

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
FACULDADE DE CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA

DALILA TAVARES GARCIA

**COMENDO GEOGRAFIAS: AFETOS, MEMÓRIAS E
FRONTEIRAS PELAS COMIDAS ENTRE FOZ DO
IGUAÇU (BRASIL) E CIUDAD DEL ESTE (PARAGUAI)**

Dourados – MS
2026

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
FACULDADE DE CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA

DALILA TAVARES GARCIA

**COMENDO GEOGRAFIAS: AFETOS, MEMÓRIAS E
FRONTEIRAS PELAS COMIDAS ENTRE FOZ DO
IGUAÇU (BRASIL) E CIUDAD DEL ESTE (PARAGUAI)**

Tese apresentada ao programa de Pós-Graduação
em Geografia, da Faculdade de Ciências Humanas,
da Universidade Federal da Grande Dourados, para
obtenção do título de Doutora em Geografia

Orientador: Prof. Dr. Jones Dari Goetttert

Dourados – MS
2026

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP).

G216c Garcia, Dalila Tavares

Comendo Geografias: afetos, memórias e fronteiras pelas comidas entre Foz do Iguaçu (Brasil) e Ciudad del Este (Paraguai) [recurso eletrônico] / Dalila Tavares Garcia. -- 2026.

Arquivo em formato pdf.

Orientador: Jones Dari Goetttert.

Tese (Doutorado em Geografia)-Universidade Federal da Grande Dourados, 2026.

Disponível no Repositório Institucional da UFGD em:

<https://portal.ufgd.edu.br/setor/biblioteca/repositorio>

1. Fronteira. 2. Alimentos. 3. Afetos. 4. Identidade. I. Goetttert, Jones Dari. II. Título.

Ficha catalográfica elaborada automaticamente de acordo com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

©Direitos reservados. Permitido a reprodução parcial desde que citada a fonte.

DALILA TAVARES GARCIA

COMENDO GEOGRAFIAS: AFETOS, MEMÓRIAS E FRONTEIRAS
PELAS COMIDAS ENTRE FOZ DO IGUAÇU (BRASIL) E
CIUDAD DEL ESTE (PARAGUAI)

BANCA EXAMINADORA

Orientador: Prof. Dr. Jones Dari Goettert
Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD)

Prof. Dr. Aline Castilho Crespe
Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD)

Prof. Dr. Ariel Costa dos Santos
Universidade Federal de Rondonópolis (UFR)

Prof. Dr. Éder Damião Goes Kukiel
Universidade Federal do Mato Grosso do Sul (UFMS)

Prof. Dr. Juliana Grasiéli Bueno Mota
Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD)

Dedicatória

Dedico à minha família, amigos, professores, alunos que
me acompanharam até aqui.

Agradecimentos

Elaborar uma tese é estar só e ao mesmo tempo rodeada de tanta gente que faz com que a jornada da escrita e o processo de doutorado seja efetivado. Estar só, nos momentos da escrita, quando estar rodeada foi o momento anterior para que tudo pudesse ir além do trabalho de campo e de todas as interações com as pessoas que aqui participaram.

Agradeço as professoras e professores do Programa de Pós-Graduação em Geografia da UFGD por compartilharem seus conhecimentos. Agradeço aos professores de outros programas de pós-graduação da UFGD onde cursei tantas outras disciplinas. Todas foram importantes para o desenvolvimento dessa tese.

Agradeço aos meus amigos pelos momentos de diversão e desabafos. Não citarei os nomes para não cometer injustiça, caso esqueça algum nome. Sintam-se agradecidos e homenageados.

Agradeço a Erika, secretária do PPGG, que sempre atendeu prontamente e rapidamente todas as minhas dúvidas.

Agradeço a cada pessoa que contribuiu durante as conversas para que a cultura alimentar de tantos “nós” e “outros” estivesse presente aqui.

Agradeço aos professores Aline, André, Ariel, Éder e Juliana pelas considerações durante a qualificação e defesa, contribuindo para a continuação e finalização da tese e, pelas palavras afetivas.

Agradeço ao meu orientador professor Jones, por todas as contribuições.

Agradeço aos funcionários da biblioteca e terceirizados que também fazem parte dos atravessamentos durante o doutorado.

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001”.

Para além de pessoas, o momento da escrita também é acompanhado de livros, apostilas, músicas, silêncio, solidão, lágrimas, sorrisos, brincadeiras, dias de cansaço, água e café.

Muito obrigada!

RESUMO

A fronteira entre Foz do Iguaçu (Brasil) e Ciudad del Este (Paraguai), parte da chamada Tríplice Fronteira que inclui também Puerto Iguazú (Argentina), constitui um território singular marcado por intensa mobilidade humana, diversidade cultural e complexas dinâmicas econômicas. Neste espaço fronteiriço, onde se entrecruzam línguas, moedas, legislações e práticas cotidianas, o alimento emerge como elemento privilegiado para compreender processos de aproximação e diferenciação cultural, estratégias de sobrevivência econômica e construção de identidades coletivas. A produção, circulação e consumo de alimentos na fronteira não se reduzem a meras transações comerciais ou necessidades nutricionais. Antes, configuram-se como práticas sociais densas de significado, atravessadas por relações de poder, memórias coletivas, projetos migratórios e negociações identitárias. A chipa paraguaia vendida por produtoras artesanais nas ruas de Foz do Iguaçu, os hortifrutos comercializados na Central de Produtores de Alto Paraná em Ciudad del Este, as especiarias árabes disponíveis em estabelecimentos da comunidade libanesa, a *Soup Joumou* preparada por imigrantes haitianos, participam de circuitos que conectam lugares, atores e práticas em configurações espaciais e temporais específicas. O trabalho analisa a circulação e consumo de alimentos na fronteira entre Foz do Iguaçu (Brasil) e Ciudad del Este (Paraguai), demonstrando como produtos alimentares (chipa, hortifrutos, especiarias), espaços de comercialização como a feirinha da JK, mercado de Abasto de Ciudad del Este, e atores étnicos de diversas nacionalidades sejam eles árabes, chineses, paraguaios, brasileiros, haitianos constituem circuitos alimentares transfronteiriços que conectam lugares, rotinas, redes de sociabilidade e afetos. A análise revela que o alimento opera simultaneamente como elemento de aproximação cultural, através da comensalidade, da transmissão de saberes e afetos, da adaptação de paladares e como marcador de fronteiras identitárias, evidenciando tensões relacionadas à insegurança alimentar, estereotipificação étnica. compreender dinâmicas alimentares em contextos de intensa mobilidade e diversidade cultural.

Palavras-chave: Fronteira; alimentos; afetos; identidade

RESUMEN

La frontera entre Foz do Iguaçu (Brasil) y Ciudad del Este (Paraguay), parte de la denominada Triple Frontera que también incluye Puerto Iguazú (Argentina), constituye un territorio singular marcado por una intensa movilidad humana, diversidad cultural y complejas dinámicas económicas. En este espacio fronterizo, donde se entrecruzan lenguas, monedas, legislaciones y prácticas cotidianas, el alimento emerge como un elemento privilegiado para comprender procesos de aproximación y diferenciación cultural, estrategias de supervivencia económica y construcción de identidades colectivas. La producción, circulación y consumo de alimentos en la frontera no se reducen a meras transacciones comerciales o necesidades nutricionales. Más bien, se configuran como prácticas sociales densas de significado, atravesadas por relaciones de poder, memorias colectivas, proyectos migratorios y negociaciones identitarias. La chipa paraguaya vendida por productoras artesanales en las calles de Foz do Iguaçu, las frutas y verduras comercializadas en la Central de Productores de Alto Paraná en Ciudad del Este, las especias árabes disponibles en establecimientos de la comunidad libanesa, la *Soup Joumou* preparada por inmigrantes haitianos, participan de circuitos que conectan lugares, actores y prácticas en configuraciones espaciales y temporales específicas. El trabajo analiza la circulación y consumo de alimentos en la frontera entre Foz do Iguaçu (Brasil) y Ciudad del Este (Paraguay), demostrando cómo productos alimentarios (chipa, frutas y verduras, especias), espacios de comercialización como la feirinha da JK, el mercado de Abasto de Ciudad del Este, y actores étnicos de diversas nacionalidades sean árabes, chinos, paraguayos, brasileños, haitianos, constituyen circuitos alimentarios transfronterizos que conectan lugares, rutinas, redes de sociabilidad y afectos. El análisis revela que el alimento opera simultáneamente como elemento de aproximación cultural, a través de la commensalidad, la transmisión de saberes y afectos, la adaptación de paladares, y como marcador de fronteras identitarias, evidenciando tensiones relacionadas con la inseguridad alimentaria y la estereotipificación étnica, para comprender dinámicas alimentarias en contextos de intensa movilidad y diversidad cultural.

