais.

Outra versão sobre o surgimento dos restaurantes está relacionada a distribuição do bolsa família. Após as eleições de 2002, um governo de esquerda passou a fazer a gestão do país, e algumas possibilidades foram dadas aos sujeitos que antes vivenciavam uma existência de carências e descaso do poder público.

A princípio, a proposta do Governo estadual era a de viabilizar o acesso à bolsa família àqueles que se enquadrassem nas características da citada Política Pública. A ideia foi bem recebida por grande parte dos moradores de São Gonçalo Beira Rio. Todavia, o desejo que vigorava entre os pares era de que eles pudessem desenvolver uma atividade que resultasse em maior autonomia.

Após algumas discussões entre as lideranças locais e os representantes do Estado, alguns acordos foram estabelecidos. O primeiro foi a criação de um espaço para a comercialização da cerâmica, como vimos no capítulo 2. A segunda foi o asfaltamento da comunidade com o objetivo de incentivar os restaurantes como atrativo de visitantes.

Conforme descreve o informante:

Quando Lula assumiu o poder, um secretário do Estado procurou o representante da comunidade para dar o Bolsa Família para os moradores da comunidade. Eles ainda falaram de montar uma loja para as ceramistas no centro. Como representante, sugeri que a loja fosse construída na comunidade,

²⁹ Empresário e atual Secretário Adjunto de Turismo do Estado de Mato Grosso

para que as pessoas viessem conhecer São Gonçalo. Passados uns dois meses, o governador Blairo Maggi chegou aí na comunidade. Ele perguntou o que nós queríamos. Eu contei o sonho de ter a loja, para receber visitante. Em 2003 ele asfaltou a comunidade. Aí aumentou a loja de artesanato, as mulheres voltaram a fazer cerâmica. Aí passamos a receber gente de fora. Aí criaram a festa “rota do peixe”. E aí foram surgindo outras peixarias. Antes eram apenas duas peixarias. Uma era minha. A minha eu não continuei, mas foram surgindo outras. E também foram chegando mais pessoas (Ribeirinho do rio Cuiabá, 2017).

Na atualidade, as duas comunidades contabilizam 42 peixarias. Grande parte delas é de gerenciamento dos próprios ribeirinhos. Como veremos no capítulo a seguir, elas são diferentes entre si. E quando se trata de comunidades, os dados coletados nos levam a ponderar que o público frequentador de Bonsucesso é diferente daquele que frequenta São Gonçalo Beira Rio.

CAPÍTULO 4

AS PEIXARIAS E AS SUAS CIRCUNSTÂNCIAS ESPACIAIS, ADMISTRATIVAS E ESTRUTURAIS

Figura 36 – Fogão improvisado em um estabelecimento em São Gonçalo Beira Rio.



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2016.

4. AS PEIXARIAS E AS SUAS CIRCUNSTÂNCIAS ESPACIAIS, ADMINISTRATIVAS E ESTRUTURAIS

Este capítulo tem como objetivo apresentar ao interlocutor, no que tange a existência dos restaurantes especializados, como ao longo dos anos esses estabelecimentos foram sendo estruturados.

Apresentaremos as motivações que levaram à sua implementação, como os ribeirinhos estabeleceram essa nova forma de organização do espaço e o que tornou essa localidade atrativa aos frequentadores.

Além disso, considerou-se como necessário caracterizar os perfis das peixarias, as formas de abastecimento, a participação dos setores privados e público no mencionado contexto.

4.1. Motivações para a implementação dos restaurantes

Como será possível analisar no transcorrer do capítulo, o pioneirismo na comercialização do peixe como comida, em comunidades ribeirinhas, ocorreu de forma intuitiva. Foi uma demanda espontânea, que teve sua origem na presença de banhistas de outras localidades, em momento de lazer, no rio Cuiabá. O sucesso dos primeiros restaurantes oportunizou que a experiência fosse reproduzida por outros ribeirinhos, em vários trechos da bacia.

Após a abertura do primeiro empreendimento, outras motivações deram origem às demais peixarias. Dentre os argumentos, os que aparecem mais expressivos são aqueles associados à mudança do modo de vida. De acordo com Antônia Terezinha de Souza, “*o desejo de mudar de atividade econômica*” foi o seu impulso. Essa afirmação está relacionada, principalmente, com a dificuldade enfrentada pelos ribeirinhos em relação às atividades que tradicionalmente eram desenvolvidas por eles. A pesca, a confecção de artesanatos, de rapadura e a agricultura já não eram economicamente rentáveis.

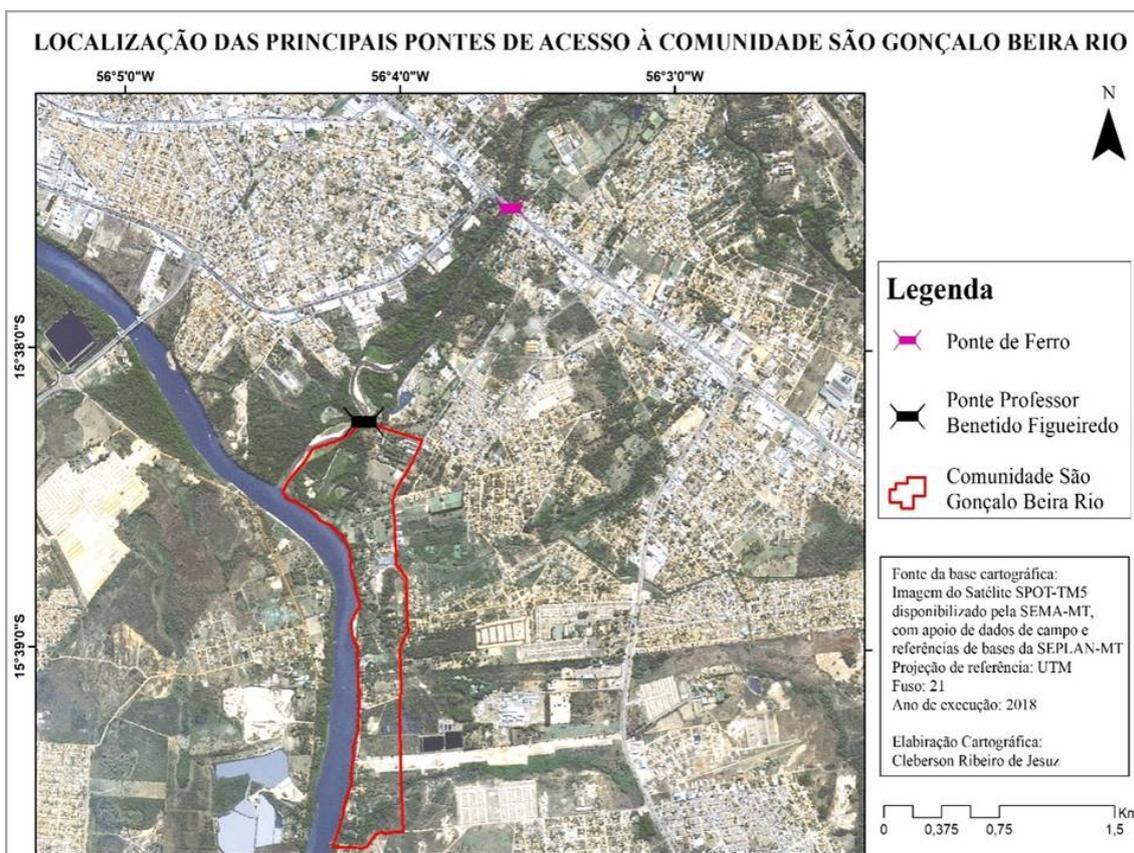
Outro argumento apresentado está relacionado ao aumento do número de frequentadores dos estabelecimentos. Como tudo era feito de modo rudimentar, os poucos restaurantes não possuíam mais a capacidade de atender a toda demanda. Diante

da impossibilidade apresentada, os gestores dos primeiros empreendimentos passaram a estimular, por meio de diálogos, que outros moradores aproveitassem a oportunidade.

A emergência de novos estabelecimentos também decorreu do “aumento da demanda”. Ela ocorreu de maneira mais enfática em São Gonçalo Beira Rio. Em nossa concepção, a procura pelas peixarias na citada comunidade está diretamente ligada à sua localização próxima às principais vias de acesso ao centro de Cuiabá, e grandes bairros da capital.

Com o crescimento de Cuiabá, a partir da década de 1990, o distrito de Coxipó da Ponte, onde está localizada a comunidade São Gonçalo Beira Rio, tornou-se parte efetiva da capital. A ampliação do perímetro citadino proporcionou o estreitamento das relações entre o urbano e rural, e assim as pessoas passaram a ter uma nova opção de contato com a natureza (Fig. 37).

Figura 37 – Carta-imagem da localização das pontes que fornecem os principais acessos à comunidade de São Gonçalo Beira Rio



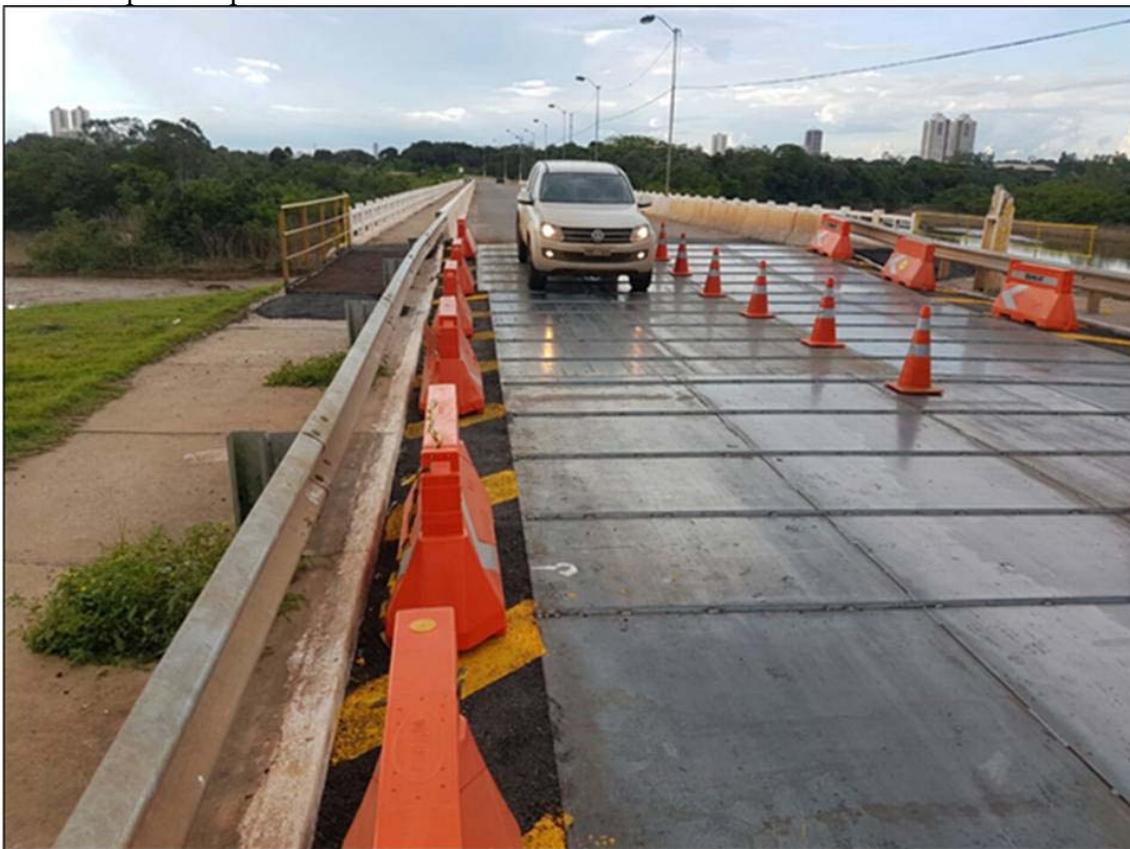
Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

Nos anos que antecederam o advento da Copa do Mundo, em 2014, algumas obras de mobilidade urbana foram engendradas com o objetivo de otimizar o tráfego da

capital. Dentre elas, uma ponte sobre o rio Coxipó foi construída ligando a região Sul a Leste. Com a nova estrutura, São Gonçalo tornou-se mais acessível aos seus moradores, visitantes e consumidores dos restaurantes.

Nos anos que seguiram após a inauguração da ponte Professor Benedito Figueiredo³⁰, em algumas ocasiões, a utilização da edificação conectiva esteve suspensa por risco de desmoronamento (Fig. 38).

Figura 38 – Ponte Benedito Figueiredo com as chapas de metal utilizadas em sua reforma aparente/paliativa



Fonte: Mato Grosso Mais, 2017.

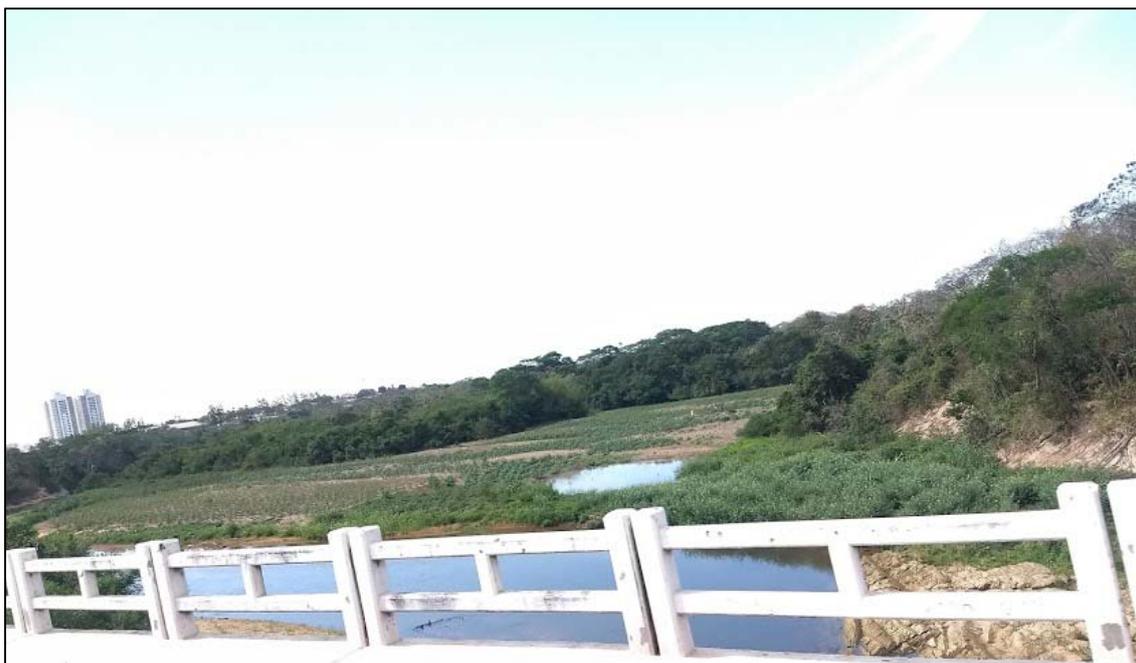
Para os proprietários de restaurantes, o fluxo de pessoas diminuiu consideravelmente cada vez que a ponte passa por alguma intervenção. Sem a opção da estrutura, aqueles que se dirigem àquela comunidade ou dela saem precisam atravessar o trânsito da capital, o que torna o seu acesso um pouco mais demorado e difícil. Desde que ocorreu a sua inauguração, em todos os anos é feito algum tipo de reparo.

³⁰ Benedito Figueiredo foi o primeiro professor de Cuiabá. Um dos envolvidos no processo de implementação da Universidade Federal de Mato Grosso. Lecionou nas principais instituições educacionais da capital. Viveu por muitos anos na região do São Gonçalo Velho, hoje São Gonçalo Beira Rio.

Na figura 38, em seu lado direito, na parte inferior, a ponte precisou ser restaurada e reforçada com uma estrutura de metal, a fim de barrar o processo de desmoronamento de parte do leito do rio Coxipó. O argumento noticiado nas redes de jornais indica que a ocorrência deu-se pelo aumento do fluxo de água do período chuvoso. Com o processo erosivo houve a necessidade de reconstrução, que foi avaliada em aproximadamente 626 mil reais aos cofres do Estado, conforme divulgação da página eletrônica da Prefeitura de Cuiabá em 2018.

Tal como evidencia a notícia, o deslizamento de terra é um problema a ser enfrentado periodicamente, no que se refere a existência da ponte. Isso, devido ao intenso processo de retirada da Área de Proteção Permanente, uso agrícola e extração mineral propiciam a fragilidade da estrutura e, conseqüentemente, aceleram a erosão fluvial (Fig. 39).

Figura 39 – Visão ampla do canal do Rio Coxipó a partir da Ponte Benedito Figueiredo



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

Um aspecto que deve ser destacado é o fato de que a necessidade de novos restaurantes ocasionou uma mudança no perfil dos estabelecimentos de uso cotidiano dos moradores, tanto em São Gonçalo Beira Rio quanto em Bonsucesso. Os bares, mercearias e sorveterias foram transformados em peixarias, ou diversificaram os produtos ofertados. Em alguns casos, o estabelecimento é uma sorveteria de segunda a sexta, e aos sábados e domingos também comercializa peixes e aperitivos.

Como uma parte das peixarias foi criada entre as décadas de 1980 e 1990, houve no interstício do tempo mudança de gestores. Ou seja, alguns restaurantes já estão sendo transferidos para outros integrantes das famílias, como no Caso da peixaria Tarumeiros, em Bonsucesso, e a Peixarias dos Amigos, em São Gonçalo Beira Rio. O que pode ser compreendido como tradição, até mesmo a introdução de uma nova forma de se relacionar com o rio e com o pescado.

O que compreendemos como uma alternativa diferente de se relacionar com o rio nos ocorre ao interpretarmos que grande parte dos ribeirinhos já se desfez de hábitos que são característicos ao seu modo de vida. Abandonaram, por exemplo, o banho de rio, a pesca, a margem como um espaço de uso comum.

4.2. As características dos empreendimentos

Ainda que concordemos com Petti (2014), que define os restaurantes como uma espécie de prática de pagamento pelo serviço de comer fora, partilhamos da perspectiva de Fonseca (2014) quando ele afirma que a atividade não ocorre sob um único modelo. Conforme o mesmo, os restaurantes devem ser classificados como organizado no Quadro 12.

Quadro 12 – Tipologia de restaurantes proposta por Fonseca (2014)

Classificação	Características
Restaurante Tradicional	Cardápio extenso, preparação direcionada a atender paladares diversos, decoração simples, louças e enxoval sem sofisticação
Restaurante Internacional	Geralmente localizado em hotel ou hospedagem, cardápio com preparações reconhecidas e consagradas internacionalmente. Cardápio sem inventividade. Decoração clássica com enxoval sofisticado.
Restaurante Gastronômico	Possui chefe de cozinha renomado, cardápio com alta inventividade, possui a figura do <i>sommelier</i> . É direcionado a um público pequeno e selecionado
Restaurante de Especializados	Oferecem um tipo de produto ou enfatizam um modo de preparação específico. Podem ser populares ou <i>Gourmet</i> .
Restaurante de Coletividade	Tem como objetivo oferecer as refeições em empresa específica, geralmente está localizado nas imediações dos complexos

	industriais. As refeições servidas são simples, balanceadas e com preço acessível.
--	--

Fonte: FONSECA, 2014. **Organização:** Ingrid Regina da Silva Santos, 2018.

De acordo com a classificação dada, identificamos que os estabelecimentos, tanto em São Gonçalo Beira Rio quanto em Bonsucesso, podem ser caracterizados sob a nomenclatura de especializados. Isso devido ao fato de terem como principal atrativo os pratos com peixe.

Os estabelecimentos especializados podem ser organizados de forma ainda mais específica. No Quadro 13, são apresentadas algumas dessas diferenças. De acordo com as tipologias apresentadas, as peixarias são uma espécie de restaurante típico, pois comercializam comida, constituem fator cultural de uma região. Esse aspecto poder ser identificado tanto pela localização dos estabelecimentos, nas margens do rio Cuiabá, quanto na decoração, que possui elementos regionais como chita, cerâmica, palha e telas com desenhos que reportam o Pantanal.

Quadro 13 – Tipologia de Restaurantes Especializados

Tipologia	Características	
Grill	Especializados na utilização de cocção por meio de fogo sob utilização de uma grelha. O serviço assemelha-se as churrascarias.	
Brasserie	Funciona como uma espécie de restaurante no qual o serviço de bar é bastante desenvolvido. Muito comum na Europa, geralmente são organizados em dois ambientes, um para bebida e outra para comida.	
Choperia	É uma versão brasileira da Brasserie. Há o chope como principal produto, são servidos também outros tipos de bebidas. Os acompanhamentos são denominados de petiscos, que podem ser batatas fritas, calabresas e cebolas, mandioca, entre outros. Não possui separação nos ambientes em que são servidas a comida e as bebidas.	
Fusion-Food	Como o nome revela, é uma espécie de fusão gastronômica. Em um mesmo restaurante são empregadas técnicas de cocção de lugares e culturas distintas. Um exemplo clássico são os estabelecimentos de origem oriental, no qual são servidos pratos tanto de base japonesas, quanto chinesas. Não podem ser definidos como típico por não serem específicos de um país, região ou gênero, como veremos a seguir.	
Fast Food	A principal característica desse tipo de estabelecimento é o fato de terem como objetivo servir comida rápida e de fácil manuseio. Eles podem ter origens distintas, mas o serviço tem sempre como prioridade a rapidez.	
Típicos	São aqueles nos quais são expressos aspectos de uma cultura culinária específica.	País - Comercializa pratos com características específicas de uma nacionalidade. Como exemplo os restaurantes japoneses.
		Região – Representa por meio da culinária as diferenças regionais dentro de uma

		<p>mesma nacionalidade. Exemplos: comida mineira ou de comida baiana, entre outras. Os hábitos, decorações, modo de preparo e de servir devem seguir ou remeter as particularidades regionais do restaurante.</p>
		<p>Gênero – São restaurantes especializados em um tipo de prato regional, como as pizzarias.</p>

Fonte: FONSECA, 2014. **Organização:** Ingrid Regina da Silva Santos, 2018.

No caso das peixarias, sua especificação está relacionada principalmente ao gênero alimentício comercializado. Isto é, no modo de preparo do peixe que segue as tradições cuiabanas. Com base nos aspectos apresentados, é importante destacar que a denominação “peixaria” é uma variante linguística encontrada em Mato Grosso, pois em outras localidades o termo designa o comércio de peixe vivo.

Para Maricato (2001), ao planejar a implementação de um estabelecimento como o mencionado, é necessário ponderar que existem dimensões que não podem ser desconsideradas. De modo sucinto, destacamos alguns aspectos importantes, como: a estruturas físicas, o tipo de serviço ofertado, as práticas de publicidade e *marketing*.

No contexto dos ribeirinhos, para a observação, análise e comparação entre o serviço ofertado nas comunidades, elaboramos um roteiro baseado no que o autor propõe como essencial para a estruturação desse tipo de comércio. Os itens selecionados foram estrutura (cozinha, área de atendimento, banheiros, estacionamento), público-alvo, decoração, mobiliário, formas de pagamento, sonorização, modalidade de serviço, cardápio, preço.

Sobre a estrutura desses estabelecimentos, são constituídos por edificações em alvenaria. Em São Gonçalo, estes dividem-se, aparentam uma espécie de cômodo alternativo, dissociado das residências situadas nos fundos dos estabelecimentos. Os proprietários residem no mesmo local, com algumas exceções, como no caso dos grandes empreendimentos Peixaria dos Amigos, Verdant e Peixaria da Sula.

Ao adentrar a área principal de São Gonçalo, pela Avenida Antônio Dorileu, é possível observar as primeiras peixarias (Fig. 40). Do lado esquerdo, há um estabelecimento denominado de Peixaria dos Amigos, gerenciado pela Kamila Corrêa Silva.

Figura 40 – Vista da entrada principal da comunidade, com destaque a Peixaria dos Amigos e do Bar do Firmino



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2018.

A sua peixaria foi idealizada por seu pai, morador da comunidade, pescador tradicional que faleceu um mês após a inauguração do empreendimento. É um dos três mais antigos da localidade. Do lado direito, há o “Bar do Firmino”. O estabelecimento destoa dos demais por possuir características rudimentares (as mesas são feitas de pedaço de tabua e troncos aproveitados, sua residência é construída por zinco, sendo que a cozinha é ao ar livre). Tem espaço para atender aproximadamente 40 pessoas e quem serve as mesas é o proprietário do “Bar”, junto com sua namorada. O chão não possui nenhuma espécie de revestimento, as árvores servem de cobertura ao proporcionar sombra para os visitantes.

Tal como pode ser aferido (vide figura 40), há diferenças significativas entre os dois estabelecimentos, considerados os mais antigos. Destaque para a fachada da Peixaria dos Amigos colorida de vermelho, construída em estrutura de alvenaria. Na parte inferior da imagem, observa-se o local de atendimento do Bar do Firmino, em um sábado, já organizado, no aguardo dos frequentadores.

O Sr. Firmino está no mesmo segmento há trinta anos. Esse iniciou a atividade comercializando apenas aguardente (cachaça) e cerveja para as pessoas da região. O peixe só passou a fazer parte do serviço há 15 anos. Como comenta o proprietário do estabelecimento, a iguaria é uma boa alternativa, pois possui maior valor econômico.

[...] antigamente eu não mexia com peixe era só bar mesmo. Vendia cachaça, cigarro. Com o peixe a renda é maior. Hoje em dia, um barzinho que só vende bebida não vai pra frente. Não paga nem a luz. O peixe que dá lucro. É a comida que dá lucro. A bebida mesmo dá pouco.

O estabelecimento é frequentado predominantemente por amigos. No entanto, aparecem alguns desconhecidos, e esses, por ventura, tornam-se assíduos. Fica claro que, mesmo não sendo um local que, à primeira vista, seria a opção de muitos, pela rusticidade, para outros ela é a atração, junto com o seu jeito cativante que faz com que os sujeitos retornem e sejam fiéis.

O poder econômico de seu público é variado. Os automóveis estacionados diante do seu Bar são um importante elemento caracterizador dessa afirmação. Vale destacar que, em todas as imersões no campo, o “Bar do Firmino” foi um dos empreendimentos com um público relativamente numeroso, diferente de outros estabelecimentos, com características mais sofisticadas.

Na percepção do proprietário, o seu sucesso está relacionado ao modo com o qual atende os seus clientes,

[...] no meu bar vem gente de todo tipo, mas têm pessoas que vêm há muito tempo. Tem mulher que vinha e não tinha nem filho, hoje tem até neto. Um bocado afastou, outro morreu. Os amigos indicam muitas pessoas. O segredo é o atendimento. Quando você atende bem, um indica para o outro.

As demais peixarias estão organizadas lado a lado, com a frente voltada para o rio. Os empreendimentos que foram originados recentemente (em até 3 anos) seguem um padrão comum: residência, sede das peixarias e um salão de atendimento, e, atravessando a rua, um tablado mais próximo ao rio.

Algumas mesas são dispostas nesse primeiro salão, ao seu lado há um balcão de onde saem os pratos. O barranco do rio foi transformado em uma espécie de orla ampliada por tablado, com cobertura de cerâmica, fibrocimento ou palha, que funciona

como um segundo salão. A preferência por esse espaço faz com que haja nele uma quantidade expressiva de mesas com cadeiras.

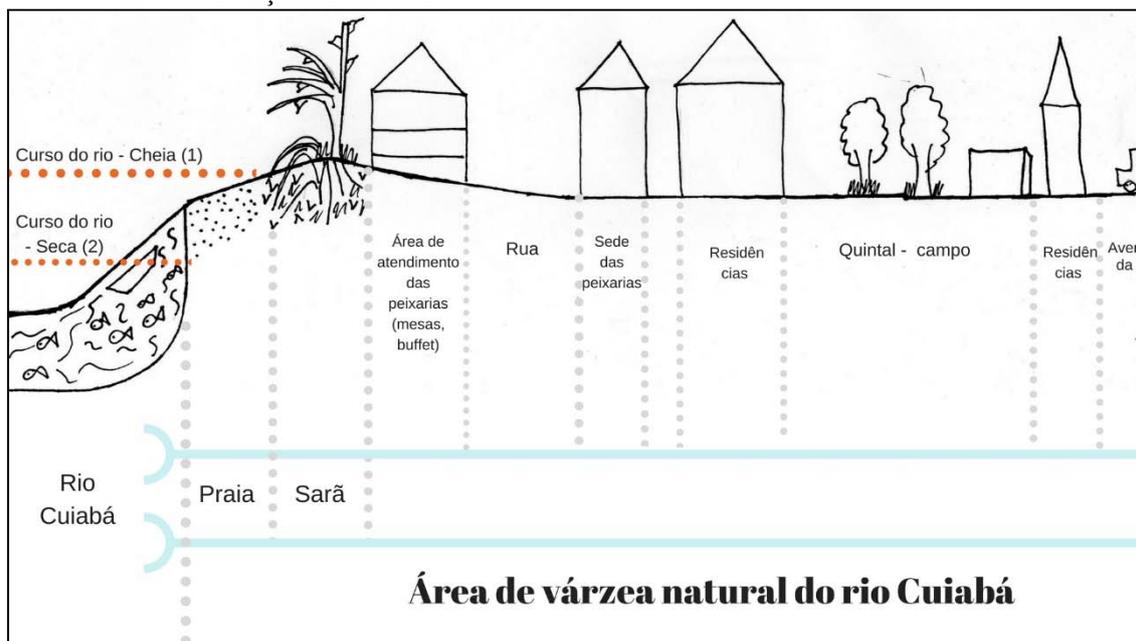
A comunidade foi estruturada na área de várzea do rio Cuiabá. Esses homens e mulheres sofriam anualmente com a insegurança das enchentes. A constância da fixação nessa área só foi possível com a implementação da Usina Hidrelétrica de Manso, no ano 2000.

Até a construção da Usina todos os anos, com chegada do período de chuva, havia a ampliação do volume de água do rio que extravasava o seu leito. Grande parte dos moradores deslocava-se para as casas de parentes em busca de segurança e tudo que era adquirido durante a seca se perdia com a cheia do rio.

Com a construção da barragem, o ciclo da região, definido por Silva (1990) em quatro etapas - enchente (outubro-dezembro), cheia (janeiro-março), vazante (abril-junho) e estiagem (julho-setembro), passou a ter menor expressão. Isso, visto que os processos naturais passaram a ser controlados artificialmente, com o objetivo de redução dos impactos das enchentes.

Como destacado, houve inclusive uma modificação na área de abrasão do rio Cuiabá. Na atualidade, as enchentes do citado afluente da bacia do Paraguai alcançam apenas a mata ciliar, constituída por Sarã. O Sarã é uma espécie de vegetação nativa que possui estrutura de raízes suspensas entrelaçadas, e folhagem espessa e espinhosa, permitindo, assim, o melhor aproveitamento das margens (Fig. 41).

Figura 41 – Croqui da ocupação pelas Peixarias e moradias da várzea natural do Rio Cuiabá em São Gonçalo Beira Rio



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

Na experiência de alguns ribeirinhos com a singularidade do rio Cuiabá alterada, não há mais a necessidade de adaptações ou mudanças de lugar, durante as cheias. Entretanto, um dos impactos negativos com a presença da usina, aconteceu com a pesca que tornou-se ainda mais escassa para aqueles que viviam dela.

Diante desse contexto, os saberes também precisaram ser reelaborados, porque, como descreve Ferreira (2010), as enchentes não representavam apenas os pulsos do Pantanal. Este autor ressalta a singularidade do rio Cuiabá que expressava também os ritos culturais das comunidades que o margeiam.

Na comunidade de São Gonçalo Beira Rio, em um sábado convencional, isto é, sem data comemorativa, cerca de 9 h 30 min, as pessoas começam a sua jornada, organizando o espaço com limpeza do piso, dos móveis, colocação das suas mesas, cadeiras e andanças dos atendentes e dos primeiros clientes (Fig. 42).

