



# cultur

Revista de Cultura e Turismo

*Artigo:*

## **CULINÁRIA TROPEIRA E SUAS POTENCIALIDADES NO TURISMO DOS CAMPOS GERAIS DO PARANÁ: UMA ANÁLISE NOS MUNICÍPIOS DE CASTRO, LAPA E TIBAGI**

*Autores:*

*Lindon Fonseca Matias<sup>1</sup>*

*Rúbia Gisele Tramontin Mascarenhas<sup>2</sup>*

---

Copy right, 2007, CULTUR. Todos os direitos, inclusive de tradução, do conteúdo publicado pertencem a CULTUR - Revista de Cultura e Turismo. Permite-se citar parte de artigos sem autorização prévia, desde que seja identificada a fonte. A reprodução total de artigos é proibida. Os artigos assinados são de responsabilidade exclusiva do(s) autor(es), que serão informados que a aprovação dos artigos implica na cessão imediata de direitos, sem ônus para a revista, que terá exclusividade de publicá-los em primeira mão. Em caso de dúvidas, consulte a redação: [revistacet@hotmail.com](mailto:revistacet@hotmail.com)

A CULTUR – Revista de Cultura e Turismo, é um periódico científico eletrônico, idealizado no Programa de Mestrado em Cultura e Turismo da Universidade Estadual de Santa Cruz. Com a missão de fomentar a produção científica e a disseminação de conhecimento multidisciplinar relacionados com Cultura, Turismo e áreas afins, objetivando a troca de informações, a reflexão e o debate, provendo assim o desenvolvimento social.

---

**CULTUR – Revista de Cultura e Turismo**

CULTUR, ano 02 – n. 02 – jul/2008

[www.uesc.br/revistas/culturaeturismo](http://www.uesc.br/revistas/culturaeturismo)

---

<sup>1</sup> Professor Doutor, Departamento de Geografia - UNICAMP, [lindon@ige.unicamp.br](mailto:lindon@ige.unicamp.br).

<sup>2</sup> Professora Mestre, Departamento de Turismo – UEPG, [rubiatin@uepg.br](mailto:rubiatin@uepg.br).

## **RESUMO**

A vinculação entre gastronomia e turismo deve partir da valorização do patrimônio cultural intangível, resgatando a alimentação popular que possua, ao mesmo tempo, condições de tipicidade regional e apresentação ao turista. A Região dos Campos Gerais do Paraná possui forte vínculo com o movimento tropeiro que, as comidas tropeiras, até os dias atuais, fazem parte da alimentação da comunidade nos Campos Gerais. Além disso, a região destaca-se pela quantidade de atrativos turísticos naturais, históricos e culturais. Objetivou-se, com esta pesquisa, identificar a cultura gastronômica tropeira presente na Região dos Campos Gerais do Paraná; resgatar os pratos da localidade; verificar suas influências e levantamento histórico de sua gênese e caracterização dos pratos regionais, tendo como área de abrangência as cidades de Lapa, Castro e Tibagi. Como resultado de pesquisa entende-se que a valorização da gastronomia tropeira na Região dos Campos Gerais do Paraná, é uma maneira de complementar a oferta turística, pois considera os aspectos históricos e culturais da região.

**PALAVRAS CHAVE:** Alimentação e cultura; turismo; gastronomia regional; Campos Gerais do Paraná.

## **ABSTRACT**

The typical regional gastronomy must be linked to the intangible cultural patrimony, rescuing the popular dishes that shows conditions of regional distinctiveness and dish display to the guests at the same time. The study was carried out through research on the tropeiro eating habits in the Campos Gerais region in the state of Paraná. This movement left roots that had distinguished the local culture, amongst them, gastronomy. The population of Campos Gerais is used to the tropeiro eating habits until the current days. The results of this research showed that the importance of the typical or regional gastronomy must be regulated on the community cultural heritage that presents the dish, together with the values which determine its identity.

**KEY WORDS:** Food and culture; regional gastronomy; Campos Gerais do Paraná; tourism.

## 1. INTRODUÇÃO

A alimentação tem um importante papel na humanidade. Pode-se até mesmo afirmar que a alimentação intensificou o processo de socialização do homem, contribuindo para a definição da formação sociocultural em que se vive atualmente, em que as pessoas se reúnem em comunidades, aproximadas por semelhanças sociais e culturais, as quais as identificam e as tornam uma identidade coletiva. Quando se fala em cultura de comunidade, reconhece-se que manifestações como danças típicas, artesanato e rituais religiosos representam a identidade local. A gastronomia também é vista como um item relevante, que define a identidade coletiva de uma comunidade. Ela está presente na rotina da população e é parte integrante desta. Para CARNEIRO (2003) cultura e alimentação estão ligadas de maneira estreita, pois no ato de comer estão implícitos diferentes processos de socialização do homem. Processos esses fundamentais na definição do homem como um ser cultural e participativo em um contexto social.

O estabelecimento do patrimônio intangível da culinária local é de extrema importância na conceituação da tipicidade gastronômica. A cultura popular e o gosto por determinados alimentos modificam-se com o passar do tempo, mas alguns produtos, ingredientes e pratos permanecem inalterados em sua essência ou, no máximo, sofrem pequenas alterações, as quais não interferem na qualificação do prato como representante de um padrão de representatividade da alimentação de uma sociedade, o que o torna patrimônio da população. “Os padrões de mudanças dos hábitos alimentares têm referenciais na própria dinâmica imposta pela sociedade, com ritmos diferenciados em função do grau de aceleração na busca de seu desenvolvimento” (SANTOS, 1995, p. 123).

São variáveis de mudança social fatores como a questão da sobrevivência, as necessidades básicas do ser humano (que, longe do seu habitat e sem recursos, busca o alimento para saciar a fome); questões relativas à saúde; à religião; e político-sociais (quando existe incentivo para o consumo de determinado produto ou recriminação mediante cobrança de taxas e impostos para desestimular seu consumo); uso de tecnologia; e os fatores culturais. Todos estes itens influenciam os costumes alimentares de uma sociedade e devem ser analisados de forma diferenciada, atribuindo-se maior ou menor grau de relevância quando da formação de uma gastronomia regional e da própria formação de uma sociedade.

Em uma dada sociedade, a transformação da culinária local em gastronomia típica se dá gradativamente, pois passa pela utilização do prato, a qual demora gerações para se fixar na dieta da população. Somente então se propaga e é divulgado aos indivíduos de outros grupos culturais como algo que identifica aquela comunidade.

Para se identificar a culinária local de uma determinada região, deve-se adotar um embasamento científico por meio do qual se realiza a análise detalhada de itens específicos, como fatores históricos, originalidade típica dos ingredientes utilizados e verificação do patrimônio reconhecido pela comunidade, através de seus costumes culinários (como o levantamento de quais são os pratos consumidos no dia-a-dia e em ocasiões comemorativas) (SANTOS, 1995). Resgatar a identidade da gastronomia regional significa entrar em contato com a cultura e o modo de ser de um povo. Por meio de seus costumes alimentares, uma sociedade é capaz de mostrar seus gostos, as influências que recebeu de outros povos, sua religião, suas características econômicas e, até mesmo, as características geográficas da localidade.

Quando se pesquisa a gastronomia de um povo, é importante se analisarem suas origens, de forma a separar todas as formas de culinária repetitiva ou substitutiva, a qual se caracteriza pelo fato de se ter acrescentado, à receita antiga, um novo ingrediente para dar-lhe nova feição, fato esse que se dá sem nenhuma motivação cultural. Quando se trata da cultura de um povo, não deveria ser preciso recorrer-se a um novo ingrediente ou a uma nova técnica ou mesmo a concursos, uma vez que tal prato já existe. Como ele está na comunidade de forma não contextualizada, é suficiente que, por meio de pesquisa, ele seja trazido ao conhecimento e apreciação de todos, tanto da comunidade quanto do turista.

A vinculação entre gastronomia e turismo deve partir da valorização do patrimônio cultural intangível (SCHUTLER, 2003). No entanto, resgatar a parte da alimentação popular que possui ao mesmo tempo condições de tipicidade regional e apresentação ao turista é problemático. A falta de pesquisas vinculadas ao tema, que tratem a gastronomia sob o ponto de vista cultural, torna-se um problema quando a gastronomia local é utilizada como elemento turístico sem que haja uma estruturação anterior e sem que sua utilização esteja pautada em análises científicas. Para se compreender o uso turístico de uma tradição da população local, deve-se, inicialmente, buscar a origem das tradições e a sua presença junto à comunidade que vive na localidade, para então se fazer um levantamento da potencialidade do prato e da sua capacidade de despertar o interesse do visitante.

A importância da cultura como atrativo turístico deve ser ressaltada principalmente nos dias atuais, em que cada vez mais se busca o turismo cultural como modalidade turística. Adotando-se o conceito de que turismo cultural é aquele no qual “o principal atrativo seja algum aspecto da cultura humana” (BARRETTO, 2002, p. 19), deve-se buscar a utilização do patrimônio cultural como alternativa para o turismo. O patrimônio cultural tornou-se, nos últimos anos, um dos elementos que definem os destinos mais procurados por turistas reais e potenciais. Sua utilização deve ser bem planejada, com uma gestão adequada, para que se torne um produto turístico a ser realizado de forma sustentável.