Palabras-clave: Frontera; comida; afectos; identidad.

ABSTRACT

The border between Foz do Iguaçu (Brazil) and Ciudad del Este (Paraguay), part of the so-called Triple Frontier that also includes Puerto Iguazú (Argentina), constitutes a unique territory marked by intense human mobility, cultural diversity, and complex economic dynamics. In this border space, where languages, currencies, legislations, and everyday practices intersect, food emerges as a privileged element for understanding processes of cultural approximation and differentiation, economic survival strategies, and the construction of collective identities. The production, circulation, and consumption of food at the border do not reduce to mere commercial transactions or nutritional needs. Instead, they take shape as socially dense practices laden with meaning, traversed by power relations, collective memories, migratory projects, and identity negotiations. The Paraguayan chipa sold by artisanal producers on the streets of Foz do Iguaçu, the fruits and vegetables marketed at the Central de Produtores de Alto Paraná in Ciudad del Este, the Arab spices available in establishments of the Lebanese community, and the Soup Joumou prepared by Haitian immigrants participate in circuits that connect places, actors, and practices in specific spatial and temporal configurations. The work analyzes the circulation and consumption of food at the border between Foz do Iguaçu (Brazil) and Ciudad del Este (Paraguay), demonstrating how food products (chipa, fruits and vegetables, spices), commercialization spaces such as the JK fair, the Abasto market in Ciudad del Este, and ethnic actors of various nationalities whether Arab, Chinese, Paraguayan, Brazilian, Haiti, constitute cross-border food circuits that connect places, routines, networks of sociability, and affections. The analysis reveals that food operates simultaneously as an element of cultural approximation, through commensality, the transmission of knowledge and affections, the adaptation of palates, and as a marker of identity borders, highlighting tensions related to food insecurity and ethnic stereotyping, in order to understand food dynamics in contexts of intense mobility and cultural diversity.

Key-words: Border; food; affections; identity.

LISTAS DE FIGURAS

Figura 1 - Feirinha de Puerto Iguazú	25
Figura 2 - Diferentes espaços de vendas e alimentos	26
Figura 3 - Alimentos tradicionais dos povos indígenas do Paraguai	38
Figura 4 – Mbejú.....	55
Figura 5 – Vorí vorí	56
Figura 6 – Localização do Mercado de Abasto.....	64
Figura 7 – Mercado de Abasto	65
Figura 8 - Salgadinho de peixe.....	68
Figura 9 - Produtos de origem chinesa.....	69
Figura 10 – Bairro chinês em Ciuda del Este	70
Figura 11 - Sopa paraguaia	72
Figura 12 – Chipas	74
Figura 13 – Tipos de chipa de acordo com o preparo e formato.....	77
Figura 14 - Preparação da tatakua para assar as chipas	86
Figura 15 – Tatakua – forno de barro onde as chipas são assadas	87
Figura 16 – Jarra com água e cuia de tereré	94
Figura 17 – Yuyos – ervas medicinais usadas no prepare do tereré.....	95
Figura 18 - Microcentro de Ciudad del Este.....	97
Figura 19 - Microcentro com vista para os shoppings.....	98
Figura 20 - Aduana paraguaia	100
Figura 21 - Carrinho de vendedor ambulante na Ponte da Amizade	101
Figura 22 - Ponte da Amizade	102
Figura 23 - Comércio da Vila Portes com placa oferecendo shawarma.....	106
Figura 24 - Comunicado referente ao funcionamento da feira da JK.....	111
Figura 25 – Localização da Feirinha da JK	112
Figura 26 - Produtos de diversos locais.....	114
Figura 27 - Queijos variados	116
Figura 28 - Placa com nome dos alimentos disponíveis para venda.....	117
Figura 29 - Indígenas vendendo artesanato.....	119
Figura 30 - Produtos da região norte.....	122
Figura 31 - Bolachas da região norte.....	123
Figura 32 - Folder da barraca do Japonês.....	124
Figura 33 - Barraca do Japonês.....	125
Figura 34 - Cardápio da barraca do Japonês.....	126
Figura 35 - Banner de identificação da barraca de caldo de cana.....	127
Figura 36 - Canetas de personagens	129
Figura 37 - Cães na feira.....	131
Figura 38 - Placa com imagens dos alimentos do restaurante Aladin.....	135
Figura 39 - Entrada do restaurante Aladin	136
Figura 40 - Cardápio da lanchonete Baruk	138

Figura 41 - Shawarma	139
Figura 42 - Ponte da Fraternidade	143
Figura 43 – Localiação da feira de Puerto Iguazú.....	145
Figura 44 - Cardápio com bebidas sem álcool - disponíveis em Puerto Iguazú	149
Figura 45 - Cardápio com bebidas alcoólicas na feira de Puerto Iguazú	150
Figura 46 - Alimentos expostos para venda na feira de Puerto Iguazú	151
Figura 47 - Feira de Puerto Iguazú	153
Figura 48 - Produtos para venda na feira.....	154
Figura 49 - Pratos recomendados pelo Ministério da Saúde	158
Figura 50 - Ilustração sobre o Guia Alimentar do Paraguai.....	159
Figura 51 – Receita de bolo de cenoura com fubá (feita por uma mineira)	176
Figura 52 – Receita de sopa paraguaia (feita por uma brasileira)	177

LISTA DE MAPA

Mapa 1 - Localização da Tríplice Fronteira.....	33
---	----

Sumário

UM CAFÉ, POR FAVOR!	14
CONSIDERAÇÕES INICIAIS	21
ENTRADA NA/PELA(S) FRONTEIRA((S))	32
Você é o que come?	35
Sabores que viajam	36
SABERES A PARTIR DE SABORES E SABORES A PARTIR DE SABERES ..	42
Saberes incorporados e memórias gustativas.....	43
Cozinhar na fronteira: práticas de tradução e produção de conhecimento....	44
Comensalidade fronteiriça: a mesa como espaço de encontro e conflito.....	46
Memórias gustativas e narrativas de pertencimento	47
A FRONTEIRA NO PRATO: METÁFORAS E MATERIALIDADES	49
Colonialidade do paladar e hierarquias gustativas	49
Políticas alimentares e soberania gustativa	50
Educação do paladar e pedagogias decoloniais	51
Afetos culinários: comida, cuidado e amor.....	53
A cozinha como laboratório de futuros possíveis	57
EXPERIMENTAR O “OUTRO” ATRAVÉS DO PALADAR.....	59
DO QUADRO DE GIZ AO FOGÃO À LENHA.....	61
SABORES DE CIUDAD DEL ESTE.....	64
Chipa paraguaia: saberes compartilhados e transmitidos	74
Atravessando a fronteira para comer	88
SABORES DE FOZ DO IGUAÇU	105
SABORES DE PUERTO IGUAZÚ	143
ARROZ E FEIJÃO, CARNES E LEGUMBRES – DESIGUALDADE SOCIAL.	157
A TRÍPLICE FRONTEIRA COMO ESPAÇO DE ENCONTROS	163
RECEITAS E AFETOS	174
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	184
REFERÊNCIAS.....	194

UM CAFÉ, POR FAVOR!

O aroma do café, é o campeão em todos os lugares para quem gosta. O café, ah o café, remete a tantas lembranças, quantas vezes, é o café e um cheiro de pão ou bolo espalhados pela casa, trazendo as memórias da infância e adolescência de muita gente. Ah, o café, companheiro diário, também na escrita da tese.

O ponto ideal da água para o café a meu ver é quando a água começa a borbulhar, escrevendo e já pensando no sabor do café que em minutos será preparado por mim, para dar continuidade à escrita da tese. Já sei o ponto de partida para preparar o café. Falta-me o ponto exato para a partida de escrita da tese. Esse é o ponto mais difícil de encontrar, aqui me questiono “Existe esse ponto?” Não existe, são vários pontos, assim como o ponto de preparo do café e do pão ou bolo que pode variar de acordo com o grão utilizado, os ingredientes ou a temperatura do forno.

Ao escrever essa tese, sempre me vem memórias afetivas a partir de momentos com cheiros, e sabores. Meus pais fazendo pão caseiro, o cheiro do pão assando, o café sendo coado. Os almoços e jantares feitos pelos meus pais durante a minha infância.