Figura 42 – Organização dos restaurantes, na imagem da esquerda área de barranco do rio Cuiabá, com os tablados e as mesas já organizadas, enquanto no lado direito, a sede dos restaurantes em um dia de sábado



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

Na lateral direita, parte superior, é possível visualizar a copa das árvores que margeiam o rio Cuiabá e o telhado dos tablados. É possível verificar, também, que, ao construir na margem, houve a preocupação em manter uma parte da vegetação permanecendo no centro construído, sem ser preciso retirá-la.

Na lateral direita, parte inferior da figura, mesas já organizadas, algumas com toalhas. Na parte central, automóveis estacionados e transeuntes. Na lateral esquerda, partes superior e inferior, estão a frente da sede das peixarias, local no qual estão as cozinhas e o caixa. Como pode ser observado, inexistente uma padronização, a cobertura de uma das peixarias é de cerâmica e o pilar de tijolos. No estabelecimento ao lado, o telhado é de amianto e a coluna de cano de Policloreto de Vinilo – PVC.

As áreas de atendimento, ou salões, estão localizadas em uma espécie de tablado organizado nas formas geométricas quadrado ou retângulo, e são divididos por uma cerca de madeira. A disposição das mesas permite fácil circulação dos frequentadores e dos atendentes.

Cada estabelecimento possui de 10 a 15 mesas, com quatro cadeiras cada. Elas, de modo geral, são de plástico, na cor vermelha, e foram recebidas de uma parceria estabelecida com uma empresa distribuidora de bebidas. Essas são posicionadas lado a lado (Fig. 43).

Figura 43 – Croqui da área de atendimento em São Gonçalo Beira Rio



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

As toalhas das mesas, além de decorar e higienizar, assumem a função de demarcação dos espaços de cada peixaria. O enxoval utilizado geralmente é de plástico, o que facilita a limpeza. A decoração é com tecido popular, denominado de Chita, estampado com flores de coloração exuberante, mas, diferente de uma Peixaria para outra.

Para Maricato (2001), a decoração é importante para a caracterização da identidade visual do estabelecimento. Todavia, não há em São Gonçalo Beira Rio a valorização efetiva desse atributo. Apenas em três estabelecimentos algumas gravuras remetem à cultura mato-grossense, como o cururu, peixes, canoas. Em outros

restaurantes, o local é decorado com estatuas de jacarés e onças produzidas pelas ceramistas da comunidade.

Ainda sobre a decoração, há o aproveitamento dos aspectos naturais tão presentes em São Gonçalo Beira Rio, como a margem do rio, o sarã. Há, desse modo, bebedouros e comedouros para pássaros, macacos e iguanas, e, em alguns casos, há vasos com plantas e flores ornamentais.

No salão de atendimento, em alguns estabelecimentos, além das mesas *buffet* (Fig. 44), neles estão os *réchauds*, uma espécie de panela aquecida com iguarias, como arroz, farofa de banana, saladas, peixe frito, mojica, entre outros pratos. Eles são destinados aos clientes que optam pelo serviço de rodízio.

Figura 44 – Serviço de *buffet* da Peixaria dos Amigos e Toca do Coelho, em São Gonçalo Beira Rio



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2018. **A-** Peixaria dos Amigos; **B** – Peixaria Toca do Coelho.

Dos pratos disponíveis nessas mesas, os frequentadores que pagaram pelo serviço podem se servir sozinhos e à vontade, quantas vezes achar necessário. Sobre

essa forma de atendimento, é importante destacar que, dependendo do valor cobrado nas peixarias, há maior variedade de comida exposta.

Um aspecto relevante sobre a organização dos estabelecimentos é a localização da cozinha considerada como disfuncional. Se considerarmos que a área de maior procura são os tablados, o atendimento é mais intenso e é necessário que os garçons fiquem atravessando a rua com as porções de alimentos.

As cozinhas são pequenas, com poucos equipamentos. Como são ambientes que não foram planejados, elas preservam um ar rústico. A vida nessa porção de espaço tem seu início muito antes da chegada dos fregueses. No cotidiano, é necessário organizar a lista de compras, fazer o pedido dos peixes e a higienização do ambiente.

Os primeiros frequentadores começam a chegar por volta das 10 h. Neste horário, os estabelecimentos que trabalham no regime de rodízio já precisam estar com o maior número de pratos prontos.

A cozinha das peixarias é um espaço predominantemente feminino. Mayol (1986) lembra-nos que a cozinha é um reflexo da sociedade patriarcal. No caso dos restaurantes, a mulher fica resguardada ao âmbito privado, na preparação dos alimentos, e os homens ao espaço público, o que concerne ao atendimento dos frequentadores.

O estacionamento é um aspecto que causa desconforto em São Gonçalo Beira Rio, pois na maior parte das peixarias não há um local destinado aos veículos. Gasta-se tempo em busca de vaga, ou paga-se um valor mais oneroso para estacionar o carro em quintais utilizados para essa finalidade, aos finais de semana.

Quem frequenta Bonsucesso consegue perceber que há diferença de São Gonçalo Beira Rio em termos de ambientação. O povoado possui uma orla mais ampla, o que possibilita maior entrosamento entre o salão e a cozinha. Esse fator favorece a circulação dos garçons com as iguarias e dá mais agilidade ao atendimento.

Mesmo mantendo uma estética rústica, as peixarias dessa comunidade já não possuem um ar de improvisação tão comum em São Gonçalo Beira Rio. Elas geralmente são amplas e decoradas com elementos que caracterizam a cultura ribeirinha, como quadros, fotografias, utensílios de madeira e cerâmica (Fig. 45).

Figura 45 – Área de atendimento de duas peixarias em Bonsucesso, com características rústica e espaço amplo



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2018. **A**- Tarumã peixaria; **B** – Vovô Painha.

O mobiliário de grande parte é originário de permutas e merecerá uma discussão mais à frente. Outra parte dos móveis foi confeccionada pelos proprietários e ajuda a compor uma identidade visual de simplicidade e tradicional.

A valorização da natureza, principalmente da paisagem do rio Cuiabá, também é evidente nos estabelecimentos dessa comunidade. Em algumas existe a possibilidade de se “tirar uma sesta” nos espaços onde foram dispostas algumas redes de dormir. As árvores estão inseridas na decoração, e também acabam por contribuir com frescor e sombra.

Em Bonsucesso, a distância entre um restaurante e outro é superior à de São Gonçalo, e o número de estabelecimentos é inferior. A comunidade teve o seu ápice em números de peixaria no início da década de 2000. Desde então, até 2017, duas peixarias fecharam as portas.

Em nossa concepção, dois fatores ajudam a explicar a falência dos empreendimentos. O primeiro está relacionado a implementação das peixarias em São Gonçalo Beira Rio. A referida comunidade está no perímetro urbano da capital, a facilidade de acesso retém os frequentadores em Cuiabá, e diminui a quantidade em Bonsucesso.

Também há de se considerar a análise feita pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE (2014, 2016), comprovando que, aproximadamente 31% das empresas fracassam ainda nos anos iniciais, sendo que 65% em até cinco anos. Para a instituição, esses dados decorrem da dificuldade de

planejamento inicial, desconhecimento de administração, bem como falta de estruturação gerencial no transcorrer dos anos.

No atendimento, a falta de treinamento adequado na maioria dos restaurantes não constitui um empecilho, pois os garçons são atenciosos e possuem o entendimento necessário acerca dos pratos servidos. A cordialidade é um elemento que chama a atenção em grande parte das peixarias.

O conforto nas peixarias de Bonsucesso já está consolidado. Elas, diferente das de São Gonçalo, são bem arejadas, organizadas e espaçosas. As cadeiras e mesas são confortáveis em ambas comunidades. Os banheiros geralmente são mantidos limpos até determinado momento do dia, dependendo do fluxo de pessoas.

Em Bonsucesso, há facilidade para estacionar um veículo. As características dos lotes favorecem e fazem com que grande parte dos restaurantes possua um local destinado a oferecer esse serviço. Mesmo com a disponibilidade de vagas, nos dias de grande movimento existe a necessidade de se colocar o carro nas ruas.

Bonsucesso é bastante procurada devido aos restaurantes de rodízios, fator favorecido por sua organização espacial, isto é, as mesas estão dispostas ao lado da cozinha. Em São Gonçalo também há restaurantes com o perfil de pratos rotativos, no entanto, há predominância do serviço *à la carte* (Quadro 14).

Quadro 14 – Características dos empreendimentos.

Características	São Gonçalo Beira Rio	Bonsucesso
Estrutura (Salão (área de atendimento))	Espaço direcionado ao atendimento do público é dividido em duas partes.	Estabelecimentos amplos com características rústicas
Estrutura (Cozinha)	Existem dois tipos. Na primeira a localização é distante da área de atendimento do cliente. Segunda, tanto a cozinha quanto o salão estão organizados de forma articulada. Essas estão nos restaurantes mais antigos ou naqueles que não estão nas margens do rio Cuiabá.	Tanto a cozinha quanto o salão estão organizados de forma articulada.
Decoração	Diversificada e não poluída. Contempla aspectos da cultura local.	Diversificada e não poluída. Contempla as características dos restaurantes de tendência

		regional.
Mobiliário	Plástico, em alguns casos é de segunda mão, em outros, são originários de permuta.	Mesas podem ser de plástico ou de madeira. A origem pode ser segunda mão ou permuta.
Iluminação	Natural.	Natural
Sonorização	Músicas altas, em algum caso há apresentações ao vivo.	Há o predomínio de estabelecimentos com som ambiente, em alguns casos músicas em volume baixo.
Público-alvo	Diversificado	Familiar
Modalidade de serviço	Predominam os pratos <i>à la carte</i> e rodízio.	Predominam os pratos <i>à la carte</i> e rodízio.
Cardápio	Tradicional peixada cuiabana, pratos com camarão, bacalhau e salmão. Também releituras de pratos como lasanha, filé à parmegiana, escondidinho, tendo o peixe como principal ingrediente.	Apenas preparações tradicionais.
Preço	<i>À la carte</i> de 40 a 180 reais. Rodízio de 40 a 60 reais.	<i>à la carte</i> de 60 a 200 reais. Rodízio de 40 a 60 reais.
Formas de pagamento	Cartão débito e crédito, e dinheiro.	Cartão débito e crédito, e dinheiro.

Fonte: Entrevista com proprietários de restaurantes **Organização:** Ingrid Regina da Silva Santos, 2016.

Em São Gonçalo Beira Rio há a particularidade do Bar e peixaria do Firmino, como já mencionado, que recebe o valor relativo ao serviço apenas em espécie.

Alguns dos gestores dos estabelecimentos relatam que, em um dia de bastante movimento, são abertas aproximadamente 300 comandas, variando de pratos *à la carte* ou rodízio. Dentre os pratos que compõem a “peixada cuiabana”, estão arroz, o pacu assado, pintado e pacu frito, mojica de pintado, farofa de banana, pirão e salada.

De acordo com a classificação de Fonseca (2014) os restaurantes especializados podem ainda ser distinguidos em populares ou *Gourmet*. No contexto de Bonsucesso e São Gonçalo Beira Rio mesmo diante de distintas formas de servir o peixe, até mesmo no que se refere aos ingredientes utilizados, todos os estabelecimentos que enquadram em populares. Grande parte dos gestores mantem o estabelecimento e a residência no mesmo local, sem muita sofisticação e organização.

Na atualidade, Bonsucesso conta com 10 restaurantes, e São Gonçalo Beira Rio com 27. Eles recebem diariamente frequentadores da capital e turistas de localidades distintas. A gestão dos empreendimentos é feita pelos próprios ribeirinhos, sendo as atividades essencialmente desenvolvidas em família.

Essa é uma das características das peixarias, e que, na percepção dos proprietários, serve como um diferencial dos restaurantes. Os estabelecimentos são de total responsabilidade dos ribeirinhos. A gestão, a cozinha e o atendimento ocorre sob total contexto familiar. Isto é, são filhos, sobrinhos e irmãos desempenhando funções distintas.

No que se refere à motivação para a frequência naquele tipo de restaurante, constatamos oito argumentos (Quadro 15). Alguns são específicos por comunidade e corroboram para a reafirmação de um perfil para os frequentadores.

Quadro 15 – Motivos que levaram os clientes a procura pelo restaurante de São Gonçalo Beira Rio e de Bonsucesso.

Motivações dos clientes
Percepção de que os ribeirinhos são mais aptos ao preparo do peixe
Comer em contato com a natureza
Gosta de peixe, mas não gosta de prepará-lo
Apresentar a cultura cuiabana para um hóspede
Preço
Celebrar uma data importante
Ambiente familiar
Tranquilidade dos restaurantes

Fonte: Entrevista com frequentadores dos restaurantes, 2017. **Organização:** Ingrid Regina da Silva Santos, 2018.

Um dos motivos está na relação feita pelos frequentadores de que os ribeirinhos, por possuírem uma relação histórica com o principal ingrediente dos pratos, também sejam os melhores no seu preparo. Como destaca Moraes (2011), principalmente no momento em que um determinado prato passa a ser simbolicamente uma expressão da identidade de um grupo. Conforme relata um cliente antigo:

Eu venho comer em Bonsucesso já tem muito tempo. Venho por que o peixe aqui é caseiro. E é muito diferente das peixarias de Cuiabá, que parece ser industrializado. Acho que por eles serem pescadores sabem escolher e fazer melhor o peixe. (Frequentador, homem, Bonsucesso, 2016)

A descrição apresenta também a importância atribuída aos saberes acerca do conhecimento e do preparo do alimento, e esta crença representa uma atração de

peças. A confiança no processo está relacionada principalmente na experiência desses homens e mulheres com o peixe. Outro aspecto interessante é o fato de os pratos despertarem a sensação de acolhimento, pois remetem à casa, ao contexto familiar.

Outro argumento está relacionado à localização das peixarias. Conforme uma freguesa assídua:

Já frequentei Bonsucesso, e agora venho em São Gonçalo. O que eu mais gosto, claro, é o peixe, mas no meu ponto de vista poder comer em contato com a natureza já atrai o cliente. Eu sou funcionária pública, sempre que posso venho almoçar com os amigos nessa peixaria, prefiro os dias da semana, que são mais tranquilos (Frequentadora, São Gonçalo Beira Rio, 2017).

Isso permite às pessoas terem uma experiência com a natureza, pois elas podem alimentar-se observando a paisagem do rio, dos pescadores que permanecem na atividade. As árvores de Sarã e animais, como pássaros, iguanas e macacos, também corroboram para a sensação.

O consumo de peixe é um hábito comum para a população mato-grossense. Como já apresentamos em outras passagens, as músicas, os contos e demais formas de expressões culturais são testemunhos desse contexto. Se no passado a utilização do peixe era uma necessidade, na atualidade, ela está relacionada a uma característica da prática alimentar. Essa nem sempre está atrelada ao cotidiano.

Os valores dos pratos são também atrativos. De acordo com os relatos, em São Gonçalo, frequentadores evidenciam alimentar-se perfeitamente de forma satisfatória pagando um valor relativamente barato. O cardápio é acessível a todos os tipos de público, e há variações de estabelecimentos, o que permite a escolha.

Entretanto, esse valor considerado como relativamente barato não é um consenso, pois, em Bonsucesso, por meio do destaque dado pelos informantes, o valor da peixada está cada dia mais inacessível. Para eles, a intenção de desenvolver a comunidade como um atrativo turístico tem feito com que as peixarias repliquem um preço exorbitante em pratos que, no passado, eram módicos. Isso na percepção de antigos frequentadores dos estabelecimentos, o que provoca a diminuição do público tradicional, como nos relata um frequentador,

Nós conhecemos Bonsucesso através de amigos, no início nós íamos na peixaria Taumã. O interessante era pagar um bom preço e poder comer peixe na beira do rio, junto da natureza, com gosto de tempero caseiro. Depois que começaram a falar sobre turismo o preço aumentou muito, mudei de restaurante por esse motivo. Em alguns estabelecimentos o peixe chegou a ter preço parecido com o das peixarias mais chiques de Cuiabá. As pessoas confundem o turismo. Eu frequento Bonsucesso por prazer, mas o preço precisa cair (Casal frequentador, Bonsucesso, 2017).

Ainda que o público principal desses estabelecimentos, vindo de Cuiabá e arredores não seja considerado como turista, o discurso apresentado pelos representantes do governo causou mudanças. Ou seja, fez com que os ribeirinhos gestores se tornassem desejosos dessa nova realidade e, passaram agir como ela já ocorresse. Esses novos olhares tiveram alguns desdobramentos, como, por exemplo, o aumento dos preços.

Sobre essas mudanças, analisando pelo viés do turismo, Almeida (2004, p. 6), no que concerne a produção do espaço pelo/para o turismo, traz uma contribuição ao afirmar que o “espaço turístico se dá com a desconstrução”, isto é, esse espaço passa a possuir outra lógica, a ela são atribuídas novas funções, temporalidades, valores e ritos. “Há desta forma, geralmente um desvio da utilização da atividade tradicional do lugar” (ALMEIDA, 2003, p. 15). Essas modificações ocorrem com a finalidade exclusiva de atender à atividade turística.

Com base no pressuposto de que o turismo reelabora os seus espaços de interesse, no caso destas duas comunidades o fato delas serem consideradas apenas um potencial, já foi o suficiente. O lugar ribeirinho adquiriu novos sentidos e finalidades em função da implementação dos restaurantes e do *marketing* direcionado aos estabelecimentos.

Em relação à reelaboração, tanto do sentido quanto da função do lugar, é possível afirmar que ocorreu em virtude da inclusão e arranjos de elementos e sujeitos que não faziam parte do cotidiano de São Gonçalo Beira Rio e Bonsucesso.

A celebração de uma data importante como motivação para frequentar a peixaria está presente em ambas as comunidades. Esse fato é reafirmado pelos proprietários dos estabelecimentos. Eles descrevem que, anualmente, o dia das mães, dos pais e a

Quaresma (sendo o ápice a sexta-feira da Paixão e o domingo de Páscoa) são as datas em que há maior movimento de pessoas. Nesses dias, é preciso fazer uma reserva ou chegar com bastante antecedência, pois, geralmente, ocorre demora devido a disponibilidade de mesas.

Diferente de São Gonçalo Beira Rio, Bonsucesso é procurado pelo seu perfil familiar. De modo geral, na maioria dos estabelecimentos, como descrito anteriormente, há o predomínio da discríção e de músicas em amplitude baixa. A distância da capital também corrobora para que o aglomerado de pessoas seja inferior. Essa movimentação reduzida é um fator indicado por grande parte dos visitantes como importante para a escolha de peixaria em Bonsucesso.

4.3 O abastecimento das peixarias

De acordo com a literatura disponível, o rio Cuiabá vem sofrendo mudanças significativas em sua qualidade ambiental (LIMA, 1987; COSTA JR, 1993; LIMA, 2001). Dentre os reflexos efetivados, o de maior destaque para os ribeirinhos que passaram a viver especialmente da pesca, na década de 1960, é a diminuição dos peixes de valor comercial, como pintado, pacu, cachara (SANTOS, 2014, 2015).

Como vimos nos capítulos que antecedem a este, a impossibilidade de exercer a principal fonte de renda e de autoconsumo é dada como uma das motivações que impeliram os ribeirinhos na busca por outras formas de fonte de renda. E os restaurantes foram uma das opções.

Como descreve Julio (2013), assim como os demais alimentos do cotidiano, aqueles consumidos em casa possuem um percurso que inicia no plantio e vai até o abastecimento dos mercados. Com o pescado dos restaurantes também ocorre um contexto similar. Esse contexto comum o autor denomina como um sistema agroalimentar. Ele é composto pelos seguintes itens:

[...] setor produtivo primário (pesca extrativista e empresarial e aquicultura/piscicultura); pelo setor produtivo secundário (entrepósitos de pescados, empresas de beneficiamento, fabricação e armazenagem de pescados); pelo setor de distribuição e comercialização, composto pela comercialização atacadista, que se encarrega do fornecimento dos produtos; e pela comercialização varejista (feiras, ambulantes, peixarias,

pequenos varejos, mercados, supermercados, hipermercados e serviços de alimentação, como bares, restaurantes e hotéis), constituindo uma rede de produção, de distribuição e de comercialização [...] (JULIO, 2013).

Esses itens destacados foram identificados no cotidiano das peixarias de Bonsucesso, que, como sabido, não é abastecida pela pesca tradicional, mesmo tendo como gestores os pescadores. A totalidade dos estabelecimentos utiliza como ingrediente principal dos pratos peixes advindos da piscicultura.

Basicamente, o produto é adquirido por meio das casas especializadas no comércio de peixe, como a Peixaria São Benedito, em Várzea Grande e a Casa do Peixe. Outras locais são o Mercado Municipal de Cuiabá (Mercado do Porto) e o do Peixe (Beira Rio). Esses estabelecimentos são abastecidos tanto sob a origem da pesca tradicional quanto da apicultura de tanque.

O Mercado do Porto, em Cuiabá, é um espaço que integra distintos elementos da identidade e cultura de sua população. Nele são comercializados desde gêneros alimentícios, plantas, ervas medicinais, até artefatos religiosos e outros artigos de uso geral. Sua história é antiga, vinculada aos primórdios existenciais da capital.

A sua origem, como explica Marretto (2013), na dissertação de mestrado, está relacionada à prática do comércio exercida durante o final do século XVIII até meados do XIX. Na temporalidade referida pelo autor, o meio fluvial era o principal modo de comunicação com outras localidades e também de aquisição de bens. Nesse período, as atividades comerciais ocorriam nas adjacências do rio Cuiabá, nas proximidades da atual Ponte Júlio Muller, no Mercado Público (Mercado do Peixe).

Conforme o mesmo autor, com o findar do período áureo do meio fluvial, o comércio da capital passou a ocorrer em outro local, ainda na região denominada de Porto, no entanto, distante do rio. Esse novo ponto de comércio, defronte ao Arsenal de Guerra, na Rua 13 de Junho, permaneceu até 1970, sendo, após essa época, deslocado para Beira Rio. Na década de 1990, por motivos de insalubridade e falta de segurança, a “feira” foi novamente transferida para, o Campo do Bode, momento em que ela se metamorfoseia em mercado.

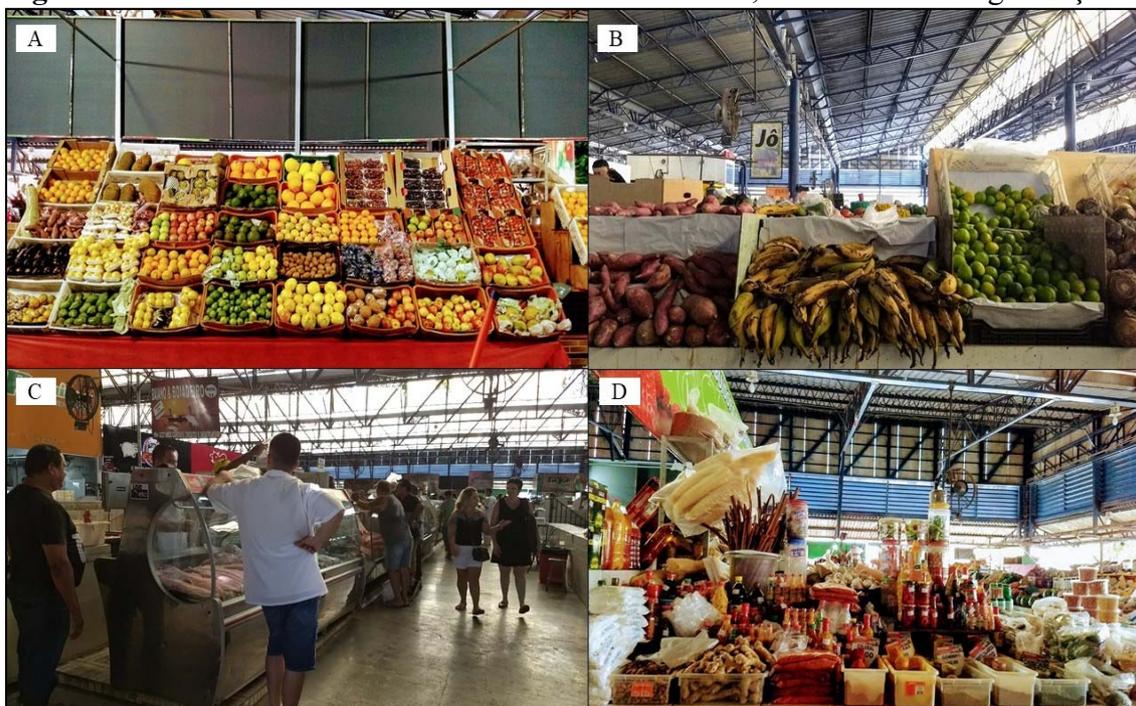
Até a década de 1960, a gênese do que viria a tornar-se o Mercado Varejista 'Antônio Moisés Nadaf' era a principal fonte de abastecimento, comercialização e

distribuição de alimentos da capital. Isto é, uma parte do que era produzido nos municípios vizinhos, Várzea Grande, Livramento e Santos Antônio do Leverger, era comercializada no mercado, inclusive o pescado das comunidades ribeirinhas.

Na atualidade, com cerca de 26.480 m², o mercado possui 800 feirantes distribuídos em 214 boxes. Sua organização dá-se pela natureza da comercialização. Portanto, os boxes espalham-se em locais específicos de comércio de cada produto: carnes, frutas, legumes, verduras, doces e demais gêneros. Também, há áreas destinadas a restaurantes e lanchonetes.

O prédio foi erigido em material ferroso com cobertura de laminas de aço, a sua aparência remete a um grande galpão (Fig. 46). Cada box possui a mesma característica, ou seja, o tamanho de aproximadamente de quatro a seis metros quadrados, construído de alvenaria e revestido de azulejo. Existem dois tipos de perfis dos comerciantes: os antigos feirantes da rua 13 de Julho e seus descendentes, ou feirantes inquilinos que pagam mensalmente pelo ponto.

Figura 46 – A diversidade existente no Mercado do Porto, sua estrutura e organização



Legenda: A – frutas; B – verduras e legumes; C – peixes e açougue e; D – condimentos, pimentas e variados. **Fonte:** Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

Com a emergência de outras formas de aquisição de gêneros de consumo, a expressividade do Mercado foi escasseada. Todavia, ainda é procurado, principalmente pelos moradores mais antigos da capital, e por aqueles em busca de peixe. Isso devido ao

fato de parte dos ribeirinhos repassarem o pescado fresco aos donos de pontos de venda de peixes no Mercado.

Um dos meios de abastecimento de pescado nos mercados de peixe pescado dá-se na forma das peixarias. São 20 boxes com o objetivo exclusivo de comercialização de peixe e seus derivados. Em todos eles, uma grande parcela de peixes comercializados é proveniente da piscicultura, a outra, minoritária, vem do rio. É importante destacar que esses comerciantes não são os proprietários do tanque, logo, o pescado é adquirido por terceiros ou por pescadores tradicionais.

Há também a comercialização de pescado no Mercado de Peixe Beira Rio (Fig. 47). Localizado no bairro Praeirinho, surgiu da dificuldade que os pescadores da região tinham de fazer com que o seu produto chegasse ao consumidor. A princípio eram apenas bancas, como de feiras, na Avenida Beira Rio, posteriormente eles receberam da prefeitura um espaço maior e mais organizado.

Figura 47 – O mercado do peixe da Beira Rio, sua estrutura e organização



Legenda: A- peixe seco; B – visão frontal do estabelecimento; C – visão do balcão de atendimento e; D- visão do corredor central. **Fonte:** Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

O aluguel é pago pela Prefeitura. Segundo relatos, o arrendamento está atrasado há anos. Os pescadores estão com uma carta de despejo a ser executada a qualquer momento. É importante destacar que três meses após as entrevistas realizadas em Agosto de 2017 os pescadores inquilinos foram retirados do local devido aos atrasos.

Eles foram realocados em um espaço próximo ao antigo mercado, na Avenida Beira Rio.

Na atualidade, são 12 boxes gerenciados por 13 pescadores que são da mesma família. A aparência do local é precária. Toda a estrutura é oriunda de madeira reaproveitada, a cobertura é de amianto, o que torna o local quente em alguns momentos do dia. Logo na entrada, peixes estão pendurados no teto para curtir, fora do box. Lá eles estão expostos ao sol e a poluição dos carros, tendo em vista que a Avenida Beira Rio é uma das mais movimentadas da capital.

Cada box possui aproximadamente dois metros, assim como no Mercado do Porto ele é feito de alvenaria e o revestimento é com azulejo branco. A separação fica por conta das grades de metal. Cada um deles é equipado com uma balança e um balcão onde os peixes são retalhados. Em alguns casos existe o *freezer*.

Em cada box eles comercializam peixes *in natura*, minimamente processado, isto é, cortado, congelado e seco e, também peixe processado em formato de bolo, empanados e linguças. Há, também, um box de verduras e temperos e o outro de bebidas e lanches.

Sobre a prática da pesca dos ribeirinhos, um pescador anuncia que ela ocorre todos os dias, geralmente pela manhã, entre os meses de março e outubro, período em que é liberada a pesca nos rios de Mato Grosso. Como na figura 48, os pescadores ao retornarem do ofício depositam as cambadas de peixe no tanque de concreto, revestido com azulejos, localizado na parte lateral da feira. Na ocasião, as cambadas são negociadas entre os proprietários, os donos de box e os sujeitos que ali estão em busca da iguaria.

Para a valoração do pescado, são levadas em consideração características como a espécie, o tamanho e a hora de aquisição (frescor). No contexto da Fig. 44, a espécie em destaque é o Piavuçu (*Leporinuselongatus*). Cada peça (conjunto de unidades da espécie), composta por quatro ou cinco peixes, estava sendo oferecida pelo preço de 40 reais.

Figura 48 – Tanque dos pescadores tradicionais, com visualização de negociação comercial do pescado disposto no tanque.

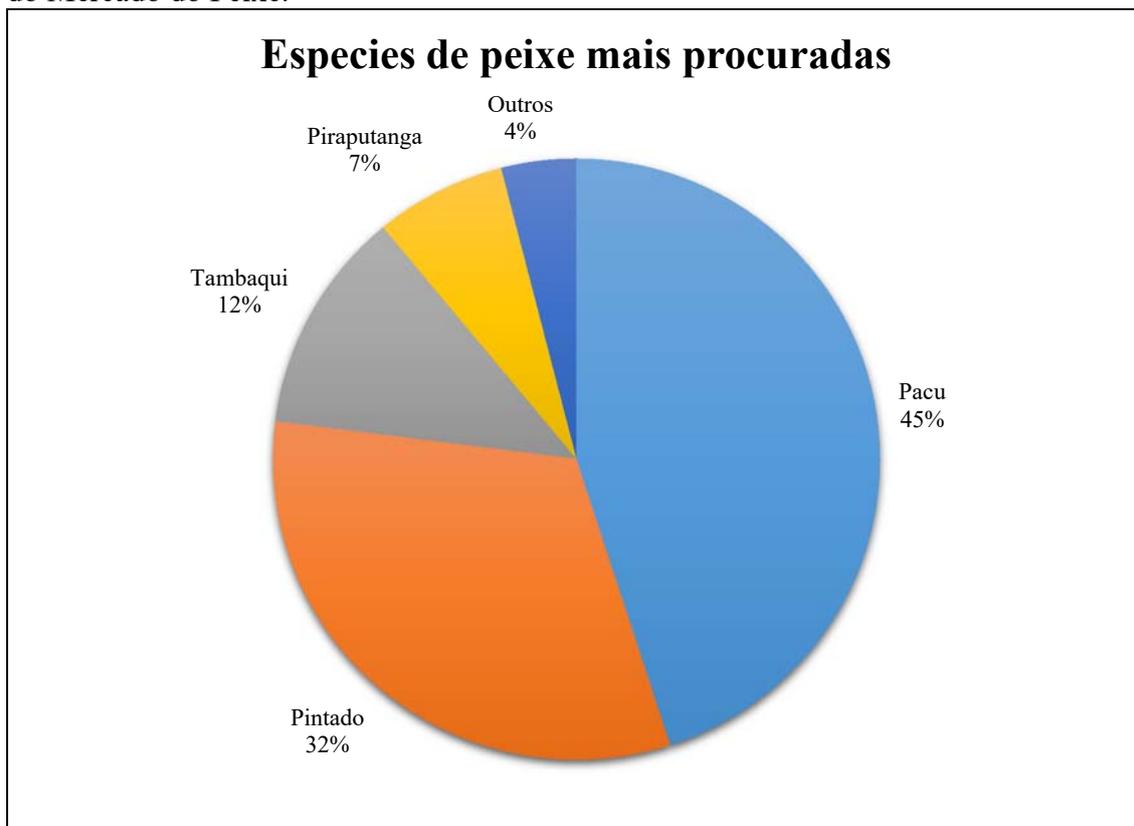


Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

Geralmente os peixes depositados no tanque têm preços mais acessíveis, se comparados ao peixe de rio comercializado no box, isso porque são adquiridos diretamente com o pescador. No entanto, o valor do peixe do rio é relativamente mais caro que o de tanque, pois as espécies criadas do modo tradicional.