Quando se levam em conta as características tradicionais e econômicas da gastronomia de um lugar, torna-se importante destacar o turismo cultural como elemento potencial para impulsionar a economia e incentivar a sustentabilidade. Porém, vale ressaltar que o turismo deve, primeiramente, ser pensado sob os aspectos social e cultural. Assim, a gastronomia regional deve retratar as origens, valorizar a cultura e os costumes dos povos, sem cair no extremo da mercantilização e da adaptação forçada para o turista.

Dessa forma, a cultura local não sofre um processo de banalização, de transformação, de maquiagem. Todas as manifestações da cultura, como a gastronomia, são de extrema importância para as atividades turísticas. Porém, muitas vezes têm sido substituídas por técnicas e procedimentos que não estão vinculados à história local. Deve-se dar prioridade, portanto, à valorização da gastronomia existente na localidade, sem descaracterizá-la em função da atividade turística.

A importância de resgatar os hábitos e costumes dos antepassados está ligada à busca das raízes e à necessidade de encontrar, na origem, uma explicação para os hábitos e costumes herdados. Considerando a evolução da humanidade, pode-se afirmar que a gastronomia, em determinados locais, tem conservado suas características originais; já em outros, sofre modificações com o acréscimo de novos costumes, novos ingredientes e, principalmente, novas tecnologias. A culinária de um povo está ligada a sua cultura e ao seu modo de vida. Reconhecer esta culinária como algo que represente sua comunidade valoriza seu patrimônio cultural. Isso começa com o povo que não quer perder suas origens e se vê valorizado através dos pratos que consome diariamente.

O turismo pode ajudar a estimular o interesse dos moradores pela própria cultura, uma vez que os elementos culturais de valor para os turistas e para a comunidade local podem ser recuperados e preservados. O uso da gastronomia nas atividades turísticas deve basear-se nos conceitos de turismo cultural e de turismo sustentável.

A gastronomia, como manifestação da cultura, tem tanta importância nas atividades turísticas que vem sendo valorizada por diversos órgãos de fomento ao turismo no país e no mundo. Para Fernandes (2001, p. 41), “essa valorização da cozinha regional – ou, como dizem os franceses, a cozinha do terroir e das estações – tem tudo para se tornar um atrativo turístico do Brasil”. No entanto, o autor considera que tudo ainda está muito incipiente, voltado para o turismo interno. É preciso valorizar as diferentes culinárias existentes no país para que a gastronomia possa ser utilizada pelo turismo. A culinária tropeira é um exemplo de como a tradição dos costumes culinários pode ser utilizada pela atividade turística.

## **2. RAÍZES DA CULINÁRIA TROPEIRA**

O Tropeirismo foi atividade de suma importância para a história da economia do Brasil, o qual viveu seu apogeu nos séculos XVIII e XIX. Percorrendo caminhos e trilhas que ligavam distantes localidades das regiões sul, sudeste e centro-oeste, foi responsável pelo desenvolvimento do comércio de mercadorias e de animais de carga numa época em que o sistema de transporte dependia exclusivamente desses cargueiros.

A alimentação brasileira apresenta influências do movimento tropeiro. A comida do tropeiro era preparada para durar uma longa viagem sem se deteriorar e para ser forte o suficiente para alimentar os peões depois de uma jornada extensa. Aos poucos, foi deixando raízes e misturando-se à alimentação das localidades por onde passavam as tropas. Dessa forma, contribuiu significativamente na formação de uma culinária regional em diversas regiões do país, especialmente na localidade em estudo.

A comida é uma das heranças deixadas pelo Tropeirismo. Era feita pelos homens, pois na tropa não havia mulheres. A influência que os tropeiros exerceram sobre a culinária das regiões por onde passaram é marcante, influencia essa que deixou como legado o prato hoje denominado feijão tropeiro, sempre presente à mesa dos brasileiros das localidades por onde circulavam, assim como nos cardápios de restaurantes que servem a culinária regional. Outros pratos também foram herança tropeira e são consumidos em todas as regiões onde o Tropeirismo se desenvolveu.

Era o tropeiro quem, no lombo de mulas, atravessava regiões do Brasil, negociando muares e levando cargas através de longas viagens, a fim de as comercializar. As mulas eram levadas do Rio Grande do Sul para a feira de Sorocaba, no estado de São Paulo. Entretanto, esta cidade não era o único ponto de venda de muares. Santos também era centro de negócios desses animais de carga, assim como Congonhas do Campo, em Minas Gerais. Havia aí um mercado onde, por ocasião das romarias, os muares eram vendidos, já há três séculos. Segundo Camargo (2005, s/p.), outras pequenas feiras, de menor importância, existiram em outras localidades. Os tropeiros também foram responsáveis pelo desenvolvimento de estradas e cidades, nos séculos XVII e XVIII, dentre elas muitas cidades da Região dos Campos Gerais do Paraná, como Lapa, Palmeira, Jaguariaíva, Ponta Grossa, Castro, entre outras.

A dieta dos tropeiros marcou a culinária do brasileiro nas várias regiões por eles percorridas, visto que os alimentos empregados no preparo de suas comidas tinham de ser duráveis, secos e fáceis de carregar, além de proporcionar energia suficiente para o trabalho. Com sua atividade, aos poucos os tropeiros foram regionalizando hábitos alimentares que iam adquirindo em seu dia-a-dia; hábitos estes que eram forçados a adotar em suas longas viagens, principalmente durante os pousos, quando paravam para descanso e para se alimentarem. Sua dieta baseava-se, em geral, em alimentos não sujeitos à ação do tempo, como feijão, toucinho, fubá, farinha, café e carne salgada. Porém, quando os pousos se davam próximos a algum lugarejo, buscavam nas vendas carne e lingüiça, além de outros alimentos, os quais permitiam uma refeição mais variada (CAMARGO, 2005, s/p).

A alimentação tropeira, portanto, está relacionada ao cotidiano de uma viagem. Na época do Tropeirismo, a comida deveria ser fácil de ser carregada e preparada e os produtos utilizados por eles, durante a viagem, iam se modificando conforme o decorrer do percurso, pois os produtos locais iam sendo acrescentados ao preparo das refeições. Esta é a razão pela qual a gastronomia tropeira toma aspectos diferenciados ao longo do caminho. A cada localidade, novos produtos eram adquiridos para serem consumidos e outros eram deixados para serem vendidos.

O feijão tropeiro se expandiu por todo o caminho percorrido pelos tropeiros. Em geral, seus ingredientes básicos são aqueles usados pelos tropeiros, tais como feijão, farinha de milho ou de mandioca e carne seca de gado ou de porco ou, ainda, lingüiça. Porém, sabe-se que, dependendo da região, apresenta variantes no tocante aos tipos de carne salgada ou mesmo à forma de preparo e ao local onde os tropeiros cozinhavam o feijão.

O charque, que era a carne em manta, salpicada com sal e seca ao sol, era exportado do sul para regiões mais quentes do Brasil, por poder ser transportado a bordo nas longas viagens graças a sua capacidade de conservação. Ressalta-se que alguns alimentos da comida tropeira, como o feijão preto, a carne seca e a farinha de milho, já faziam parte da alimentação dos escravos por volta de 1850.

A alimentação tropeira está ligada ao cotidiano da tropa, à maneira como se planejava o percurso e à divisão de tarefas na tropa. O madrinheiro<sup>5</sup> cuidava da égua madrinha, da comitiva e da alimentação dos peões. Uma só pessoa desempenhava o papel de madrinheiro e, quando necessário, era auxiliado pelos peões. Durante as refeições, uns comiam enquanto um peão tomava conta do rebanho, para posterior revezamento.

O cozinheiro levava no cargueiro o caldeirão que tem um arco na panela de ferro grande. Corta duas forquilhas e finca uma lá e outra aqui e uma vara que sustenta o caldeirão em cima do fogo e é apoiada nas forquilhas. Aí ele preparava a comida do tropeiro que era feijão, charque – tem que ser charque pra não arruinar na viagem. Ali é o charque assado, charque feito na paçoca. Uns fazem até café e outros não. Era charque, farinha e arroz, quando dá pra cozinhar. Feijão, quase sempre cozinha porque o tropeiro come bem desde cedo. A maioria usava chimarrão, mas às vezes dava tempo de fazer café (ALVES apud POLINARI, 1982, p. 47).

Os utensílios carregados pelo cozinheiro e pelos demais peões consistiam nos apetrechos de tropeiros tais como o pelego, a badana, a carona, o pelego de chão (para forrar o baixeiro) e a tralha para dormir, além dos utensílios para auxiliar o serviço da cozinha: o caldeirão para cozinhar feijão, a caçarola para fazer o arroz, o balde para apanhar água, a chaleira ou chocolateira (vasilhame para aquecer a água) para fazer café e um lampião ou vela para iluminar o local onde se cozinaria. O fogão utilizado pelos tropeiros denominava-se trempe, compreendida como um tripé para servir de apoio às panelas ao fogo.

Pela manhã, comia-se um assado ou o arroz e feijão que restaram do jantar, acompanhado do café tropeiro ou café assustado. Durante o dia, a alimentação consistia na farofa de carne que era levada nas bruacas<sup>5</sup>. O peão comia com a mão, para não precisar parar durante o percurso. O pouso tropeiro consistia em uma parada mais longa para pernoitar. O local deveria ser limpo de mato e ter alguma cerca ou rio por perto que funcionasse como barreira natural. Isso servia para facilitar a ronda, ou seja, a vigília dos animais.

<sup>5</sup> Madrinheiro – o rapaz que anda na égua madrinha com o fim de regular o tempo de marcha da tropa (POLINARI, 1982, p. 55).