E se te peço para contar algo sobre a sua vida? O que conta? Existe uma imensidão de histórias e elementos que podem estar presentes na sua fala. Talvez, começaria falando algo da cidade onde nasceu, as cidades onde morou, pessoas que conheceu, lugares que visitou, escolas onde estudou e pessoas que amou. Talvez,alaria sobre a sua família, sobre a sua profissão, talvez, sobre outros assuntos que não imaginei.

A conversa pode trazer muitos elementos nos quais você se identifica como, por exemplo, em quais grupos você está inserido, quais músicas prefere, como é seu olhar para a cidade e para os que nela habitam, qual a sua relação com a natureza, quais esportes pratica, as vezes que já dançou na vida, e por que não onde você se sente pertencente? Cada resposta durante a leitura, será diferente, será única, pois, como seres humanos temos a nossa singularidade de nossas experiências e vivências. Quando, aqui, te solicito que me conte algo da sua vida, tenho certeza de que sua resposta estará temperada com diferentes sabores, com a essência de cada um, com o tempero de onde viemos, onde estamos e para onde estamos indo.

O ser humano se alimenta por uma necessidade biológica. Precisamos nos alimentar para que nosso corpo tenha energia e sigamos vivos.

O ato de comer, traz inúmeras memórias afetivas. Vamos relacionando os sabores e cheiros aos momentos vividos. Esse ato, é necessário para a sobrevivência, uma vez que sem alimentos e nutrição não é possível sobreviver. A alimentação é um dos atos que são repetidos diariamente pelo ser humano. As formas como cada um se alimentam depende de inúmeros fatores. Boutaud (2011), alude que o ato de comer pode ser trabalhado em dois níveis, sendo eles, a incorporação que traz os valores apreendidos na família e o outro é acoplado ao simbolismo que é a refeição feita por várias pessoas.

O trabalho de campo constitui prática fundamental na Geografia, permitindo ao pesquisador o contato direto com o objeto de estudo, a observação *in loco* de fenômenos espaciais e a interação com comunidades e paisagens. Nesse contexto, a figura emerge não apenas como técnica de registro, mas como método de investigação capaz de revelar dimensões da realidade geográfica que outras ferramentas analíticas podem não capturar

As imagens fotográficas produzidas em trabalho de campo servem para múltiplos propósitos sendo eles, documentar mudanças paisagísticas ao longo do tempo, elucidar narrativas e significados dos sujeitos pesquisados, mapear percepções espaciais, servir como ferramenta pedagógica e dar voz a perspectivas. As figuras não apenas documentam realidades geográficas preexistentes, mas participam ativamente da produção de conhecimento sobre espaço, lugar e paisagem.

A Tríplice Fronteira entre Brasil, Paraguai e Argentina é muito mais que um ponto geográfico onde três países se encontram. É um território vivo, pulsante, onde pessoas cruzam pontes e rios diariamente, levando consigo não apenas mercadorias, mas histórias, línguas, memórias e sabores. É um espaço onde a chipa quente vendida na feira de Ciudad del Este, dialoga com o tereré tomado nas calçadas de Foz do Iguaçu, onde a sopa paraguaia atravessa fronteiras e se torna parte do cotidiano de famílias brasileiras e argentinas.

Uma inquietação foi em como fazer pesquisa etnográfica nesse contexto complexo, onde as fronteiras nacionais são ao mesmo tempo rígidas e porosas, onde a comida é ao mesmo tempo mercadoria e afeto, onde o campo exige não apenas rigor metodológico, mas sensibilidade, paciência e coragem?

Para esse questionamento, trago um pouco da minha trajetória de pesquisadora que dedicou anos a percorrer feiras, mercados, cozinhas domésticas e circuitos alimentares da Tríplice Fronteira. A pesquisa sobre fronteira começou na graduação ao pensar sobre o Trabalho de Conclusão de Curso. Em 2014, iniciei uma pesquisa sobre os armazéns com o título “ Armazéns paraguaios: interações espaciais e relações de sociabilidade”, visando compreender a dinâmica comercial entre Argentina, Brasil e Paraguai. A partir disso, a pesquisa é voltada para o bairro Área 4 em Ciudad del Este. O bairro originou juntamente com a construção da Hidroelétrica de Itaipu, e atualmente concentra um número significativo de armazéns. Procurou-se entender a dinâmica desses pequenos no que diz respeito a questões econômicas e de sociabilidade do bairro. Para tal finalidade, recorremos a uma análise do bairro, contextualizando sua importância no desenvolvimento local e social, através de bibliografias, dados estatísticos e também dados primários obtidos através da pesquisa durante os trabalhos de campo.

A continuidade da pesquisa aconteceu no mestrado com a dissertação “Mulheres em movimento: mobilidades, estratégias e sobrevivências na fronteira entre Foz do Iguaçu (Brasil), Ciudad del Este (Paraguai) e Puerto Iguazú (Argentina)”, que abordou estratégias que mulheres paraguaias utilizam para manterem seus armazéns (pequenos comércios familiares alimentícios e de higiene) em funcionamento, pois deles garantem o sustento da família. Essas mulheres residem no bairro Área 4 em Ciudad del Este, e atravessam a fronteira entre Paraguai, Brasil e Argentina praticamente todas as semanas em busca de produtos que estejam mais baratos nos outros países, garantindo maiores sobrepreços quando revendidos. Buscamos entender o cotidiano dessas mulheres na Tríplice Fronteira.

A continuação aconteceu durante o processo de doutorado. A pesquisa sobre os alimentos começou em 2019, quando ainda estava no mestrado e já me preparando para fazer o pré-projeto de doutorado. Em 2021 ingressei no doutorado e não foi possível fazer os trabalhos de campo por conta da pandemia do COVID-19. Em 2022 consegui fazer mais trabalhos de campo e depois segui com a escrita da tese.

A fronteira produz mercadorias e a região é conhecida mundialmente pelo comércio de eletrônicos e artigos importados, mas produz também receitas, saberes e encontros. Produz uma culinária que é, ao mesmo tempo, paraguaia, brasileira, argentina, árabe, japonesa, haitiana e nenhuma dessas coisas, uma culinária fronteiriça, híbrida, em constante transformação.

Essa produção acontece em diferentes espaços e escalas. Acontece nas grandes feiras e mercados, onde dezenas de produtores e vendedores se encontram regularmente. Acontece nas cozinhas domésticas, onde as mulheres, majoritariamente, reproduzem receitas aprendidas com suas mães e avós, adaptando-as aos ingredientes disponíveis e aos gostos de suas famílias. Acontece nas ruas, onde vendedoras ambulantes de chipa percorrem os bairros com suas cestas ou bacias de alumínio cobertas por toalhas brancas, mantendo quente o produto que venderão ao longo do dia.

Acontece também nos circuitos informais de troca de receitas, as conversas entre vizinhas, as trocas em grupos de WhatsApp, os cadernos manuscritos que passam de mão em mão.

Cheguei à Tríplice Fronteira movida por uma curiosidade que é ao mesmo tempo intelectual e afetiva. Não foi uma escolha aleatória ou puramente acadêmica, foi uma escolha que nasce de uma relação pessoal com o tema da fronteira, com o tema da comida, com o tema do encontro entre culturas.

Interesso-me pelo cotidiano, pelos saberes que são transmitidos de mão em mão e de geração em geração. Acredito que é nas práticas mais simples como fazer uma chipa, vender uma sopa paraguaia na feira, preparar um bolo de mandioca para a família que podemos encontrar as histórias mais ricas e mais reveladoras sobre como as pessoas vivem, se relacionam e constroem suas identidades.

A fronteira sempre me fascinou. Não a fronteira como linha divisória, como barreira, como limite, mas a fronteira como zona de contato, como espaço onde as diferenças se encontram e se negociam. Esse fascínio tem raízes na minha história, nas minhas experiências de cruzar fronteiras geográficas, culturais e sociais. Nasci na fronteira, não essa na qual discuto aqui, mas na fronteira Brasil (Sete Quedas/MS) e Paraguai (Pindoty Porã). Ali, nasci e cresci e entendi um pouco de como funciona uma fronteira, ainda que para mim, isso sempre foi o natural, já que fui criada ali.

A Tríplice Fronteira, em particular, chamou minha atenção porque ali esse caráter de zona de contato é especialmente visível e intenso. Ali, as fronteiras nacionais são ao mesmo tempo muito presentes, onde há passaportes, alfândegas, câmbio de moeda e, muito porosas, onde há famílias que vivem em um país e trabalham em outro, produtos que circulam livremente e línguas que se misturam no meio da conversa.

E foi a comida que se tornou o fio condutor da pesquisa. A comida porque ela é ao mesmo tempo material e simbólica, individual e coletiva, privada e pública. A comida

porque ela carrega histórias e memórias. A comida porque ela é um espaço de encontro entre culturas, um lugar onde as diferenças se expressam e se negociam de forma concreta, sensorial e cotidiana.