Sobre a preferência do consumidor, o pacu é a espécie mais procurada no Mercado do Peixe, atingindo 45% da venda de todo pescado, tanto para os restaurantes quanto para as residências (Fig. 49).

Figura 49 – Gráfico do consumo por espécies de peixes informação dos comerciantes do Mercado do Peixe.



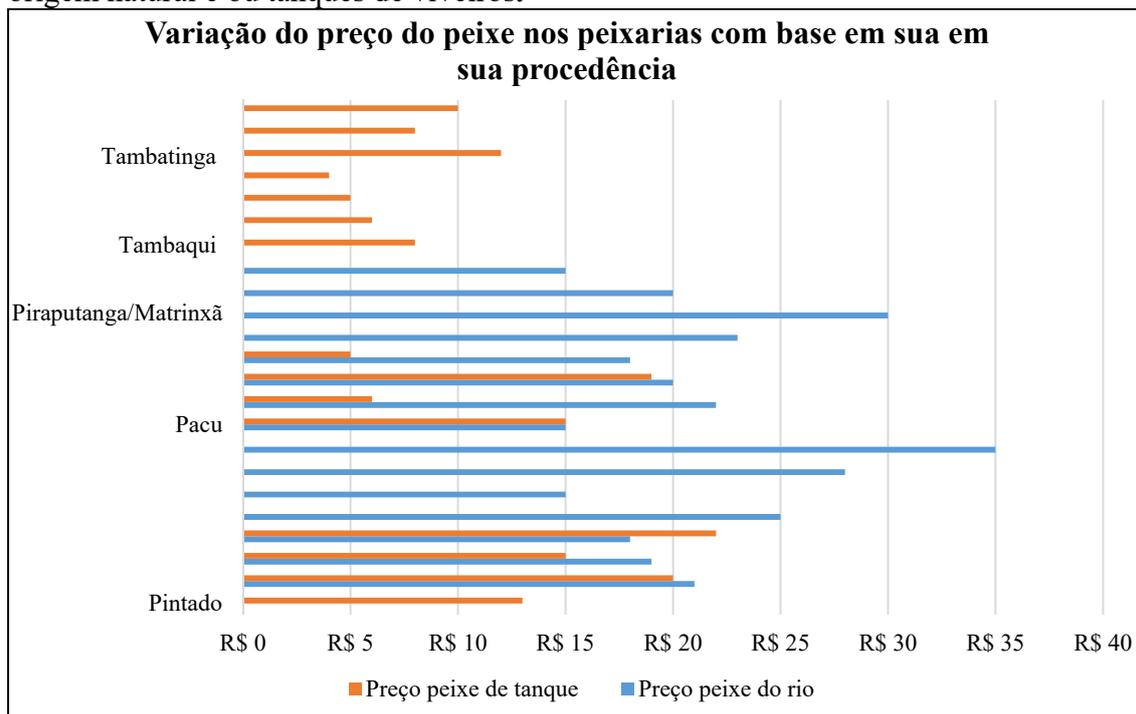
Fonte: Comerciantes dos Mercados, 2017. **Organização:** Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

Em seguida a ele, com 32%, destaca-se o pintado, que é considerado um peixe sofisticado. O tambaqui, espécie específica de cativo, é comercializado como uma fonte de substituição para o pacu. Como nos foi confidenciado, um número significativo de *peixarias* o adquire devido a sua semelhança com o peixe mais procurado.

A Piraputanga é outra espécie de peixe procurado pelos fregueses, representando 7% do comércio de pescado no mercado. Esse peixe é atrativo principalmente para a população mais idosa, considerada como os cuiabanos tradicionais. A Tilápia é outra espécie disponível, a sua procura é baixa por ser uma espécie pouco convencional nos lares da capital, e também por seu valor ser mais alto.

Como pode ser observado, há uma grande diferença nos preços em relação aos peixes que são originários do rio para aqueles que foram criados em cativo (Fig. 50). O peixe de maior valor comercial é o pintado. A variação de preço da espécie está diretamente relacionada a sua disponibilidade nos rios. Nos períodos de cheia, eles são mais facilmente capturados e acabam sendo vendidos a um preço módico.

Figura 50 – Gráfico de distribuição da variação do valor do peixe em relação a sua origem natural e ou tanques de viveiros.



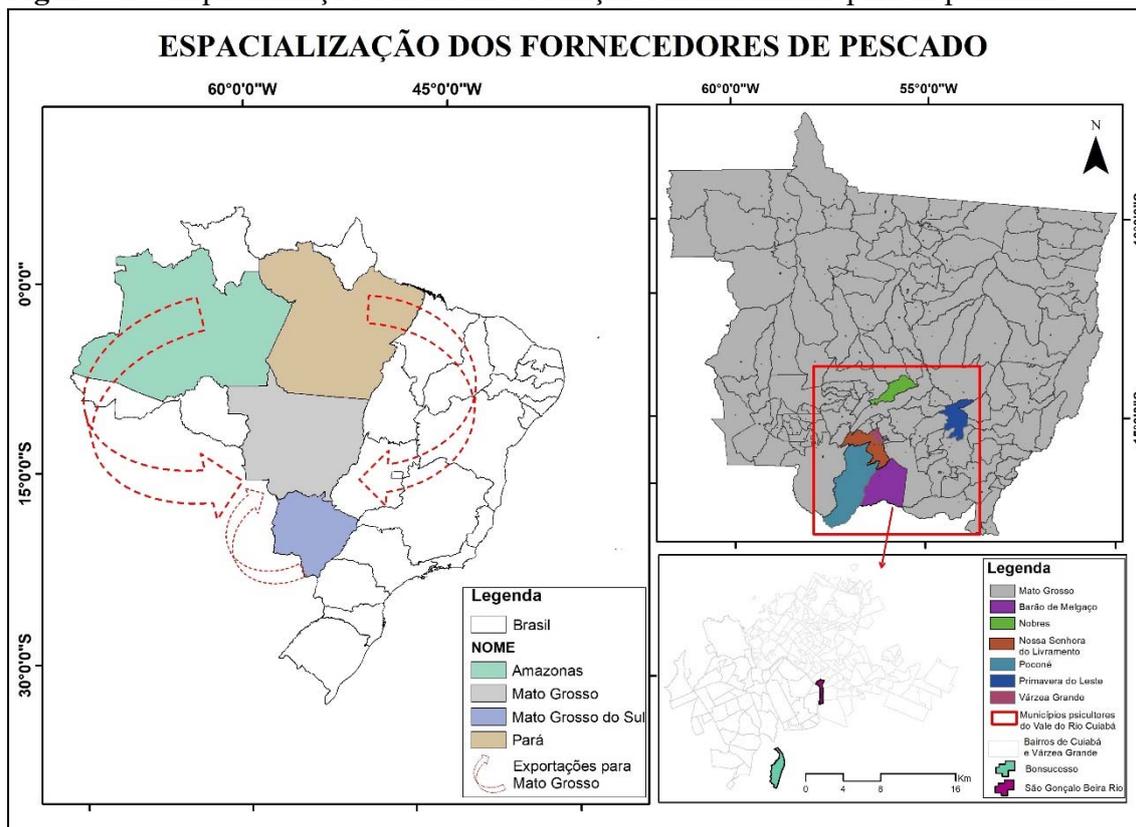
Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

A Piraputanga é a única espécie identificada como tendo sua origem apenas no rio. Já a tabatinga e o tambaqui são peixes constituídos da fertilização em laboratório. Eles são concebidos visando a diminuição de imprevistos, como mais resistentes ao frio, mais aptos a engorda, dentre outras características.

No estado de Mato Grosso, a Depressão Cuiabana predomina como região de origem do pescado. Essa localidade, como veremos na próxima seção, é a base do que a Lei Nº 10.426 nomeada como “Rota do Peixe”. Ela é compreendida como uma área de interesse do Turismo Gastronômico e Cultural.

Vale destacar, sobre esse contexto, que a região abarcada pela lei é a principal fornecedora de peixes por meio da piscicultura, que por outro lado é a principal fornecedora de peixes para as peixarias. A outra área de grande comercialização de pescado é a região norte, divisa com estado do Amazonas e o Pará (Fig. 51).

Figura 51 – Espacialização dos locais de criação e fornecimento para as peixarias



FONTE: Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

Sobre a piscicultura, Mato Grosso é considerado o terceiro maior produtor de pescado em água doce do país. No último diagnóstico³¹, foi constatado que o estado possui aproximadamente 3,66 hectares, em média, de lâmina d'água. Essa lâmina tem sua maior concentração na Baixada Cuiabana, com uma área média de 10,20 hectares, que também é citada no documento como a localidade em que há a maior produção (IMEA, 2014).

O diagnóstico do Instituto Mato-grossense de Economia Agropecuária (2014) aponta que 78,44% dos criadouros é feito por meio de tanques escavados, 21,19% em barragens e 0,37% em tanques redes. A água utilizada em sua maioria vem das nascentes e rios, ou oriunda da chuva e de afloração na superfície (IMEA, 2014).

De acordo com Instituto Mato-grossense de Economia Agropecuária – IMEA (2014), a capacidade de abatimento no estado, por turno, é de 74, 9 toneladas. Nesse contexto, 91, 59 % são inspecionados. Na região Centro-sul, 4,2 toneladas são

³¹ O diagnóstico foi elaborado em uma parceria entre Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Mato Grosso - FAMATO, Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – SENAR, Sindicatos Rurais, estado, Instituto Mato-grossense de Economia Agropecuária, 2014. Teve como objetivo a caracterização da cadeia produtiva e a identificação das suas principais oportunidades e desafios.

comercializadas sem nenhum meio de fiscalização. Os principais compradores dos peixes de piscicultura são os supermercados, com 0,53 o Mercado do Porto com 79,6%, os meios alternativos, 12%, e peixarias 7,87%.

Janilson, ex-pescador, comerciante de peixe de piscicultura, na Beira Rio, relata que, há alguns anos, tanto ele quanto os demais colegas fornecem a matéria-prima para restaurantes em São Gonçalo Beira Rio e Bonsucesso. Geralmente a entrega é feita três vezes por semana, no período da manhã. As solicitações variam de 300 a 500 quilos de ventrecha de pacu e de 100 a 300 de filé de pintado. A demanda é oscilante e os valores são sazonais.

4.4 A atuação dos setores públicos e privados

Pensar o processo de implementação das peixarias inclui identificar e analisar as parcerias que foram estabelecidas no contexto. No transcorrer da investigação, nos deparamos com a atuação do Estado e da iniciativa privada. Destarte, depreendemos que a presença da esfera pública está diretamente relacionada ao desejo de viabilização de um roteiro turístico e do terceiro setor nos abastecimentos de bebidas e pescado.

No tocante à conjectura de que ambos os setores exercem um importante papel no mencionado processo, o nosso enfoque será tanto na descrição de como ocorreu essa participação, quanto na maneira que ela ocorre na atualidade. Contudo, iniciamos destacando como o setor público, que neste contexto busca viabilizar as localidades como atrativas ao turismo.

O turismo é compreendido como uma prática social que conflui para a economia, política, cultura e educação. A sua principal característica é a capacidade mobilizadora. Isto é, integrar dimensões distintas da sociedade. A despeito disso, Almeida (2003, p. 11) pondera que o fenômeno se concretiza como um acontecimento “simultaneamente revelador e misterioso”.

E, a ele, são conferidos diversos discursos, uma atividade próspera, que possibilita a melhoria da qualidade de grande parte dos envolvidos, ou, até mesmo de usurpador, com *status* de atividade econômica que, romanticamente, possibilita o aproveitamento da cultura e do espaço pelas grandes empresas e pelo Estado.

Coriolano (2006) afirma que o turismo foi uma invenção da sociedade de consumo, com o objetivo de exercer atividades de lazer durante os períodos de viagem. Na leitura dela é possível confluir que foi na modernidade que o turismo passou a exercer o seu poder, isso devido às mudanças ocorridas no mundo do trabalho.

Como apresenta Barreto (2007), sob o enfoque econômico, o turismo pode ser considerado uma atividade importante no que se refere a geração de dinheiro. E é desse ponto de vista que ele passou a ser impulsionado por instituições do sistema privado e público (FRATUCCI, 2000). A contribuição de ambos autores nos remete a realidade das comunidades que margeiam o rio Cuiabá. Isto é, esse é o argumento utilizado para criação de uma lei que mais à frente veremos, possui como objetivo tornar os redutos ribeirinhos um atrativo.

Os dados apresentados anualmente pela Organização Mundial do Turismo ratificam a percepção do turismo como atividade próspera. Só em 1950 chegaram aos destinos internacionais cerca de 25 milhões de turistas; 278 milhões em 1980, 674 milhões em 2000, e 1,260 bilhões em 2015 (WTO, 2016).

O turismo é entendido com poder de captar grandes investimentos privado, internacional e nacional, que tem ocasionado uma serie de desserviços à sociedade. Acerca dos reflexos do turismo nas localidades receptoras, Barbosa (2015) destaca a banalização dos rituais e costumes, as grandes intervenções ambientais, a adaptação nos espaços receptores e nas práticas locais para que essas estabeleçam-se ao gosto dos visitantes.

No Brasil, como descreve Barreto (2001), o turismo teve seu início em 1920, e a opção sempre foi o lazer. Até 1950, os principais brasileiros desfrutadores da prática eram os detentores de grande poder aquisitivo.

É nesse período, também, que o Governo Federal dá indicativos de interesse na mencionada atividade. Ele cria o Decreto N° 44.863, de novembro de 1958, que tem como objetivo instituir a Comissão Brasileira de Turismo – COMBRATUR. A posteriori, nascem a Empresa Brasileira de Turismo – EMBRATUR e o Concelho Nacional de Turismo – CNTUR.

Contudo, há, por parte do setor público, nesse contexto, como descreve Solha (2002), a estruturação de uma série de equipamentos importantes também para o

turismo: a urbanização, comunicação, meios de transportes. Destaca-se, ainda, que ocorrem eventos voltados a discutir os meios de implementação e desenvolvimento do setor. Concomitante, no que se refere ao setor privado, em diálogo com o Estado, ocorreu efetivação das grandes redes de hotelaria. Essas parcerias deram-se essencialmente por meio do abatimento de impostos (SOLHA, 2002).

Para este autor (2002), a participação do Estado e da iniciativa privada na constituição do turismo ocorre desde o seu primórdio. No contexto da primeira instituição, ela dá-se, preferencialmente, por meio das políticas públicas, planejamento infraestrutura, profissionalização da mão de obra, regulamentação do uso da terra. A segunda insere-se no comércio, hospedagem, transações de viagem.

Como contribui Barreto (2006), a participação do setor público decorre da importância da atividade para o campo econômico. Seus efeitos podem ser percebidos de modo direto e indireto. Direto quando o turista consome “dentro dos próprios equipamentos turísticos e de apoio” (IDEM, 2006, p. 72). Os indiretos são “resultados das despesas efetuadas pelos equipamentos e prestadores de serviços turísticos na compra de bens e serviços” (IDEM, 2006, p. 72), ou ainda pelos impostos arrecadados.

Em Mato Grosso, mesmo que o turismo não seja umas das atividades significativas no que se refere a participação econômica para o estado, ele é incentivado, principalmente em função das políticas públicas do governo federal.

O reflexo desse ideário, o qual incentiva o turismo como fonte de desenvolvimento local, pode ser observado no interesse que os gestores públicos possuem de torná-lo mais expressivo, visto o incentivo a áreas que, até então, não eram exploradas. Os dados apresentados pelo Ministério do Turismo, em 2017, materializam essa realidade. De acordo com a instituição, houve um acréscimo de 17 municípios no mapa do turismo do estado. Isto é, passou de 77 para 94 cidades em com potencial para o desenvolvimento da atividade, isso em 2016.

Conforme Diego Augusto Orsini Bezerra, Coordenador de Pesquisa e Planejamento do Turismo, Mato Grosso possui em 2017 16 regiões turísticas, duas a mais que no ano anterior. Como forma de valorização e efetivação dessas áreas, tem sido incentivado o diálogo e a obtenção de dados. Esses ocorrem, inicialmente, por

meio da criação de grupos de discussão, que, posteriormente, irão tornar-se o Conselho Municipal de Turismo, e, conseguinte, se converterão em um Fórum Estadual.

Os passos apresentados visam implementar o planejamento estratégico do setor. O Plano Estratégico é um documento que possibilita a decisão sobre quais regiões, municípios e atrativos devem ser direcionados os investimentos. No entanto, mesmo com 94 municípios no Mapa Turístico Brasileiro, o representante tem observado que grande parte das prefeituras não tem demonstrado interesse no setor, o que ressalta um problema, pois a responsabilidade de desenvolver um potencial turístico não pode ficar apenas na incumbência do Estado.

Essa ampliação do número de municípios no Mapa do Turismo é significativa, tendo em vista que, até o início da década de 2000, a citada atividade, no contexto do estado, estava relacionada apenas ao Ecológico, sendo o Pantanal o principal atrativo, em decorrência da pesca e observação de aves. Na atualidade, é possível aferir que segmentos como o gastronômico, cultural e de negócios estão despontando. O último mais que o primeiro e o segundo, isso, via de regra, se dá devido à sua relação com o agronegócio.

Ainda que haja interesse na atividade, a administração pública esbarra em dificuldades, como problema de aquisição de dados, falta de informação e também de integração entre os municípios. Como relata o responsável pela coordenação, em 2016, no ano de sua criação, foram enviados 180 questionários para empresários do setor com objetivo de compreender as suas principais necessidades. Como retorno da ação, obteve-se apenas 17 respostas, o que demonstra pouco interesse, pouca crença na administração estadual e, não contribuiu com a compressão da realidade.

Por outro lado, no levantamento elaborado com 80 prefeituras, foi concluído que as áreas de maior interesse são os segmentos relacionados a cultura e a gastronomia. No entanto, não há na atualidade nenhuma política específica que esteja direcionada a culinária.

Importante destacar sobre o segmento que ele vem sendo efetivado como significativo para os gestores públicos. É que, mesmo considerado uma atividade relevante dentro da cadeia turística, comida ou gastronomia só passou a ser atrativo na

globalização. Há, assim, a busca de novas fontes de identidade, sendo o propósito dessa outorgar novas vivências por meio da comida e bebida (LONDONO, 2015).

O setor responsável pela gestão do turismo no estado reconhece a emergência do segmento gastronômico, tanto no que se refere a culinária regional quanto nas inovações, como no caso dos *foodparks*. A fim de caracterizar o cenário, o nosso informante elegeu alguns destaques, dentre eventos, pesquisas e premiações. São eles, Jornada Mato-Grossense de Gastronomia; Pantanal Cozinha Brasil; a Feira Internacional do Pantanal - FIT; o mapeamento elaborado pela Revista Veja; e o prêmio de melhor restaurante do centro-oeste, concedido ao Mahalo: Cozinha Criativa, em 2014, pelo Guia Quatro Rodas.

A tendência mencionada que vem se efetivando já foi tema de uma entrevista dada pelo professor e crítico gastronômico João Carlos Caldeia, ao site de notícias Mídia News, em junho de 2017. Em sua análise, mesmo sob uma perspectiva de crescimento, e sendo detentor de uma diversidade de possibilidades, o segmento ainda peca em alguns aspectos. Um dos principais problemas está relacionado ao planejamento dos empreendimentos e ao serviço oferecido.

A proposta elaborada pelo pesquisador juntamente com o setor é enfatizar os restaurantes para as inovações. O espaço da culinária regional já está efetivado. Na atualidade o setor deve demonstrar que os seus estabelecimentos da capital estão aptos em criar e manter restaurantes de origens distintas.

Tanto a cultura quanto a gastronomia estão presentes nas comunidades ribeirinhas São Gonçalo Beira Rio e Bonsucesso. Ambas não são efetivamente empreendidas como atrativo, todavia possuem um grande potencial a ser validado. Os gestores públicos já identificaram esta possibilidade e veem tentando, por meio do fomento de infraestrutura, capacitações e promoção de eventos para a viabilização de um roteiro gastronômico. Este tem como finalidade estabelecer o turismo e com ele proporcionar dinamicidade a essas localidades.

Sobre a relação entre o turismo e grupos culturais, em áreas tradicionais ou rurais, não é um fenômeno particular das comunidades ribeirinhas de Mato grosso. Como exemplo, há a realidade dos pescadores e ceramistas no rio São Francisco, no

município São Francisco, em Minas Gerais; a experiência Quilombola, como no caso dos Kalunga, no estado de Goiás; ou até mesmo em terras indígenas Pataxós, na Bahia.

O aspecto comum nas referidas realidades é a necessidade de que algo seja feito a fim de se superar as dificuldades econômicas dessas pessoas. E a possibilidade do turismo favorece a complementação da renda familiar dos envolvidos no contexto.

Neste sentido Morais e Almeida (2013, p. 711), comentam que além da dinamização econômica desses espaços, ao incentivar esse tipo de segmento turístico, proporciona-se “lazer aos moradores de centros urbanos e a valorização dos símbolos e costumes da vida no meio rural”.

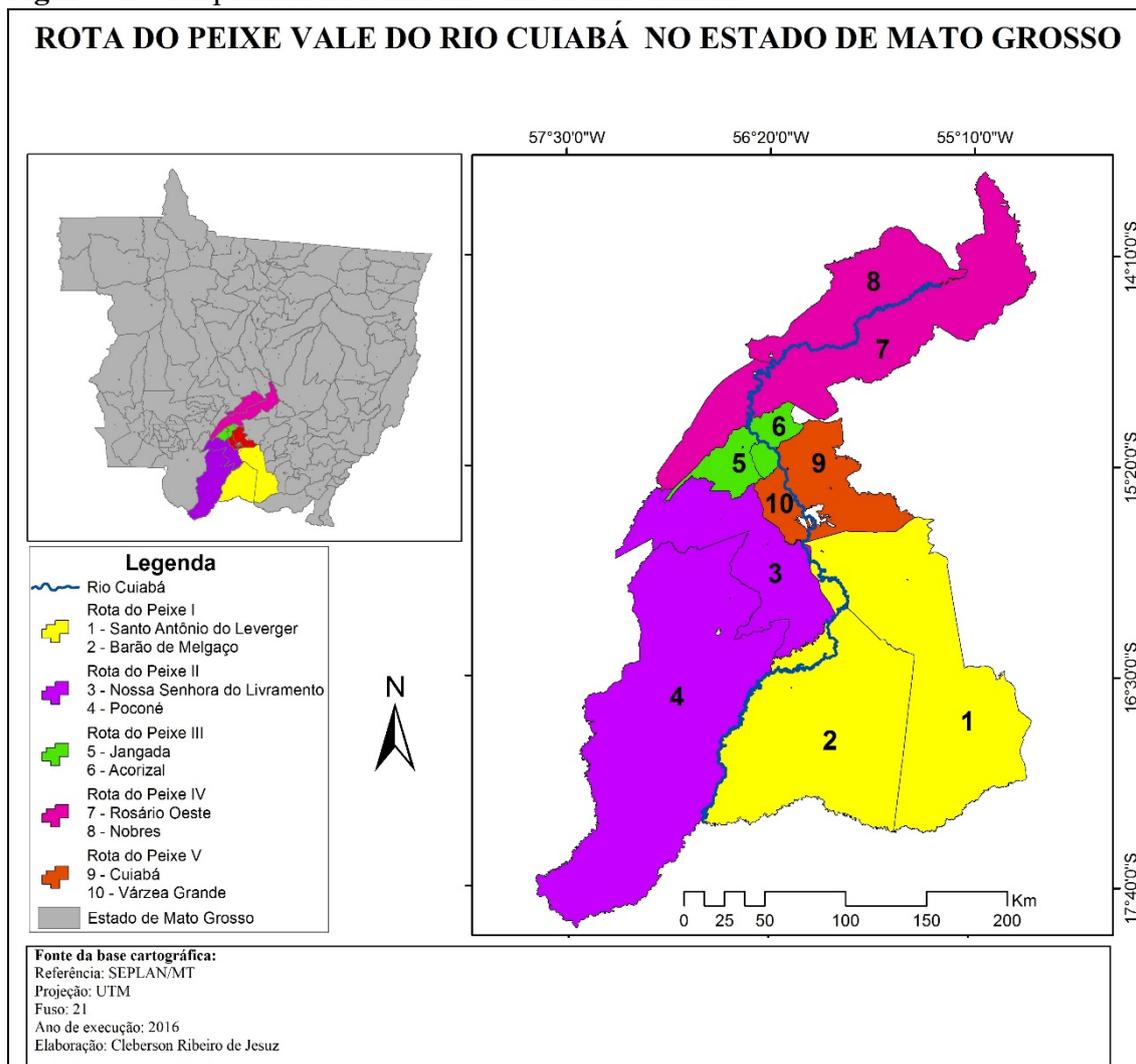
Como já explicitado, a matéria-prima do fenômeno turístico é o espaço. No contexto das comunidades ribeirinhas, o potencial está nas práticas sociais, simbólicas e culturais do grupo, as quais decorrem do mundo vivido, em um dado território. Essas podem ser observadas na culinária local, na pesca, na constituição de uma identidade territorial, nas paisagens, no tempo e ritmo das ceramistas, dos pescadores, dos agricultores e dos tecelões.

A criação dos restaurantes nas comunidades ribeirinhas não foi uma iniciativa do governo de Mato Grosso. No entanto, com a popularidade da atividade, o poder público passou a valorizar e incentivar o surgimento de novos estabelecimentos com o mesmo perfil e os nomeou de “Rota do Peixe”.

Segundo Schluter (2003), uma rota gastronômica é a organização de diferentes localidades por um traço ou produto comum, e têm como objetivo potencializar os atrativos. A proposta primordial é “incentivar o consumo de um elemento que se desenvolve com abundância para promover o desenvolvimento de uma área rural” (2003, p. 74).

A Rota do Peixe do Vale do Rio Cuiabá foi instituída em agosto de 2016, pela lei Nº 10.426. No entanto, desde 2000, atividades como capacitação e eventos vêm sendo desenvolvidas com essa denominação, que já é reconhecida pela população da Baixada Cuiabana (Fig. 52).

Figura 52 – Mapa Rota do Peixe do Vale do Rio Cuiabá.



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2016.

De acordo com o documento, a proposta da Rota é fomentar a atividade turística em cada uma das regiões, bem como, dessa forma, impulsionar a produção artesanal e industrial da cadeia do peixe. Espera-se, como consequência, garantir à população ribeirinha melhor qualidade de vida e permanência em seu território tradicional.

Como especificado, a modalidade selecionada para a localidade escolhida é o turismo gastronômico e o ecológico. A citada opção pode ser justificada pela Rota abarcar atrativos como o Pantanal, Piscinas naturais de Nobres e o serviço de restaurantes, às margens do rio Cuiabá, em comunidades ribeirinhas. A Rota é composta por cinco regiões que abarcam o total de 10 municípios.

Na primeira região, Rota I, temos os municípios de Santo Antônio do Leverger e Barão de Melgaço. O turismo nessa localidade pode ser representado pela exuberância

de sua ecologia. Ela abarca uma área de transição entre os biomas Cerrado e Pantanal. O seu principal potencial está na diversidade de espécies de aves e peixes endêmicos. Já em desenvolvimento há o Festival de Pesca organizado pela prefeitura melgaciana, que ocorre entre os meses de maio e junho.

Dependendo de interesse dos visitantes, é possível adquirir nas margens do rio Cuiabá, visita as Baias de Sinhá Mariana e Chacororé, que são paisagens conhecidas aos ribeirinhos. Elas “são corpos d’águas que surgem devido à sazonalidade dos níveis de chuva e possuem ligamentos permanentes ou temporários com os rios do entorno chamados de corixos”. Em suma, biologicamente falando, são ambientes ligados e irrigados por um rio, neste caso, o Cuiabá (SOBRINHO E ALVES, 2011, p. 255).

Como pode ser observado na figura 53, a formação das baias está condicionada a existência das serras em seu entorno. As duas citadas, como nos evidenciam Silveira e Silva (2000), formaram, no passado, importantes espaços de assentamento urbano para os indígenas e negros escravizados. Em tempos atuais, tanto Sinhá Mariana, quanto Chacororé abrigam pousadas e pesqueiros para atender as demandas do turismo de observação e de pesca.

Figura 53 – Paisagens da Baía de Chacororé de diferentes locais em Barão de Melgaço – MT.



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

Nessa região há ainda o potencial cultural que pode ser representado pelas comunidades ribeirinhas e seu modo de vida, relacionado a pesca, á produção de artesanato e ás celebrações religiosas. Outras opções são as ruínas das antigas usinas Itaici, Tamandaré e Fechas, o Memorial da Guerra do Paraguai e os pequenos restaurantes.

Durantes os meses de maio, junho, julho e agosto, surge a opção das praias na margem do rio Cuiabá, no perímetro de Santo Antônio do Leverger. Geralmente nessas localidades as pessoas tomam banho de rio e desfrutam dos aperitivos que são comercializados em uma espécie de bar, denominado de barraca-bar. Os finais de semana são os períodos de maior procura. As mais conhecidas são as Praias do Vereda e a Bar.

Ainda que esteja localizada à distância de 35 quilômetros da capital, as principais praias de Santo Antônio do Leverger são bastante frequentadas pois são consideradas aptas ao banho pela Secretaria de Estado e Meio Ambiente – SEMA.

Na Rota II, temos os municípios de Poconé e Nossa senhora do Livramento, ambos pantaneiros, logo, o principal segmento turístico é o natural. Dentre os diferentes atrativos, o destaque é dado para o Sesc Pantanal, com uma Reserva Particular do Patrimônio Natural (RPPN) e o Hotel Sesc Porto Cercado.

Com uma proposta de produção mínima de impactos, o empreendimento privilegia em seus valores o reaproveitamento de lixo e água da chuva, a utilização de energia solar, telhado verde, coletores solares, e também o manejo florestal. A instituição também procura dialogar com as comunidades tradicionais, valorizando o seu saber por meio de projetos que corroborem com a promoção de renda e qualidade vida (SESC, 2018).

Como exemplo desses projetos desenvolvidos pela instituição, que a integram juntamente com o ambiente e as comunidades locais, podemos citar o Borboletário. De acordo com as informações disponíveis no site:

O Sesc Pantanal mantém parceria com a ACBP – Associação de Criadores de Borboletas de Poconé desde 2003. A Associação é formada por 25 famílias de baixa renda de Poconé, as quais recebem os ovos coletados no Borboletário e os levam para casa. Após eclosão dos ovos, nascem as lagartas que são alimentadas e cuidadas até a fase de crisálida. As crisálidas são vendidas ao Borboletário do Sesc Pantanal a preços e cotas pré-estabelecidas de forma a manter o equilíbrio da quantidade e diversidade de espécies e a complementação de renda igualitária para os associados (SESC, 2018).