<sup>5</sup> Bruaca – saco ou mala de couro própria para ser carregada em cangalha, nos animais de carga (POLINARI, 1982, p. 55).



Quando chegavam a um pouso, tomavam-se algumas providências, como, por exemplo, amarrar a mula madrinha com uma corda de 10 a 15 metros, para que os outros animais ficassem por perto de onde soava o cincerro; retirar as cargas para descanso dos animais; organizar a preparação do local para dormir e para comer. Durante o pouso, a alimentação baseava-se em feijão, arroz, charque, às vezes pão, salsicha e um chimarrão à noite. No período da ronda, para tomar conta do gado, o peão pegava um pedaço de pão com charque, para se alimentar no decorrer da vigília.

Na região sul, os tropeiros tinham o hábito, ao meio do dia, de parar para repouso e almoço, parada esse a que chamavam de sesteada ou hora da bóia. Então comiam o feijão que era cozido com toucinho; já no pouso noturno, preparava-se o arroz com charque, que chamavam de charque carreteiro. A farinha era adquirida ao longo do caminho, assim como a galinha, a mandioca, o pão e o café. O tropeiro procedente do Rio Grande do Sul, quando chegava a Sorocaba, por ocasião das feiras, comia o feijão do caldeirão e o velho churrasco de carne-seca. Porém, ao longo da viagem a alimentação tropeira sofria algumas variações, dependendo da disponibilidade de alimentos que encontravam no caminho percorrido.

No Paraná, a alimentação básica dos tropeiros também era uma comida fácil de ser carregada. Herança dos tempos de incursões pelo estado, a paçoca de carne já era consumida em tempos anteriores ao tropeirismo, desde o reconhecimento do território e na trajetória pelo interior. A paçoca de carne era produzida no pilão, com uma mistura de carnes moqueadas, vegetais e grãos. Esse preparado era consumido durante a trajetória diária, sem que fosse necessário parar para reabastecer.

O sistema alimentar adotado pelos tropeiros durante as viagens era, em parte, semelhante ao dos nativos que habitavam o Paraná. Porém, estes se alimentavam também de caça e pesca. Segundo Koch (2004, p. 13), essa alimentação “até nossos dias é uma incógnita para os pesquisadores das expedições de CABEZA DE VACA ou de ALEIXO GARCIA, as quais receberam auxílio alimentar dos nativos e não vice-versa”. O autor defende que a alimentação paranaense originou-se na alimentação nativista e foi complementada pela alimentação portuguesa do império.

Destas duas culturas alimentares foram separadas as comidas que ultrapassaram os portais da história e se consolidaram no cardápio local, anônimas e de aceitação coletiva e transmissão pessoa a pessoa, ficando tradicionalizada pela sua funcionalidade, ou seja, entendida e preparada comumente sem qualquer resquício de sofisticação (KOCH, 2004, p. 20).

Neste trabalho, concorda-se com o ponto de vista de que a alimentação paranaense faz parte do cotidiano das pessoas e, vista e analisada pelo seu uso comum, o tradicionalismo, tudo é feito com um caráter familiar e transmitido de geração a geração. Contudo, deve-se ressaltar que, em algumas localidades, esta alimentação tradicional e nativista está deixando de existir devido a inovações tecnológicas e ao modo de vida atual. A profissionalização da mulher e sua saída de casa para trabalhar fora do ambiente doméstico estão, aos poucos, fazendo com que as receitas tradicionais se percam no tempo, deixando de existir. Conseqüentemente, a alimentação nativista e tradicional paranaense está se modificando ou mesmo desaparecendo. Nesse sentido, o turismo pode ser um meio importante de subsídio à preservação e divulgação dos costumes culinários, entre outros aspectos culturais. A alimentação, nas atividades turísticas, constitui-se uma força contrária a essa tendência à padronização alimentar, pois os pratos regionais e/ou típicos podem ser um atrativo a mais para o turista, que busca, em suas viagens, juntamente com a satisfação de suas necessidades básicas de nutrição, conhecer um pouco mais sobre a cultura e a história da localidade visitada.

Além da culinária, a atividade do Tropeirismo contribuiu para a integração territorial dos estados sulinos e teve grande importância no desenvolvimento econômico, povoamento e formação de uma identidade histórica regional evidente e característica. Com o decorrer do tempo, as mudanças ocorridas no sistema de transportes, principalmente a partir da segunda metade do século XIX, como o aparecimento das estradas carroçáveis e das linhas férreas, significaram a diminuição da dependência, no escoamento da produção, dos fazendeiros em relação aos tropeiros. No interior do Paraná, o movimento tropeiro ainda manteve certa importância, basicamente quando se percorriam pequenas distâncias, até aproximadamente metade do século XX, quando foi definitivamente substituído por outros meios de transportes, como trens e caminhões.

Tais modificações também foram percebidas com relação à alimentação paranaense. A chegada de imigrantes, de diversas etnias, trouxe ao estado novos conhecimentos gastronômicos e costumes alimentares que foram, aos poucos, difundindo-se e transformando parte da culinária paranaense. Por outro lado, os imigrantes, ao chegarem aqui, nem sempre encontraram os produtos que estavam acostumados a consumir. Assim, passaram a adaptar as suas receitas originais aos ingredientes encontrados no Paraná. O resultado dessa união entre os costumes trazidos de outros países com a realidade aqui encontrada deu origem a receitas novas, as quais atualmente complementam a gastronomia paranaense.

Mesmo com o enfraquecimento do movimento tropeiro, as influências deixadas por ele podem ser percebidas até a atualidade. Na alimentação, essas influências fazem parte do cotidiano das pessoas, sobretudo na região dos Campos Gerais, onde a base dos hábitos alimentares estabeleceu-se à época do Tropeirismo. Aos poucos, esses hábitos foram unindo-se aos ingredientes e pratos trazidos por imigrantes, formando, assim, uma alimentação diferenciada quando comparada a de outras regiões do país. A diversidade étnica e a herança dos tropeiros na alimentação regional são fatores que se evidenciam nos costumes alimentares da população dos Campos Gerais.

Pode-se afirmar que o estado do Paraná não possui muitos pratos típicos, os quais podem servir de exemplo de referência alimentar. O Barreado, considerado prato típico do estado, destaca-se na região litorânea, assim como outros pratos de origem nativa ou à base de peixe e carne vermelha. Mais recentemente surgiram, em outras regiões do estado, pratos regionais ou típicos, que foram instituídos por meio de mobilizações das comunidades locais, como, por exemplo, o porco no rolete, o carneiro no buraco e o dourado assado, os quais são bastante consumidos na região oeste do Paraná.

### **3. CULINÁRIA TROPEIRA NOS CAMPOS GERAIS DO PARANÁ**

A região dos Campos Gerais do Paraná insere-se no contexto político, geográfico e histórico da região sul do Brasil. A fixação humana foi se efetivando na região com o movimento tropeiro, que percorria o Caminho de Viamão, passando por diversas cidades. A região está localizada no Segundo Planalto Paranaense e constitui-se de “uma faixa de terras que vai do norte, divisa com São Paulo, até o sul com Santa Catarina” (ALMEIDA, 2003, p. 46).

Para Wachowich (2001, p. 79), “entende-se por Campos Gerais uma estreita e alongada faixa de terras no segundo planalto paranaense, formada de campos e entremeada de pequenos bosques de matas, que se estende de Jaguariaíva até a margem direita do rio Negro, passando pela Lapa”. A região era caracterizada originalmente como uma “zona natural constituída de campos limpos e matas galerias ou capões isolados de floresta mista, onde se destaca o pinheiro araucária” (MAACK, 1948, p. 102).

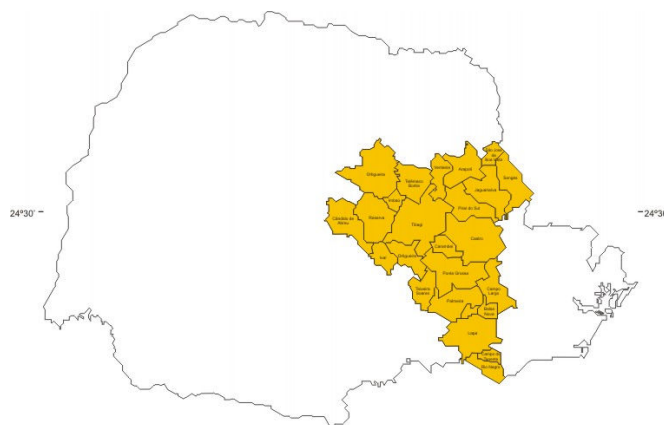


Figura 01: Paraná e região dos campos gerais

Fonte: dicionário histórico e geográfico dos campos gerais – UEPG

Em relação a seus aspectos históricos, pode-se definir tal região pela:

a identidade histórica e cultural da região dos Campos Gerais, que remonta ao século XVIII, quando, graças aos ricos pastos naturais, abundância de invernações com boa água e relevo suave, foi rota do tropeirismo do sul do Brasil, com o deslocamento de tropas de muares e gado de abate provenientes do Rio Grande do Sul com destino aos mercados de São Paulo e Minas Gerais (DICIONÁRIO HISTÓRICO E GEOGRÁFICO DOS CAMPOS GERAIS - UEPG, 2003).

Pode-se caracterizar a região levando em consideração seu caráter fitogeográfico. Dessa forma, delimita-se a região dos Campos Gerais desde a divisão da “Escarpa Devoniana, que separa o Primeiro Planalto do Segundo Planalto e que segue aproximadamente o mesmo desenho sinuoso dos campos, também atravessando o Estado no sentido norte-sul” (PROJETO ROTA DOS TROPEIROS, 1998, [s/p]).