Olhar para a comida como objeto de pesquisa é diferente de olhar para a comida como consumidora ou como alguém que se aventura na cozinha de casa. É um olhar que busca ver não apenas o produto final como a chipa dourada, a sopa paraguai saindo do forno, mas todo o processo que a produziu, os ingredientes e de onde vieram, os utensílios e como foram usados, os gestos e os saberes que guiaram as mãos da cozinheira, as histórias e as memórias que estão presentes em cada passo da receita.

Aprendi a olhar para a comida como um texto ou até mesmo com um poema que pode ser lido, interpretado e decodificado. Cada escolha de ingrediente, cada técnica de preparo, cada utensílio usado conta uma história sobre a pessoa que cozinha, sobre a cultura em que ela está inserida e sobre as condições materiais de sua vida.

Fazer trabalho de campo na fronteira não é algo simples. A região apresenta desafios específicos que vão além dos desafios comuns a qualquer pesquisa. O primeiro e mais imediato é a complexidade logística, já que pesquisar a fronteira significa, na prática, pesquisar em dois países diferentes, com muitas línguas diferentes, três moedas diferentes, conjuntos de leis e regulações diferentes além das culturas.

A fronteira tem uma reputação, que nem sempre justa ou precisa, de ser um espaço de atividades ilegais como contrabando, lavagem de dinheiro, tráfico de armas e drogas. Essa reputação afeta o trabalho de campo de maneiras concretas. As pessoas que vivem e trabalham na região estão acostumadas a um certo nível de vigilância e desconfiança, e podem ser reticentes em falar com estranhos, especialmente estranhos que fazem perguntas e fazem anotações.

Tive que aprender a navegar nesse ambiente de desconfiança. Isso significou ser transparente sobre os objetivos de pesquisa, mas também sensível ao que as pessoas estavam dispostas a compartilhar. Significou entender que algumas histórias não seriam contadas, que alguns espaços não seriam abertos, que alguns aspectos da vida na fronteira permaneceriam invisíveis e que isso era legítimo.

A fronteira é um espaço multilíngue, e isso apresenta desafios específicos para a pesquisa. Eu falo português e tem conhecimento básico de espanhol, mas o guarani que é a língua oficial do Paraguai ao lado do espanhol, falada por grande parte da

população da região foi um obstáculo. Muitas das conversas que observei aconteciam em guarani e não tinha acesso direto a elas.

A pesquisa em campo exige tempo para construir relações, para observar processos que se repetem ao longo do tempo, para estar presente nos momentos certos, mas o tempo é sempre um recurso escasso para os pesquisadores, especialmente para aqueles que não têm financiamento abundante ou que precisam conciliar a pesquisa com outras obrigações.

Precisei tomar decisões difíceis sobre como distribuir seu tempo entre os dois lados da fronteira, entre os diferentes espaços que queria pesquisar e entre as diferentes pessoas com quem queria conversar.

Há, também, o desafio de ser pesquisadora em campo, de lidar com a própria presença como um elemento que afeta o que se observa. Quando chegava a uma feira com um caderno de campo, mudava, de alguma forma, a dinâmica daquele espaço. As pessoas se tornavam mais conscientes de seus gestos, de suas palavras, de suas práticas. Algumas se tornavam mais abertas, enquanto outras, mais fechadas.

Fui à Ciudad del Este e Foz do Iguaçu várias vezes ao longo da pesquisa, em visitas que duravam alguns dias. Cada visita teve um foco diferente, um ritmo diferente e uma qualidade diferente.

Em uma das visitas cheguei em Ciudad del Este, onde encontrei as feiras e as vendedoras de chipa que se tornariam centrais na pesquisa. Foi nessa visita que comecei a construir relações mais próximas com algumas interlocutoras, que voltaria a encontrar nas visitas seguintes.

Fiz um outro trabalho de campo de maneira mais exploratória, cheia de surpresas e desorientação. Cheguei sem saber muito bem o que esperava encontrar. Fiquei principalmente em Foz do Iguaçu, visitei a Feirinha da JK, andei pelas ruas e observei. Ainda não tinha interlocutores fixos, ainda não tinha um roteiro claro. Foi uma visita de aprendizado onde aprende a me mover no espaço, a identificar os circuitos e a perceber os ritmos da cidade.

O trabalho de campo expandiu para Puerto Iguazú, do lado argentino. Foram visitas mais curtas, mas muito ricas, que me permitiu observar como a Tríplice Fronteira se apresenta a partir do lado argentino, que tem uma dinâmica diferente dos lados brasileiro e paraguaio. Visitei a feirinha, conversei com vendedoras e experimentei pratos que não havia encontrado nos outros lados.

No início, observei mais do que conversei. Ficava nas feiras por horas, olhando, anotando, fotografando (quando havia permissão). Observava os gestos dos vendedores, os movimentos dos compradores, os produtos expostos, os preços e as interações. Essa observação silenciosa foi fundamental para construir uma compreensão básica do espaço e de suas dinâmicas.

A observação, por si só, tem limites. Ela permite ver o que acontece, mas não permite entender por que acontece, o que significa para as pessoas envolvidas, quais são as histórias e os contextos que dão sentido ao que se observa. Para isso, é preciso conversar.

As conversas que tive foram de diferentes tipos, como conversas informais, que aconteciam naturalmente no curso das interações cotidianas, enquanto comprava uma chipa, enquanto esperava na fila da feira para comprar pastel, caldo de cana, comida japonesa, queijos e outros produtos disponíveis. Algumas conversas eram direcionadas ao que eu precisava para dialogar com a tese. Algumas conversas rendiam, outras nem tanto. Na fronteira, por vezes, as pessoas ficam bem desconfiadas de quem é desconhecido. Os nomes das interlocutoras são fictícios para preservar o anonimato das participantes. Os terços de entrevistas foram reconstituídos a partir de notas de campo e gravações consentidas.

Quando iniciei a pesquisa não tinha pensado em me colocar no lugar de quem experimenta a fronteira através dos alimentos. A intenção inicial era observar e registrar as práticas alimentares das pessoas e não necessariamente participar delas como consumidora, mas a fronteira não permitiu essa distância. Desde a primeira visita, fui convidada a comer pelas vendedoras das feiras, pelas donas de casas e pelos restaurantes que visitava. Aprendi, rapidamente, que recusar comida é recusar relação, no contexto dessa pesquisa.

Então, comi. E ao comer, descobri que estava fazendo pesquisa de uma forma que não havia planejado, uma pesquisa sensorial, incorporada, que produzia conhecimento através do paladar, do olfato, da textura e da temperatura.

Bom apetite!

CONSIDERAÇÕES INICIAIS

A comida é muito mais do que uma necessidade biológica: ela é identidade, memória e história. Na fronteira entre Ciudad del Este, no Paraguai, e Foz do Iguaçu, no Brasil, essa verdade se manifesta de maneira única. Aqui, os aromas e sabores transitam com a mesma fluidez que as pessoas que atravessam a Ponte da Amizade diariamente. O encontro de diferentes culturas – brasileira, paraguaia, argentina e de imigrantes do mundo todo – cria uma rica tapeçaria gastronômica, onde ingredientes, técnicas e tradições se misturam em um caldeirão vibrante de significados e afetos. A geografia dessa região molda não apenas o fluxo de pessoas, mas também a disponibilidade de alimentos, a dinâmica dos mercados e as práticas de consumo. A presença do Rio Paraná e a proximidade com Misiones, na Argentina, tornam essa fronteira um território de trocas incessantes, onde produtos locais e importados compartilham espaço nas feiras e restaurantes. Essa interseção entre espaço e cultura alimentar é um reflexo da própria identidade fluida da região: um lugar onde barreiras políticas existem, mas a gastronomia as dissolve.

O objetivo dessa proposta de pesquisa é analisar os hábitos e trocas alimentares na Tríplice Fronteira entre Brasil e Paraguai, a fim de compreender a complexidade da geopolítica cotidiana da re-produção transfronteiriça entre diferentes grupos sociais, sujeitos e espaços. Disso, desprendem-se os seguintes objetivos específicos: Analisar as relações entre os diferentes grupos da Tríplice Fronteira por intermédio dos intercâmbios alimentares; Identificar integrações alimentares a fim de compreender quais são as incorporações de elementos da alteridade por diferentes sujeitos e grupos sociais e culturais e Discutir os alimentos como portadores de afetos e memórias, e como eles agem nos processos de identificação entre diferentes grupos e territórios.