Outro atrativo destaque dessa região é a Transpantaneira, estrada de terra que se inicia em Poconé e termina em Porto Jofre, no estado de Mato Grosso do Sul. Com extensão de aproximadamente 149 quilômetros, em seu percurso, os visitantes, com sorte, podem se deparar como Tuiuiús, jacarés e onças, ou as comitivas pantaneiras em Transumância a fim de abrigar os rebanhos das enchentes tão particulares ao bioma.

A Rota III é composta por Jangada e Acorizal. Não são regiões com grande potencial para o turismo, no entanto, são consideradas estratégicas devido à sua condição de comercialização de pescado por meio de piscicultura. É importante destacar que elas são áreas favoráveis ao trânsito de um destino ao outro.

Nobres e Rosário Oeste compõem a Rota IV. O foco turístico é dado principalmente ao primeiro município, Nobres que, detentor de característica geológica

e de geomorfologia particular, é denominado por pesquisadores como de formação cárstica ou cársica. Basicamente composta por calcário, ela possui grande aptidão para o turismo ecológico e de aventura, fator que viabilizou a existência de rios cristalinos, grutas e cavernas.

A localidade é procurada por visitantes que almejam desenvolver atividades relacionadas aos recursos naturais. Conforme Leite e Backes (2016), alguns dos atrativos são o Complexo da Cerquinha, com cachoeiras, cânions e várias cavernas, e a Lagoa Azul. Um elemento importante a ser destacado é o fato de que grande parte desse potencial está localizada em um assentamento rural denominado de Bom Jardim.

Cuiabá e Várzea Grande são os municípios da Rota V. É nessa região que estão localizadas as comunidades ribeirinhas, estudadas nesta tese. Bonsucesso São Gonçalo Beira Rio. Elas são consideradas, no contexto da regionalização, as áreas em que o serviço de restaurante tem se desenvolvido com maior destreza.

Sob o rótulo de Rota do Peixe, algumas atividades foram elaboradas em parceria com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae, lideranças locais e proprietários dos estabelecimentos. Nesse contexto, foram ministradas capacitações direcionadas ao atendimento, comercialização, gerenciamento empresarial e estruturação de peixarias.

Fruto dessa parceria, ocorreu em Bonsucesso a tentativa de implementação de uma organização de proprietários de restaurantes. Sem sucesso, como relata um dos proprietários, “As pessoas preferem trabalhar individualmente. Tínhamos muita dificuldade de realizar reuniões. Acabou não dando certo”.

No processo de promoção da “Rota do peixe”, houve a ampliação do número de estabelecimentos destinados a atender os visitantes das localidades, bem como os turistas.

A Companhia de Bebidas da América – AMBEV é a principal patrocinadora da Rota. Ela oferece aos gestores dos pequenos empreendimentos a permuta cadeiras, mesas e refrigeradores, assim como, adesivagem tão comum em bares e restaurantes. Conforme relatado, as peixarias que optam por esse tipo de parceria recebem, diante do alcance de sua venda, mesas, pintura de faixa e refrigeradores.

Dentre as comunidades objeto da presente tese, a que observamos utilizar de forma mais expressiva esse tipo de parceria é São Gonçalo Beira Rio. A uniformização dos estabelecimentos com a coloração vermelha é a principal identificação nessas áreas. Essa prática causa descaracterização da paisagem, no entanto, como relatado, a presença desse tipo de patrocínio é importante, pois permite a estruturação das peixarias em fase de iniciação.

CAPÍTULO 5

A PRESENÇA DA NOVA PRÁTICA NOS LUGARES DE SÃO GONÇALO BEIRA RIO E BONSUCESSO

Figura 54 – Rapadura de Bonsucesso



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2016.

5. A PRESENÇA DA NOVA PRÁTICA NOS LUGARES DE SÃO GONÇALO BEIRA RIO E BONSUCESSO

Nos capítulos que antecedem este, priorizou-se como conteúdo a análise da constituição das comunidades ribeirinhas, os acontecimentos vivenciados por essas pessoas que os levaram a implementação das primeiras peixarias, nas margens do rio Cuiabá, em Bonsucesso, no início da década de 1980. O estabelecimento pioneiro da localidade foi a Peixaria Beira Rio, gerenciada pela senhora Antônia de Souza, hoje com 77 anos, nascida e criada na comunidade, pescadora desde sua infância.

Em São Gonçalo Beira Rio, a implementação dos restaurantes só ocorreu no ano de 2000, como foi discutido no capítulo 4. O ideário que permeava a emergência dos estabelecimentos tinha como objetivo uma rota gastronômica, a qual faria parte dos roteiros turísticos daqueles que passavam pela capital. Isso, visto que, conforme o capítulo 5 desta tese, essas localidades desenvolveram-se principalmente como uma opção de lazer para os moradores da Baixada Cuiabana.

Na atualidade, essas peixarias são consideradas uma importante fonte de renda para homens e mulheres ribeirinhos das duas localidades investigadas na presente tese de doutorado. Alguns vislumbram os estabelecimentos como importantes tanto para atração de visitantes quanto para a valorização das práticas culturais, uma vez que os frequentadores desses ambientes também possuem a oportunidade de conhecer um pouco mais sobre a vida ribeirinha.

Neste capítulo, objetivamos refletir sobre a relação dessas pessoas com o lugar e as implicações que esta nova realidade comercial tem ocasionado no que se refere ao lugar e ao seu modo de vida. A princípio, procuraremos apontar a percepção dos moradores sobre o novo contexto, as suas implicações. A posteriori, por meio da noção de culturas desviantes, enfocaremos a cerâmica e a produção de rapadura como uma forma de resistência no lugar.

5.1. Os lugares ribeirinhos

Ambas as localidades são redutos de resguardo das vivências tradicionais das comunidades ribeirinhas. Essas são consideradas comunidades devido à manutenção de

aspectos que são comuns entre seus moradores, como a solidariedade e o compartilhamento.

Tanto São Gonçalo Beira Rio, quanto Bonsucesso são lugares para seus homens e mulheres. Para grande parte das comunidades ribeirinhas do rio Cuiabá, a existência do lugar perpassa a perspectiva locacional. Nesse contexto, ele se revela como característico da experiência do modo de vida dessas pessoas, que, para Tuan (2011, p. 5), é “algo ou alguma localidade que tenha significados para uma pessoa ou um grupo”.

Sobre o lugar na ciência geográfica, ao longo de sua trajetória, houve reinvenções no caráter histórico e filosófico. Como, por exemplo, Vital de La Blache, citado por Helph (1976) e Holzer (1999, p. 1), que afirma ser o campo da geografia “os lugares não os homens”.

Ao transcender o papel de mera localização em um ponto do espaço, o lugar passou a ser avaliado por perspectivas diferentes. Para os geógrafos humanistas, a categoria lugar corroborou a renovação de um projeto científico. Conforme a leitura de Oliveira (2014), o lugar passa a significar a essência da ciência geográfica.

Nesta ciência, há algumas abordagens como, por exemplo, a dimensão relacional, como proposto por Carlos (2007), ou fundante do ser, na abordagem de Relph (1976), e a perspectiva da afetividade, como já mencionado em Tuan (1980). Assim, discutir o lugar, a fim de compreender o modo e o porquê de os grupos, apesar dos impeditivos e das complexidades presentes no meio, se enraízam ou não a uma parcela do espaço.

O lugar não é um acontecimento que pode ser compreendido independente, apenas por uma mera descrição ou o apontamento de sua localização. Pelo contrário, falam sobre ele a sua paisagem, os ritos, as pessoas e suas experiências, a preocupação com o lar e o elo com outros lugares (RELPH, 1976).

Nessa mesma linha de consideração, Tuan (1983), ao discutir o conceito de lugar, partilha do pensamento de Relph (1976) de que esse pode existir a partir de diferentes escalas. Conforme o primeiro autor, o bairro, a cidade, a nação são lugares desde que haja os elementos simbólicos e o sentido de pertencimento que leva o indivíduo a sentir-se em estabilidade.

Na perspectiva do mencionado autor, nota-se que devemos avaliar o lugar como a segurança, e o espaço como a liberdade. O indivíduo precisa das duas categorias para existir em plenitude, pois os seres humanos estão em constante movimento, sempre em busca de refúgio e aventura, liberdade e dependência.

Tuan (1980) pondera ainda que, ao interpretar as suas nuances, o pesquisador transita em diferentes fisionomias da natureza humana. Para ele, determinados espaços ou ambientes podem despertar no indivíduo tanto a afeição quanto a repulsa. O primeiro sentimento é definido por ele como topofilia.

A topofilia “é o elo afetivo entre as pessoas e o lugar ou ambiente” (TUAN, 1980, p. 107). Ela só existe quando uma parcela do espaço passa a ter valor para os grupos. Não importa a escala, é o sentido de pertencimento que o torna confiável, seguro e acolhedor.

Mas o que é sentir-se em estabilidade? As características descritas no Dicionário Houaiss (2014) remetem-nos à sensação de segurança, aquilo que é fixo. A segurança, conforme Tuan (1980), é encaminhada para a relativização sob o ponto de vista das percepções, das atitudes e dos valores envolvidos.

Apesar de sermos animais comuns, as nossas percepções são diferenciadas. É essa variação de percepção e o vínculo adquirido com o lugar que nos faz sentir pertencente ao que pode ser topofílico, como um bairro violento, as casas ameaçadas na encosta ou em ambientes naturais altamente hostis.

De acordo com o mesmo, os indivíduos que permanecem nesses espaços nos quais existem muitas dificuldades, normalmente são possuídos pela sensação de contentamento por conseguirem superar as adversidades. Isto é, “o apego ao lar também pode paradoxalmente, aparecer da experiência com a intransigência da natureza” (TUAN, 1980 p. 142).

Em São Gonçalo Beira Rio, assim como em Bonsucesso, existem aspectos que os definem como lugar para as suas pessoas. O sentimento de contentamento exemplificado por Tuan (1980) em sua obra é uma das formas evidentes no cotidiano ribeiro. Essa manifestação está presente tanto no depoimento dos ribeirinhos que se dedicam a pesca, quanto para aqueles que a deixaram para se dedicar aos restaurantes. Como descreve um pescador:

É difícil viver só da pesca. Tem que procurar outros bicos para fazer. A minha mulher trabalha fazendo comida e limpando as peixarias, ela ainda faz faxina em Várzea Grande. Eu pesco, cuido de um sítio, e quando alguém precisa vo carpir quintal. Tem que ter muita coragem para ser pescador hoje. Quase não tem peixe no rio Cuiabá, e não é culpa do pescador. Mas mesmo na dificuldade eu não larguei a pesca para trabalhar nas peixarias. Eu sou feliz sendo pescador. Quando desço para o rio até esqueço (Jonas Neves de Campos, Pescador, Bonsucesso).

De acordo com Kamila Corrêa da Silva, 30 anos, gestora da Peixaria dos Amigos, uma das mais antigas de São Gonçalo Beira Rio:

Nós morávamos aqui. O meu pai era pescador, mas com a dificuldade de ganhar dinheiro ele foi pra Cuiabá trabalhar de vigia. O sonho dele sempre foi voltar a viver aqui. Ele conseguiu voltar quando abriu a peixaria, mas logo depois ele morreu. Eu e meu irmão éramos adolescente, junto com a minha mãe continuamos a peixaria e deu certo. É importante pra gente saber que ele ficou realizado. Acho que ele nunca imaginaria que a peixaria ficaria desse tamanho.

Como apresenta Tuan (1980) a familiaridade e a consciência do passado também são sentimentos que trazem à tona as formas de enraizamento de um grupo ao espaço, o que é possível compreender como um lugar. Essa manifestação é evidenciada na existência ribeirinha, no momento em que esses homens e mulheres descrevem aspectos do passado como importantes para a permanência na margem do rio Cuiabá.

A valorização da história, não apenas aquelas originárias das experiências pessoais, é importante e contempla o sentido do lugar. Mas também a história da constituição das comunidades, dos processos que ocorreram no coletivo e que são repassadas oralmente, são significativas.

O tempo e as pessoas também são uma das formas pelas quais o sentido de lugar pode ser explicado, tanto na perspectiva de Tuan (1983) quanto na de Relph (1976), e ambas estão nas comunidades estudadas.

Julia Rodrigues da Conceição, ceramista de São Gonçalo Beira Rio, depõe:

Minha profissão é ceramista. Já prestei serviço para o estado ensinando como montar as peças, nesse período tive a oportunidade viajar por vários lugares do Brasil. Conheci ceramistas que fazem trabalhos diferentes e até aprendi com elas. Quando casei fui morar em outro lugar. Depois que o meu marido faleceu eu voltei para viver em

São Gonçalo. Ah aqui tem meu povo, conheço todo mundo, meus parentes moram aqui. São Gonçalo tem tranquilidade e eu nasci e fui criada aqui então faz parte da minha história, mas eu gosto de viajar para ensinar a cerâmica e falar um pouco sobre a história

Outro ingrediente que identificamos como importante para o sentido de lugar dos ribeirinhos é a comida, neste contexto justificada pelo peixe. Essa compreensão é possível a partir dos ensinamentos de Tuan (1983, p. 14), quando o mesmo diz que o lugar “é uma classe especial de objeto”. O diferencial desse objeto é a sua capacidade de ser concreto, de possibilitar a morada, contudo, nem sempre pode ser manipulado. No ponto de vista do mencionado autor, o morar possui o sentido de pertencimento que leva o indivíduo a sentir-se em estabilidade.

A respeito do modo como os indivíduos adquirem as experiências espaciais, temos referência em Tuan (1983), com o qual aferimos os quão significativos são os sentidos para essas experiências. O referido autor, afirma e concordamos que são os receptores sensoriais os agentes mediadores da relação homem e espaço.

O revelar do lugar da peixada cuiabana é possível graças aos órgãos sensoriais, mais especificamente ao paladar e olfato. Esse, por sua vez, “[...] nos permite ter uma percepção específica (a gustativa) e oferece possibilidades de leitura de circunstâncias e formas” (MARANDOLA JR, 2012, p. 40). Essas circunstâncias, em nossa concepção, são o que Dardel (2015) aponta como os espaços da infância, do sofrimento, do cotidiano, das lembranças, dos odores, dos estados afetivos.

A peixada cuiabana é uma denominação dada para os pratos comercializados em grande parte das peixarias da capital. Ela geralmente é composta por mojica de pintado (uma espécie de guisado deste peixe com mandioca), pacu frito, peixe ensopado (peixe frito com caldo, banana da terra madura e mandioca), pacu assado acompanhado de farofa de banana madura, arroz branco e vinagrete.

5.2 O modo de vida dos homens e mulheres

Bonsucesso foi a localidade pioneira na comercialização do peixe nos restaurantes, que ocorreu no início da década de 1980, como nos lembra a senhora Antônia Terezinha de Souza, de 69 anos, proprietária do primeiro estabelecimento. Até esse período, a comunidade era um lugarejo considerado longínquo pelos moradores

várzea-grandenses residentes nos bairros centrais, assim como, dos cuiabanos. Os homens e mulheres viviam basicamente da comercialização de peixe, rapadura, melado e agricultura. A organização espacial na comunidade, assim como nos demais redutos ribeirinhos, como já discutido no capítulo 03, era semelhante à figura 27.

Joaquim Leite da Rosa, mais conhecido como “Painha”, 83 anos, ex-proprietário de peixaria, pescador aposentado, diz que se recorda de cada mudança ocorrida em Bonsucesso. Ele tem catalogado na memória a localização e o nome do proprietário de cada engenho extinto na comunidade, conhece cada morador e a histórias de todas as peixarias.

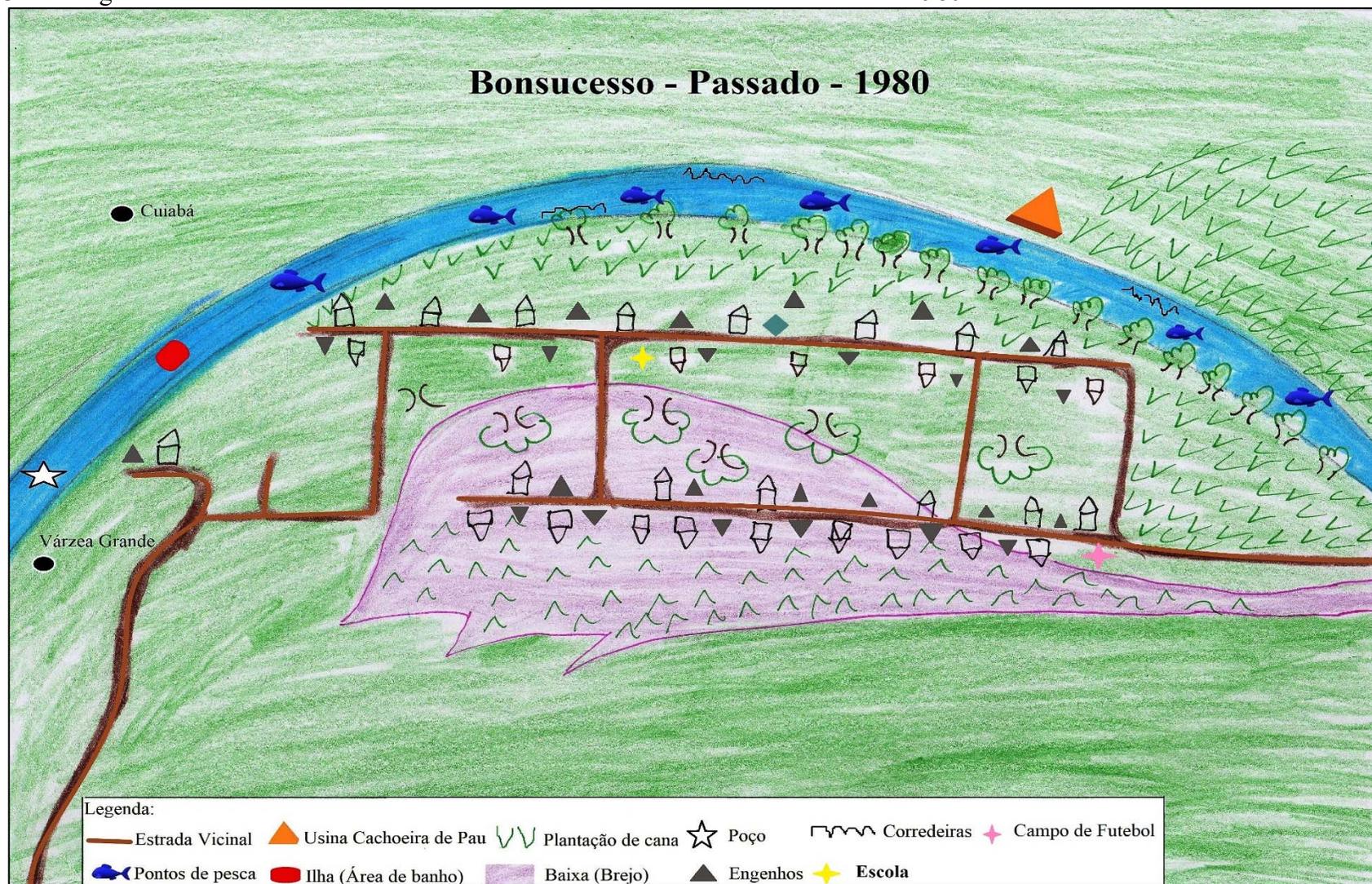
Nos dizeres do pescador aposentado, a vida na comunidade sempre foi muito tranquila. Para o informante, a justificativa da calma era a distância entre a localidade e a área urbana do município, ao qual o distrito está ligado. Nesse período, as ruas de Bonsucesso eram de chão batido e as residências não eram tão numerosas. O elo com outras comunidades era feito pelo rio ou pelas estradas vicinais, que, na verdade, eram trilzeiros.

Como lembra-se a senhora Filomena, artesã, 71 anos, nascida e criada em Bonsucesso, “a grande parte dos moradores fazia o percurso, do distrito a Várzea Grande a pé”. Como na comunidade não havia mercados ou mercearias, cada família se dirigia ao perímetro urbano andando, “comprava e trocava o que era necessário e retornava com as matulas na cabeça. Era um dia todo de caminhada”.

Outra forma de abastecimento peculiar eram os barcos, ou chalanas, estas muito comuns no rio Cuiabá, como analisado por Marretto (2013). Elas transitavam em todas as localidades afastadas nas margens do rio Cuiabá. Geralmente essas embarcações portavam utensílios, alimentos, instrumentos de trabalhos e animais. Era por meio delas que poucas informações adentraram a Bonsucesso.

A Estrada dos Imigrantes, tão importante para a integração da capital com o norte do estado, inexistia. A construção da via ocorreu apenas em 1985, no ano em que é inaugurada a ponte Juscelino Kubitschek, que, atualmente, compõe uma parte do seu trecho como na figura 55.

Figura 55 – Cartografia social de Bonsucesso e áreas de uso de seus moradores até a década de 1980.



Fonte: Relato moradores. Elaborado por: Ingrid Regina da Silva Santos 2017.

Abaixo da localidade em que foi edificado a estrutura conectiva, os ribeirinhos denominam de Poço Grande, um importante ponto de pesca. Os poços são depressões no leito rochoso do rio, com profundidade média de três a oito metros. Geralmente esses espaços apresentam características físicas propícias a existência de peixes descritos por eles como de “couro”, sem escama. Esses animais buscam esses locais por serem profundos e sem correntezas. Além disso, há a ocorrência de espécies menores, utilizadas pelos maiores como alimento.

Outra característica evidenciada pela representação é que, mesmo conhecida por suas praias, na década de 1980, a localidade não possuía nenhuma. E sua área propícia para banho correspondia apenas a uma ilha, localizada no meio do rio, produto da erosão. Os demais locais utilizados pelos banhistas eram corredeiras. O rio nesse trecho não era profundo e sua água, límpida.

O perfil do público frequentador das praias que se formavam no meio do rio, nos períodos de seca, era de pessoas que se dirigiam a Bonsucesso com objetivo de visitar parentes e amigos. Não era habitual a recepção de desconhecidos nesses espaços, claro que, eventualmente, havia um ou outro.

As margens do rio Cuiabá eram utilizadas pelos ribeirinhos para as atividades de higienização do corpo, das roupas e dos objetos do cotidiano, além de preparação da alimentação. Após as enchentes, também era possível vislumbrar os roçados. A pesca também era uma atividade comum a todos os moradores, uns tinham o exercício como meio de aquisição de proteína, outros o executavam com fim comercial.

Nesse período, as residências já não eram de barro, pois, após a enchente que ocorreu em março de 1974, todas as casas que haviam sido destruídas foram reconstruídas em alvenaria. De acordo com Ferreira (2010), nos dias que sucederam essa fatalidade, o rio Cuiabá chegou a 10,87 metros do seu leito normal e fez com que 24 mil pessoas ficassem desabrigadas.

Para a aquisição das novas casas foi utilizado o dinheiro recebido por meio de doação de uma entidade alemã. Os novos lares foram erguidos pelos próprios moradores de Bonsucesso, por meio de mutirão. Na dada ocasião, foram confeccionados os tijolos e telhas em locais que, por conseguinte, se tornaram olarias, logo, mais um meio de vida

para essas pessoas. No processo de reestruturação da comunidade a rua principal foi calçada com paralelepípedos por aproximadamente dois quilômetros.

Na comunidade ribeirinha Bonsucesso, o modo de vida tradicional das pessoas perdura com as características mencionadas no capítulo 2, até o final da década de 1980, quando uma parte dos moradores passa a ter as peixarias como fonte de sustento. Nesse percurso é importante destacar que a principal queixa dessas pessoas em relação às atividades tradicionais era que elas já não eram suficientes para a satisfação das necessidades.

Com o asfaltamento das estradas próximas a localidade tornou-se mais acessível aos interessados. Na atualidade, seu acesso pode ser efetivado por meio do rio Cuiabá e pela Rodovia dos Imigrantes, que conflui com a Avenida Gil João da Silva, que corta Bonsucesso, e liga com as comunidades Pai André e Praia Grande.

A avenida principal de Bonsucesso permanece com seus paralelepípedos (um quilometro) e em outra parte há asfalto (três quilômetros). As demais vias são vicinais, sem calçamento. As residências são predominantemente de alvenaria, dispostas lado a lado, algumas com o fundo para o rio (Fig. 56).

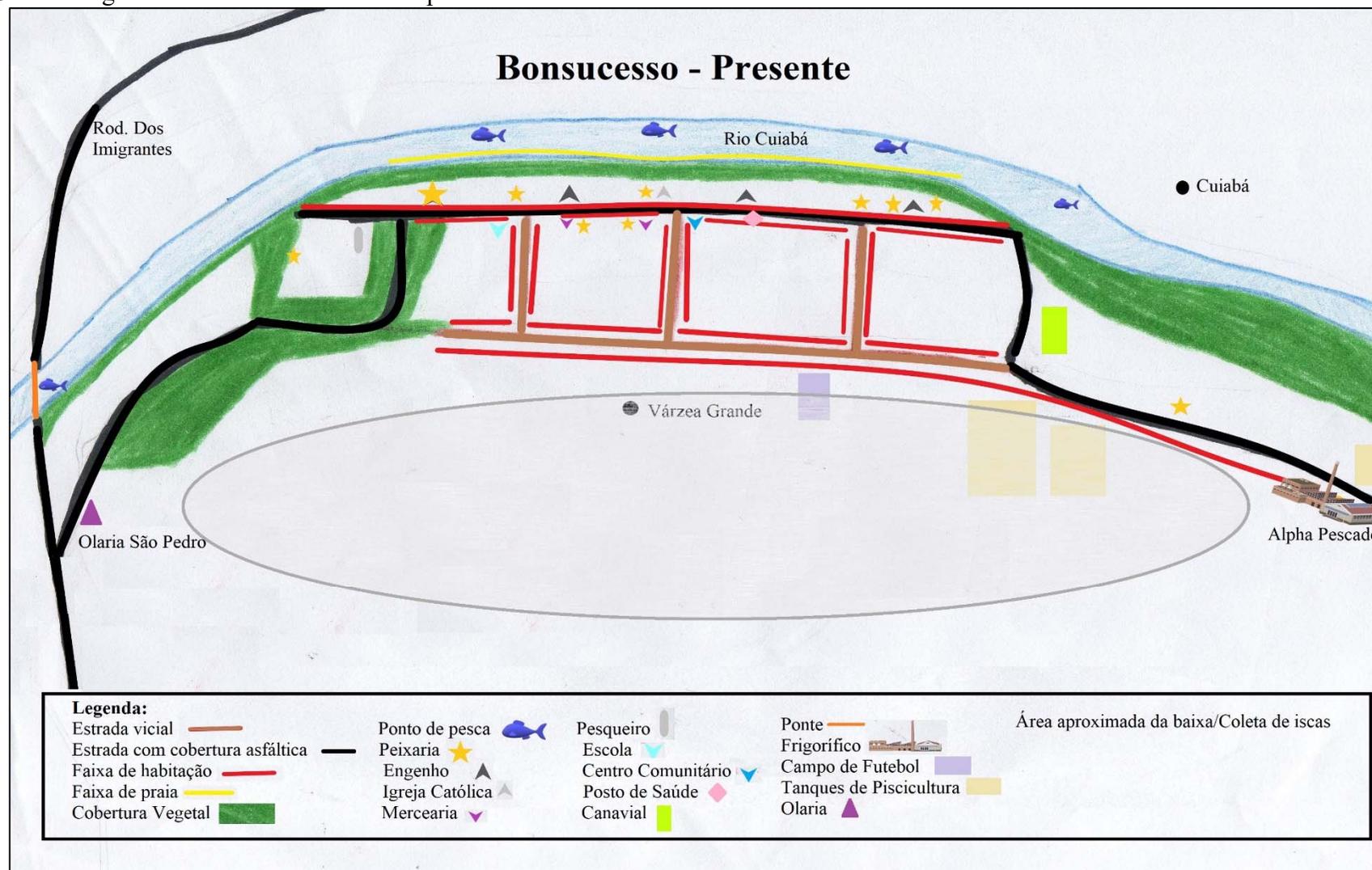
Figura 56 – Rua principal de Bonsucesso, as residências, aos fundos o rio Cuiabá



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2016.

Como na figura 57, a localidade possui uma escola de ensino fundamental, uma igreja de devoção ao Espírito Santo e engenhos, que são antigos e fazem parte da comunidade desde antes da década de 1980. Há um Centro Comunitário, um Posto de Atendimento à Saúde, 10 restaurantes e duas mercearias que são de 1990.

Figura 57 – Cartografia social de Bonsucesso no presente.



Fonte: Relato da comunidade. Elaborado por: Ingrid Regina da Silva Santos, 2018.

Dois frigoríficos, um pesque-pague e um *buffet* são estabelecimentos que possuem aproximadamente 10 anos. Eles não são de proprietários ribeirinhos, como no caso das peixarias e mercearias. As casas de veraneio também estão presentes, no entanto, ainda são poucas apenas quatro.

Em julho de 2016, a igreja e a escola estavam em reforma. Como alternativa a ausência do prédio escolar, as crianças passaram a receber o conteúdo programático no centro comunitário. E para a igreja, as missas foram suspensas. No período festivo, em cujo celebram pentecoste, a celebração ocorreu no *buffet* existente na localidade.

Na representação do presente, temos as áreas de praias, que estão localizadas na margem do rio Cuiabá. Com a presença dos bancos de areia, nota-se que, durante esses 39 anos, ocorreu uma mudança na área de abrasão do rio. A presença da ilha foi também uma alteração nessa localidade.

As praias, na atualidade, são usadas principalmente por pessoas visitantes. Os moradores de Bonsucesso dizem ter receio de utilizar o rio para essa finalidade, devido ao medo de contrair doenças e até mesmo de ser atacados por araias. Durante a investigação, não identificamos nenhum tipo de alerta sobre a qualidade da água nesse ponto da bacia. No entanto, a presença de lixo em suspensão faz com que as pessoas sintam-se amedrontadas em utilizá-la, ainda que para lazer.

Na paisagem, vê-se uma parcela conservada de mata ciliar, que faz a transição entre o quintal ribeirinho e o afluente do Paraguai. Na representação, fica evidente que, no presente, a margem do rio Cuiabá não pertence apenas aos engenhos, plantação de cana, criação de bois, vacas e galinhas. Os restaurantes, mesmo não sendo predominantes, já ocupam uma área importante da comunidade.

Um aspecto que merece ser destacado do retrato mencionado é que a área de mata ciliar do rio Cuiabá, em Bonsucesso, no presente, é consideravelmente maior que a do passado, isto é, entre 1970 e 1980. Em nossa concepção, esse contexto está associado a mudança no modo de vida dessas pessoas.

Como explica a senhora Filomena, no passado,

Tudo que era de comer era plantado. Toda família tinha a sua roça, e plantava tudo a mesma coisa. Quando faltava

algo trocava o que tinha pelo que não tinha. Depois as coisas foram ficando mais fácil. Quase não precisava de roçado. Hoje em Bonsucesso são poucas pessoas que tem.

Na fala da mencionada senhora, as pessoas deixarem de se dedicar aos roçados e, principalmente, a agricultura da cana-de-açúcar. O abandono da lavoura pode ser considerado um dos fatores preponderantes para a ampliação das áreas de mata ciliar.

De acordo com a cartografia elaborada com o apoio dos moradores a área com residências também foi ampliada. Esse fenômeno pode ser explicado pelo fato de a terra nessas comunidades ser repassada de pai para filho. Como discutido no capítulo dois, cada herdeiro que estabelece o vínculo matrimonial recebe uma parcela do lote para criar o seu lar com seu respectivo cônjuge. Na comunidade a ocupação do espaço nota-se que pais, filho e neto têm casas próximas, geralmente, no mesmo lote.