A culinária da região dos Campos Gerais formou-se pela contribuição dos costumes dos indígenas, negros e colonizadores que aqui viveram, pela influência do movimento tropeiro e da união destes com os hábitos alimentares das diferentes etnias que para cá vieram, constituindo-se, desta maneira, uma culinária regional típica.

A presença indígena contribuiu muito na formação da culinária regional. Os índios paranaenses “essencialmente coletores, tinham no pinhão, o alimento por excelência. Assim os coroados guardavam as sementes em cestos submersos em água corrente por 48 horas e posteriormente as secavam ao sol, para serem consumidas fora da época de safra” ([www.terraeasfalto.com.br](http://www.terraeasfalto.com.br)).

O pinhão era alimento essencial para os índios e primeiros moradores do Paraná e até hoje o pinhão faz parte dos hábitos alimentares dos paranaenses, associado às festas juninas ou aos costumes do homem do campo, sob a forma de sapecada, paçoca ou, ainda, em saborosos pratos servidos em sofisticados restaurantes: croquetes, sopas, aperitivos, suflês, panquecas, entre outros pratos, que estão à mesa do homem do interior e dos grandes restaurantes da capital Curitiba. Isso demonstra a importância do pinhão na alimentação paranaense, o qual passou a ser consumido tanto na área rural, quanto nas grandes cidades, ganhando status diferenciado, a ponto de ser ingrediente de pratos sofisticados elaborados por grandes chefes de cozinha.

Era comum entre os índios, principalmente os xetás, ingerir folhas de erva-mate como alimento; isso influenciou o uso do mate até os dias atuais. Também como resultado da influência indígena na gastronomia paranaense destaca-se o conhecimento que os índios possuíam das frutas e raízes nativas, o preparo do milho e da mandioca na confecção das farinhas, do cuscuz, pamonhas e bijus, da pesca e da caça, como, por exemplo, a carne moqueada que é assada em buracos aquecidos. Alguns hábitos alimentares indígenas assimilados, como alguns ingredientes e modos de preparo, ainda fazem parte dos costumes da população da região retratada.

Os negros também contribuíram para a formação da culinária paranaense, principalmente no que diz respeito a modos de preparo de alimentos utilizados nas cozinhas. Em grande parte das residências, como eram as escravas que cozinhavam, estas levaram para a mesa seus temperos e hábitos culinários. Quando se ofereciam jantares ou se fazia alguma comemoração, eram as escravas e suas descendentes que tocavam a cozinha. Cozinhar para várias pessoas sempre era uma responsabilidade das “pretas velhas”, como estas eram chamadas.

Além da experiência de oferecer comida farta que agradasse ao paladar dos convidados, as negras foram também enraizando seus costumes na alimentação paranaense - a farofa o quibebe são pratos de herança africana, assim como, a melancia, a banana e o coco, que vieram da África e auxiliaram na composição da mesa do brasileiro. A presença africana na culinária nacional une o alimento a um forte vínculo religioso. Seus temperos fortes, modos de preparo e de apresentação têm um fundo religioso. Assim também ocorreu com a alimentação paranaense, sobretudo a tropeira, que tem entre seus pratos mais representativos o quibebe e a farofa.

Os povos colonizadores e imigrantes deixaram raízes nos hábitos alimentares de muitas cidades da região, com predominância de uma etnia ou na união desses costumes. A presença dos imigrantes de diversas etnias também influenciou a estrutura agrária paranaense e os costumes

alimentares da população. Além do feijão, arroz, milho e mandioca, outros produtos também possuem significância na formação da gastronomia típica no Paraná. O consumo cotidiano dos alimentos, as dificuldades de plantação e de comercialização vividas pelos primeiros imigrantes que aqui chegaram para plantar (e encontraram adversidades em relação ao solo e ao clima) influíram os costumes alimentares da sociedade, pois a população tinha de se adaptar aos produtos que eram viáveis na localidade onde residiam. Dessa forma, aos poucos modificaram seus hábitos alimentares, incorporando novos produtos, adaptando receitas de famílias aos ingredientes locais, passando a consumir quantidades diferenciadas das consumidas anteriormente.

No que diz respeito a essas mudanças no padrão alimentar, encontram-se produtos que, pelas facilidades de produção e armazenamento, acabaram tornando-se populares em determinadas regiões: o consumo de frutas regionais, do pinhão, do leite e seus derivados, entre outros. Para Ornellas (2003), o homem não busca o alimento pelo apetite que este lhe proporciona, mas o costume alimentar é que faz o alimento tornar-se desejado. Menezes (2001, p. 378), ao analisar o assunto, conclui que “nossa culinária é o espelho dos costumes dos povos que escolheram o Paraná para viver”. Devem-se também analisar as questões climáticas e fatores vinculados à condição social dos povos formadores da região, fatores estes que influenciam os hábitos alimentares.

Nesse sentido, a busca pelo patrimônio intangível da culinária local é de extrema importância para uma conceituação da tipicidade gastronômica. Sabe-se que a cultura popular, o gosto por determinados alimentos, vai-se modificando com o passar do tempo. No entanto, alguns produtos, ingredientes e pratos permanecem inalterados em sua essência ou, no máximo, sofrem pequenas alterações, as quais não impedem que o prato permaneça dentro do padrão de originalidade típica na alimentação de uma sociedade, o que o torna patrimônio da população. “Os padrões de mudanças dos hábitos alimentares têm referenciais na própria dinâmica imposta pela sociedade, com ritmos diferenciados em função do grau de aceleração na busca de seu desenvolvimento” (SANTOS, 1995, p. 123).

Em todo Paraná, alguns produtos destacam-se na constituição do regime nutricional. Dentre eles está o feijão que, sobretudo, atendia as necessidades do trabalhador, feijão esse que, em refeição, era acompanhado por charque em pequena quantidade e farinha. O arroz, até o século XIX, não fazia parte da cesta básica alimentar (SANTOS, 1995). Como não era considerado produto de primeira necessidade, muitas vezes não servia de complemento para os pratos atualmente ditos como típicos.

O milho era produto de primeira necessidade para a população, sendo consumido em diversas formas de preparo, dentre as quais se destacava a farinha de milho. A mandioca, produto consumido em toda extensão nacional, serviu de base na formação alimentar do brasileiro de todas as classes sociais, constituindo-se produto básico na mesa do paranaense da região dos Campos Gerais.

A carne é um grande exemplo da influência político-social no consumo alimentar. A carne verde era um produto constantemente em crise devido às variações de preços, à qualidade do produto, aos aspectos higiênicos apresentados nos locais de venda, o que era motivo de divergências entre produtores, comerciantes e compradores no Paraná dos séculos XVIII e XIX (SANTOS, 1995). Tal era a disputa pela carne que, por diversas razões, ela deixou de se tornar um produto de primeira necessidade no estado. A carne bovina in natura fazia parte apenas das mesas privilegiadas. Ingrediente básico dos tropeiros, a carne salgada e seca ao sol (charque) foi trazida por esses viajantes, na esteira da rota comercial da erva-mate em direção ao Cone Sul e da expansão da própria criação de gado. Esse movimento ajudou a modificar o panorama econômico da região sul e introduziu novos e importantes hábitos alimentares (SGANZERLA; STRASBURGER, 2004). Assim como a carne, a utilização do trigo também apresentava era problemática. Nesse caso, as dificuldades relacionavam-se à produção e ao armazenamento do produto, que levou bastante tempo para tornar-se popular.

A análise dos produtos consumidos no Paraná nos séculos XVIII e XIX permite entender o acesso a determinados alimentos e visualizar, de forma mais clara, se existia originalidade nos ingredientes utilizados nos pratos típicos ou se os ingredientes foram, ao longo dos anos, sendo incorporados aos costumes alimentares da população local. Ou seja, permite averiguar se os pratos típicos oficiais estão dentro dos padrões culturais originais da população ou se foram adaptados aos costumes, nos dias atuais. Outros fatores complementam tal análise: a confluência cultural das etnias que formaram o Paraná é exemplo disto.

O movimento tropeiro é fato marcante na culinária regional dos Campos Gerais. Os hábitos deixados, o modo de preparo e os ingredientes utilizados pelos tropeiros foram, com o passar dos tempos, incorporando-se à culinária da região. Ao realizar longos percursos, os tropeiros transportavam valores e práticas culturais. Constituíram-se elos de integração entre vilas e povoados do Brasil meridional e até do exterior, assimilando, inclusive, palavras de origem castelhana como churrasco, charque, bombachas, arroio, as quais foram incorporadas ao linguajar paranaense. O

Tropeirismo mudou não só o foco econômico do estado, como também influenciou sua cultura e costumes. Além de responsáveis pelo transporte das tropas, os tropeiros foram mensageiros de notícias, consolidadores de caminhos e fundadores de diversos núcleos populacionais.