A pesquisa se debruçará sobre as feiras populares, os restaurantes típicos, o papel do comércio informal e a influência das migrações na constituição de uma culinária híbrida e singular.

As diferentes culturas envolvem hábitos alimentares distintos, inserindo alguns alimentos e proibindo outros. As práticas alimentares são caracterizadas

de acordo com cada cultura e contribuem para as diferenciações sociais. É possível observar até mesmo diferenças sociais de acordo com a alimentação de cada sujeito. No entanto, essa diferenciação ocorre devido a vários outros fatores, como localização geográfica, questões ambientais, econômicas e históricas. Os grupos se identificam através da alimentação e se diferenciam através da mesma, isso se deve ao uso de ingredientes típicos e dos diferentes costumes alimentares. Acostumar-se aos sabores é algo ensinado durante a infância e isso influencia seus hábitos alimentares ao longo da vida.

Ao falarmos em alimentação e associá-las a um ponto de vista territorial, que é associado a nação ou região, como comida árabe, comida japonesa, comida coreana, comida chinesa, comida baiana, comida nordestina, comida mineira, deixamos claro que a comida pode marcar um território e serve como representação de identidade coletiva, que de acordo com Ortiz (1985), é formada por grupos que se reconhecem em aspectos que são comuns no dia a dia, aqui em específico a alimentação diária, tendo uma rede de significados que une indivíduos que compartilham as mesmas perspectivas e sentimentos: “Mais que alimentar-se conforme o meio que pertence, o homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence e, ainda mais precisamente, ao grupo, estabelecendo distinções e marcando fronteiras precisas” (Maciel, 2001, p. 149).

Todas as culturas possuem seus hábitos alimentares são desenvolvidos desde a infância, quando os alimentos são oferecidos pelas pessoas que pertencem ao mesmo ambiente familiar e social. A alimentação tem papel importante e é ensinada de acordo com cada cultura e os mais jovens são alimentados/ensinados desde bebês. No entanto, o conjunto de todas as práticas alimentares é ligado a identidade de cada sujeito.

Ao circularmos pela tríplice fronteira vamos observando os diferentes tipos de alimentos, o sentir é pelo cheiro. Ah, os cheiros dos alimentos estão presentes em todos os lugares.

A chipa feita por mulheres paraguaias, sendo vendidas por seus maridos e/ou filhos no terminal de transporte urbano de Foz do Iguaçu, ou pelas ruas da Vila Portes. O alho vindo da China ou da Argentina, que chega até Ciudad del Este e é vendido em Foz do Iguaçu, porque os brasileiros consomem muito mais alho que o paraguaio. O feijão que é tipicamente brasileiro, mas que com as

trocas culturais e pessoais, está presente também nos pratos paraguaios. O churrasco argentino que ultrapassa as fronteiras e invade Foz do Iguaçu e Ciudad del Este. Os alfajores e azeitonas, os queijos e vinhos. As culturas ultrapassando as fronteiras e trazendo memórias afetivas e lembranças dos lugares. Existem comunidades brasileiras que vivem no Paraguai e se organizam com grupos religiosos, e também muitos estudantes nas Universidades paraguaias. Com a Argentina, em Puerto Iguazú, a troca cultural acontece nos bares, restaurantes e casas noturnas que são frequentados majoritariamente por brasileiros.

É importante considerar que a religião também tem influência na alimentação. O Hamadã, de origem árabe também é uma prática religiosa onde as famílias se reúnem em determinada época do ano, e traz a tradição oriunda de seus países. A tradição é mantida, no entanto, pelo fato de não haver todos os ingredientes disponíveis na Tríplice Fronteira, alguns são substituídos por ingredientes tipicamente brasileiros, influenciando alguns hábitos alimentares. Nessa prática, os islâmicos não se alimentam durante o dia, mas podem se alimentar após o sol se pôr. Nesse momento são degustados pratos típicos, mas com adaptações que permitem o uso de alimentos disponíveis na tríplice fronteira. Os budistas também realizam algumas práticas, deixando de consumir alguns alimentos e oferecendo-os para Buda, fazem também a produção de seus alimentos e consomem alguns em datas específicas como é o caso do bolinho de arroz, no começo do ano, para trazer sorte durante o ano decorrente.

Alguns grupos de católicos não consomem carne vermelha na Sexta-feira Santa e em alguns dias, ou durante toda a Quaresma. A religião Presbiteriana que não consome carne de porco porque considera que seja impura e ainda o Hinduísmo que não consome carne vermelha porque considera os animais sagrados.

Na Argentina, em Puerto Iguazú, a troca cultural acontece nos bares, restaurantes, casas noturnas, na feira de Puerto Iguazú (foto 1) e em Foz do Iguaçu ocorre na feira (foto 2) que acontece alguns dias numa avenida movimentada onde há espaços alimentares importantes, já que ali há comidas feitas por pessoas de várias regiões brasileiras e de outros países.

Pela feira da Avenida JK de Foz do Iguaçu, circulam os moradores, visitantes e turistas. A feira é um lugar de diversas trocas, é possível encontrar

artesanatos variados e comidas típicas. A alimentação é um momento de trocas entre as pessoas que ali estão, tanto os vendedores, quanto consumidores. É possível ouvir nos diálogos, curiosidade sobre a origem das pessoas e dos alimentos. As trocas são constantes, inclusive no que se refere aos idiomas, já que, nesse espaço, há falantes de diferentes idiomas, mas que acabam se entendendo quanto aos pedidos de comida.

Em Foz do Iguaçu há uma churrascaria que oferece show latino em diferentes dias da semana, representando diferentes grupos étnicos, que mostram músicas e danças de alguns países da América Latina, além de oferecer uma extensa variedade de pratos de vários lugares do mundo. No entanto, experimentar essas iguarias não é para todos, já que os preços são caros em comparação a outros restaurantes e apenas pessoas com melhor poder aquisitivo podem frequentar esse espaço.

A presença de diferentes grupos de migrantes e a conformação do comércio de importados, sobretudo, em Ciudad del Este no Paraguai por chineses e árabes, faz com que uma variedade de alimentos e pratos sejam trazidos para a Tríplice Fronteira e estejam sujeitos à experimentações, o que envolve uma complexidade de processos sociais. Essa variedade é encontrada nos mercados, que se tornam espaços de encontro entre os diferentes sujeitos, como podemos ver nas imagens a seguir:

Figura 1 - Feirinha de Puerto Iguazú



Fonte: Arquivo nosso, 2018.

Figura 2 - Diferentes espaços de vendas e alimentos



Fonte: Arquivo nosso, 2018.

O aperitivo de pequenos peixes vendido no mercado chinês em Ciudad del Este, é uma demonstração de alimentos que, muitas vezes, representam hábitos muito distantes das culturas nacionais estabelecidas na Tríplice Fronteira, e que podem gerar estranhamentos, estereótipos e preconceitos.

Um mercado no centro de Foz do Iguaçu tem clientes de várias nacionalidades, como podemos observar na imagem onde duas mulheres estão conversando, uma com trajes árabes e a outra apenas de camiseta e calça, mostrando que as diferenças estão também presentes nas vestimentas.

O restaurante de comida árabe em Foz, traz em suas paredes elementos que podemos identificar rapidamente como sendo da cultura e também a bandeira que fica exposta no balcão de atendimento deixando claro que os donos do estabelecimento são de origem árabe. No copo de chá percebemos as letras impressas em mandarim, esses chás são vendidos em um pequeno estabelecimento no centro de Foz do Iguaçu vendido por imigrantes taiwaneses. É importante considerar que os hábitos alimentares não são decorrentes apenas de valores nutricionais e sim decorrentes de vários processos sociais, culturais, econômicos, regionais, geográficos e de inserção social, porque também somos influenciados pelos hábitos que estão presentes nas nossas relações sociais.

Ao migrar os sujeitos, carregam alguns hábitos alimentares que possuem valores sociais e afetivos, e acabam deixando parte do que lhes é familiar e que os ajuda em suas integrações sociais. Muitos grupos, afastados de seus países, ou regiões, reúnem-se tentando reproduzir os sabores familiares na tentativa de sentir conforto e uma sensação de algo mais familiar a partir dos alimentos e para tentar manter e promover os vínculos com seus hábitos alimentares tradicionais.

Assunção (2011), menciona que a preparação dos alimentos influencia no estabelecimento entre comida, identidade e território, porque sendo cultural é difícil desnacionalizar-se. Não há mais limitações geográficas ou nacionais, uma vez que a comida é constituída por uma cultura global. Os imigrantes se utilizam de estratégias para (re)criarem em meio a vida cotidiana uma sensação de familiaridade com os sabores, já que usando os ingredientes locais, os sabores são alterados.