Diferente de São Gonçalo Beira Rio, no presente, a comunidade Bonsucesso permanece com fortes traços de ruralidade. A característica é testemunhada nessa localidade na existência de uma história comum, na fidelidade entre os pares, no pertencimento, na cooperação e no estreito laço dessas pessoas com o ambiente.

Quem adentra Bonsucesso durante a manhã ou no período da tarde, de segunda a sexta, tem a oportunidade de perceber uma atmosfera de tranquilidade, onde se reúne os diversos aspectos do que foi definido como ruralidade. Conforme o que Farias e Lomba (2014) compreendem como a adequação de “traços da modernidade com o tradicional” (Fig. 58).

Figura 58 – Tempo matinal em Bonsucesso, aspectos de uma ruralidade com engenho e bois.



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2016.

O interstício desse momento registrado conta com a presença de galinhas, bois e cotias transitando por entre as vias. Os homens e mulheres ajudam a composição, se locomovendo a pé, de bicicleta, carroça, cavalo e carro de boi, ou sentado no batente da porta, na calçada, conversando sobre a vida ou vendo o tempo passar.

Esses são alguns traços da tradicionalidade material em Bonsucesso. Um exemplo dela também são as casas, algumas pequenas, com apenas três ou quatro cômodos, mas que possuem refrigerador de ar. Esse tipo de equipamento só ocorre em residências de proprietários de peixaria ou de moradores com algum tipo de vínculo com esses tipos de comércio.

São Gonçalo Beira Rio, a outra localidade, tem sua origem na passagem dos bandeirantes nas proximidades, no século XVIII, o que viabilizou a edificação de um arraial. De acordo com Romancini (2005), a formação espacial da comunidade está diretamente ligada à constituição histórica do estado de Mato Grosso. Isto é, a busca pelo ouro, a captura de indígenas e a necessidade de assegurar o território, acontecimentos que permeiam a ata que lavrou a fundação de São Gonçalo Velho.

A comunidade leva a denominação de São Gonçalo Beira Rio em homenagem ao santo que seus moradores acolhem como padroeiro. Um homem Sacro, europeu, conhecido como o protetor dos violeiros, que adentrou a região por meio da fé dos bandeirantes, ainda no século XVII.

A figura 59 tem sua origem na sobreposição dos mapas falados elaborados pelos Senhores Dalmir, Firmino e o Padre. Nela, está representada a comunidade no passado, com seus aspectos mais importantes. Como pode ser visto, há a ruína do templo cristão, inserida na margem esquerda do rio Coxipó, região aurífera identificada pelos indígenas, fator preponderante para a permanência dos bandeirantes.

Figura 59 – Organização espacial de São Gonçalo Beira Rio no passado.



Fonte: Relato de moradores de São Gonçalo Beira Rio. Elaborado por: Ingrid Regina da Silva Santos, 2018.

De acordo com Monteiro (1987), até a década de 1940, a área que abrange a comunidade estendia-se ao município de Várzea Grande, local que pertencia a Cuiabá. Nessa região, conforme a representação, estava localizada a Usina de São Gonçalo.

A usina foi erguida em 1914 e era responsável pela fabricação de açúcar e álcool. Como afirma Romancini (2006), o estabelecimento foi um dos motivadores para o adensamento populacional da região. O empreendimento não possuía representatividade similar à de Itaipu. Todavia, foi importante para o exercício do labor de homens e mulheres da região de Cuiabá, até onde, na atualidade, é Nossa Senhora do Livramento (SIQUEIRA, 2009).

Ao utilizar a usina como ponto de referência (figura 59), rio abaixo, há presença de praias, e, nessas, os roçados. Nesses espaços, plantavam-se culturas como cana-de-açúcar, mandioca algumas hortaliças e outros gêneros alimentícios. Esses alimentos foram destacados no capítulo 2, no qual abordamos a formação das comunidades ribeirinhas do rio Cuiabá.

São Gonçalo Beira Rio, assim como Bonsucesso, era considerada distante para os moradores de Cuiabá. A importância da localidade no período estava associada a produção de alimentos para a capital. Conforme Palma (1986), a principal área de comércio da produção era a ponte do Rio Coxipó, popularmente conhecida como “Ponte de Ferro”, pois como afirma o autor:

A ponte era o principal elo de ligação sobre o rio Coxipó, daqui com Cuiabá. Aí, vendiam-se peixe, rapadura, farinha, laranja, fumo, capim e verduras. Alguns produtos vinham de São Gonçalo e outro de São Antônio. O peixe e o fumo eram de São Gonçalo, vindos todo de canoa, de manhã cedo. O pacu custava dois mil réis a cambada. A cambada era formada por 4 pacus grandes ou 6 pequenos (PALMA, 1986 p. 29).

A cerâmica, nesse período, já era comercializada. A atividade artesanal não era expressiva e nem possuía a importância recebida na contemporaneidade. Os ribeirinhos da mencionada comunidade já eram reconhecidos pela herança do trato com o barro. Algumas encomendas eram recebidas, mas, de acordo com Palma (1986), grande parte do que era confeccionado utilizava-se na decoração das residências, ou nas atividades rotineiras.

A enchente de 1974 também contribuiu para mudanças em São Gonçalo Beira Rio. De acordo com Kercher (1999), como forma de mitigar os impactos causados pelo desastre ambiental, a prefeitura disponibilizou casas aos moradores interessados. Uma parte dos homens e mulheres direcionou-se para o novo bairro, outra permaneceu na comunidade, e outra foi, porém retornou.

A primeira mudança considerada importante para a comunidade foi a sua inserção no perímetro urbano da capital, em 1960. Nessa ocasião, toda a área que abrangia a sesmaria fora transformada em chácaras e, posteriormente, em loteamento, como nos confidenciou o senhor Dalmir.

A introdução do distrito na área de abrangência do perímetro urbano da capital, isto é, sua transformação em bairro, fez com que a dimensão territorial da comunidade fosse reduzida. Entretanto, tornou possível que essas pessoas fossem beneficiadas com serviços antes indisponíveis, como acesso à energia elétrica e água encanada, na década de 1970, e, depois, com uma rota de transporte público.

As principais mudanças em São Gonçalo Beira Rio, no presente, estão relacionadas a presença das peixarias, iniciadas na década de 2000. Nesse interim, a comunidade conservou as suas vias vicinais até 2003, quando a prefeitura de Cuiabá deu início ao processo de pavimentação asfáltica.

Hoje, a comunidade é constituída por, aproximadamente, 71 residências de alvenaria, com a frente para o rio. Conforme Costa Júnior (1993), essa característica para a organização das casas é predominante, devido à importância do rio no período em que o comércio e trânsito de pessoas davam-se, prioritariamente, pelo meio fluvial. O autor destaca que a vida pública acontecia nessa localidade, nos portos.

A grande parte dos seus moradores permanece tendo como vínculo inicial o parentesco e suas histórias, como já descrito por Torezam (2000). Costa Junior (1993) também avalia que essa é uma característica comum nesse tipo de comunidade, tendo em vista que, geralmente, são apenas uma ou duas famílias a base daquelas 71 casas.

Em São Gonçalo Beira Rio, os traços estéticos que são esperados no âmbito rural não são tão evidentes como em Bonsucesso. A paisagem da comunidade, rica em

arborização, ainda que seja pouco comum na capital mato-grossense, aproxima-se mais dos seus bairros antigos (Fig. 60).

Figura 60 – Rua Antônio Dorileo, em São Gonçalo Beira Rio, momento em que ao fundo, um homem transporta barro no carrinho de mão



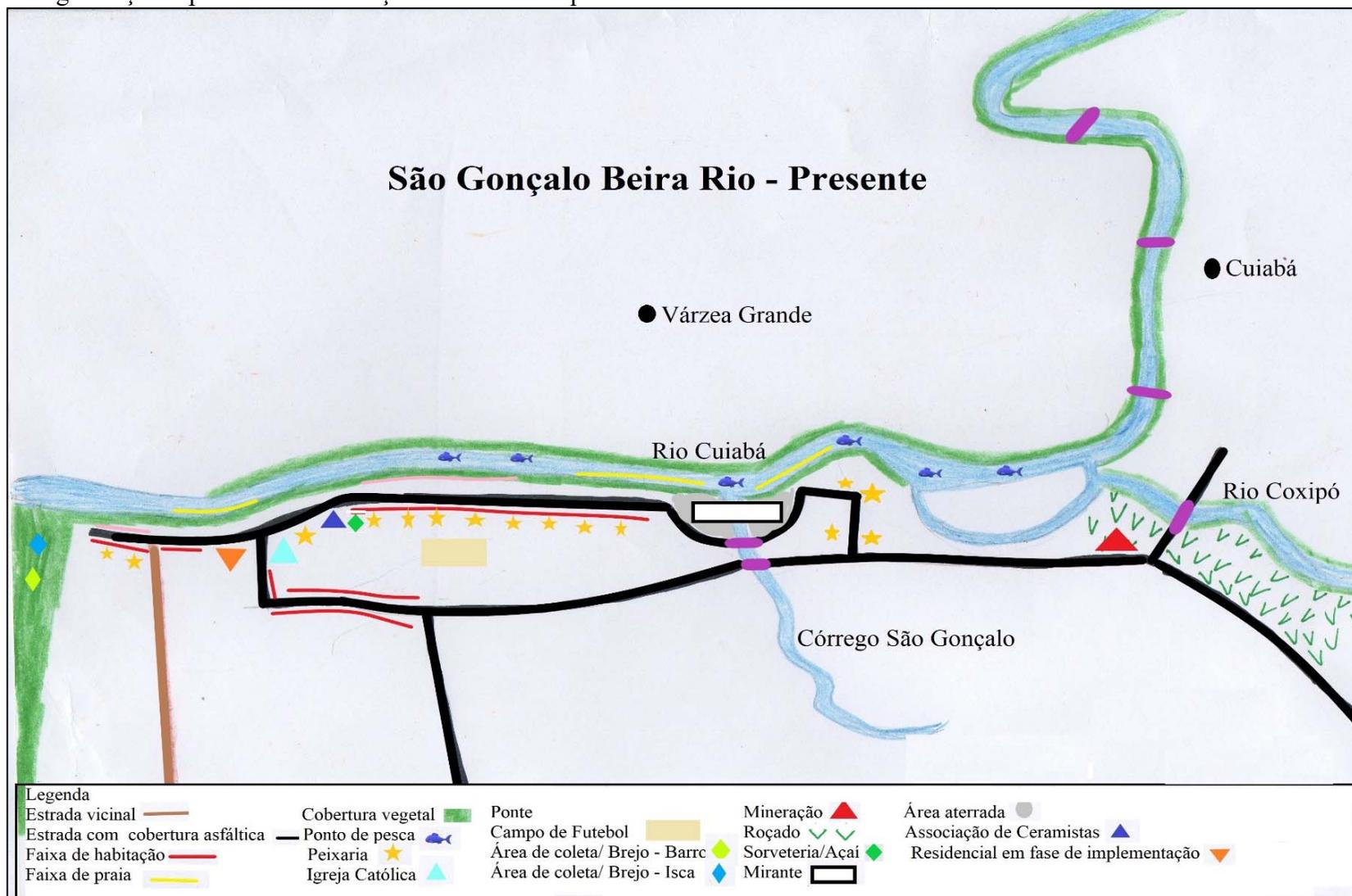
Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2016.

Os marcos históricos, a presença das ceramistas na queima das peças, a tranquilidade das manhãs, são indicativos de que essa localidade comporta bens que não podem ser vistos em outros espaços em Cuiabá. Diferente do passado, São Gonçalo Beira Rio nos dias atuais é um espaço de evidência na capital de Mato Grosso, e o seu diferencial são as práticas culturais e modo de vida.

Como se observa na representação da figura 61, a comunidade, atualmente, possui uma igreja de devoção ao seu santo padroeiro. Em nossa análise, a instituição religiosa não expressa apenas a profissão de fé dos seus moradores, mas, também, o modo de se relacionarem uns com os outros. Isso porque, de acordo com seu Dalmir, cada tijolo da estrutura foi inserido pelos homens e mulheres de São Gonçalo Beira Rio, em mutirão.

Todo montante investido na obra tem sua origem na arrecadação das festividades que ocorrem anualmente na comunidade. Há também doações, tanto de material quanto em dinheiro, de pessoas que alcançaram graças ou que são fiéis fervorosos.

Figura 61 – Organização espacial de São Gonçalo Beira Rio no presente



Fonte: Relato de moradores de São Gonçalo Beira Rio. Elaborado por: Ingrid Regina da Silva Santos, 2018.

A vegetação é um elemento que se destaca nas representações do presente de ambas as comunidades. A resposta para São Gonçalo Beira Rio está na percepção que seus moradores possuem da natureza. Para eles, a seguridade ambiental do rio Cuiabá está diretamente ligada à manutenção de sua mata ciliar.

Esse cuidado tem sua origem na experiência negativa com a área do barranco, na região em que o córrego São Gonçalo encontra-se com o rio Cuiabá. Esse local por um longo tempo, foi sendo erodida devido à correnteza do rio e a falta de vegetação. Na década de 1990, todo entorno foi sendo destruído pela água, impossibilitando o tráfego.

Após serem afetados pela perda de barranco, os moradores organizaram-se para solucionar o problema e conseguiram aterrar a área. Nesse contexto, eles criaram um viveiro com mudas de árvores nativas e trataram de plantá-las na margem do rio Cuiabá, no perímetro na comunidade. No ano de 2000, um mirante foi construído no local recuperado.

5.3 O lugar e o modo de vida ribeirinho no contexto dos restaurantes em São Gonçalo Beira Rio e Bonsucesso

A emergência das peixarias em comunidades ribeirinhas tem sua origem em uma equação, na qual diferentes fatores foram essenciais. Estes foram tratados nos capítulos que antecedem a corrente. Pode-se dizer que a gênese dos estabelecimentos está relacionada a dois contextos centrais: primeiro o aproveitamento das oportunidades; e segundo, a necessidade de exercício de uma nova forma de aquisição de renda.

Posterior aos contextos apresentados, houve o incentivo do setor público, que tem seu início em 2003. Um dos objetivos do governo estadual, em parceria com as prefeituras, era de aproveitar o potencial cultural das comunidades ribeirinhas do rio Cuiabá e torná-las localidades atrativas aos turistas. Além disso, buscava-se melhorar a qualidade de vida dos moradores por meio de uma fonte de renda, esta não centrada na pesca. O projeto foi denominado de Rota do Peixe já bastante comentada no capítulo 4.

Conforme já destacado, para a implementação da Rota do Peixe algumas iniciativas já foram viabilizadas pelo setor público, como promoção e capacitação da mão de obra. Esses investimentos visaram que o reduto ribeirinho se tornasse uma opção de lazer, novamente, para a população da Baixada Cuiabana.

Algumas modificações já ocorreram em decorrência do desejo de se desenvolver o mencionado setor. A ampliação do número de consumidores dos restaurantes, na percepção dos moradores da comunidade, ocasionou transformações nas relações estabelecidas com o/no lugar.

Para compreender quais foram as implicações desse novo contexto, nesta seção apresentaremos alguns aspectos positivos e negativos, na experiência dos ribeirinhos, que são proprietários das peixarias, e daqueles que possuem outros ofícios.

Uma das primeiras mudanças que ocorreu devido a emergência das peixarias em comunidades ribeirinhas foi do tipo de atividade laboral. Em São Gonçalo Beira Rio, tanto as ceramistas quanto os pescadores optaram por deixar a sua profissão e se dedicarem aos restaurantes. Em Bonsucesso, identificamos modificação apenas nos trabalhadores da pesca, os produtores de rapadura permaneceram em seu ofício.

Candido (1974), na década de 1970, já havia analisado esse processo sob o contexto das comunidades rurais de São Paulo. Para o autor, a partir do momento que essas pessoas se deparam com as possibilidades de consumo, há um esforço para que ocorra maior obtenção de renda.

A análise possível nesse contexto é que a produção de rapadura tem sido muito mais representativa economicamente, quando comparada a pescaria e a cerâmica. Outro aspecto preponderante é que o tempo dedicado a essa atividade é menor, se comparado aos outros dois ofícios.

O trato com os restaurantes também necessita de expressiva dedicação, pois geralmente eles abrem de segunda a segunda. Nos interstícios de uma semana de gestão, compras são feitas diariamente para que os alimentos estejam, em sua maioria, frescos. Há ainda a limpeza do estabelecimento e a preparação dos pratos. Este maior tempo tem um retorno positivo pois, com a crescente demanda de Peixarias, a rentabilidade dos estabelecimentos é mais expressiva do que a pesca, a cerâmica e a confecção de rapadura.

No argumento apresentado por essas pessoas com a dedicação as peixarias, têm mais lucros. Neste novo ofício é possível inserir, inclusive, os demais integrantes da família e amigos.

Outro aspecto que aparece com bastante ênfase na fala dos moradores é a presença de sujeitos estranhos na comunidade. O contexto é contraditório, para uns a novidade apresenta-se como uma possibilidade de ter contato com o diferente, momentos de distração e conversa. Para outros, a situação desencadeia medo, pois são desconhecidos em uma localidade onde todos se conhecem.

Sobre a situação apresentada, a relação entre os ribeirinhos e as pessoas que adentram a comunidade em busca das peixarias, pode ser explicada sob o aporte de Tuan (1980). Para o autor, há diferença no ser visitante e nativo. Ambos possuem experiências distintas no mesmo local. Para o primeiro, o sentido é efêmero, é apenas um ponto de vista. O segundo vive de forma imersa, a sua existência se manifesta no mundo vivido por meio das tradições, nos conhecimentos e mitos.

O mundo vivido e percebido pelos ribeirinhos alimenta o imaginário e transforma-se em lugar, que, no dizer de Tuan (1980, 1983), é carregado de valores, vivências e significados. Nesse contexto, a categoria lugar traduz os espaços com os quais se têm vínculos afetivos, referências pessoais e sistema de valores, diferente do que ocorre com o visitante que está localizado em um mundo não real.

Na análise de Tuan (1980) a presença constante de indivíduos desconhecidos causa estranhamento e insegurança para os nativos. Conforme relatado, “não é possível mais ter a tranquilidade do passado. Não se pode deixar as portas abertas devido ao medo de ter algo furtado”.

Sobre a insegurança sentida por alguns dos moradores, é importante destacar que ocorre também devido à proximidade com os grandes centros urbanos. São Gonçalo Beira Rio e Bonsucesso estão cada vez mais inseridas nas áreas urbanas. A comunidade que se localiza em Cuiabá, como já mencionado, pertencia a um distrito da capital do estado, e, a partir da década de 1990, passou a fazer parte da área de expansão do município. Já a de Várzea Grande está cada vez mais circunjacente de residências.

A falta de silêncio é também, na opinião de uma senhora, ceramista de 64 anos, o aspecto do qual mais sente falta nos tempos atuais. De acordo com a mesma:

[...] quando chega o final de semana, período de maior movimento nós ficamos sem paz. Muita gente andando para todos os lados, falando alto, música, barulho de carros. Quem é idoso não consegue descansar.

Agitação do final de semana substitui a tranquilidade do cotidiano. É como se existissem perfis distintos de um mesmo lugar. No cotidiano, de segunda a sexta, poucos estabelecimentos estão abertos, com isso é possível sentir o bucolismo do modo de vida tradicional. Isso pode ser explicado pela experiência, como diz Tuan (1980), ao afirmar que “Os nativos se sentem à vontade, mergulhados na ambivalência do seu lugar [...]. Os Turistas buscam novos lugares” (TUAN, 1983, p. 162).

Outro aspecto analisado é que, com instalação dos restaurantes, os moradores trataram logo de estabelecer limites entre as residências, o que, no passado, não era comum. Antes era possível transitar tranquilamente entre os quintais. O estar no quintal era o momento de sociabilidade. Sem muros era possível acompanhar o cotidiano da vizinhança. Conversava-se por entre as cercas.

Acontece que houve a valorização dos terrenos. Logo, há poucos espaços de uso comum. A margem do rio Cuiabá é um exemplo, em São Gonçalo está toda ocupada com ranchos, nos quais as mesas dos restaurantes são organizadas com o propósito de receber àqueles que vão comer, beber e desfrutar o lazer.

As celebrações que ocorrem nas comunidades também foram afetadas pela presença dos estabelecimentos. Como grande parte dos moradores está envolvida com as atividades dos restaurantes, não há mão de obra disponível. Todos os anos é necessário que o festeiro contrate pessoas para atividades, como preparação dos alimentos, portaria, e, em alguns casos, até da decoração.

Como afirma Ana Lucia da Silva, ribeirinha, ceramista, gestora de peixaria em São Gonçalo Beira Rio:

[...] mesmo que isso nos deixe triste, é complicado deixar o seu serviço para trabalhar nas festas. É sempre uma confusão esses momentos. Tem muita coisa para fazer. Mas a festa a gente não deixa de fazer.

O contentamento em ser ribeirinho também é uma das mudanças evidenciadas nesse processo de ressignificação do lugar e da relação dos seus moradores com ele. Para grande parte desses homens e mulheres, é gratificante presenciar o local de sua infância sendo procurado por visitantes. Esse sentimento tem mesmo aqueles que não trabalham com os restaurantes.

A senhora Ana Maria Ferreira da Silva, 67 anos, pescadora, aposentada apresenta uma comparação:

[...] no passado o movimento de pessoas se dava apenas pelos moradores e parentes, ninguém queria ficar em Bonsucesso. Hoje a comunidades recebe pessoas com diversos lugares. Sempre tem gente disposta a conversar.

Segundo Borges (2010), até a década de 1930, essas pessoas eram tidas como atrasadas devido a pesca, o roçado e a cerâmica não serem consideradas atividades econômicas, de rentabilidade inexpressiva. Quem se dedicava a elas tinha a necessidade de recorrer a outros meios de vida. Contando que esses espaços eram afastados, uma parcela de sua população necessitava deslocar-se em busca de melhorias. Porém, o desejo de retornar é uma constante, como recorda Ana Lucia da Silva, uma das proprietárias da Peixaria Tio Candi:

Quem nasceu e foi criado em São Gonçalo não consegue morar em outro lugar. Ele sai, mas volta. Minha irmã casou e foi morar em Porto dos Gaúchos. Não aguentou ficar. Quando retornou teve a ideia de abrir a peixaria.

Em ambos relatos a influência da peixaria está na possibilidade de fazer com que os moradores das comunidades permaneçam em seu lugar, ou que retornem a ela. Ou seja, eles sentem-se mais apegados e orgulhosos da sua origem, o que leva a valorização de sua história, fortalecimento dos vínculos com esse lar.

Em relação ao modo de vida dos moradores destas comunidades, mesmo que esse esteja inserido em um contexto mercadológico, como no caso dos restaurantes, e do desejo da atração de frequentadores, ele resguarda aspectos de sua essência desviante. Para Silva (2011), essa característica acompanha, em sua grande maioria, aqueles grupos considerados tradicionais.

Conforme as análises da autora, fundamentada em suas experiências com os ribeirinhos na Amazônia, para essas pessoas há uma forma de existência diferente do que imposto pela lógica cultural hegemônica.

Como descreve Silva (2014), o desvio não é uma característica negativa da sociedade, e não pode ser compreendido como a enfermidade dos tempos, mas, sim, como algo que [...] “é inerente a existência social humana [...]” (SILVA, 2014, p. 56). No intento de fundamentar as suas análises, ela nos convida a problematizar o desvio

sob o aporte da cultura. Na perspectiva cultural, ela propõe o desvio como uma forma de existência diferente da imposta pela lógica cultural hegemônica.

Os desvios característicos dos grupos ribeiros podem ocorrer de duas formas: a) Desvio ativo: quando os grupos almejam as mudanças e as provocam, isto é, direcionam-se a um caminho distinto daquele tradicionalmente aceito. O desvio ativo pode acontecer de maneira consciente ou inconsciente. b) Desvio Passivo: quando as comunidades são afetadas pelos desvios oriundos da invisibilidade de sua presença. Os grupos culturais podem sofrer as duas formas de desvio, sendo que, comumente, a segunda leva à primeira.

Um exemplo são as comunidades tradicionais que, na maioria das vezes, se comportam de modo contra hegemônico. A Geografia reconhece no viver dos moradores dos rios e ribeiros a capacidade criativa de desenhar, para si, espacialidades que contradizem às estabelecidas pelas lógicas dominantes. Silva (2011) define essas práticas como desviantes.

Borges (2010) possui um pensamento similar ao de Silva (2011), mas pondera que é impossível pensar que os ribeirinhos são totalmente “desconectados” da lógica habitual. Contudo, eles faziam/fazem uso dessa quando lhes era/é conveniente. O que, na concepção da autora, pode ser compreendido como uma “ethos local”. Há uma conformação entre códigos que são dados ao grupo e os oficiais.

É importante destacar que, para Borges (2010, p. 221), a conformação não é considerada submissão. Como argumento, ela afirma que essas eram “estratégias de reinvenção e de ressignificações”. Esses códigos oficiais são utilizados pelos ribeirinhos para legitimar regras em seu mundo.

De Certeau (2006) já havia discutido algo similar em sua obra “A invenção do Cotidiano”. Nela, o historiador dedica-se a analisar os “usuários, supostamente entregues à passividade e obediência” (Op., cit., p. 37). Como percurso metodológico, ele selecionou as maneiras de fazer do cotidiano.

Para o citado autor, os grupos culturais que passaram por regimes impositivos, ou qualquer outro contexto em que não puderam exercer alguns aspectos da sua diferença, como processo de colonização, estabeleceram alternativas para que a continuidade de suas tradições não fosse inviabilizada.

No contexto dos ribeirinhos do rio Cuiabá, após os processos pelos quais o grupo passou, como a implementação da Usina Hidrelétrica Manso; a degradação do rio; a diminuição das espécies; e a implementação dos restaurantes (por vontade dos gestores, estes ribeirinhos), é possível observar, no âmbito do seu viver, elementos que cumprem a proposta da cultura desviante, que permanecem ao longo da história e dos processos espaciais.

5.3.1 Da forma ao forno: a cerâmica em São Gonçalo Beira Rio

A cerâmica revela o homem enquanto “ser” da terra. Isso, devido ao fato de que, uma peça de decoração, um utensílio é originado no encontro de mãos delicadas e mornas, com o úmido e gélido barro. É por meio dessa poesia que as mulheres de São Gonçalo Beira Rio mantêm vivo o seu ofício, e é sobre ela que trataremos agora.

A cerâmica é uma das atividades mais antigas da humanidade (BORGES, 2017). Não há ao certo um marco datado para o seu surgimento, mas, como contribui Peleggi (1959), há indícios que ela remonte ao período paleolítico. Na leitura do mesmo autor, a forma sempre foi muito atraente aos seres humanos e estes a procuram obstinados. Esse anseio pode ser visualizado, por exemplo, na criação das primeiras olarias, passando pela exuberância dos faraós, ou em Bernard Palissy, ceramista francês.

Ao longo da história, as formas também se encarregaram de materializar realidades. Isto é, as fisionomias que foram criadas pelas mãos das artesãs não resguardam apenas os resíduos de solo e minerais, mas, também, sobre a conjuntura econômica, social e cultural de diversas civilizações pelo mundo (BORGES, 2017).

Das variedades de manifestações artísticas, a cerâmica é a que se mantém tradicional, se pensarmos em termos de estrutura estética. Ela tem “confirmado sua resistência às revoluções operadas nos diversos e complexos setores das atividades humanas” (PELEGGI, 1959, p. 15). A constatação desse fato dá-se no entendimento de que essa existe há milhões de anos. Ela se mantém viva com apenas algumas inovações, como o torno e o forno elétrico.

Em São Gonçalo Beira Rio, o ofício de artesão do barro já foi o objeto de alguns estudos: Palma (1986), Arruda (1989), Andrade (2000), Torezam (2000), Barros (2006)

e Romancini (2007). Para todos esses, ela é compreendida como um meio de manifestação da tradição e identidade do grupo que a prática.

Conforme Romancini (2007), o artesanato da citada comunidade é uma expressão de sua herança indígena. Ainda que a compreensão popular denomine a ancestralidade da localidade como dos Coxiponés, historiadores confirmam que essa era dos Bororos. Os Characruz, Beripoconés, Pupunés, Cuiabás, Chacororés, Porrudos e Coxiponés eram nomes alternativos dos pertencentes à etnia Bororo. Elas “eram denominações específicas, quase apelidos dados a determinadas aldeias” (SILVA, 2010, p. 9).

Wusti (1999) confirma que a cerâmica é um importante elemento da cultura material indígena. É ela, inclusive, que possibilita a arqueologia compreender as continuidades e descontinuidades, e os movimentos migratórios originários nos encontros entre os grupos pré-coloniais e os colonizadores. Assim como os demais indígenas brasileiros, por muito tempo, a utilização do barro para confecção de artefatos foi tradição dos Coxipóneses.

A cerâmica dos Bororos pode ser diferenciada de acordo com Wusti (1999) em: pré-contato e pós-contato. Na primeira, ela se particulariza como heterogênea. Isto é, com características de outros grupos, como os Uru e os Tupiguarani. Na segunda, como homogênea.

A uniformidade, elemento específico da cerâmica da citada etnia no pós-contato, é interpretada pela autora como um meio de resistência. Contudo, ela não impediu que, por volta década de 1970, o ofício fosse abandonado pelo grupo em decorrência da “crescente adoção de implementos industrializados (vidro, metal e plástico)” (WUSTI, 1999, p. 311).

Concordamos com a análise da arqueóloga e recorreremos a Montanari (2009) para traçarmos um paralelo com a questão da alimentação, pois o mencionado autor afirma que as ferramentas utilizadas para a preparação e o consumo dos alimentos também são elementos investigativos. Além disso, é importante destacar que a principal identidade da cerâmica da comunidade são as peças serem utensílios utilizados no cotidiano.

Nessa perspectiva, Wusti (1999) afirma que aqueles grupos que possuíam o milho como base de sua alimentação, os seus utensílios de cerâmica eram, sobretudo, compostos por grandes bacias, assadores e jarros. Na atualidade, as peças comercializadas na Casa de Artesões da comunidade atendem especialmente a essas características.

A Casa dos Artesões é gerenciada por mulheres artesãs que se dividem entre a confecção dos objetos e o atendimento ao público. Aprendemos no diálogo com os informantes que o estabelecimento é uma antiga escola reformada. O aproveitamento da construção teve o objetivo de viabilizar o retorno da atividade paralisada por 20 anos, em decorrência da falta de um espaço para comercialização dos artesanatos.

Por muito tempo, a venda das peças ocorria apenas na Casa do Artesão de Cuiabá, localizada na Avenida Treze de Junho, parte central da capital. O estabelecimento é um antigo prédio escolar tombado como patrimônio histórico, que, em 1975, passou a abrigar um espaço de divulgação da arte local.

A criação de um espaço dos artesões na própria comunidade, no qual os associados pudessem comercializar a sua arte, foi uma contraproposta do presidente da Associação dos Moradores do bairro. O representante do Governo do estado havia proposto a disponibilização de uma loja no centro da cidade. Na percepção do senhor Dalmir, o representante máximo da Associação de Moradores, a construção local de um ambiente direcionado à venda dos artesanatos é um atrativo de visitantes à comunidade.

A casa de comercialização do artesanato de São Gonçalo foi inaugurada no ano de 2005. A sua frente voltada para o rio é enriquecida com imagens que simbolizam a comunidade, são elas: o santo padroeiro, o cururueiro, a dançarina de siriri, uma ceramista e uma cachara espécie de peixe tradicional do rio Cuiabá. As janelas são de madeiras, o que proporciona um aspecto rústico ao empreendimento (Fig. 62).