“No Paraná, a partir da 2ª metade do século XVIII, não havia sido estabelecida uma estrutura produtora de alimentos voltada a suprir as necessidades da população” (SANTOS, 1995, p. 23). As fazendas estavam voltadas à criação de gado e, como subsistência, plantava-se feijão, milho, mandioca e arroz. No início do século XIX, o crescimento da economia de subsistência no estado continuava lento. Mais uma vez o Paraná estava voltado à exportação da erva-mate e da pecuária. Já por volta de 1870, cerca de 30% do gado das feiras de Sorocaba provinham das invernadas paranaenses. Nas fazendas, a maior parte das necessidades era suprida por produtos frutos do trabalho familiar. As farinhas de milho e de mandioca para o consumo eram feitas pelas mulheres e o excedente era vendido para complementar a renda familiar. Na produção das farinhas, usava-se o pilão manual ou o monjolo, quando havia água corrente próxima. O fubá também tinha grande importância na confecção de bolos, sobretudo salgado e acrescido de nata, o qual era consumido com virado de feijão. “Na roça, plantava-se feijão, arroz, milho e mandioca, para consumo e venda de excedente. Dependia-se da compra de sal, açúcar, querosene, trigo (que dificilmente se encontrava), tecidos e ferramentas” (POLINARI, 1982, p. 28).

Na área rural, o almoço era composto por couve, polenta, abobrinha verde, feijão, carne de galinha, arroz e carne de gado, quando possível. À tarde, por volta das três horas, costumava-se tomar café com mistura (ver comida típica da Lapa – item 3.2), e perto das seis horas, “a janta” (jantar) era composta por virado de feijão, galinha e entreveros, que eram variados pratos que compunham a refeição. Na região, era comum que o pão fosse elaborado apenas uma vez por semana. Nessa data, costumava-se fazer também bolos, roscas e o bolo de polvilho, amplamente consumido na região.

Existem controvérsias com relação ao consumo de arroz. Alguns autores, como Westfalen (1986), apontam o Paraná como um grande produtor de arroz; outros, como Santos (1995), afirmam que o produto não era consumido em grande escala. Acredita-se que, dependendo da cidade, o consumo do arroz variava; talvez fosse maior na capital; porém, o que se pôde apurar durante a pesquisa foi que à época do movimento tropeiro o consumo de feijão se sobrepuja ao do arroz, o qual raramente acompanhava as refeições dos tropeiros.



A culinária tropeira, como se pode perceber, destaca-se como referencial gastronômico. Mas para que ocorra o reconhecimento desse potencial, é necessário vencer a barreira do saber-fazer em ambiente doméstico, tornando-a mais conhecida, consolidando-a como algo gastronômico e representativo. A culinária tropeira é importante para a região, porque apresenta um histórico, uma vinculação que faz parte da comunidade, o que a diferencia de outros pratos que foram criados pelos poderes públicos para serem “pratos típicos municipais” sem que estejam incorporados à cultura local.

Na região dos Campos Gerais, a gastronomia pode ser entendida como gastronomia regional, pois possui características de unidade dentro de uma mesma região geográfica. Salvo pequenas alterações, a gastronomia tropeira tem características similares desde o município da Lapa até Tibagi. Possui a mesma raiz ligada aos fatores históricos do movimento tropeiro, os mesmos ingredientes e os mesmos modos de preparo, podendo, portanto, ser considerada gastronomia regional. Os pratos que formam o patrimônio intangível e cultural da comunidade, geralmente estão vinculados com a questão histórica, ressaltando-se o movimento tropeiro e a presença marcante das diversas etnias, além da herança dos hábitos alimentares de índios e negros. Esses fatos acabam por formar uma culinária regional, a qual se torna singular. Percebe-se que a gastronomia tropeira mantém as características históricas e culturais; portanto, há preservação dos costumes culinários. Essa gastronomia também pode ser analisada como gastronomia típica, pois representa a sociedade na região dos Campos Gerais. É preparada com produtos de uso habitual, geralmente fartos e de fácil aquisição. Logo, seu consumo retrata a realidade social da comunidade.

A comida tropeira foi, sem dúvida, uma das maiores contribuições para os costumes culinários. Surgiram daí a paçoca de carne; o uso da quirera de milho amarelo com carne de porco; o cozido de carne desalgada com feijão, que originou o feijão tropeiro; a farofa de ovo; as diversas receitas de bolo de polvilho; o uso da costelinha e da bife de porco no preparo de diversos pratos; a costela de gado assada; o ensopado de carne etc.

#### **4. CULINÁRIA TROPEIRA EM CASTRO**

O movimento tropeiro foi de grande valia para o surgimento do município de Castro, pois a cidade tornou-se parte integrante do caminho das tropas. Seu nascedouro está ligado ao fato de que, devido à presença do Rio Iapó, os tropeiros eram obrigados a constituir pouso às margens do rio, à espera do momento adequado para transpô-lo, o que favoreceu o aparecimento do povoado

inicial que, aos poucos, foi constituindo importante local de parada para as tropas. Em relação à gastronomia, Castro recebeu a herança dos tropeiros e das diversas etnias presentes no município. O Castropreiro, reconhecido como prato típico oficial da cidade, é, segundo o Inventário Turístico Municipal (2004), uma homenagem a Castro e aos tropeiros. Trata-se de uma comida tipicamente caseira, à base de carnes de gado e porco, acompanhadas de feijão tropeiro, quibebe, arroz, legumes refogados e uma salada. Como sobremesa, acompanham o prato arroz doce, cocada e doce de abóbora.

Com relação ao consumo do feijão, torna-se necessário esclarecer que existia uma diferença entre o feijão tropeiro consumido pelo viajante e pelo fazendeiro. O prato do viajante era mais simples, feito em trempe, com os ingredientes que estavam a sua disposição durante o percurso. Já o feijão tropeiro do fazendeiro era mais sofisticado: compunha-se de frutas de entrada e representava a fartura das fazendas. Esse prato mais elaborado era servido em ocasiões especiais, quando a fazenda recebia visitantes ilustres.

O Castropreiro foi documentado no início da década de 1990, num estudo feito por pesquisadores do SENAC em parceria com alguns setores do município. Chegou-se à receita do prato através de pesquisas com a população, pesquisa essa que visava resgatar os valores históricos da cozinha tropeira. Pela análise sensorial de degustação com a população local, houve alteração de ingredientes utilizados no preparo do feijão tropeiro. Inicialmente, o prato era feito com feijão preto. Atualmente, é preparado com feijão carioca, o que o tornou mais leve e acabou com a confusão que existia entre o prato e a feijoada, prato típico brasileiro. Além disso, para os castrenses, o feijão carioca melhora a apresentação do prato.

Na análise dos costumes da região, observou-se que a presença da salada também foi introduzida para melhor se adaptar aos hábitos da população atual. Antigamente, o tropeiro e o castrense não possuíam o hábito de ingerir salada durante as refeições. A couve refogada com toucinho era a única composição de verdura que acompanhava os pratos tradicionais na localidade. Ressalte-se que as mudanças nos ingredientes ou o acréscimo de novos acompanhamentos são decorrentes da evolução cultural de uma sociedade. Mesmo assim, acabam gerando a descaracterização dos pratos quando esses são considerados pratos típicos, relacionados à história da localidade. Com a mudança, deixam de vincular-se com o passado histórico e com as raízes do movimento tropeiro. Por essas razões, nesses casos, faz-se necessário ressaltar ao turista as modificações realizadas e justificá-las.

O museu do tropeiro apresenta uma receita diferente de Castropetro, composta por ingredientes pré-preparados, apresentando menos gordura no prato final. A receita do Museu do Tropeiro equivale à receita do feijão tropeiro consumido em Minas Gerais, já que foi trazida de lá. O que se questiona na análise dessa receita é sua validade para a região dos Campos Gerais, uma vez que o movimento tropeiro do Paraná e o de Minas Gerais não são homogêneos em todos os aspectos. Pode-se facilmente diferenciar a confecção dos pratos, apesar de ambos possuírem a mesma denominação.

O museu do Tropeiro, em Castro, apresenta outros pratos consumidos na localidade: o feijão com lingüiça e o charque, até hoje consumidos na região; o arroz carreteiro; o puchero, feito à base de batatas, e a ambrosia, servida como sobremesa. Além desses, o pernil de porco à pururuca e o lombo de porco assado eram típicos do cardápio da região, considerando-se que em Castro o consumo da carne suína era bem superior ao consumo da carne bovina. Como acompanhamento, não faltava à mesa do castrense o arroz branco ou o arroz de forno, preparado com queijo, ervilha, clara de ovos batida e salpicado com queijo ralado para cobrir. Outro prato consumido no município de Castro era o barbudinho, preparado com feijão cozido misturado com couve bem picadinha; a quirera cremosa com suã ou costelinha de porco; as canjas de galinha ou a galinha assada com farofa de miúdos; paçoca de carne e de pinhão e o pinhão assado. O virado de ovo, um dos componentes do Castropetro, era bastante consumido na região. Nas fazendas, ele era feito com ovos e queijo fresco.

Os embutidos presentes no cardápio da localidade eram o chouriço, o salame rosa, a lingüiça feita em casa e o charque, que também era uma maneira de conservar a carne. Utilizavam-se muitos temperos à época dos tropeiros, temperos esses que, com o passar dos tempos, foram incorporados aos hábitos da população atual. O uso de temperos do campo, tais como manjerona, sálvia e tomilho para os preparos de carnes e, principalmente, o bouquet-garni de salsa e a cebolinha verde para o tempero do feijão, são até hoje utilizados tanto no feijão tropeiro do museu como no Castropetro.