Assunção (2011), em seu estudo sobre a adaptação alimentar dos migrantes brasileiros nos Estados Unidos, considera que:

Quando migram, os sujeitos levam consigo suas práticas alimentares, com seus saberes e valores sociais, e deixam para trás um meio sensorial familiar que é parte integrante de suas interações sociais. Tentar reproduzir esta sensorialidade – ou acostumar-se a novos gostos e sabores – é uma tentativa dos imigrantes de lhes trazer conforto e sensação de familiaridade em um novo contexto social, marcado por inúmeras dificuldades, além de manter e manifestar vínculos com (e no) Brasil (ASSUNÇÃO, 2011, p. 22).

Garcia (2003), ressalta que devido aos tempos reduzidos no preparo de alimentos, o comer também foi afetado, isso se deve as jornadas maiores de trabalho, avanços tecnológicos, oferta de produtos variados advindos de vários lugares do mundo, a individualização e a diminuição dos rituais alimentares. Garcia (1999), os tipos de alimentos estão ligados com a identidade regional, porque os hábitos alimentares estão relacionados à cultura regional e pelas tradições e comportamentos de um povo.

O ato de comer, é também um momento de trocas, Visser discorre que:

[...] poucos de nós sentimos vontade de comer sempre sozinhos. A comida é ainda nosso relaxamento ritual, uma ‘pausa’ no dia de trabalho, nossa oportunidade de escolher companheiros e conversar com eles, a desculpa para recriar nossa humanidade, bem como a nossa força [...] (Visser, 1998, p. 23).

O momento de comer é uma maneira socializar, de conversar sobre o cotidiano, de estar reunido com as pessoas que escolhemos, de transformar aquele momento em trocas, culturais, alimentares, sociais e afetivas. Canesqui (2005), diz que comer é um social, porque está carregado de costumes, histórias, situações, lembranças, etc. Os alimentos estão carregados de história, sendo marcados por épocas, sabores, sendo relacionados especialmente em companhia, lugar, afirmando que a alimentação possui um espaço histórico na vida social.

É preciso considerar que as relações humanas são a base da formação da sociedade e que dependem de grupos para viverem e conseguirem alimentos. Busca pela subsistência, faz com que os humanos sejam colocados em constante mobilidade, que é definida como:

O conceito da mobilidade humana é visto sob diversos aspectos. Há um conceito tradicional que enfoca a

migração como o movimento das pessoas ou grupos, de um lugar para outro, por diferentes motivos, seja de forma estável ou temporária. Nesse processo circulatório encontram-se diversas categorias de pessoas: turistas, representantes de governos, pesquisadores, estudantes, militares, homens de negócios e migrantes propriamente ditos, estes últimos buscando espaço para nova inserção social. É um conceito centrado no deslocamento demográfico e territorial (ZAMBERLAN, 2004, p. 13).

Podemos então pensar na mobilidade da comida? Podemos pensa-la a partir do movimento migratório, porque quando as pessoas migram, carregam consigo suas práticas alimentares que podem ser mantidos ou modificados de acordo com o seu destino. Cascudo (2003), já afirmou que a comida é um dos elementos mais difíceis de desnacionalizar, é um mais resistentes as transformações. No entanto, não podemos deixar que essa afirmação encubra a mobilidade da comida, fixando-a um território fixo, porque a comida é resultado das mobilidades, não sendo limitadas por lugares ou nacionalidades. A comida tem traços de diversas culturas, então consideramos que seja mais de culturas globais do que locais.

Os diferentes alimentos são intermediários dos processos afetivos, identitários e de memória que envolvem as práticas sociais dos diferentes sujeitos e grupos sociais. Desse modo, a relevância dessa pesquisa se justifica pelo pressuposto de que, a análise acerca dos hábitos e trocas alimentares, pode possibilitar compreender os interstícios e as fronteiras das relações e negociações entre diferentes grupos sociais e espaços geográficos, sobretudo, no âmbito cultural, e assim, experimentando procedimentos analíticos e metodológicos alternativos para analisar o espaço na Geografia.

Os alimentos, enquanto portadores de geografias, podem conformar elementos importantes para a valorização e a afirmação de determinados grupos sociais e suas culturas, implicando meios para relações de poder complexas. Nesse sentido, discutir os hábitos e trocas alimentares na Tríplice Fronteira, pode nos permitir debruçar-se sobre as especificidades dos fenômenos que re-produzem espaço geográfico fronteiro, como a divisão transfronteiriça das desigualdades socioeconômicas, os estereótipos negativos sobre o Outro, a xenofobia, a autossegregação, entre outros, o que compreende uma relação complexa entre estabelecidos e outsiders (ELIAS e SCOTSON, 2000). Nessa perspectiva, abordar o que comemos, onde comemos e com quem comemos,

permite adentrar-se nas entrelinhas da geo-política cotidiana, intrínseca à reprodução socioespacial.

Pensar as diferentes culturas alimentares como ferramenta de inclusão entre as diferentes etnias, e mostrar como o convívio e as interações alimentares são momentos de intercâmbio cultural. A alimentação é um importante meio de comunicação, onde constantemente, principalmente em regiões onde há muitos migrantes, os sabores, e alimentos se misturam e se adequam aos ingredientes do local, gerando adaptação, no entanto, a identificação, e os afetos quanto aos sabores, permanecem nos sujeitos. Há um encontro entre as diferentes tradições e culturas. Alimento é informação sobre o eu e sobre o Outro. Por isso, um meio de reconhecimento.

A análise das adaptações e memórias alimentares, mostrará as transformações ao longo do tempo, incluindo os significados simbólicos. O conhecimento sobre as identidades alimentares e suas trocas permitem que sejam observados o cotidiano, os processos de transmissão de cultura e memória, as negociações pelos grupos em contato com o 'Outro'.

As práticas alimentares têm papel fundamental em relação ao planejamento do território, porque tem influência e são influenciadas por alguns aspectos sociais que fazem parte de um sistema integrado de que busca compreender as ordenações territoriais.

As práticas alimentares são, assim como música, e artesanato, representações de um lugar e de uma identidade.

Sobre a pesquisa campo, Name (2017), ressalta que “A ida a campo pode e deve permitir, assim, que estudantes percebam que o lugar visitado não se reduz ao que dele se reproduz em imagens e discursos midiáticos— se é que se trata de uma localidade da qual são produzidas muitas representações” (Name, 2017, apud, André; Ferro, 2017, p. 17)

Como local de pesquisa estabelecemos a Região da Tríplice Fronteira, que liga Brasil e Paraguai, buscando observar pessoas nas feiras e os hábitos alimentares presentes em diferentes faixas-etárias e grupos sociais. Na pesquisa bibliográfica utilizaremos livros e artigos impressos ou publicados na internet que abordem o tema da pesquisa, como as anotações durante a pesquisa de campo.

A partir daqui, ofereço uma degustação visual/virtual sobre Foz do Iguaçu e Ciudad del Este!

Bom Provecho!

ENTRADA NA/PELA(S) FRONTEIRA(S)

A fronteira entre Brasil (Foz do Iguaçu) e Paraguai (Ciudad del Este), integra a chamada Tríplice Fronteira (mapa 1), região onde convergem os territórios de Brasil, Paraguai e Argentina, separados pelos rios Paraná e Iguaçu. Essa configuração geográfica singular tem três países, três sistemas jurídicos, quatro moedas (Real, Guaraní, Peso Argentino e Dólar) e múltiplas línguas, produz um território marcado por intensa mobilidade transfronteiriça e complexas dinâmicas sociais, econômicas e culturais.

Foz do Iguaçu, localizada no extremo oeste do estado do Paraná, possui população estimada em aproximadamente 260 mil habitantes e constitui um importante polo turístico devido às Cataratas do Iguaçu e à Usina Hidrelétrica de Itaipu. Ciudad del Este, segunda maior cidade do Paraguai com população superior a 300 mil habitantes, consolidou-se como centro comercial de alcance regional e internacional, conhecido pela importação e redistribuição de mercadorias asiáticas. Puerto Iguazú, do lado argentino, completa a tríade com população menor (cerca de 80 mil habitantes) mas igualmente integrada aos fluxos transfronteiriços. A Ponte da Amizade, que conecta Foz do Iguaçu a Ciudad del Este sobre o rio Paraná, constitui o principal eixo de circulação da região, atravessada diariamente por milhares de trabalhadores, comerciantes, turistas, estudantes em fluxos que desafiam as categorias convencionais de migração e mobilidade. Estima-se que dezenas de milhares de pessoas cruzem a ponte diariamente, configurando o que alguns autores denominam "aglomeração urbana transfronteiriça" (Cardin, 2024).