Figura 62 – Fachada da Casa dos Artesões de São Gonçalo Beira Rio



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

No seu fundo, há um grande galpão coberto por lâminas de zinco, composto por banheiros e uma cozinha, o qual é utilizado nas celebrações da comunidade. Em seu lado esquerdo, há um restaurante que foi terceirizado por muitos anos a uma pessoa sem vínculos com a comunidade.

No que concerne à venda dos artesanatos, cada um dos integrantes da Associação tem direito a deixar o seu material para ser comercializado. Toda peça é catalogada com a identificação de quem a confeccionou. No final do mês, a representante das artesãs, a senhora Alice Conceição de Almeida, entrega o valor relativo ao que foi vendido ao depositário do artesanato.

No interior da Casa dos Artesões os itens são organizados em prateleiras feitas de madeira. As peças maiores estão dispostas no chão, em sua adjacência são colocados alguns enfeites, como aves e jacarés, animais característicos do bioma pantaneiro, também de grande porte. As paredes são decoradas com quadros, santos, chitas e telhas decoradas como na figura 63.

Figura 63 – Interior da Casa dos Artesões de São Gonçalo Beira Rio. Prateleiras com as cerâmicas expostas

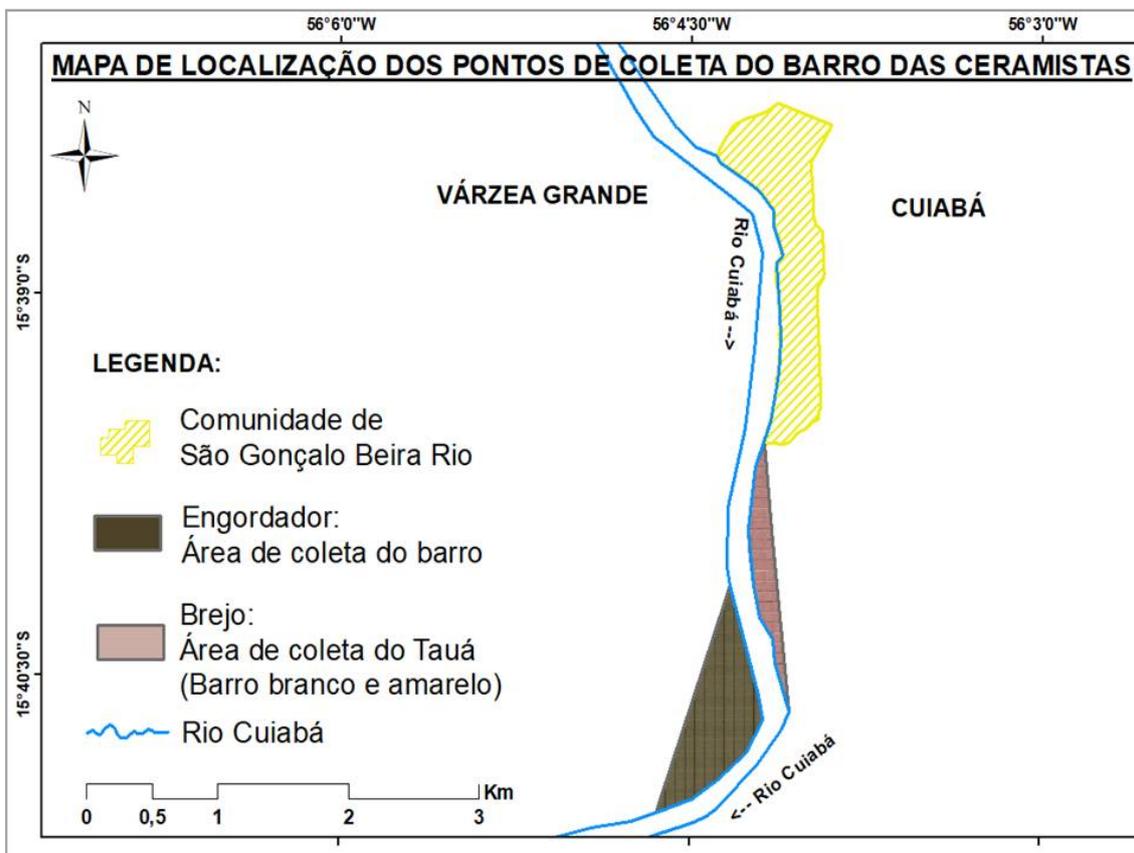


Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

Na atualidade, existem nove pessoas envolvidas com a confecção dos artesanatos, oito mulheres e um homem. Dentre os artesanatos confeccionados, estão as moringas, as panelas de barro, as travessas, os vasos, as codornas, as galinhas d'angola, farinheira, onças e peixes. As peças mais procuradas são as pequenas, pois podem ser facilmente transportadas.

O barro utilizado para a elaboração das cerâmicas é recolhido em uma localidade denominada de “Barranqueira”, na volta do rio, quatro quilômetros abaixo da comunidade (Fig. 64). No passado, eram as próprias oleiras que apanhavam o barro. Na atualidade, em decorrência da idade das ceramistas, elas pagam um homem para dar cumprimento ao serviço, pelo qual é cobrado R\$ 100,00 para a quantidade de um barco, o que significa aproximadamente 75 quilos.

Figura 64 – Pontos de coleta do barro utilizado pelas ceramistas de São Gonçalo Beira Rio



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2016.

É importante destacar que o local de onde é retirado o barro é o mesmo há 50 anos. Acerca do conhecimento utilizado para a preparação das peças, pode-se afirmar que é transmitido em contexto familiar, geralmente de mãe para filhas. Entretanto, identificamos a existência de uma família na qual todos os integrantes no passado se dedicavam ao artesanato.

O processo de confecção das peças é organizado em etapas (Fig. 65), cada uma das mulheres especializa-se e é responsável por uma das fases.

Figura 65 – Mosaico de preparação do barro para produção cerâmica artesanal de São Gonçalo Beira Rio



Legenda: **A** – Armazenagem do barro em torrão; **B** – Quebra e processo de derretimento de barro; **C** – Modelagem inicial do barro *in natura*; **D** – Refinamento do processo de modelagem; **E** – Cozimento do barro em forno a lenha artesanal e; **F** – Pintura e acabamento final nas peças de cerâmica. **Fonte:** Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

Conforme a fala dos sujeitos da comunidade, quando o “torrão³²” chega a eles é triturado com batidas, nesse processo, a parte superior é separada da inferior. A primeira, e mais grossa, ficará de molho, a segunda, mais fina, será coada. Depois, ambas são misturadas e o barro está pronto para ser modelado.

Existem três tipos de barros no fabrico da cerâmica. Geralmente a argila branca é utilizada para os desenhos, já a de coloração vermelha possibilita o brilho das peças, e o barro mais escuro para a estrutura da peça. Diferente da matéria-prima utilizada para modelar as cerâmicas, aquelas direcionadas ao acabamento são encontradas no brejo. É preciso abrir um buraco com aproximadamente um metro de profundidade para coletar o barro que elas denominam de “tauá³³”.

Os preços das peças estão relativamente baratos. Justifica-se a afirmação com base nos seguintes argumentos: grau de dificuldade da atividade, o número de pessoas

³² Pedaco de terra

³³ Denominação dada ao barro amarelado na língua Tupi-Guarani, que é utilizado na confecção das peças de cerâmica, sendo uma argila ílitica (alto ferro e potássio) com médios de teores de Al₂O₃, MgO, CaO e Na₂O, plasticidade alta, queima vermelha, fundente (THOMÉ FILHO *et al.*, 2004).

envolvidas no processo, bem como o tempo que leva para as peças serem finalizadas (Quadro 16).

Quadro 16 – Preços e tempo destinado à confecção das peças de cerâmica

Peça	Preço	Tempo de confecção
Pequena Codorna, galinha d'angola, viola de cocho, onça, tucano, jacaré, caju.	De R\$ 5,00 a R\$ 10,00	10 dias
Média Travessas, moringa, santos, Codorna, galinha d'angola, viola de cocho, onças, tucanos, jacarés, caju canoieiros – tamanho médio.	De R\$10,00 a R\$ 50,00	20 dias
Grande Travessas de peixe, panelas, jogo de jarra com copo, vasos de planta.	A partir de R\$ 50,00	Acima de 20 dias

Fonte: Ceramistas artesãs da Comunidade São Gonçalo Beira Rio, 2016. **Organização:** Ingrid Regina da Silva Santos, (2016)

A cerâmica de São Gonçalo chegou a ser comercializada por uma das artesãs para uma grande rede varejista de móveis e decoração. Em discordância com as demais integrantes da associação, Cleide Rodrigues de Moraes desenvolveu alguns itens que levaram o nome da comunidade para as prateleiras de *Shoppings* pelo país (Fig. 66).

Figura 66 – Descrição da Linha Galinhas D'Angola, elaborada para a Tok&stok pela artesã Cleide Rodrigues de Moraes, de São Gonçalo Beira Rio



Fonte: Página oficial da Tok&stok. Acesso: Setembro de 2018.

Esse episódio é importante, pois permite ponderar sobre como se manifesta a cultura desviante no contexto da cerâmica em São Gonçalo Beira Rio. Essas mulheres, na atualidade, possuem um espaço no qual comercializam o seu ofício, a Casa do

Artesão da comunidade. O preço é acessível e na confecção das peças predomina a tradição, desde a coleta do barro, coloração, desenho das figuras e nos modelos de artefatos preparados.

No passado houve diversas investidas do setor público com o intuito de elevar a quantidade de peças comercializadas. Para que o objetivo fosse alcançado, as artistas passaram por capacitações e receberam alguns equipamentos. Diante da realidade apresentada, a gestão da associação, em diálogo com as demais integrantes, optou pela conservação do modo tradicional de elaboração das peças.

Para essas mulheres, o significado é “a nossa cerâmica é essa. Ela está na família de todas essas pessoas desde sempre. Não podemos mudar isso”. O que fica evidente na manifestação é o sentido de identidade e a necessidade da manutenção do saber transmitido pela e na família.

5.3.2 O fabrico artesanal da rapadura em Bonsucesso

A produção açucareira em larga escala foi, por muito tempo, a mais importante do país (PRADO JUNIOR, 2000). Em Mato Grosso, ela foi inserida por volta do século XIX na região da Chapada dos Guimarães, e posteriormente na região da atual Baixada Cuiabana.

A rapadura é um doce originário nas Ilhas Canárias, feito do caldo de cana-de-açúcar, que chegou ao Brasil por volta de 1600. Com a popularização dos engenhos, passou a ser uma opção alimentícia para os pobres. Em Mato Grosso, ainda em seu período colonial, era consumida pelos escravos juntamente com a farinha de mandioca ou de milho. Essa mistura era considerada altamente indigesta, no entanto, era uma das poucas opções de alimento aos homens e mulheres escravizados.

O fabrico da rapadura é uma atividade considerada tradicional, que permanece viva em Bonsucesso, e, em nossa concepção, pode ser percebida como uma tática, nos ditos de De Certeau (2006). Até a elaboração da presente tese, foram contabilizadas quatro pessoas que as produziam. Dialogamos com três sujeitos, sendo que um deles não está mais envolvido com a atividade.

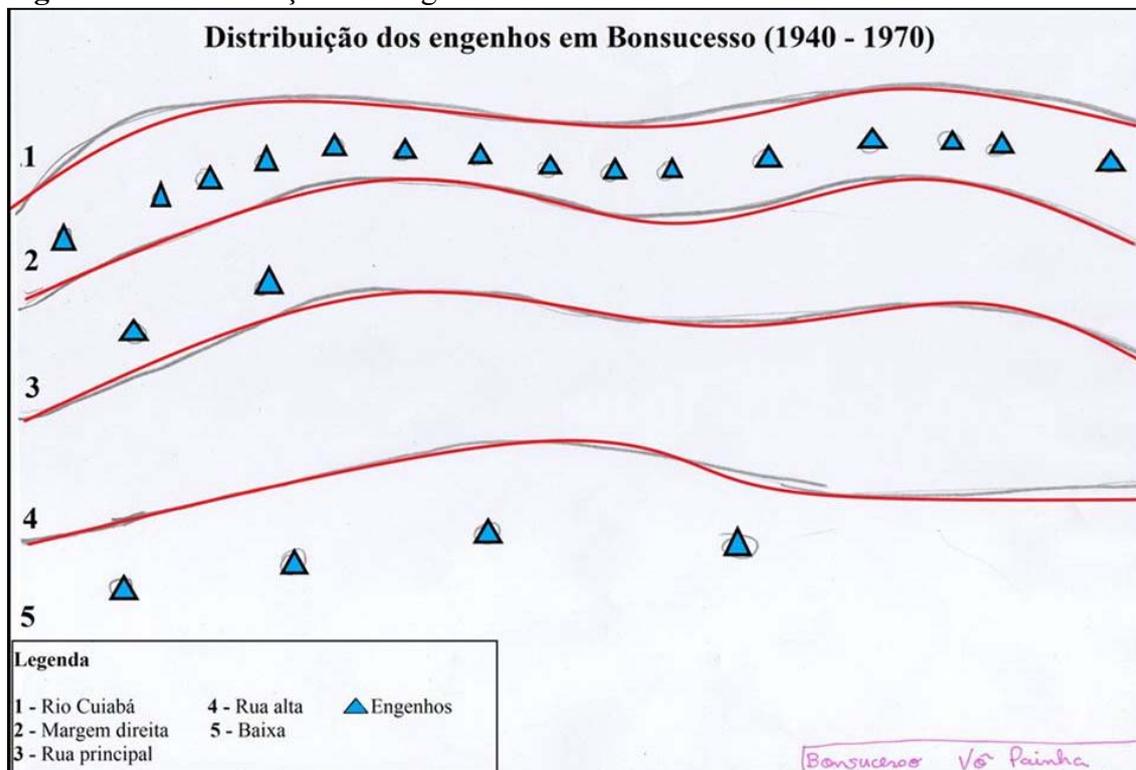
Essa prática é uma herança do período em que a principal fonte de renda da região era o abastecimento dos engenhos, como já mencionamos no capítulo três, no qual discutimos a formação do grupo.

A presença dos engenhos rústicos na comunidade evidencia a importância histórica, cultural e identitária da atividade para a localidade e suas pessoas. Como afirma o senhor Painha, até a década de 1970, a principal paisagem das margens do rio Cuiabá era a dos roçados de cana-de-açúcar:

Se você chegasse em Bonsucesso você ia ver só engenho e roçado. Antes o único jeito de trabalhar era isso. Depois que abriram as peixarias o povo começou a vender comida. E quando asfaltou a estrada aí dava para trabalhar em Várzea Grande (VÔ PAINHA).

Na figura 67, um croqui elaborado pelo Vô Painha, retrata a ocupação da margem do rio Cuiabá a partir dos engenhos. Nela, são distinguidas as áreas do rio, margem direita, ruas e uma área de alagamento.

Figura 67 – Distribuição dos engenhos na comunidade ribeirinha Bonsucesso



Fonte: Seu Painha, 2017. **Organização da sobreposição:** Ingrid Regina da Silva Santos, 2018.

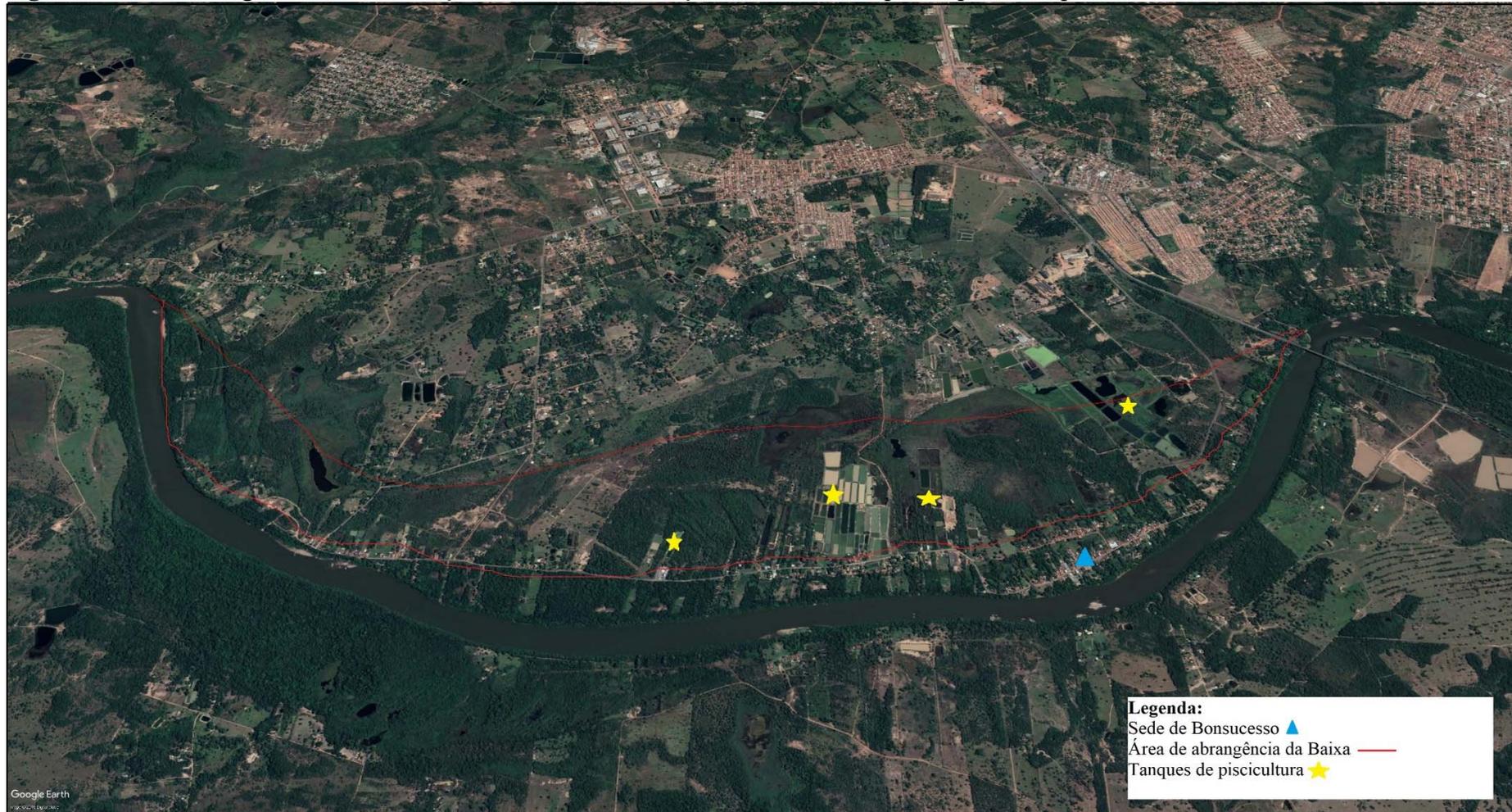
Nos pontos dois e três da representação, de 1940 até 1970, os engenhos estão distribuídos predominantemente às margens do rio Cuiabá. Na percepção dos

moradores, essa era/é a região mais fértil da comunidade. A cana-de-açúcar era apenas um dos gêneros plantados na citada localidade, juntamente com a mandioca, abóbora e milho. Ao utilizarem esse espaço para plantar, não é preciso se preocupar tanto com cuidados de rega e adubação.

Outro aspecto que determina essa localidade como importante é o fato de o rio ter sido, por muito tempo, o único meio de transporte dessas pessoas, e igualmente de escoação dos produtos. Manter a produção à margem do Cuiabá significava facilidade na comercialização, tendo em vista que era onde as negociações ocorriam.

O ponto cinco no croqui do “Seu Painha” (vide figura 67), no qual também havia engenhos, é denominado pelos moradores como “baixa ou baixio”. Ela surge nos períodos de cheias, e permanece com umidade durante o ano todo. Em nossa interpretação, pode ser considerada como um canal fluvial intermitente, que é abastecido pelo rio Cuiabá, ou até mesmo um meandro abandonado (Fig. 68).

Figura 68 – Carta imagem com a localização da baixa e a utilização da zona úmida por empresas de piscicultura na comunidade Bonsucesso



Fonte: Google Earth, 2019. **Organização:** Ingrid Regina da Silva Santos, 2019.

De acordo com Ferreira (2010), a baixa é uma área que abarca a inundação do rio. Ela é considerada uma importante zona úmida, reconhecida pela convenção Ramsar³⁴, de 1971. Geralmente é coberta por mata ciliar que retém os materiais sólidos e o excesso de nutrientes, funcionando como um filtro natural, o que torna a água mais purificada.

Essa área não é importante apenas em termos de serviços ambientais, mais para as práticas culturais dos ribeirinhos. Como consequência de sua rica composição nutricional, ela comporta outras atividades como coleta de isca, pesca, roçado e hortas.

A disponibilidade hídrica da baixa é utilizada também para o estabelecimento dos tanques de piscicultura. Em Bonsucesso, há duas empresas com o perfil de frigorífico, a Alpha Pescado e a Corimbatá. As atividades delas estão direcionadas para o comércio atacadista de pescados e frutos do mar, além de fabricação de alimentos para animais.

Como o Vô Painha recorda, antes da grande enchente que ocorreu em 1974, e modificou toda a organização da comunidade, havia, em Bonsucesso, 32 engenhos ativos. Nesse período, o comércio da cana já não era tão expressivo, mas representava o principal meio de produção e renda para aquisição de bens pela população.

De acordo com o depoente, cada família possuía o seu engenho e seu roçado, no qual eram plantados os gêneros alimentícios e a cana-de-açúcar. Alguns moradores comercializavam o excedente de verdura e rapadura em Cuiabá e Várzea Grande.

O Senhor NECO, um de nossos interlocutores que mantém a prática, afirma que sempre trabalhou no roçado. Ele mesmo planta os seus alimentos, a cana utilizada no processo da rapadura e cuida dos seus animais. O ribeirinho prepara o doce obtido da cana há aproximadamente 80 anos. O seu ofício, juntamente com o engenho, é uma herança familiar recebida do seu pai (Fig. 69). O mesmo lembra que aprendeu os saberes acerca do fabrico da rapadura aos seis anos de idade. De sua infância aos dias

³⁴ A Convenção é um tratado intergovernamental criado inicialmente no intuito de proteger os habitats aquáticos importantes para a conservação de aves migratórias, por isso foi denominada de "Convenção sobre Zonas Úmidas de Importância Internacional, especialmente como Habitat para Aves Aquáticas". Entretanto, ao longo do tempo, ampliou sua preocupação com as demais áreas úmidas de modo a promover sua conservação e uso sustentável, bem como o bem-estar das populações humanas que delas dependem. (MMA, 2018, p.1)

atuais, o processo de fabrico da rapadura se mantém com as mesmas etapas, de modo tradicional, com pequenas inovações.

Figura 69 – Produção da rapadura, Sr. Néco – Bonsucesso.



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

Além de dialogar com os ribeirinhos, tivemos a oportunidade de acompanhar toda a confecção do doce de cana-de-açúcar, em Bonsucesso (Fig. 70). O processo iniciou-se aproximadamente às 7 h 40 min. A paisagem, inicialmente, era de um homem organizando os gomos de cana próximos a uma moenda. Ao lado destes, dois bois aguardando o bagaço da cana, que é dado a eles como complemento da alimentação.

Figura 70 – Mosaico retrata as etapas do processo de confecção da rapadura pelos métodos do Sr. Flávio.



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

O primeiro passo do fabrico da rapadura é a moagem. Nela, os colmos com casca, até mesmo folhagem, passam por uma espécie de prensa, que, em alguns casos, é movida por meio de tração animal, em outros pela energia elétrica. Ambos os processos puderam ser observados em Bonsucesso. O objetivo dessa etapa é extrair o suco, o qual pudemos experimentar o seu sabor, retirado na hora.

Após ser extraído e coado, o caldo base permanece ainda em estado de decantação para eliminar as demais impurezas. É um tempo curto, até que finalize de passar os colmos pela moenda. Após essa etapa, o suco é entornado em um grande tacho de cobre, colocado em um fogão, fervido até adquirir o ponto pastoso, que possibilita formar a rapadura. É quando ele é transferido para as formas e resfria naturalmente (vide figura 70).

O que denominamos como fogão é uma espécie de círculo construído de tijolos, pedras e barro, que contém, na parte superior, em seu centro um buraco do qual sai o fogo e aquece-se o tacho. Na parte inferior, há outro buraco, onde são inseridos troncos

de arvores e ripas de madeira de construção, comumente chamada de lenha, utilizados para produzir o fogo.

A fervura do caldo que dará origem à rapadura de Bonsucesso é uma das etapas mais desgastantes de todo o processo. Isso porque é necessário que uma pessoa esteja constantemente movimentando o líquido, com uma grande escumadeira. O utensílio confeccionado com taquara e cabaça auxilia no controle da fervura, e evita que o líquido não transborde.

Nesse ínterim, uma espécie de espuma de coloração cinza vai emergindo na fervura e deve ser retirada, para isso, a cabaça funciona como uma peneira. O resíduo é separado em um recipiente de plástico e depois é misturado ao farelo de milho, quando, por fim, é dado aos bois. É uma espécie de agrado aos animais e também de alimento aos mesmos.

A ação deve ser constante, e a escumadeira é pesada. Além disso, com o passar do tempo, o líquido vai perdendo a água e fica cada vez mais encorpado e resistente ao movimento. Até atingir este ponto, pode-se passar até 3 horas movimentando a escumadeira dentro do tacho.

Após a experiência, o proprietário do engenho nos informou que sempre aparece alguém disposto a exercer a atividade. Geralmente, quando precisa ir até a sua casa, que fica de frente para o engenho, ele paga um conhecido para ficar movimentando o caldo. As crianças da comunidade também aparecem para colaborar.

Quando se atinge o ponto de massa, o doce é transferido para o gamelão³⁵ para receber a afeição retangular, comum. A confecção do doce de cana ocorre de duas a quatro vezes durante a semana. Ela tem início às 3 h, quando é feita a colheita dos colmos. O processo demora aproximadamente 11 horas para chegar no estado apropriado à comercialização.

A cana utilizada em Bonsucesso é plantada na comunidade, na margem do rio Cuiabá, similar ao que acontecia no passado, de forma manual (Fig. 71). Nos casos identificados, a área utilizada é do proprietário do engenho. A espécie é a “caiana branca”, pois ela é mais resistente ao calor.

³⁵ Espécie de vasilhame côncava, cavado no tronco de madeira de forma retangular.

Figura 71 – Sistema de plantio da cana-de-açúcar na comunidade Bonsucesso.



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2018.

Um canavial dura aproximadamente sete anos, após esse período é necessário iniciar o replantio. Isto é, retirar os resíduos velhos, adubar e arar o solo, inserir novas mudas. O caniçal é dividido em leiras com aproximadamente 50 cm (Fig. 72). Depois de desenvolvido, a única precaução é a manutenção da umidade. Essa é feita por meio do acondicionamento de matéria orgânica, com o uso de folhagem na superfície do terreno.

Figura 72 – Leiras de um canavial às margens do rio Cuiabá, em Bonsucesso.



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

O transporte da cana é feito no por meio de carro de boi, os colmos são colhidos no dia em que ocorre a moagem. Nada é perdido na confecção da rapadura, pois o bagaço remanescente é utilizado na alimentação dos bois (Fig. 73).

Figura 73 – Apetrechos de carro de boi e alimentação do gado com o bagaço da cana.



Legenda: A – Canga de boi; B – Alimentação do gado com bagaço.

Como nos confidenciou um dos comerciantes, Flávio da rapadura, geralmente todo o processo de confecção do doce, da colheita da cana até o empacotamento das barras, temporiza-se dez horas. Quando pronta, a sua comercialização é feita em horas.

Os compradores já sabem os dias da semana em que a rapadura é preparada. Assim que ela fica pronta, os interessados dirigem-se aos produtores para buscá-las.

Os principais consumidores são a população de Bonsucesso e dos bairros adjacentes, e alguns feirantes da capital. Pouco é comercializado para fregueses das peixarias, pois são aos sábados e domingos que ocorre o maior movimento nelas, e esses não são dias de confecção de rapadura.

Os representantes das secretarias de turismo e de cultura do estado de Mato Grosso já procuraram os proprietários dos engenhos a fim de aproveitar a atividade como atrativo para o turismo rural. No citado contexto, os visitantes poderiam acompanhar o processo de confecção da rapadura, participar de algumas atividades e, posteriormente, desfrutar dos pratos nas peixarias.

Os mesmo se posicionaram contra. A objeção acerca do recebimento de turistas está relacionada ao fato de terem que alterar a sua prática cotidiana. Para Flávio, o valor obtido na comercialização da rapadura é o suficiente para proporcionar qualidade de vida para a sua família. O valor recebido é o bastante para se ter paz e desfrutar da segurança e calma da comunidade.

Cada preparo origina aproximadamente 30 rapaduras, estas são comercializadas a R\$10,00. Há dias em que a procura é tão grande que ele tendo a matéria-prima confecciona o doce duas vezes. O fabrico ocorre quatro vezes na semana, o que possibilita ter uma renda mensal de aproximadamente quatro mil e oitocentos reais.

Mesmo não vislumbrando interesse em aproveitar as oportunidades oriundas do turismo, Flávio mantém no fundo do seu engenho uma plantação de cana (Fig. 74). De acordo com o mesmo, ela é utilizada para aqueles interessados em saber mais acerca do processo, como escolas, universidades e até visitantes curiosos. Quando há interessados, ele explica cada uma das etapas, permite que se consuma o caldo da cana, o melado e a rapadura.

Figura 74 – Vista panorâmica do roçado de cana e de engenho em Bonsucesso.



Fonte: Ingrid Regina da Silva Santos, 2017.

Na citada figura, à direita está a plantação experimental de Flávio, na margem do rio Cuiabá. No lado esquerdo, o engenho com estrutura de madeira, com telhas de cerâmica, o seu proprietário no momento da moagem dos colmos e o cocho, local onde são disponibilizados aos animais os resíduos da cana. No centro na imagem, uma mangueira que faz sombra e permite o descanso dos bois.

Ao ser questionado sobre o significado desta prática em sua vida, o parceiro afirma que é a sua única fonte de renda. Para ele é uma realização conseguir viver trabalhando com algo do que gosta. O mesmo garante que:

Sou feliz em todo processo. Quando acordo e vou para o canavial posso ouvir o canto dos pássaros. Gosto daqui. A minha raiz é aqui. Quando saio durante a semana, até as cinco já quero ter voltado para Bonsucesso.

A atividade lhe permite conhecer muitas pessoas sem precisar sair da comunidade, que é onde gosta de estar. Na percepção do produtor, as atividades no engenho passam depressa, pois sempre há alguém para conversar.

Com o findar do presente capítulo é possível concluir que com a presença dos restaurantes houve mudanças nas comunidades. Dentre as alterações é possível destacar o uso das margens do rio, a organização da comunidade, e os distintos usos.

Mesmo diante das modificações que foram mencionadas no espaço dos ribeirinhos o sentido de lugar que pensávamos ser afetado pela presença de novos agentes permanece. Interpretamos o mencionado fato como possível devido a singularidade das características do lugar, que como destacado por Tuan (1983) e Relph (1976) não se configura em uma simples expressão física ou locacional.

O sentido do lugar que compreendemos ser parte do modo de vida dos ribeirinhos permanece presente em acontecimentos subjetivos que são obtidos pelo pesquisador apenas nos momentos de conversar e observações da vida dessas pessoas.

Quando mencionamos a dimensão não objetiva, queremos direcionar o nosso olhar para as motivações humanas, que são produtoras de espaço. Diante dessa dimensão constatamos que é ela o que faz com que eles retornem e se sintam lisonjeados pela presença de pessoas desconhecidas na comunidade.

Sobre o peixe, ainda que ele não seja mais considerado a principal proteína na alimentação dessas pessoas, na atualidade, ele permanece como um marcador identitário. Isso devido ao fato de ainda existir a prática pesqueira, e também por ele ser considerado a principal iguaria dos restaurantes.