Em relação aos doces, podem-se citar a gila, fruta típica da região, a abóbora, a moganga, o figo, o pêssego, a pêra, a laranja, a cocada, a goiabada com queijo, as pinhas de coco e o doce de marmelo. Em relação a este último, havia até um ditado popular, segundo o qual “marmelada na hora da morte mata”. A crença deve-se ao fato de que o doce era solicitado pelos doentes em estágio terminal, para que pudessem ter uma morte mais rápida e tranqüila. Havia também o bolo republicano; os bolos salgados que acompanhavam o café; o bolo de fubá cozido em panela de ferro

direto na chama do fogão; o bolo desmamado feito de coalhada com farinha de milho, também feito em panela direto no fogo; o beiju de farinha; e o bolo de polvilho que, antigamente, nas fazendas, era feito com coalhada e, atualmente, é preparado com leite, o que, segundo as senhoras que o preparam, não causa diferença ao sabor final do prato. Provavelmente usava-se coalhada, pois a coalhada era a melhor forma de conservar o leite. O leite fresco era utilizado para o consumo como bebida.

Como sobremesa, servia-se coalhada, doce de mandioca com coco e laranja rosa do Tibagi, a mexirica. O licor de leite, preparado com leite cru, limão e açúcar deixado em repouso por trinta dias, era uma bebida muito comum no município. Após este período, o licor era coado e acrescentava-se canela em pau e casca de cacau. Outros licores de frutas também agradavam ao castrense, como o de anis, cujo ingrediente básico comprava-se em farmácias. Também faziam parte das refeições dos castrenses o vinho para o consumo dos adultos, o suco de vinho para as crianças, a gasosa dos “Mazinha” e a limonada, amplamente consumida tanto no campo, quanto na cidade.

A responsabilidade feminina em relação ao preparo dos pratos e à ciência dos alimentos foi aos poucos substituída pela busca de uma carreira profissional e conquista do espaço fora de casa. A dedicação à família e aos cuidados do lar que, nos tempos do Tropeirismo, era uma “obrigação” feminina reconhecida pela sociedade, a qual fazia parte da cultura local, foi sendo gradativamente substituída por outros valores. Sendo assim, é de fundamental importância fazer o resgate dos alimentos e dos pratos consumidos anteriormente, mesmo que isto ocorra só em eventos comemorativos ou que seu uso tenha como finalidade atender ao turista, para que este patrimônio não se perca no tempo. Não se sabe ao certo como a alimentação tropeira passou das mãos masculinas dos cozinheiros das tropas para as mãos femininas, especialmente das negras cozinheiras e, mais adiante, das matriarcas das famílias. Depois disso, ela saiu das fazendas para as cidades, passando a fazer parte do cotidiano de toda a população dos Campos Gerais. Tal questão merece futuros estudos e esclarecimentos.

O município de Castro trabalha principalmente o feijão tropeiro do Museu do Tropeiro de Castro e o Castropreiro. Ambas as receitas são adaptações da culinária tropeira original. Seu uso para as atividades turísticas pode continuar ocorrendo, desde que se esclareçam a origem dos pratos e as razões pelas quais eles sofreram adaptações. Assim como outros pratos típicos do Paraná, o Castropreiro também surgiu de uma movimentação da comunidade. Desde que a população local o

reconheça como prato típico, o Castropreiro pode ser utilizado para o turismo, mas é fundamental que se explique sua origem para não haja conflito entre esse e outros pratos que possuem origem histórico-cultural no movimento tropeiro.

## 5. CULINÁRIA TROPEIRA NA LAPA

A culinária típica lapeana é composta por alguns produtos de herança tropeira e outros consumidos nas fazendas da região, o que forma um misto entre os pratos advindos dos viajantes tropeiros e dos moradores locais. Também se agregaram ao cardápio pratos mais recentes que eram solicitados pelos comensais, os quais, atualmente, fazem parte do cardápio da Comida Típica Lapeana, como se a denomina. Os pratos são compostos por quirera, arroz carreteiro, virado de feijão com torresmo, ovo frito, frango, saladas, couve refogada, arroz branco, farofa e outros acompanhamentos que foram agregados com o passar do tempo como, por exemplo, macarrão caseiro, batata frita (que é servida atualmente, mas não faz parte da comida lapeana tradicional). Assim como em Castro, na Lapa as mulheres tiveram grande importância na composição do cardápio tradicional. “Ao lado dos tropeiros e, mais tarde, dos homens que lutaram durante a Revolução Federalista, maragatos ou pica-paus, a Lapa produziu mulheres de muitas virtudes domésticas, com a tradição da boa comida” (LACERDA, 2002, p. 9). A preocupação feminina girava em torno de servir ao marido e à família. Para isso, preparavam-se pratos salgados e doces, pães, bolachas e geléias, tudo com o maior cuidado para que a moça pudesse agradar o marido e assim obter sucesso em seu casamento.

Na gastronomia típica da Lapa estão presentes também o café com mistura, consumido diariamente pelas famílias tradicionais da cidade; a marca *Coisas da Lapa*, criada na cidade para oferecer aos turistas produtos caseiros e artesanais da localidade; a coxinha de farofa; e biscoitos tradicionais que já são consumidos na cidade há mais de 70 anos; além da comida rural que, atualmente, é oferecida nos hotéis e pousadas rurais. A coxinha de farofa e o biscoito, citados anteriormente, são produzidos pela *Panificadora Zeni*. A coxinha de farofa é produzida há pouco mais de dez anos. Surgiu com as festas religiosas, quando os padres solicitavam prendas para auxiliar na preparação dos petiscos para a festa, ocasião em que as famílias entregavam as galinhas velhas que não produziam mais ovos. Com a carne rígida dessas galinhas, criou-se o prato que é feito com uma farofa bem úmida, enrolada em massa de pastel e frita no formato de uma coxinha. Daí o nome coxinha de farofa.

No café com mistura servem-se tortas doces e salgadas; pães; geléias; patês; frios; lingüiça; suco; chá e café com leite. É quase que um café colonial, de denominação mais regional. Além de todos esses pratos, o café tropeiro ou “café assustado”, que era o café consumido pelos tropeiros, também está presente na memória do lapeano. Para fazer o café, fervia-se a água e o pó do café em uma chocolateira ou cambona, nome dado ao bule do tropeiro. Após a fervura da água, colocava-se uma brasa quente no recipiente, o que fazia com que o pó do café baixasse, não sendo necessário coá-lo. A paçoca de pinhão também é uma iguaria consumida na cidade. Nas fazendas do município da Lapa, as refeições eram mais requintadas, geralmente compostas por quirera com suã de porco; ovo frito; virado de feijão com torresmo; pratos feitos com pinhão como, por exemplo, a paçoca de pinhão; milho cozido; aipim; batata doce; couve refogada. Leite, queijo e manteiga feita em casa acompanhavam o café da manhã e o café com mistura, tradicional no município.

O bolo de polvilho também é tradicional na Lapa. Existem diversas receitas de bolo de polvilho e dentre elas destaca-se o Bolo Lapeano feito com polvilho e farinha de milho. Lacerda (2002) detalha os procedimentos usados para obter os melhores pratos a base de polvilho. O Bolo espremido ou Bolo pipoca é considerado uma receita típica das cidades do chamado Paraná tradicional, principalmente daquelas que ficavam na rota dos tropeiros. Tais bolos que, na verdade, são roscas, uma vez que apresentam esta forma ou então são enrolados em S, dependem muito da qualidade do polvilho e da farinha de milho, que, antigamente, eram produtos de fabricação artesanal, feitos com muito cuidado. Os bolos precisam também de gordura adequada (daquela banha pura que não existe mais), de forno moderado e de ‘boa mão’ (LACERDA, 2002).

Como sobremesa, há doces diversos feitos à base de abóbora e moranga cozida com leite; marmelada e pessegada, que tinha uma característica mais transitória. Na época de pêssegos, tanto se consumia a fruta, quanto o doce. Porém, como não havia fruta suficiente para durar o ano todo, a pessegada era um doce apreciado somente durante alguns meses do ano. Ainda como sobremesa, não faltava à mesa do lapeano a farinha de milho com leite, também considerada uma sobremesa oficial, à qual a maioria das famílias podia ter acesso. O açúcar utilizado era o mascavo. E, diferentemente do constatado em Castro, a marmelada era utilizada como um tônico, como uma última tentativa de reanimar quem estivesse adoentado. Depois, ao longo dos anos, essa crença desvirtuou-se e passou a identificar-se com a idéia popular de que, se utilizada, promoveria uma morte mais rápida.

As bebidas utilizadas na Lapa eram a aguardente, o vinho do porto (usado em ocasiões especiais) e o capilé – xarope de groselha com água. Com relação ao consumo de saladas, essas se diferenciavam muito, dependendo da família. Algumas consumiam pepino e hortaliças; já outras achavam que saladas serviam apenas para engordar os porcos. A utilização de conservas caseiras foi introduzida anos mais tarde, quando os imigrantes de diversas etnias vieram para a Lapa. Porém, a alimentação tropeira na Lapa destaca-se muito mais do que quaisquer costumes culinários das etnias presentes na região. Esses costumes ainda estão muito ligados à população de descendência étnica e não são encontrados facilmente. Apesar da Comida Típica Lapeana apresentar modificações com o passar dos anos, ainda está relacionada aos costumes dos tropeiros e dos fazendeiros que passaram pela localidade.

O município da Lapa ainda preserva a culinária tropeira e é possível que a alimentação tropeira no município fosse mais requintada do que em outros pousos. Isso porque, depois de percorrer todo o trecho de mata atlântica fechada e densa, o tropeiro ficava um bom período na Lapa para recuperar a tropa, já que este era o primeiro pouso nos Campos Gerais, de acesso mais fácil do que o trecho anterior. Assim, o tropeiro tinha a possibilidade de fazer refeições mais elaboradas do que em outros pousos, deste ponto em diante do caminho. Com relação ao uso da alimentação tropeira na Lapa, mais uma vez deve-se alertar o turista sobre as modificações que esta sofreu. Se novos pratos estão sendo incorporados à culinária tradicional para atender às solicitações do padrão alimentar atual, o comensal deve receber essas explicações.