A caracterização sociocultural da Tríplice Fronteira não pode ignorar sua história recente de transformações aceleradas. A construção da Usina de Itaipu (1975-1982) atraiu milhares de trabalhadores migrantes, alterando radicalmente a demografia e a economia regional. A criação de zonas francas e incentivos fiscais no Paraguai, especialmente em Ciudad del Este, impulsionou o comércio transfronteiriço e atraiu comerciantes de diversas nacionalidades. Esses processos históricos produziram uma região caracterizada por alta diversidade étnica, intensa circulação de pessoas e mercadorias, e complexas articulações entre economias formais e informais.

Mapa 1 - Localização da Tríplice Fronteira



Fonte: Souza (2017).

A fronteira se apresenta como um imenso caldeirão, de conteúdo denso e quente, onde borbulham interesses e temperos diferentes, onde os aromas se misturam, resultando em uma realidade ímpar (Cardin, p. 28, 2012).

A comida está ligada aos sentimentos de memórias e vivências. Quem é que ao comer algo não lembrou de um momento ou de alguém que preparava aquele alimento. Ao provar determinados alimentos, a nossa memória resgata momentos em que recordamos de casa, da infância, da família, de bons momentos. No entanto, é preciso ressaltar que os alimentos podem nos trazer memórias ruins, memórias de desafetos. Imagine que uma criança é obrigada a comer algo que não gosta, então, quando estiver na fase adulta, ao provar ou sentir o cheiro de tal alimento, ela se recordara daquele momento que foi ruim em sua vida. A experiência com aquele alimento, não trouxe boas memórias.

Quem ao sentir cheiro de pães e bolos não se recorda da infância? Os cheiros trazem conforto em diferentes momentos. Os sabores trazem alívio em momentos de tristeza. Imagino que a maioria das pessoas ao morder algum alimento sentiu prazer e conforto. Quantas vezes dizemos que amamos chocolate ou algum doce, pode ser algo salgado também. Em geral esses alimentos trazem uma sensação confortável no momento que consumimos. As memórias afetivas também são despertadas através do paladar. Os alimentos são formas de conexão com nosso passado, nossa cultura, nossos afetos e desafetos. Alguns alimentos, tanto pelo cheiro, quanto pelo sabor, podem trazer lembranças desagradáveis. São várias as memórias que um sabor ou cheiro podem nos trazer.

O ato de ir à feira, traz muitas memórias. É comum que as pessoas saiam passear e comer nas feiras. Em todas as feiras que visitei (não foram muitas!) os pratos mais apreciados eram o pastel e caldo de cana. Sempre as maiores filas eram nas barracas que vendiam esses alimentos/bebida. Era muito comum as pessoas dizerem que pastel e caldo de cana combinam com feira e com domingo.

A Avenida Jk em Foz do Iguaçu, fica cheia de cores, cheiros, sabores, idiomas, nacionalidades e diversidade aos domingos pela manhã. É uma explosão de diversidade pensando em pessoas, alimentos, conversar, sons, cheiros e sentimentos.

São pessoas sozinhas que resolvem passear pela feira em busca de algum alimento ou de uma certa agitação que o espaço promove aos domingos. São pessoas que aproveitam para levar seus animais de estimação para um passeio. Pessoas que saem com suas famílias para aproveitar o que tem de

melhor na feira. Pessoas que estão interessadas em provar os alimentos que são vendidos ali, em especial o pastel com caldo de cana (a fila é sempre a maior).

Temos o queijo de minas, os doces do nordeste, as verduras do quintal da dona Maria, os crochês, as bonecas de E.V.A, os pães, as comidas japonesas, taiwanesas, temos as histórias de vida, temos tantos atravessamentos que não foi possível descrever aqui.

Você é o que come?

A comunicação, através de hábitos alimentares perpassa por toda nossa vida. Essa é uma linguagem alimentar que “representa identidade, posições sociais, gêneros, significados religiosos e, por isso, ela é ostentatória e cenográfica” (Carneiro apud Montanari, 2013, p.12). a linguagem alimentar está presente na escolha dos alimentos que consumimos, nos nossos hábitos alimentares e em quem cozinha.

O ato de cozinhar nos lembra que comer é necessário para a manutenção da vida. Cozinhar é aprender. Aprender de onde vem alguns alimentos. Aprender que algumas comidas são retiradas do solo, passando por alguns processos e chegando aos lares. Aprender que os alimentos que compramos de pequenos produtores rurais, envolveu muita gente até que o produto estivesse disponível em uma feira para comprarmos. Aprender que precisamos da agricultura para produzir uma parte dos nossos alimentos. Foi a agricultura que possibilitou com que os humanos domesticassem a natureza.

Montanari (2003, p. 26-27), ressalta que:

“o que chamamos de cultura coloca-se no ponto de intersecção entre tradição e inovação. É tradição porque construída pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades”.

O sabor faz parte do imaginário social de uma determinada comunidade, é “um produto cultural, resultado de uma realidade coletiva e partilhável, em que as predileções e as excelências destacam-se não de um suposto instinto sensorial da língua, mas de uma complexa construção histórica” (Carneiro apud Montanari, 2013, p. 11). O sabor, enquanto, saber, vem de uma

memória coletiva e se resguarda a partir da cozinha, é possível que se transforme ao longo do tempo, mas se preserva dentro da cultura.

O mercado de alimentos tem lançado uma infinidade de itens de gênero alimentício. Esses alimentos não produzem uma identidade, é uma comida a-cultural, atemporal que tem um preço. As comidas artificiais trazem com elas a perda da cultura e de relações que envolvem a comida, pois não sabemos mais quanto custa a comida, uma vez que estamos também pagando pelas marcas, não sabemos ao certo de onde essa comida vem, quais ingredientes possuem, sequer sabemos o que estamos de fato comendo. Pouco nos importamos de onde vem o alimento que consumimos, se estão cheias de fertilizantes ou veneno ou se estão destruindo o solo.

Encontramos alimentos prontos em vários formatos, cores, artificiais ou prontos nos mercados, em aplicativos de entrega de comida ou restaurantes, bares e quiosques. Aqui, associamos a comida com seu preço e a mercantilizamos. Fazendo isso estamos distanciando-as do seu universo cultural e passamos a ser apenas consumidores.

Um dos fatores que podemos considerar determinante sobre o que comemos é o preço, já que com a industrialização o consumo de alimentos artificiais interferiu no preço final dos produtos. A comida artificial fica mais barata conforme a tecnologia é capaz de produzir vários alimentos com cores, sabores, odores e texturas diferentes. Dispensando o trabalho humano, a tecnologia produz alimentos que lembram o que conhecemos por comida, só que a baixo custo. Desse modo, o preço dos alimentos que compramos no mercado vai diminuindo. Vamos nos acostumando com vários alimentos que parecem iguais, mas tem sua composição alterada, por exemplo, o leite e o composto lácteo que não produtos diferentes, com embalagens parecidas que confundem o consumidor final. Os alimentos ultraprocessados são um grande negócio para quem vende e se as empresas tiverem um bom *marketing* conseguem consolidar sua marca rapidamente.

Sabores que viajam

As migrações humanas sempre constituíram fenômenos fundamentais na reconfiguração das paisagens culturais, sociais e, de maneira particularmente tangível, gastronômicas das regiões por onde transitam populações em

movimento. Na fronteira entre Brasil e Paraguai, esse processo adquire contornos especialmente complexos e fascinantes, configurando-se como um verdadeiro laboratório de hibridização cultural onde tradições culinárias de origens diversas se encontram, dialogam, confrontam-se e, finalmente, entrelaçam-se em novas sínteses gastronômicas que transcendem suas matrizes originais. O trânsito constante de pessoas de diferentes origens étnicas, culturais e geográficas nessa região fronteira resultou na formação de um mosaico gastronômico singular, cuja complexidade reflete não apenas a diversidade de ingredientes e técnicas culinárias disponíveis, mas também as intrincadas negociações identitárias, as estratégias de sobrevivência econômica e os processos de pertencimento e exclusão que caracterizam a vida nas zonas de fronteira.