Assim como o sentido de lugar permaneceu diante da nova dinâmica na comunidade a cerâmica e a produção da rapadura que são consideradas importantes práticas também. Vale destacar que a nossa consideração não se limita apenas ao fato delas ainda existirem. Mas devido a compressão de seus disseminadores, mesmo sob a investida de instituições privadas e públicas, que solicitam mudanças pontuais para ampliação da sua visibilidade, optaram por mantê-las com as características tradicionais.

Em nossa concepção essa é posição das ceramistas e dos produtores de rapadura demonstram o entendimento de que essas práticas devem ser perpetuadas, e que é valioso que elas sejam singulares de localidade.

6. CONSIDERAÇÕES

Como vimos no fluir da tese, conseguimos mostrar que a presença das comunidades ribeirinhas nas margens do rio Cuiabá, em Mato Grosso, é uma herança histórica. Com a busca pelo ouro, novos povoados foram sendo constituídos. Nem todas as pessoas que adentraram à localidade, que hoje é o mencionado estado, obtiveram sucesso em sua empreitada. Algumas foram consideradas marginalizadas, como o caso dos negros, dos indígenas e de forasteiros desprovidos de renda.

Passado o tempo das grandes jazidas, parte desse montante humano deslocou-se para outras regiões, aquelas consideradas mais prósperas, enquanto a outra parcela permaneceu vivendo no isolamento, utilizando apenas o disponível na natureza. A composição do que apresentamos como ribeirinhos nasce nesse ínterim e se mantém nos dias atuais.

Além disso esta tese nos permitiu compreender sobre o modo de vida dessas pessoas. Que como descreve Diegues (1996), uma das principais características das comunidades tradicionais. Sobre essa temática o autor afirma que a reprodução das práticas culturais de algumas delas carece de espacialidades distintas. Esse fator as torna ainda mais específicas e faz com que o seu repertório de conhecimento seja complexo e diversificado. Essa especificidade que se apresenta como o respeito aos ciclos naturais não comunica apenas as formas de uso, mas também sobre um “complexo de conhecimento adquirido pela tradição herdada dos mais velhos por meio dos mitos e símbolos” (DIEGUES, 1996, p. 85).

Outra particularidade dessas pessoas é a forma como elas fazem uso de seu território. Diferente das sociedades urbanas industriais, as territorialidades das comunidades tradicionais são descontínuas e estão ligadas diretamente aos ritmos da natureza (Diegues, 1996). Ou seja, como concordam Borges (2009) e Silva (2014), as opções de uso, o tempo, as localidades e os saberes necessários estão ligados aos movimentos naturais.

Os aspectos destacados por Diegues (1996), Borges (2009) e Silva (2014) estiveram/estão revelados nas espacialidades que foram constituídas pelos ribeirinhos do rio Cuiabá. Elas foram impressas nas paisagens, no território e na relação dessas pessoas com o/no lugar, o que nos permitiu uma análise minuciosa das ressignificações.

Em consonância com a bibliografia utilizada compreendemos que o modo de vida particular dos ribeirinhos os tornam mais sensíveis às mudanças ambientais. Deste modo verificamos que as alterações pontuais no rio Cuiabá, como a diminuição dos estoques pesqueiros, a artificialização dos movimentos de cheia e seca, a expansão dos perímetros urbanos, fizeram com que essas pessoas tivessem uma parcela dos seus saberes descaracterizados diante da nova realidade

À vista disso, foi impetrada uma crise para esses homens e mulheres e eles precisaram reinventar alguns aspectos do seu modo de vida, juntamente dos seus saberes. O pensar desta tese com a comida conflui ao nos depararmos com artifícios utilizados por alguns para que houvesse a superação dos impeditivos.

A prática do banho de rio, tão comum à população de Mato Grosso, no passado, levou a comercialização de bebidas e iguarias, como peixe frito ou cozido, caldo de piranha nessas localidades. Os pratos eram servidos para as pessoas em momento de lazer, em modelo de aperitivo, o que se tornou uma das alternativas a aquisição de renda, iniciada na década de 1980, persistindo no presente.

Esse movimento iniciado por Antônia Terezinha de Souza deu origem as peixarias, componente da paisagem cultural nas comunidades nas ribeiras da Baixada Cuiabana. A resolução de comercializar os pratos com pescado, alimento comum no cotidiano dessas pessoas, foi preponderante para que houvesse uma reconfiguração sócioespacial nessas localidades, ao longo de 30 anos.

Afirmamos “nessas localidades”, pois o rio Cuiabá, em toda sua extensão, possui diversos outros redutos de vida ribeirinha. Essas, atualmente, possuem pelo menos uma parcela de seus moradores se dedicando a gestão, cozinha e atendimento das peixarias. São Gonçalo Beira Rio e Bonsucesso, juntas, computam 37 estabelecimentos, sendo que alguns deles recebem visitantes diariamente.

A comida como uma expressão da prática cultural dessas pessoas é uma definição que acompanha as análises da presente tese. E como nos orienta Claval (2007), a cultura também é um meio pelo qual os seres humanos mediam a sua relação com a natureza e configuram o espaço.

Há muitas outras circunstâncias em que os ribeirinhos se relacionam com o ambiente. A pesca, a agricultura e a cerâmica são alguns dos exemplos passíveis de

serem citados. No entanto, o foco da problemática foi dado para a comida, por meio dos pratos com peixe, ou, como é popularmente conhecida como “Peixada Cuiabana”.

A Peixada Cuiabana é composta por preparações que saíram da esfera domiciliar dos ribeirinhos e foram para cozinhas de importantes restaurantes da capital. Ela ainda configura a principal iguaria das peixarias nas comunidades, um importante atrativo de visitantes.

Os pratos que são servidos nesses estabelecimentos também são detentores do título de alimento identitário por possuírem a capacidade de particularização dessas pessoas, de seu espaço e de suas vivências tradicionais. Essa competência de especificação que algumas preparações, ingredientes e, até mesmo, o modo de servir têm já foi constatada, inclusive pelos agentes produtores do turismo.

Conforme ainda na década de 1960, as principais empresas que empregavam atividades no ramo do turismo, passaram a inserir em seus roteiros a culinária ou gastronomia. Isto é, a considerar a viabilidade de atrair pessoas pelo conhecimento oportunizado pelo paladar.

A comida é também um atrativo do lazer, e é nessa perspectiva que ocorre o sucesso das peixarias nas comunidades ribeirinhas. Ainda que exista a proposta de uma rota gastronômica direcionada ao atendimento do turismo, identificamos que o público predominante pertence a Cuiabá e Várzea Grande. É irrefutável que há a presença de turistas, mas eles não são os principais frequentadores dos estabelecimentos.

O fenômeno da incorporação elaborado por Fischler (1993) é ao nosso ver um dos percursos que explicam a opção das pessoas pelos restaurantes em comunidades ribeirinhas. Conforme constatamos, a percepção dos frequentadores é de que, pela herança cultural e histórica dos moradores de Bonsucesso e São Gonçalo Beira Rio, eles são detentores de um conhecimento mais específico sobre a preparação do pescado. Existindo um mito ou não sobre esse saber, os pratos ali são considerados como mais apetitosos.

Sobre a incorporação, é importante destacar que o termo, como descreve Fischler (1993), é utilizado para discutir o modo como a comida é absorvida por um grupo ou sujeito, ao ponto de tornar-se um rótulo. No capítulo três esse e outros contextos foram discutidos.

Como já mencionado emerge da implementação dos estabelecimentos uma nova ordenação do espaço das comunidades. As margens do rio, antes utilizadas para as atividades de higienização do cotidiano e, por vezes, como forma de lazer, passaram a abrigar a área de atendimento das peixarias.

As residências também passam a admitir novos usos para os cômodos que comportam os restaurantes. O cotidiano dessas casas é entrelaçado ao das peixarias, tendo em vista que há o predomínio de ribeirinhos que dividem o lar e o trabalho.

Mesmo diante de mudanças, como a presença de desconhecidos, a criação de cercas e portões, o desinteresse em se dedicar às festas, trabalhos com a cerâmica, confecção de rapadura, as comunidades ainda se definem como lugar para seus moradores. Essa permanência ocorre porque o enraizamento com essa porção do espaço não se dá apenas sob um modelo de manifestação, mas por diversas outras.

Com base nas orientações de Tuan (1983), para o entendimento de lugar, foi possível constatar algumas formas de sua exteriorização que estão presentes em São Gonçalo Beira Rio e Bonsucesso. Nota-se como referências a culinária a presença das pessoas, o tempo, o contentamento, a familiaridade e a consciência do passado.

Uma das características dada por Silva (2014) como importante para as comunidades ribeirinhas, e que dialoga com Borges (2009), é o fato de elas possuírem a potência de redefinirem a sua vida. A primeira autora compreende esse fenômeno como cultura desviante, que é reproduzida também nas espacialidades.

No contexto atual, reconhecemos no modo de vida dessas pessoas duas práticas que se estabelecem como a cultura desviante: a produção de rapadura e de utensílios de cerâmica. Ambas permanecem abarcando os conhecimentos tradicionais, mesmo diante das investidas dos setores privado e público.

O fortalecimento das comunidades ribeirinhas do rio Cuiabá como rotas de turismo cultural e gastronômico fez, por muito tempo, parte do discurso do setor público como uma alternativa de valorização da cultura e desenvolvimento local. Diante dessa circunstância, é importante considerar que, mesmo com a promulgação de uma lei, a nº 10.426, pouco foi executado para a divulgação e estruturação dos estabelecimentos. Como constatado, não há, para os anos de 2017, 2018, 2019, nenhum projeto efetivo

seja do setor público ou privado que tenha como foco essas localidades, ainda que a gastronomia seja um ramo de interesse para o estado de Mato Grosso.

A nossa sugestão para a continuidade deste tema seria, inicialmente, um estudo aprofundado sobre o perfil dos visitantes das peixarias nas comunidades ribeirinhas da Baixada Cuiabana. Com isso será possível traçar um panorama das necessidades dos clientes. Em contrapartida, é necessário que esse levantamento seja efetivado em parceria com os proprietários, para que o resultado sirva de respaldo às futuras modificações no mercado, tendo em vista que, para eles, a procura tem sido reduzida, principalmente nos anos de 2016, 2017.

É relevante, também, produções científicas que tratem do turismo no contexto do estado de Mato Grosso. Isto é, que elabore uma análise avaliativa das políticas públicas federais. Poucas são as produções relacionadas a esse contexto, que, por conseguinte, é importante para o desenvolvimento da economia local, nos diferentes lugares do país.

As práticas de lazer e os hábitos alimentares da população, tanto do passado quanto do presente, também são características culturais imprescindíveis para uma melhor compreensão da sociedade e do espaço mato-grossense, as quais precisam ser consideradas, tanto pela História quanto pela Geografia.

Durante o percurso do doutorado, o total de produção científica relacionado à área da culinária foi ínfimo. O material que tivemos acesso, nas bibliotecas e o nos arquivos públicos, está, sobretudo, destinado a publicidade, logo as informações contidas são superficiais e pouco falam sobre as práticas do passado. A nossa sugestão é que, como forma de préstimo a esse material documentado, seria significativo elaborar um itinerário que aproxime as demandas levantadas com a realidade vivida por todos os sujeitos dessas comunidades.

7. BIBLIOGRAFIAS

ALMEIDA, Alfredo Wagner Berno de. **Terra de quilombo, terras indígenas, “babaçuais livre”, “castanhais do povo”, faixinais e fundos de pasto: terras tradicionalmente ocupadas.** Alfredo Wagner Berno de Almeida. – 2.^a ed, Manaus: pgsca–ufam, 2008.

ALMEIDA, Maria Geralda de. **A Propósito do Trato do Invisível, do Intangível e do Discurso na Geografia Cultural.** Revista da ANPEGE, v. 9, n. 11, p. 41-50, jan/jun, 2013.

ALMEIDA, Maria Geralda de. **Aporte teóricos e percursos epistemológicos da Geografia Cultural.** GEONORDESTE, Ano XIX, n.1, p.35-54, 2008.

ALMEIDA, Maria Geralda de. **Comunidades tradicionais quilombolas do nordeste de Goiás: quintais como expressões territoriais.** Revista Confins, n 29, 2016.-

ALMEIDA, Maria Geralda de. Desenvolvimento turístico ou desenvolvimento local? algumas reflexões. In: **Encontro Nacional Turismo de Base Local, VIII, 2004,** Curitiba.

ALMEIDA, Maria Geralda de. Fronteiras sociais e identidades no território do complexo da usina hidrelétrica da Serra da Mesa-Brasil. In: BARTHE-DELOISY, Francine; SERPA, Angelo (Org.). **Visões do Brasil – Estudos culturais em geografia.** Salvador: EDUFBA, 2012. p. 145-166.

ALMEIDA, Maria Geralda de. Geografia Cultural: contemporaneidade e flashback na sua ascensão no Brasil. In: MENDONÇA, Francisco; LOWEN-SAHR, Cicilian Luiza; SILVA, Márcia da. **Espaço e Tempo: complexidade e desafios do pensar e do fazer geográfico.** Curitiba: ANPEGE, ADEMADAN, 2009, p.243-260.

ALMEIDA, Maria Geralda de. **Para além das crenças sobre alimentos, comidas e sabores da natureza.** Mercator, Fortaleza, v.16, e16006, 2017.

ALMEIDA, Maria Geralda de. Territorialidades, representações do mundo vivido e modos de significar o mundo: Uma leitura etnogeográfica do Brasil sertanejo. In: SERPA, A. (ORG). **Espaços culturais: vivências, imaginações e representações.** Salvador: EDUFBA, 2008.

ALMEIDA, Maria Geralda. Os lugares Turísticos e a Falácia do intercâmbio cultural. In ALMEIDA, Maria Geralda de. (Org.). **Paradigmas do turismo.** Goiânia: Alternativa, 2003.

ALVARENGA, Marcos. **“Cozinha também é lugar de magia”:** alimentação, aprendizado e a cozinha de um terreiro de Candomblé. 2017. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade de Brasília, Brasília, 2017.

ANDRADE, Estefânia Souza de; ARAUJO Jamile da COSTA. **Medidas mitigadoras dos impactos ambientais causados por usinas hidrelétricas sobre peixes.** REDVET. Revista Electrónica de Veterinaria [On-line] 2011, 12 (Sin mes-Marzo). Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=63616934003>. Acesso em: janeiro de 2016.

ANGROSINO, Michael. **Etnografia e observação participante.** Porto Alegre: Artmed, 2009.

ARAUJO, Marcelo Castaneda. **Ambientalização e politização do consumo e da vida cotidiana: uma etnografia das práticas de compra de alimentos orgânicos em Nova**

- Friburgo/RJ.** 2010. (Dissertação de Mestrado). Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2010.
- ARCHELA, Roseli Sampaio; GRATÃO, Lucia Helena B.; TROSTDORF, Maria A. S. **O Lugar dos Mapas Mentais na representação do Lugar.** Geografia – Londrina – Volume 13 – Número 1 – Jan./Jun. 2004.
- ARRUDA, Jorge Luiz de. **Avaliação da Qualidade de Água do Rio Cuiabá no Perímetro Urbano da Capital Mato-grossense.** 2016 (Dissertação de Mestrado). Programa de Pós-Graduação em Ciências Ambientais da Universidade de Cuiabá – UNIC, Cuiabá-MT, 2016.
- ARRUDA, Maria Lucia. **Cultura Popular – A arte da cerâmica de São Gonçalo.** In: Leopoldianum – revista de Estudo e Comunicação, V.16 nº 45, São Paulo, 1989.
- AZEVEDO, Ana Francisca. Geografias pós-coloniais: Contestação e renegociação dos mundos culturais num presente pós colonial. In: PIMENTA, J. R. *et al.*, (org.). **Geografias pós-coloniais.** Porto: Livraria Figueirinhas, 2007. p. 31-69.
- BARBOSA, Ycarim Melgaço. **O turismo e os Não lugares.** Goiânia: London, 2015.
- BARRETO, Margarida. **Turismo e legado cultural: as possibilidades do planejamento.** 2. ed. Campinas: Papirus, 2001.
- BARRETO, Margarita. **Cultura e turismo: Discussões contemporâneas.** Campinas: Papirus Editora, 2007.
- BARRETO, Margarita. **Manual de iniciação ao estudo do turismo.** Campinas: Papirus, 2006.
- BARROS, Moacir Francisco de Sata'ana. **Entre vídeos e cerâmica: olhares sobre o ribeirinhos.** 2006 (Dissertação Mestrado) Instituto de Linguagens. Universidade Federal de Mato Grosso. 2006.
- BERTOLOTO, José Serafim. **Iconografia das águas: o rio e suas imagens.** Cuiabá: Tanta Tinta/Catedral, 2006.
- BESSE, Jean-Marc. Geografia e Existência: a partir da obra de Éric Dardel. In: DARDEL, Éric. **O homem e a terra: natureza da realidade geográfica.** (Trad. Werther Holzer) São Paulo: Perspectiva, 2015.
- BONNEMAISON, Joe. Viagem em torno do território. In: CORREA, R. L.; ROSENDAHL, Z. **Geografia Cultural: um século.** (3) Rio de Janeiro: Eduerj. 2002.p.83-132.
- BORGES, Ana Carolina Da Silva. **Nas margens da História: Meio ambiente e ruralidade em comunidades ribeirinhas no Pantanal Norte (1870-1930).** Cuiabá: EdUFMT, 2009
- BUTTNER, Anne. Aprendendo o dinamismo do mundo vivido. In: CHRISTOFOLETTI, Antônio (Org.). **Perspectivas da Geografia.** São Paulo: Difel, 1995.
- CABRAL, Tiele Lopes; Ivaniza de Lourdes Lazzaroto Cabral; Zeilhofer, Peter. Inferências sobre a demanda D'água na Bacia do Rio Cuiabá-MT em relação à produção de soja, milho e a pecuária. *Revista Mato-Grossense de Geografia.* Cuiabá, n.16, p. 106 – 123 – jan/jun. 2013.
- CALVINO, Italo. **Sob o sol-jaguar.** São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

- CAMPO, Maria Lucia Coradine. **A Paisagem simbólica de Bonsucesso e Limpo Grande, em Várzea Grande – MT.** 2006. (Dissertação de Mestrado). Programa de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá, 2006.
- CANDIDO, A., Parceiros do Rio Bonito, Ed. 34, 1989.
- CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.
- CARREIRA, Tanâne. Devillart, Jupiany. **Sabores de Mato Grosso.** Cuiabá: Assembleia Legislativa de Mato Grosso, 2012.
- CARTOGRAFIA SOCIAL. **Manual de Cartografia Social.** 2017
- CARVALHO, E. A de. **Leituras cartográficas e interpretações estatísticas II.** Ed. Edilson Alves de Carvalho, Paulo César de Araújo. – Natal, RN: EDUFRN, 2009.
- CASCUDO, Luiz da Câmara. **Informação do folclore brasileiro: calendário das festas.** 2. ed. Rio de Janeiro: CDFB, 1971. (Cadernos de folclore, 5)
- CASTANEDA DE ARAUJO, Marcelo. **Ambientalização e politização do consumo e da vida cotidiana: uma etnografia das práticas de compra de alimentos orgânicos em Nova Friburgo – Rio de Janeiro.** 2012 Dissertação (Mestrado) – Instituto de Ciências Humanas e Sociais. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2012.
- CASTELLS, Manuel. **O poder da identidade.** Tradução: Klauss Brandini Gerhardt. São Paulo:Paz e Terra,1999.p,21-92. 2.v.
- CASTELLUCCI JUNIOR, Wellington; BLUME, Luiz Henrique dos Santos. (ORG) **Populações Litorâneas e ribeirinhas na América Latina. Estudos Interdisciplinares.** Salvador: Eduneb, 2016.
- CASTRO, Helisa Canfield de. Maciel, Maria Eunice. Maciel, Rodrigo Araújo. **Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da Gastronomia.** Agora. Santa Cruz do Sul, v.18,n. 07,p. 18-27, jan./Jun. 2016.
- CASTRO, Josué de. **Geografia da fome. O dilema brasileiro: pão ou aço.** 10. ed. Rio de Janeiro: Antares: Achiamé, 1984.
- CEGALA, Domingos, Paschoal. **Novíssima Gramática da língua portuguesa – Novo Acordo Ortográfico.** Companhia Editorial Nacional, São Paulo, 2009.
- CHAVEIRO, Egmar. Felício. Corporeidade e lugar: elos da produção da existência. In: MARANDOLA, E. Jr. et. al. (Orgs.). **Qual é o espaço do lugar? Geografia, epistemologia, fenomenologia.** São Paulo: Perspectiva, 2012
- CHOPPÃO. **Sobre nós.** Disponível em: <<http://www.choppao.com.br/>> . Acesso: 11 out. 2018.
- CLAVAL, Paul. A **Geografia Cultural.** (Tradução de Luiz Fugazzola Pimenta e Margareth de Castro Afêche Pimenta.) 3ª ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2007.
- CLAVAL, Paul. Campo e perspectiva da geografia cultural. In: In: CORRÊA, Lobato; ROSENDAHL, Zeny (Orgs). **Geografia Cultural: um século (3)** Rio de Janeiro, 2002.
- CLAVAL, Paul. **Etnogeografias – Conclusões. Espaço e Cultura.** Rio de Janeiro, n.7, jan e jun. 1999.
- CORIOLOANO, Luzia Neide M, T. Turismo: prática social de apropriação e de dominação de territórios.In: LEMOS, Amalia Inés Geraiges; SILVEIRA, Mônica Arroyo, María Laura. (orgs.). **América Latina: cidade, campo e turismo.** CLACSO, Concelho Latinoamericano de Ciências Sociais, San Pablo. Dezembro, 2006.

CORIOLOANO, Luzia Neide M, T. Turismo: prática social de apropriação e de dominação de territórios. In: LEMOS, Amalia Inés Geraiges; SILVEIRA, Mónica Arroyo, María Laura. (orgs.). **América Latina: cidade, campo e turismo**. CLACSO, Concelho Latinoamericano de Ciências Sociais, San Pablo. Dezembro, 2006.

COSGROVE, Denis. A geografia está em toda parte: Cultura e simbolismo nas paisagens humanas. In: CORRÊA, Roberto Lobato & ROZENDAHL, Zeny (orgs.). **Paisagem, Tempo e Cultura**. Rio de Janeiro: Eduerj, 1998.

COSTA JÚNIOR, Plácido. **Os “Vilões” do Rio Cuiabá: um estudo sobre a pesca em Estirão Comprido – Pantanal de Barão de Melgaço – MT**. 1993. Monografia (Especialização em Educação Ambiental) - Instituto de Educação, Programa de Pós-Graduação, Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá, 1993.

COSTA, Lúcia Maria Sá Antunes. Rios urbanos e o desenho da paisagem. In: Costa Lúcia Maria Sá Antunes. (org) **Rios e paisagens urbanas em cidades brasileiras**. Rio de Janeiro: Viana e Mosley, 2006.

CRUZ, Valter do Carmo. **Lutas sociais, reconfigurações identitárias e estratégias de reapropriação social do território na Amazônia**. 2011. Tese (Doutorado em Geografia) - Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2011.

CUIABÁ, Prefeitura Municipal de Cuiabá. **Evolução do Perímetro Urbano de Cuiabá – 1938 a 2007**. Ano 2007. IPDU - Instituto de Planejamento e Desenvolvimento Urbano. Cuiabá: 2007.

CUIABÁ, Prefeitura Municipal de Cuiabá. **Mapa Turístico: Roteiros de fé, cultura e sabores cuiabanos**. Secretaria Estadual de Turismo – SEDTUR, 2014. Disponível em: www.sedtur.mt.gov.br. Acesso em: 2018.

CUIABÁ, Prefeitura Municipal de Cuiabá. **Perfil Socioeconômico de Cuiabá**. IPDU - Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Urbano. Cuiabá-MT: Central de Texto, 2007.

CUIABÁ. Prefeitura Municipal de Cuiabá. Disponível em: <http://www.cuiaba.mt.gov.br/mobilidade-urbana/ponte-benedito-figueiredo-deve-ser-liberada-neste-sabado/17715>. Acesso: 22. Ago. 2018.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco; 1986.

DARDEL, Eric. **O homem e a Terra: natureza da realidade geográfica**. (Trad. Werther Holzer.) São Paulo: Perspectiva, 2011.

DE CERTEAU, Michael. **A invenção do Cotidiano**. Petrópolis, vozes, 2006.

DE CERTEAU, Michael; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano, 2**. Morar, cozinhar. Petrópolis: Artes de Fazer, 1996.

DI MÉO, Guy. **A geografia nas festas**. Revista Plurais – Virtual – v. 2, n. 1 – 2012

DIEGUES, Antônio Carlos Sant’Ana. **O mito moderno da natureza intocada**. Ed. Hucitec, São Paulo, 1996.

FAMATO, Federação da Agricultura e Pecuária do Estado do Mato Grosso. **Diagnóstico da Piscicultura em Mato Grosso**. – Instituto Mato-Grossense de Economia Agropecuária (Imea) – Cuiabá: 2014.

FERREIRA, Maria Saleti Ferraz Dias. **Lugar, Recursos e saberes dos ribeirinhos do médio rio Cuiabá, Mato Grosso**. 2010. Tese (Doutorado em Ecologia e Recursos

Naturais) – Pós-Graduação em Ecologia e Recursos Naturais, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2010

FILHO, Antônio A. da Silva. **Hotéis e Restaurantes – Tópicos de Manutenção em Hotéis e Restaurantes**. Recife: UFPE, 2001.

FISCHLER Claude. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama; 1993.

FLERY, Lorena Cândido. **Conflito Ambiental e cosmopolíticas na Amazônia brasileira: a construção da Usina Hidrelétrica de Belo Monte em perspectiva**. 2013. Tese (Doutorado em Sociologia) – Pós-Graduação em Sociologia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2013.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologia Gerenciais de Restaurantes**. São Paulo: Senac, 2014.

FONSECA, Sofia; JANÉ, Maria Rosa Guasch; IBRAHIM, Mahmoud. **O vinho no antigo Egito: uma história mediterrânea**. Revista Mundo Antigo. Ano I, Vol. I Jun. 2012.

FRATUCCI, Agnaldo Cesar. **Os lugares turísticos: território do fenômeno turístico**. GEOGRAPHIA, revista da pós-graduação em geografia da UFF. Niterói, ano II, n.4, p. 121-133.

FRAXE, Therezinha de Jesus Pinto. WITKOSKI. Antonio Carlos. PEREIRA. Henrique dos Santos (Org.). **Comunidades ribeirinhas amazônicas: memória, ethos e identidade**. – Manaus: EDUA, 2007.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. São Paulo: Senac, 2017.

GARCIA, Naiza Brito. **Culinárias híbridas em Cuiabá: relações interculturais na cidade contemporânea**. 2014 Dissertação (Mestrado em Linguagens) Instituto de Linguagens, Universidade Federal de Mato Grosso, 2014.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Grupo Editorial Nacional, Reimpr. 2013.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Editora Atlas, 2002.

GOMES, Masília. **Aparecida da Silva. Produção agrícola e práticas alimentares na fronteira oeste. Vila Bela da Santíssima Trindade (1752 - 1790)**. 2008 Dissertação (Mestrado em História) Programa de Pós-Graduação em História. Universidade Federal de Mato Grosso, 2008.

GOMES, Paulo Cesar. **Geografia e modernidade**. 10 ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011.

GORAYEB, Adryane. **Cartografia Social e Populações Vulneráveis**. Oficina do Eixo Erradicação da Miséria. Universidade Federal do Ceará. Ceará, 2014.

GOROSTIAGA, J. Cartografia social. In: OLIVEIRA, D.A.; DUARTE, A.M.C.; VIEIRA, L.M.F. **DICIONÁRIO: trabalho, profissão e condição docente**. Belo Horizonte: UFMG/Faculdade de Educação, 2010. (CDROM).

GRATÃO, Lúcia Helena B. (À) Luz da Imaginação! “O RIO” se revela na voz dos personagens do LUGAR-ARAGUAIA! In: **Simpósio Nacional sobre Geografia, Percepção e Cognição do Meio Ambiente**. Londrina, - 08 - 10 de julho, 2005.

GRATÃO, Lúcia Helena B. **Sabor e paisagem – o que revela o pequi nesta imbricação de ser e essência cultural.** *Geograficidade*, Niterói, v. 4, número especial, p. 4-15, Outono 2014.

GRATÃO, Lúcia Helena B.; MARANDOLA JR., Eduardo. **Sabor da, na e para Geografia.** Geosul, Florianópolis, v. 26, n. 51, p. 59-74, jan./jun. 2011.

GUBER, Rosana. **La Etnografía: Método, campo y reflexividad.** Buenos Aires: Siglo veintiuno, 2016.

HAESBAERT, Rogério. **O mito da desterritorialização:fim dos territórios à multiterritorialidades.** Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.

HAGINO, Córa Hisae. QUINTANS, Mariana Trotta Dallalana. **O reconhecimento de povos tradicionais e os usos contra-hegemônicos do direito no Brasil: entre a violência e a emancipação social.** *Direito & Práxis*. v. 6, n. 1 Fev,2015. Disponível em < <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/revistaceaju/article/view/15428>> Acesso em 15 dez.2016

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade.** 8 ed. Tradução Tomaz Tadeu da Silva; Guacira Lopes Louro. Rio de Janeiro: DP&A, 2005.

HOLZER, Werther . **A geografia humanista: uma revisão.** *Espaço e Cultura*, nº3, jan. 1997.

HOLZER, Werther **O sabor do sal: paisagens vernaculares de Araruama.** *Geograficidade*, Niterói, v. 4, número especial, p. 47-58, outono 2014.

HOLZER, Werther. **Cozinhas e comida caseira: pratos com peixe e paisagens de restinga.** *Geograficidade*, v2, n1, p. 68 -75, Verão, 2012.

HOLZER, Werther. **Geografia Humanista: sua trajetória 1950-1990.** Londrina: Eduel, 2016.

HOLZER, Werther. **O lugar na Geografia Humanista.** *Revista Território*, ano IV, n 7, p.67-78. Julho. Dezembro de 1999.

HOLZER, Werther. **Sobre territórios e lugaridades.** In: *Cidades. Volume 10* Número 17, 2013. Disponível em: <http://revista.fct.unesp.br/index.php/revistacidades/issue/current/showToc>. Acesso em: 05 de abr. 2017.

HOLZER, Werther. **Uma discussão fenomenológica sobre os conceitos de paisagem, lugar, território e meio ambiente.** *Território*. Rio de Janeiro, ano II, n. 3, p. 77-85, jul./dez. 1997.

HOUAISS, A. *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa.* Rio de Janeiro, Ed. Objetiva, 2014.

IORIS, Antônio Augusto Rossotto. **Passado e presente da política de gestão dos recursos hídricos no Brasil.** *Revista Finisterra*, XLI, 82, pp. 87 - 99. 2006.

IORIS, Antônio Augusto Rossotto. **Passado e presente da política de gestão dos recursos hídricos no Brasil.** *Revista Finisterra*, XLI, 82, pp. 87 - 99. 2006.

IORIS, Antônio Augusto Rossotto. **Usuário ou cidadão? Reflexões livres sobre a experiência de gestão de recursos hídricos no brasil.** In: **II Simpósio de Recursos Hídricos do Centro Oeste.** Campo Grande - 23 – 26. Jul. 2003.

JANUÁRIO, Elias. **As vidas do Ribeirinho: meio ambiente, cotidiano e educação na comunidade ribeirinha do São Gonçalo**. Cuiabá: UFMT, 1997. Dissertação (Mestrado em Educação e Meio Ambiente) Instituto de Educação, Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá, 1997.

JAPIASSU, Hilton. **O mito da neutralidade científica**. Rio de Janeiro: Imago, 1975.