## **6. CULINÁRIA TROPEIRA EM TIBAGI**

O município de Tibagi também já iniciou o processo de análise de seus pratos e produtos turísticos. Assim como nos demais municípios, predomina a origem tropeira, com características dos alimentos dos garimpeiros. Os pratos que possuem relevância para a gastronomia regional em Tibagi são a paçoca de carne; a quirera de milho; o feijão gordo e a carne de porco.

A paçoca de carne é preparada com carne bovina ou suína, tipo charque, macerada no pilão até tomar consistência desfiada, à qual se acrescentam temperos caseiros e farinha, que pode ser a de milho amarelo ou a de mandioca. A quirera de milho sempre acompanha os pratos tradicionais. Em Tibagi, a quirera é preparada com costelinha de porco e o quibebe de abóbora, com lingüiça defumada.

O feijão gordo, como é conhecido o feijão preto preparado com torresmo, couro de porco, bacon e lingüiça calabresa, é bastante consumido até os dias atuais. O consumo de feijão preto é preferido em relação ao feijão carioca. A carne de porco conservada na banha e refogada no tacho era um dos alimentos utilizados pelos garimpeiros da região a qual, posteriormente, se incorporou aos hábitos alimentares em todo o município, principalmente na região do Guartelá.

A alimentação era diferenciada entre os habitantes da cidade e da região do Guartelá. Neste local, a alimentação compunha-se dos produtos preparados pela própria família, desde o preparo das farinhas de milho e mandioca até a agricultura de subsistência e a criação de gado, principalmente para leite, além de porco e galinha. Assim, o costume alimentar diferencia-se entre as duas localidades estudadas. Na cidade, o consumo de açúcar e de produtos doces era mais abundante do que na região do Guartelá, onde a alimentação tendia para alimentos salgados e sempre acompanhados de farinha de mandioca.

O bolo desmamado também era preparado em Tibagi, assado na panela de ferro, feito com fubá, leite e ovos, em cima do fogão a lenha. Na região do Guartelá, colocava-se uma tampa com brasas sobre a panela, para melhorar o cozimento, a qual se chamava “folha de brasa” ou “folha porta-brasa”. No Guartelá, o bolo era salgado, enquanto que na cidade o costume era preparar o desmamado tendendo mais para o doce.

A coalhada seca é um dos pratos tradicionais da região do Guartelá. Seu preparo diferenciava-se do da coalhada tradicional, porque, depois de pronta, a coalhada é passada em um pano para que se escorra todo o soro; em seguida, é colocada novamente em uma vasilha para descansar. Depois de pronta, a coalhada fica mais seca que a tradicional, daí o nome “coalhada seca”. O bolo torcido é feito com fubá, farinha de milho, leite ou água e sal, ovos, polvilho azedo e uma colher de manteiga. A massa é sovada e colocada para descansar. Depois, prepara-se o bolinho fazendo pequenos rolinhos torcidos. Os bolinhos são fritos na banha de porco, que deve estar na temperatura ideal, não muito quente, pois do contrário o bolinho estoura na panela. Este bolinho cresce ao fritar e tem sabor leve. É bastante saboroso, mas depois de frio fica gorduroso.

Na localidade, comia-se laranja com farinha de mandioca, cortando-se a laranja ao meio e comendo-a com colher e sopa de liga feita no fogão a lenha, com feijão, queijo e farinha de mandioca. Para preparar a sopa, colocava-se a panela com feijão no fogão a lenha e, aos poucos, acrescentava-se queijo e farinha. Depois de misturar os ingredientes, colocava-se o prato em cima da panela, para a sopa descansar antes de ser degustada. Diversos bolos também são preparados até



hoje: bolo de fubá, bolo de suco de mexirica e muitas receitas com polvilho. Entre os doces caseiros destacam-se o doce de leite, de abóbora, de laranja, goiabada e outros.

A farinha de mandioca é bastante tradicional no município. É bem fina e branca. Para os moradores da cidade, o segredo do preparo da farinha está na origem africana. Assim como em Castro, a cozinha na cidade estava nas mãos dos escravos e, após a libertação destes, continuou, por tradição, nas mãos das “pretas velhas”, como eram chamadas as cozinheiras dos coronéis. Estas eram responsáveis por festas e banquetes, os quais eram referência de boa alimentação na localidade. A mesma comida dos tropeiros em viagem, era preparada nas cidades pelas “pretas velhas”. A paçoca de carne era a sobra dos banquetes promovidos pelos coronéis. A paçoca de carne, o quibebe, a quirera, a mandioca, o virado de feijão preto com ovo frito e o porco na banha eram os alimentos mais consumidos. A galinha também era presença farta nas mesas da cidade, preparada com mandioca ou assada.

Outro prato consumido em Tibagi era o cuscuz. Na região do Guartelá, era preparado com torresmo e, na cidade, era feito com açúcar e fubá, cozido no pano, no bafo da panela. O milho também era presença constante nas mesas do tibagiano. À época da colheita, comia-se milho cozido, pamonha doce e, em algumas famílias, também se preparava sopa de milho. No pão não se punha outra coisa que não fosse doce caseiro ou banha de porco, já que a manteiga era muito cara para ser comida todos os dias. O pão caseiro era feito sempre e, às vezes, faziam também a pipoca de polvilho, frita na panela de ferro, com banha de porco. O bolo de fubá, feito com leite e polvilho azedo e o pão-de-ló foram os mais lembrados durante a pesquisa de campo realizada com as senhoras entrevistadas na localidade. Os líquidos não acompanhavam as refeições. Às vezes tomava-se uma limonada ou laranjada. Porém, sempre se servia café preto após as refeições. Como sobremesa, as preferidas e mais consumidas eram o arroz doce, frutas da época e doces de frutas, como doce de laranja; doce de sidra; pessegada com leite e farinha; e coalhada, consumida diariamente. Bebidas alcoólicas, preferencialmente vinho, só eram consumidas em dias festivos. Não se consumia cerveja na região.

Atualmente consomem-se no município outros pratos, como a mandioca com carne de frango e a vaca atolada, que é preparada com mandioca e costela de gado. Também são apreciados o virado de feijão com torresmo, virado de frango, a sopa de cabeça de cascudo e a sapecada de pinhão. A abóbora, preparada tanto como doce, quanto como acompanhamento das refeições, o quibebe e a carne de porco são amplamente consumidos. Esses pratos são encontrados em

restaurantes da cidade, porém somente sob encomenda. O bolo de polvilho também possui destaque na culinária local, sendo a fábrica de polvilho uma das primeiras indústrias do município. Destaca-se, ainda, a paçoca de carne, alimento utilizado pelos tropeiros durante as viagens, consumido durante todo o percurso das tropas, o qual foi bastante difundido e consumido em toda a região.

## **7. POTENCIALIDADES DE DESENVOLVIMENTO DA GASTRONOMIA TROPEIRA NAS ATIVIDADES TURÍSTICAS NOS CAMPOS GERAIS**

A comida tropeira tradicional já é utilizada nas atividades turísticas no município da Lapa, o qual possui dois restaurantes que a servem diariamente. Até o presente momento, esses dois restaurantes atendem a demanda do município. Em Tibagi, esta alimentação existe, mas ainda não pode ser divulgada nas ações de turismo, pois não existe um fluxo de serviço no município. Sua degustação fica comprometida a um agendamento prévio. Isso poderia ocorrer nas localidades rurais onde o fluxo de turistas não é contínuo e necessita de uma programação prévia para que as atividades turísticas ocorram.

Porém, os restaurantes da cidade deveriam servir a comida típica com maior frequência. Sugere-se que se façam rodízios servindo a comida regional cada dia em um restaurante até que o fluxo de turistas cresça e a demanda seja maior também pela comida tropeira. Já o município de Castro deveria trabalhar mais a oferta do prato típico como uma herança do Tropeirismo, a qual foi adaptada ao paladar dos moradores da cidade. Entende-se que o prato é típico por um reconhecimento da Secretaria de Turismo e não por fazer parte da história do Tropeirismo da região, já que possui do movimento apenas os elementos que deram origem ao prato.

A culinária tropeira está consolidada localmente e, portanto, cria um padrão gastronômico. Todavia, para que possa ser utilizada pela atividade turística, tem de estar consolidada nos ambientes comerciais de alimentos e bebidas; deve deixar de ser consumida apenas no ambiente doméstico e passar a ser ofertada nos restaurantes, lanchonetes e demais locais de restauração. Atualmente, a infra-estrutura da região dos Campos Gerais não tem capacidade de atender um fluxo constante de turismo gastronômico. São somente algumas empresas que já oferecem ao turista um cardápio baseado na culinária local. O município da Lapa é o que está mais consolidado nos aspectos da gastronomia tropeira regional.