JÚLIO, Ingrid Gianotti. **Redes de comercialização de peixe in natura nas feiras livres municipais de Palmas – TO. Palmas**. 2015. Dissertação (Mestrado acadêmico em Ciências Ambientais) Instituto de Ciências Ambientais Universidade Federal do Tocantins, 2015.

KERCHE, Neuza. **Comunidade São Gonçalo – Histórias, Lendas e Tradições**. Cuiabá: ed. Centro América, 2004.

KOZEL, Salete. **Um panorama sobre as geografias marginais no Brasil**. In. **Maneiras de ler: geografia e cultura [recurso eletrônico]** / Álvaro Luiz Heidrich, Benhur Pinós da Costa, Cláudia Luisa Zeferino Pires (organizadores). – Porto Alegre: Imprensa Livre : Compasso Lugar Cultura, 2013.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 2010.

LAPLANTINE, François. **Aprender Antropologia**. São Paulo: Brasiliense, 1988

LEITE, Aline Cardoso; Backes, Daniele Artuzes Pess. O turismo no estado de Mato Grosso: Análise das características e planos estratégicos. In: **Congresso de Administração do Sul de Mato Grosso, IV**, 2016. Rondonópolis, 2016.

LE MOS, Maria Edny Silva. **Artesanato como alternativa de trabalho e renda. Subsídios para Avaliação do Programa Estadual de Desenvolvimento do Artesanato no Município de Aquiraz-Ce**. 2011. Dissertação (Mestrado Profissional em Avaliação de Políticas Públicas) Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2011.

LÉVIS-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. (Mitológicas.1) São Paulo: CosacNaify, 2004.

LIMA, Eliana Beatriz Nunes Rondon. **Modelação Integrada para gestão da qualidade da água na Bacia do Rio Cuiabá**. 2001. Tese (Doutorado em Ciências em Engenharia Civil) – Pós-Graduação em Engenharia Civil, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2001.

LIMA, José Augusto Ferraz de. **A pesca no Pantanal de Mato Grosso (Rio Cuiabá: importância dos peixes migradores)**. Acta Amazônica, 16/17 (nº único) 87 – 94. 1987.

LIRA, João Antônio. **Pequenos empreendimentos, grandes impactos: estudo das PCHs quanto aos aspectos ideológicos, legais e impactos ambientais na Bacia do Rio Cuiabá com estudo de caso na Sub-Bacia do Rio São Lourenço, em Mato Grosso**. Dissertação (Mestrado em Geografia). Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá, 2014.

LITTLE, Paul. **Territórios Sociais e Povos Tradicionais no Brasil: por uma antropologia da territorialidade**. Brasília: Universidade de Brasília, Série Antropologia nº 322, 2002.

LONDOLO, Maria Del Pilar Leal. Turismo gastronómico, impulsor del comercio de proximidade. Barcelona:EditorialUOC. 2015.

- LOUREIRO, Roberto. *Cultura mato-grossense: festas de Santo e outras tradições*. Cuiabá: Entrelinhas, 2006.
- LUSTOSA, Isis Maria Cunha. *Os povos indígenas, o turismo e o território: um olhar sobre os Tremembé e os Jenipapo-Kanindé do Ceará*. Tese (Doutorado, Instituto de Estudos Socioambientais) Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2012.
- MACIEL, Maria Eunice. *Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?* In: *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, à p. 147, dezembro de 2001. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ha/v7n16/v7n16a08.pdf>>. Acesso em: 15 jun. 2016.
- Maciel, Maria Eunice. *Identidade Cultural e alimentação*. In: CANESQUI, AM, and GARCIA, RWD, orgs. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.
- MALINOWSKI, Bronislaw. *Argonautas do Pacífico Ocidental*, São Paulo: Abril Cultural, 1978. (Col. Os Pensadores).
- MARANDOLA JR., Eduardo. **Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista**. *Geograficidade*, v.2, n.1, p.42-52, 2012.
- MARICATO, Percival. **Como Montar e Administrar Bares e Restaurantes**. São Paulo: Editora Senac, 2001.
- MARRETTO, Anselmo Roberto. **Vulnerabilidades à prática do turismo no Mercado Porto de Cuiabá – Mato Grosso**. 2013. Dissertação (Mestrado, Programa de Pós-Graduação em Geografia) Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá, 2013.
- MATO GROSSO MAIS. **Prefeitura Libera trânsito na ponte Benedito Figueiredo**. Disponível em: <<http://matogrossomais.com.br/2017/04/05/prefeitura-libera-transito-na-ponte-benedito-figueiredo/>>. Acesso: Agosto de 2018.
- MATO GROSSO. *Inventário de Cultura Popular matogrossense*. Cuiabá, Fundação de Promoção Social Pro-Sol, 1978. (Artesanato e alimento. Vol.VII – FASC. I)
- MATO GROSSO. *Plano Estadual de Recursos Hídricos*. / SEMA – Secretaria de Estado do Meio Ambiente. Cuiabá: KCM Editora, 2009. 184 p.
- MATO GROSSO. SEMA, Secretaria de Meio Ambiente do Estado de Mato Grosso. **Boletim de Balneabilidade Nº 01/2017**. SUPERINTENDÊNCIA DE RECURSOS HÍDRICOS COORDENADORIA DE MONITORAMENTO DA QUALIDADE AMBIENTAL GERÊNCIA DE LABORATÓRIO, 2017.
- MAYNART, Anette Coeli Neves. **Pesca, artesanato e cultura: resgate Histórico dos ribeirinhos de São Francisco, MG**. 2008. Dissertação (Mestrado Acadêmico programa Multidisciplinar em Educação, Administração e Comunicação) Universidade São Marcos, São Paulo, 2008.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Trad. Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2013.
- MONTANARI, Massimo. *O mundo na cozinha: Histórias, identidades, trocas*. São Paulo: Senac, 2009.
- MONTEIRO, Ubaldo. **Várzea Grande Passado e Presente confrontos**. Cuiabá: Policromos. 1987.
- MORAIS, Luciana Patrícia. **Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis**. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 227-254, jan./jun. 2011.

- MOTA, Rosiane Dias; ALMEIDA, Maria Geralda de. **A representação dos aspectos Simbólicos das Festas de Santos Reis de Goiânia por meio de Mapas Mentais.** RA'E GA 25, p. 92-110, 2012.
- MURDICK, R.G.; RENDER, B. & RUSSEL, R.S.: Service operations management. Boston, Allyn and Bacon, 1990.
- NASCIMENTO JUNIOR, Alfredo Alves do. **O cotidiano dos trabalhadores nas usinas de Cuiabá, entre 1930 a 1945, e ausência da relação de emprego.** Âmbito Jurídico, Nº 120 - Ano XVII, 2014. Disponível em: http://www.ambitojuridico.com.br/site/?n_link=revista_artigos_leitura&artigo_id=14214&revista_caderno=25. Acesso: 22 jun. 2016.
- OLIVEIRA, Livia de. **Introdução: estudos do sabor pela Geografia.** Geograficidade, v.2, n1, Verão, 2012.
- OLIVEIRA, Livia de. O sentido do Lugar. In MARANDOLA, E. Jr.*et al.* (Orgs.). **Qual o Espaço do Lugar? Geografia, Epistemologia, Fenomenologia.** São Paulo: Perspectiva, 2014.
- PADRO FILHO, Kelber; TETI, Marcela Montaval. **Cartografia como método para as Ciências Humanas e Sociais.** Barbarói, Santa Cruz do Sul, n.38, p.<45-59>, jan./jun. 2013.
- PALHARES, Virgínea de Lima. **Uma geografia hedonista dos saberes e dos sabores.** Geograficidade, v.4, Número Especial. Outono, 2014.
- PALMA, Lucia. **Na boca do forno a forma de um povo.** Trabalho de especialização. Cuiabá: UFMT, 1986.
- PEREIRA, Edir Augusto Dias. **As encruzilhadas das territorialidades ribeirinhas: Transformações no exercício espacial do poder em comunidades ribeirinhas da Amazônia Tocantina Paraense.** 2014. Tese (Doutorado em Geografia) Departamento de Geografia, Universidade Federal Fluminense, Rio de Janeiro, 2014.
- PESSOA, Giuliana Mattiazzo. **Suicídios guarani kaiowá e a identidade étnica tekoha;** 2016; Trabalho de Conclusão de Curso; (Graduação em Psicologia) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo.
- PINTO, Iléia Maria de Jesus. A (re)significação do lugar: comunidades de pescadores na cidade Manaus. Dissertação (Mestrado em Geografia) Universidade Federal do Amazonas, 2010.
- PITTE, Jean Robert. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: Flandrin, Jean Louis; Montanari, Massino. (ORG). **História da Alimentação.** São Paulo, Estação Liberdade, 2007.
- PORTILHO, Fátima. **Sustentabilidade ambiental, consumo e cidadania.** – São Paulo : Cortez, 2005.
- PORTILHO, Fátima; CASTAÑEDA, Marcelo; CASTRO, Inês Rugane Ribeiro **A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade.** Ciência & Saúde Coletiva, 16(1):99-106, 2011.
- PORTO-GOLÇALVES, Carlos Walter. **De Sementes, de saberes e de poderes ou de OGMs e OLMs: em busca de precisão conceitual.** Tamoios, Rio de Janeiro, RJ v. 3, n. 1 (2007).
- POULAIN; J-P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar.** Florianópolis: UFSC, 2008.

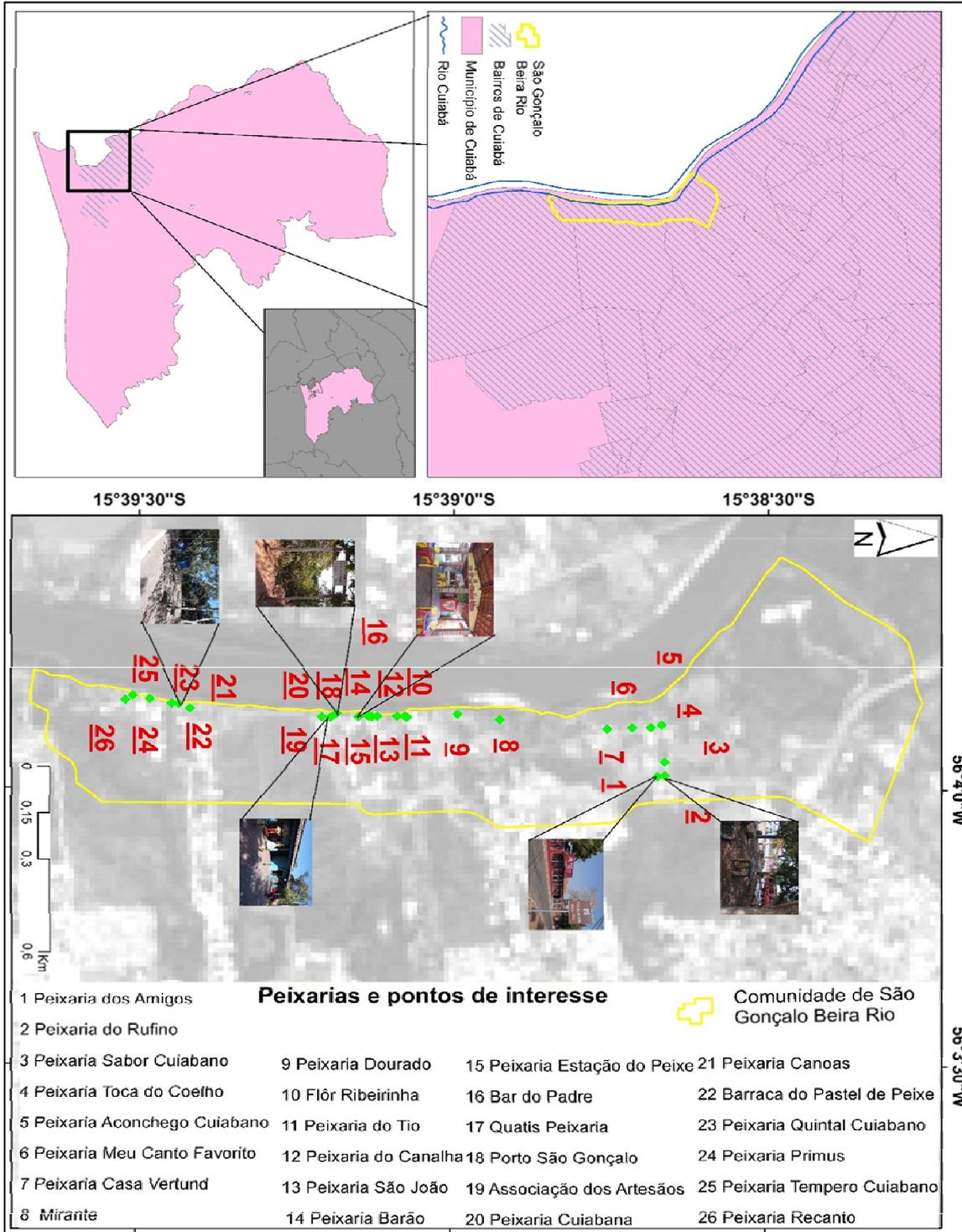
- RAMOS, André Marconato. **A construção da Usina Hidrelétrica de Belo Monte: Conflitos socioambiental e impactos sobre as comunidades locais.** 2015. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Pós-Graduação em Ciências Sociais. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo, 2015.
- REBELATO, Marcelo Giroto. **Uma análise sobre a estratégia competitiva e operacional dos restaurantes self-service.** Revista Gestão & Produção: Volume 04, nº 03, p. 321-334, dezembro/1997.
- RELPH, Eduard. Reflexões Sobre a Emergência, Aspectos e Essência de Lugar. In: MARANDOLA JR., E. (Org.); WERTHER, Hozer. (Org.); OLIVEIRA, Livia de. (Org.). **Qual o espaço do lugar?: geografia, epistemologia, fenomenologia.** São Paulo: Perspectiva, 2014, p. 17-32.
- RELPH, Edward. Place and placelessness. London: Pilon, 1976.
- RIBEIRO, Darcy. O Povo Brasileiro, a Formação e o Sentido do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- RICHTER, D.; FARIA G. G. de. **Conhecimento Geográfico e Cartografia: produção e análise de mapas mentais.** Ateliê Geográfico. Goiânia-GO v. 5, n. 1 mar/2011 p.250-268.
- RICHTER, D.; MARIN, F. A. D. G.; DECANINI, M. M. S. **Ensino de geografia, espaço e linguagem cartográfica.** Mercator - volume 9, número 20, 2010: set./dez.
- RIVIE-MELIS, Antoni. O mediterrâneo, crisol de tradições alimentares. A herança islâmica na culinária catalã medieval. In: MONTANARI, Massino (Org.). **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas.** São Paulo: Senac, 2009.
- ROCHA, Lurdes Bertol; ALMEIDA, Maria Geralda de. **Algumas reflexões sobre cultura, território e mundo-vivido na abordagem da geografia cultural.** GEONORDESTE – n.2, Edição especial, 2008.
- ROMANCINI, Sônia Regina. Entre o barro e o siriri: um estudo sobre o papel da mulher na cultura popular de São Gonçalo Beira Rio em Cuiabá-MT. In: **Espaço e manifestações culturais na região de Cuiabá,** PROPEQ – UFMT/CNPq, julho de 2003 a julho de 2005.
- ROMANCINI, Sônia Regina. **Paisagem e Simbolismo no Arraial Pioneiro São Gonçalo,** em Cuiabá, MT. Espaço e Cultura, UERJ, RJ, nº. 19-20, p. 81-87, Jan/Dez. de 2005.
- ROSA, Michel Fernandes. **Os atingidos de Belo Monte: Experiências de sofrimento e agravos à saúde no contexto de uma megaprojeto hidrelétrico na Amazônia brasileira.** 2016 Tese (Doutorado em Sociologia) Faculdade de Economia. Universidade de Coimbra, Coimbra, 2016.
- SALOMÃO, Fernando Ximenes de Tavares. Rio Cuiabá: a Geologia e a Problemática da Erosão e do Assoreamento. In: Maria Saleti Ferraz Dias Ferreira (Org.). **O Rio Cuiabá como subsídio para a educação ambiental:** Cuiabá: EdUFTM, 1999.
- SANTOS, Nilson. **Seringueiros da Amazônia: sobreviventes da fatura.** Tese (Doutorado em Geografia Humana) Departamento de Geografia, Universidade de São Paulo. São Paulo, 2002.
- SCHOELL, Willian; JOSEPH, Giltinan Marketing: contemporary concepts and practices. Boston, Allyn and Bacon, 1981.

- SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Causa Mortis: O sucesso e o fracasso das empresas nos primeiros 5 anos de vida.** São Paulo: Sebrae, 2014. Disponível em: www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/SP/Anexos/causa_mortis_2014.pdf. Acesso: 10 de Jun. 2017.
- SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Sobrevivência das Empresas no Brasil.** São Paulo: Sebrae, 2016.
- SEEMANN, Jorn. **A toponímia como construção histórico-cultural: o exemplo dos municípios do estado do Ceará.** n. 29 2005 p. 207-224
- SESC. Borboletário. Disponível em: <<https://www.sescpantanal.com.br>> Acesso: 25 jan.2018.
- SILVA, Avacir Gomes dos Santos. **Culturas desviantes: andanças amazônicas pelo Vale do Guaporé.** – Goiânia: Editora UFG, 2014.
- SILVA, Carlos Magno. **A produção artesanal e agricultura familiar de Várzea Grande/MT,** (2010). 2010 Dissertação de Mestrado). Mestrado em Agronegócios e Desenvolvimento Regional. Universidade Federal de Mato Grosso. Faculdade de Economia Cuiabá, 2010
- SILVA, Carolina Joana da. **No ritmo das águas do pantanal.** São Paulo: NUPAUB/USP, 1995.
- SILVA, Carolina, Joana da. **Influência da variação do nível da água sobre a estrutura e funcionamento de uma área alagável do Pantanal Mato-grossense (Pantanal de Barão de Melgaço, Município de Santo Antônio de Leverger e Barão de Melgaço- MT) 1990** Tese (doutorado) Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 1990.
- SILVA, Marcelo Velasco e. **“Petchada Cuiabana”: Regionalismo nas artes visuais em Mato Grosso.** 2006. Dissertação (Mestrado em Estudos de Linguagens) Instituto de Linguagens, Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá, 2006
- SILVA, Marcos Antonio da. A técnica da observação nas ciências humanas. *Educativa*, Goiânia, v. 16, n. 2, p. 413-423, jul./dez. 2013.
- SILVA, SIWLA Helena. **O surgimento dos restaurantes na cidade de São Paulo: 1856-1869.** Revista Eletrônica de Turismo Cultural, v. 02, n°. 02, 2008.
- SILVA, Tomaz Tadeu. A produção social da identidade e da diferença. In: SILVA, Tomaz Tadeu (Org. e Trad.). **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais.** Petrópolis: Vozes, 2000. p. 73-102.
- SIQUEIRA, Elizabeth Madureira. **História de Mato Grosso. Seleção de conteúdo para concurso do Governo de Mato Grosso -2009.** Cuiabá: Entrelinhas, 2009.
- SOBRINHO, Jaziel André Ferreira.; ALVES, Marcelo de Carvalho. Variação temporal da assinatura espectral da baía de Chacororé no Pantanal de Mato Grosso. In: **Anais XV Simpósio Brasileiro de Sensoriamento Remoto - SBSR,** Curitiba, PR, Brasil, 30 de abril a 05 de maio de 2011, INPE p.5255 5255.
- Soler, Jean. As razões da Bíblia: regras alimentares hebraicas. In: Flandrin, Jean Louis; Montanari, Massimo. (ORG). **História da Alimentação.** São Paulo, Estação Liberdade, 2007.
- SOLHA, Katia Toledo. **Evolução do Turismo no Brasil”, in: Rejowski, M. (org.) Turismo no percurso do tempo,** Editora Aleph: São Paulo, 2002.

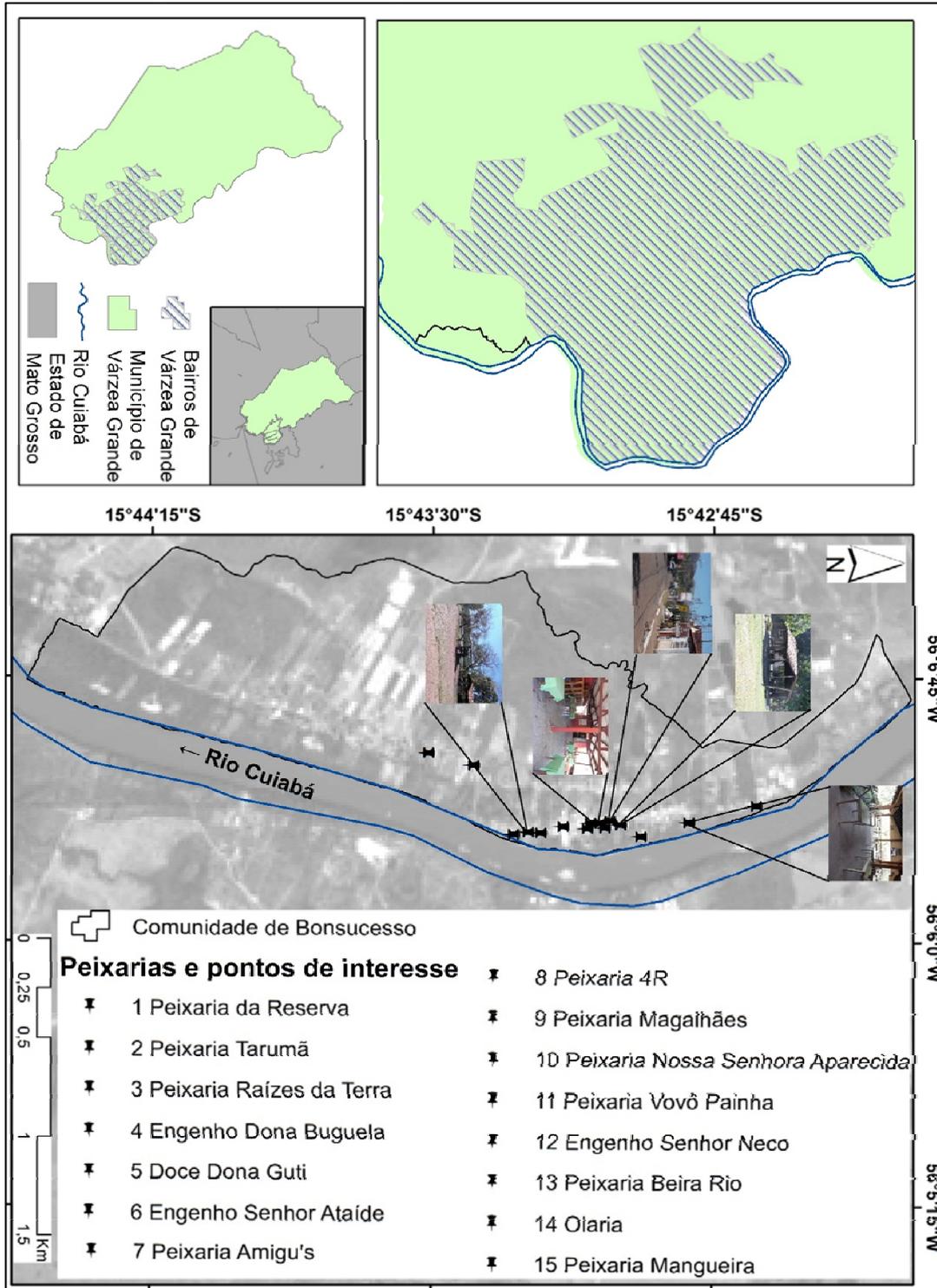
- TAVARES, José Wilson. **Várzea Grande: História e tradição**. KCM Editora. – Cuiabá/MT, 2011.
- TELLET, Pierre. História da cozinha faraônica: alimentação no Egito Antigo. São Paulo: Senac, 2005.
- THOMÉ FILHO, J. J.; SCISLEWSKI, G.; SHINZATO, E.; ROCHA, G. A.; DANTAS, M.; CASTRO JR, P. R.; ARAÚJO, E. S.; MELO, D. C. R.; ARMESTO, R. C. G.; ARAÚJO, L. M. N. (Orgs.). **Sistema de Informação Geoambiental de Cuiabá, Várzea Grande e Entorno – SIG CUIABÁ**. Goiânia: CPRM, 2004. (Convênio CPRM/SICME).
- TOREZAN, A. P. D. **São Gonçalo: uma análise das transformações nas formas de obtenção da subsistência da população ribeirinha**. Cuiabá: UFMT, 2000. Especialização em Antropologia, Departamento de Antropologia, Universidade Federal de Mato Grosso, 2000.
- TUAN, Yi Fu. Topofilia: Um Estudo da Percepção, Atitudes e Valores do Meio Ambiente. Tradução: Livia de Oliveira. São Paulo/Rio de Janeiro: Difel, 1980.
- TUAN, Yi-Fu. **Espaço e lugar: a perspectiva da experiência**. Tradução: Livia de Oliveira. São Paulo: Difel, 1983.
- TUAN, Yi-Fu. Espaço, tempo, lugar: um arcabouço humanista. Geograficidade v.01, n.01, Inverno 2011.
- TUAN, Yi-Fu. Geografia Humanística. In: CHRISTOFOLETTI, Antonio. (Org). Perspectivas da Geografia. Rio Claro: Difel, 1995, p.144-164.
- VILARINHO NETO, Cornélio Silvano. **A Metropolização Regional – Formação e consolidação da rede urbana do estado de Mato Grosso**. Cuiabá: EdUFMT, 2009.
- WOODWARD, Kathryn. Identidade e Diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, Tomaz Tadeu (org.); HALL, Stuart; WOODWARD, Kathryn. **Identidade e Diferença: a perspectiva dos estudos culturais**. 11a ed.- Petrópolis, RJ: Vozes, 2012. p. 7 -72.
- WOORTMANN, Ellen F. **A comida como linguagem**. Habitus, Goiania, v,11, n.1, p.5-17, jan./jun.2013.
- WRANGHAM, Richard. Pegando Fogo, porque cozinhar nos tornou humanos. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.
- WÜST, I. **Etnicidade e tradições ceramistas: algumas reflexões a partir das antigas aldeias Bororo do Mato Grosso**. Rev.do Museu de Arqueologia e Etnologia, São Paulo, Suplemento 3: 303-317, 1999.

APÊNDICES

Apêndice 1: Mapa São Gonçalo Com Peixarias e demais estabelecimentos



Apêndice 2: Mapa Bonsucesso com peixarias e demais estabelecimentos



Apêndice 3: Roteiro de entrevista ribeirinho

Identificação da entrevista
Número da entrevista: ___ Comunidade visitada: _____ Data da entrevista: / /2016 Contato do entrevistado: () _____; () _____ Período em que o entrevistado pode ser encontrado: () Manhã () Tarde () Noite Indicação para entrevista: _____ .
Implementação das peixarias – Repetir para ceramistas e agricultores
<ol style="list-style-type: none"> 1. Você ainda pesca? Por qual motivo? 2. Quantas vezes por semana? 3. Você acha que a pesca de hoje é a mesma da época do seu avô? Explique? 4. O que você faz com o peixe pescado? 5. Como é viver da pesca na atualidade? 6. O surgimento dos restaurantes influenciou na atividade pesqueira? 7. Descreva a sua rotina? 8. Você consome peixe todos os dias? Explique? <p>Antes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Descreva a rotina da comunidade antes da implementação dos restaurantes? 2. Como você utilizava os espaços da comunidade? 3. Como você se sentia morando na comunidade? 4. Comente como era a sua vida antes de trabalhar com restaurante? 5. Quais eram as principais atividades econômicas desenvolvidas pelos membros da família? 6. Como era a prática pesqueira? <ul style="list-style-type: none"> • <i>Principais peixes consumidos,</i> • <i>Frequência da pesca</i> • <i>Objetivo da pesca</i> • <i>Locais de pesca</i> • <i>Significado da pesca para a comunidade</i> • <i>Dificuldades apresentadas.</i> <p>Durante</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Descreva como ocorreu a o processo dos restaurantes na comunidade. 2. Quando surgiram os primeiros restaurantes na comunidade? Descreva. 3. Quais foram os primeiros restaurantes? Cite. 4. Houve alguma contribuição do setor público? Descreva. <p>Depois</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Por que você acha que as pessoas começaram a procurar os restaurantes da comunidade? 2. Em sua percepção qual é a principal diferença entre as peixarias da comunidade e as demais existente em Cuiabá/Várzea Grande? Explique. <p>Reflexos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quais mudanças as peixarias possibilitaram para a sua vida? 2. Você acha que os restaurantes trouxeram alguma alteração para a comunidade? 3. Você acha que o restaurante alterou a imagem do ribeirinho? 4. Como você utiliza os espaços da comunidade? 5. Como você se sente na comunidade?

Apêndice 4: Roteiro de entrevistas para os Frequentadores

Identificação da entrevista
Comunidade visitada: _____ Data da entrevista: / / Contato do entrevistado: () _____;() _____
Caracterização dos entrevistados
Nome: _____ Cidade natal: _____ Estado: _____ Grau de escolaridade: () Nunca estudou () Nunca estudou mas, sabe ler/escrever () Ensino Fundamental () Ensino Fundamental Incompleto () Ensino Médio () Ensino Médio Incompleto Outros _____ Profissão: _____
Restaurantes
<p>a) Como você ficou conhecendo os restaurantes da comunidade? Explique</p> <p>b) Por que você frequenta os restaurantes da comunidade? Explique</p> <p>c) Qual o produto ou receita você mais aprecia?</p> <p>d) Em sua percepção existe alguma diferença entre as peixarias da cidade e as da comunidade? Explique.</p> <p>e) Já participou de algum evento na comunidade? Quantos? Quais?</p> <p>f) Você já visitou a loja das ceramistas? Na ocasião da visita você adquiriu algo?</p>

Roteiro de entrevistas para proprietários de peixaria

Identificação da entrevista
Comunidade visitada: _____ Data da entrevista: / / Contato do entrevistado: () _____;() _____ Nome do entrevistado: _____
<p>a) Qual era a sua profissão antes de trabalhar com restaurante?</p> <p>b) Quando e por qual motivo você começou a trabalhar com restaurante?</p> <p>c) Qual é a importância dos restaurantes para a sua família?</p> <p>d) Você acha que os ribeirinhos que trabalham nos restaurantes podem ser considerados ribeirinhos? Explique.</p> <p>e) Você mora em São Gonçalo Beira Rio/Bonsucesso? Explicar</p> <p>O cardápio</p> <p>1. De onde vem os peixes utilizados nas receitas?</p> <p>2. Quem escolheu os pratos oferecidos no restaurante? Por que?</p> <p>3. Onde você aprendeu as receitas dos pratos ofertados no restaurante?</p> <p>4. Quem prepara os pratos do restaurante? Explique.</p> <p>5. Quais são os pratos mais procurados?</p> <p>6. Houve alguma mudança nos pratos oferecidos nos restaurantes? Explique</p> <p>Afetividade no sabor</p> <p>1. Existe alguma lembrança, estória, acontecimento familiar relacionado os pratos do restaurante que você gostaria de compartilhar?</p> <p>2. Como você se sente ao oferecer nos restaurantes um prato da sua família</p>

Apêndice 5: Roteiro para cartografia social

Uso e ocupação do solo – Mapa Falado
<p>1 – Como era a comunidade antes das peixarias Elementos importantes: a) Residências b) Margem do rio c) Comércio d) circulação de pessoas (espaços mais utilizados e com maior concentração de pessoas)</p> <p>2- Uso do território da comunidade antes das peixarias (marcar os pontos e as atividades no mapa)</p> <p>3 – Uso do território na atualidade (marcar os pontos e as atividades no mapa)</p> <p>4 – O que não pode ser mudado (marcar os pontos e as atividades no mapa)</p> <p>5 – O que deve ser mudado (marcar os pontos e as atividades no mapa)</p>