Para que a culinária tropeira se consolide na região seria necessário o desenvolvimento de um plano de ação, tanto do poder público, quanto do poder privado. Dever-se-ia implantar uma rede de informações entre os municípios no sentido de fortalecer uma rota gastronômica na região de abrangência do Projeto Rota dos Tropeiros. Mais restaurantes teriam de trabalhar com a culinária regional em cada cidade, sendo que o número desses restaurantes poderia, gradativamente, ser ampliado dependendo da necessidade do município e da procura pelos turistas. Por exemplo, atualmente a Lapa atende sua demanda com dois restaurantes; já Tibagi divulga a culinária regional sem possuir restaurantes que sirvam a culinária tropeira diariamente; Castro atende somente às sextas-feiras ou sob encomenda. A partir do momento em que a gastronomia é divulgada junto aos demais atrativos turísticos, ela tem de estar à disposição do turista, dando opção de escolha tanto nos dias da semana quanto nos estabelecimentos de restauração.

Em termos gerais, a comida da região possui forte influência escrava com a presença das “pretas velhas” na cozinha das famílias com melhores condições financeiras. A presença das cozinheiras de origem africana ainda está relacionada a uma boa alimentação, sobretudo quando se trata de cozinhar para uma grande quantidade de pessoas. Para festas, banquetes e preparos mais elaborados sempre vem à lembrança uma “preta velha” que auxilia no serviço. A comida das tropas que passavam pela região foi, aos poucos, sendo incorporada ao paladar da população pelas mãos habilidosas destas cozinheiras que estavam nas casas da população local.

Percebe-se que a comunidade já reconhece a culinária tropeira como algo presente em seu patrimônio intangível, mas esta tem de sair dos domicílios e ser oferecida ao turista em diversos locais, dando opções de escolha. Diferenciando-se ou valorizando-se com relação às peculiaridades de cada município ou mesmo chegando-se a um consenso de que a culinária tropeira na região é uma só. As diferenças percebidas são relativas às adaptações que se fizeram ao longo dos anos, mas a essência permaneceu a mesma. Analogamente, pode-se citar o exemplo da culinária mineira, que não se diferencia pelo fato de ser oriunda de Ouro Preto, Mariana, Belo Horizonte ou São João del Rei. Ao turista, sempre se oferece uma culinária única.

Faz-se necessário dar maior atenção aos estabelecimentos que servem a culinária tropeira, pois o desenvolvimento do turismo gastronômico não pode estar pautado somente em um ou dois restaurantes em cada cidade. A estrutura de apoio ao turismo deve estar preparada, os lugares turísticos devem dispor de hospitalidade - que compreende transporte, alojamento, gastronomia e entretenimento - para que o turista sinta que é bem recebido, demonstre respeito pela cultura e pelo

ambiente. Acredita-se que a valorização da gastronomia tropeira, na região dos Campos Gerais do Paraná, é uma maneira de complementar a oferta turística, sobretudo no desenvolvimento do Projeto Rota dos Tropeiros, pois considera os aspectos históricos e culturais da região e vai ao encontro dos objetivos do projeto.

Apesar do projeto Rota dos Tropeiros prever a utilização da culinária local nas atividades turísticas, não se aprofunda o estudo da gastronomia tropeira para que se possa implantar um plano de ação. O projeto apenas aponta a possibilidade de a gastronomia ser um atrativo turístico, mas não indica o caminho para que isso ocorra, não prevê que ações devem ocorrer para que a culinária local se fortaleça como um atrativo. Para tanto, o presente trabalho espera ser uma contribuição que possibilite ampliar o levantamento de dados e o debate sobre a culinária tropeira na região, na medida em que aponta os recursos gastronômicos que podem ser utilizados para o turismo e que indica os estabelecimentos comerciais que já servem a culinária tropeira na região de abrangência da pesquisa.

O desenvolvimento da infra-estrutura do turismo gastronômico nos Campos Gerais deve ter como base o Projeto Rota dos Tropeiros, por ser um projeto que trabalha o turismo em uma visão regionalizada. Contudo, deve-se dar maior aprofundamento às questões que são apenas apresentadas superficialmente no projeto. Além disso, o trabalho realizado junto à comunidade dos Campos Gerais no sentido de desenvolver um modelo de turismo sustentável e regionalizado deve ser constante e independente de ideologias políticas. “A potencialidade dos recursos da natureza, cultura e das cidades em estudo demonstram a necessidade de estratégias articuladas de forma integrada” (ALMEIDA, 2003, p. 42). É desta maneira que a culinária regional deve ser aprofundada para caminhar de uma complementação da oferta turística para o desenvolvimento do turismo gastronômico nos Campos Gerais do Paraná.

Propõe-se que na região dos Campos Gerais o turismo gastronômico seja uma complementação da oferta turística pautada nos atrativos naturais e culturais da localidade. A culinária tropeira na região é um elemento sociocultural com potencial de desenvolvimento e uso para as atividades turísticas. Dessa forma, acredita-se que, para fortalecer a gastronomia na região e utilizá-la nas atividades turísticas, o melhor seja caminhar para a união entre os municípios que estão desenvolvendo a culinária tropeira. Ponta Grossa, por ser o maior município da região e o que possui a maior estrutura de apoio ao turismo, poderia servir como estruturador do desenvolvimento do turismo gastronômico, dando apoio aos demais municípios que queiram desenvolver rotas para a

gastronomia. Esse direcionamento pode estar vinculado ao Projeto Rota dos Tropeiros de administração da Associação dos Municípios dos Campos Gerais (AMCG), que também possui sede em Ponta Grossa, complementando, dessa forma, o projeto apresentado anteriormente.

O desenvolvimento das atividades ligadas à alimentação tropeira pode servir também para proporcionar maior atratividade para turistas e visitantes locais; servir para uma complementação da oferta turística local; atrair novos investimentos, garantindo o aumento da geração de empregos e da arrecadação de impostos; ocasionar a circulação do conhecimento técnico no setor e, a partir disso, proporcionar a formação de uma imagem positiva e de valorização da cultura local.

O uso da gastronomia tropeira, nas atividades turísticas, apresenta-se como forma de preservar as receitas tradicionais, os modos de preparo, o saber popular. Em suma, a cultura da comunidade local que, ao longo dos anos, está-se perdendo, sendo trocada por um padrão alimentar globalizado. As tradicionais receitas de família deixam de ser passadas através das gerações. Portanto, se a cultura alimentar dos tropeiros não for preservada, com o decorrer do tempo ela pode passar de algo apreciado para algo exótico, até mesmo para os habitantes dos Campos Gerais. Nesse sentido, o turismo nos Campos Gerais do Paraná pode proporcionar a diversidade cultural entre os costumes culinários indígenas, africanos e os fatores históricos ligados ao movimento tropeiro, as diferentes etnias presentes na região e suas inter-relações, que acabam por compor os costumes alimentares da comunidade dos Campos Gerais.

As heranças tropeiras são marcas culturais que os habitantes adaptaram a seus hábitos alimentares durante e após o período do Tropeirismo e que, até hoje, são percebidas na alimentação dos habitantes da região. Essa herança pode ser utilizada como ponto estruturador e de unificação da gastronomia regional. A presença indígena e negra na gastronomia e as diversas influências étnicas seriam, portanto, a diferenciação entre os municípios que optassem por utilizar o turismo gastronômico.

Finalmente, a diversidade cultural na alimentação dos Campos Gerais pode contribuir para o fortalecimento da gastronomia local e a culinária tropeira pode servir como elemento de unificação e base na divulgação da alimentação regional. Acredita-se que a culinária tropeira na Região dos Campos Gerais do Paraná possa ser utilizada como complementação da oferta turística e de desenvolvimento das ações para o turismo gastronômico. Assim, o desenvolvimento de um plano de ação para utilização da gastronomia tropeira nas atividades turísticas pode ser um caminho para manter viva a cultura alimentar nos Campos Gerais.

## REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, A. de. **Vida e morte do tropeiro**. São Paulo, Martins/EDUSP, 1985.
- ALMEIDA, S.A.P. **Desenvolvimento regional do turismo em áreas com potencial cultural e natural**. Balneário Camboriú, 2003. Dissertação de Mestrado em Turismo e Hotelaria.
- BARRETTO, M. **Turismo e legado cultural**. 3ª ed. Campinas: Papirus, 2002.
- CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CAMARGO, M. T. L. de A. **Tropeirismo, farinha de milho e de mandioca: de que modo mudanças culinárias se associam a movimentos sociais e migratórios e o feijão tropeiro no Centro de Tradição Nordestina em São Paulo**. Anais do Encontro Cultural Laranjeiras, Aracaju, 2005.
- DICIONÁRIO HISTÓRICO E GEOGRÁFICO DOS CAMPOS GERAIS - UEPG, 2003  
[www.uepg.br/dicio](http://www.uepg.br/dicio) acesso em 24 de abril de 2003
- FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: SENAC, 2001.
- KOCH, I. Tradicionalismo e folclore na cultura alimentar paranaense. **Curitiba: I. Koch, 2004**
- MAACK, R. **Breves notícias sobre a Geologia dos Estados do Paraná e de Santa Catarina**. Arquivos de biologia e tecnologia, Curitiba, 1948.
- POLINARI, M. **Tropeirismo: um modo de vida, 1982**.
- PROJETO ROTA DOS TROPEIROS: Associação dos Municípios dos Campos Gerais - AMCG, 1998.
- SAINT-HILAIRE, A. **Viagem pela comarca de Curitiba**. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.
- SAMPAIO, T. **Viagem à Serra da Mantiqueira - Campos do Jordão e São Francisco dos Campos**. São Paulo: Brasiliense, 1978.
- SANTOS, C. R. A. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Farol do Saber, 1995.
- SCHLUTER, Regina. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.
- WACHOWICH, R. **História do Paraná**, Curitiba: Imprensa Oficial do Paraná, 2001.