Povos indígenas, cujas tradições alimentares (Figura) ¹ remontam a milênios de adaptação ao ambiente local, colonos europeus que trouxeram consigo as memórias gustativas de suas terras de origem, imigrantes asiáticos que introduziram técnicas e ingredientes até então desconhecidos na região, e trabalhadores de diversas partes da América Latina, cada qual portando suas próprias tradições culinárias, contribuíram para a formação desse complexo panorama gastronômico. A culinária da região, portanto, não pode ser compreendida meramente como uma coleção de receitas ou técnicas de preparo de alimentos. Ela representa, antes, um rico processo de intercâmbio cultural, onde receitas tradicionais se transformam e se adaptam às novas realidades culturais, econômicas e ambientais, incorporando elementos de diferentes tradições enquanto mantêm vínculos, por vezes tênues, com suas origens. Cada prato, cada ingrediente, cada técnica de preparo carrega consigo histórias de deslocamento, adaptação, resistência e criatividade, tornando a gastronomia fronteira um texto cultural particularmente rico para a compreensão dos processos migratórios e suas consequências.

¹ Imagem com alimentos tradicionais dos povos indígenas paraguaios

Figura 3 - Alimentos tradicionais dos povos indígenas do Paraguai



Fonte: <https://dia.upenn.edu/es/maps/PAR0042/>

A culinária chinesa presente na fronteira manifesta-se principalmente através de restaurantes que servem versões adaptadas de pratos cantoneses e de outras regiões da China. Pratos como frango xadrez, rolinho primavera, arroz chop suey, e diversos tipos de pratos fritos com molhos agridoces tornaram-se populares. Como no caso da culinária japonesa, essas preparações frequentemente são diferentes de suas versões originais, tendo sido adaptadas aos gostos locais através da incorporação de mais açúcar, menos especiarias picantes, e o uso de ingredientes localmente disponíveis.

A imigração coreana, mais recente e numericamente menor que a japonesa e chinesa, também deixou suas marcas. Restaurantes coreanos, particularmente aqueles especializados em churrasco coreano (onde os clientes grelham carnes em suas próprias mesas), ganharam popularidade. Ingredientes coreanos como o gochujang (pasta de pimenta fermentada) e o kimchi (vegetais fermentados, principalmente repolho) começaram a aparecer em mercados especializados e mesmo em alguns supermercados convencionais.

É importante notar que a difusão da culinária asiática na fronteira Brasil-Paraguai não ocorreu de forma isolada, mas articulou-se com processos mais amplos de globalização cultural e econômica. A popularização global da culinária japonesa, particularmente do sushi, a partir das décadas de 1980 e 1990, influenciou sua aceitação local.

Simultaneamente, a presença asiática na culinária fronteiriça articulou-se com estereótipos e preconceitos étnicos. Restaurantes e produtos asiáticos foram por vezes vistos com desconfiança, circulando rumores sobre ingredientes estranhos ou práticas sanitárias questionáveis. Esses preconceitos refletem xenofobias mais amplas e devem ser compreendidos no contexto de hierarquias étnicas e raciais que estruturam as sociedades brasileira e paraguaia. Bourdieu (2007), demonstra que as práticas alimentares estão sempre inseridas em sistemas de distinção social, e as hierarquias entre diferentes culinárias étnicas refletem e reproduzem hierarquias sociais mais amplas.

Contudo, apesar desses preconceitos, a culinária asiática estabeleceu-se firmemente no panorama gastronômico da fronteira. Ingredientes e técnicas asiáticas foram incorporados no repertório culinário de pessoas de todas as origens étnicas, contribuindo para a diversificação e o enriquecimento da

gastronomia regional. Essa incorporação exemplifica os processos de hibridização cultural discutidos por Canclini (2003), onde elementos de diferentes origens se combinam para criar novas sínteses que não pertencem exclusivamente a nenhuma tradição particular, mas constituem formas culturais distintivas de contextos específicos.

Além das migrações transoceânicas de europeus e asiáticos, a fronteira Brasil-Paraguai também tem sido destino e ponto de trânsito para migrações intra-latino-americanas, particularmente de países andinos como Bolívia e Peru, mas também de Argentina, Chile e outros países da região. Essas migrações, motivadas por fatores econômicos, políticos e sociais, trouxeram à região elementos da culinária andina e de outras tradições latino-americanas, contribuindo para a diversificação do panorama gastronômico.

Migrantes argentinos, particularmente numerosos no lado paraguaio da fronteira, trouxeram elementos da culinária rio-platense, incluindo uma forte tradição de consumo de carne bovina, preparações como as empanadas (que diferem das salteñas bolivianas em recheio, tempero e forma de preparo), e o dulce de leche (doce de leite), que se tornou onipresente na região. As empanadas argentinas, embora superficialmente similares às salteñas bolivianas, são cuidadosamente distinguidas por seus consumidores, funcionando como marcadores de identidade nacional e regional.

É importante notar que essas migrações latino-americanas frequentemente ocorrem em condições de precariedade econômica e vulnerabilidade social. Muitos migrantes enfrentam discriminação, exploração laboral e dificuldades de integração. Restaurantes e locais de venda de comida típica tornam-se não apenas empreendimentos econômicos, mas também espaços de sociabilidade étnica, onde migrantes podem encontrar sabores familiares, falar suas línguas nativas e manter vínculos com suas culturas de origem. Simultaneamente, a comercialização de comida típica pode representar uma importante estratégia de inserção econômica para migrantes, particularmente para mulheres, que frequentemente assumem papéis centrais na preparação e venda de alimentos.

Muitos empreendimentos gastronômicos de migrantes operam em condições de precariedade, com longas jornadas de trabalho, margens de lucro estreitas e insegurança econômica. A informalidade é comum, com muitos

estabelecimentos operando sem registros legais completos, o que, embora reduza custos, também deixa os trabalhadores sem proteções sociais e vulneráveis a fiscalizações e multas.

SABERES A PARTIR DE SABORES E SABORES A PARTIR DE SABERES

Comer é um ato que realizamos todos os dias na nossa vida. O modo como comemos e onde comemos, mostra como nossa história e nossa cultura está sendo representada. Comer é “colher, (...) ora uma cor, ora outra, ao sabor de uma espécie de inspiração que aparece, em sua lentidão, como o acompanhamento desligado, indireto da conversa” (BARTHES, 2007, p. 32).

Comer, é uma maneira de se abrir para o mundo, degustar uma cultura, degustar saberes e “traduz o pertencer, o fazer parte, o estar com, o reconhecer-se pelo gosto” (PALHARES, 2018, p.62). Gosto e linguagem (fala) competem no espaço da boca onde “uma boca expulsa a outra; a da linguagem exclui a do gosto” (PALHARES, 2018, p. 63).

O ato de comer vai além de apenas ingerir um alimento. A comida possui um significado simbólico e expressa muito mais do que a necessidade que nosso corpo possui de seus nutrientes. A comida sempre fala sobre algo, seja uma tradição, uma religião, um estilo, uma identidade e vai muito além disso. A comida representa a organização dos espaços, de períodos históricos da fome e das regiões onde essas comidas se encontram. Comer é ler o mundo pela boca.

Roland Barthes (1998), estabelece um paralelo entre texto, escrita, linguagem, as palavras e a comida. Para ele “na ordem do saber, para que as coisas se tornem o que são, o que foram, é necessário esse ingrediente, o sal das palavras” (Barthes, 1998, p.10). Em seguida diz que um escritor é como um cozinheiro ou uma cozinheira, pois, estão sempre cheios de tarefas e mexendo as palavras da linguagem. Logo a escrita é um banquete a ser servido para o leitor que produz uma experiência única, íntima com os sentidos e a imaginação, produzindo emoções, afetos e aversão.

A cozinha não é congelada, não é parada. A cozinha se reinventa, altera, sofre influências, altera ingredientes e quantidades, ouve, fala, tem suas experiências e cria sua identidade. Um caderno de receitas ou um livro podem ter palavras e/ou ingredientes para serem consultados quando restar dúvidas ou curiosidades. É na cozinha que temos configurações contraditórias e opressoras da sociedade. É na cozinha das casas que o domínio é feminino, é no espaço

privado que se reflete a estrutura patriarcal. Nas cozinhas profissionais, o domínio é masculino. Na cozinha de casa é cozinheira, na cozinha do restaurante é chefe. Onde há mulher é cozinheira, onde há homem é chefe.

A cozinha é o espaço onde se produzem as receitas que vão sendo alteradas ao longo do tempo/espaço, expressando a cultura do lugar. O lugar de onde surgem e saem as receitas é uma teia de sabores, conflitos, ingrediente, culturas, histórias, apagamentos, saberes e sabores, é o lugar das transformações. A cozinha é o lugar que produz a comida que alimenta o nosso corpo.

Cada cozinha que entramos, tem um jeito próprio, um cheiro próprio que vai ao encontro do que ali é preparado. Cada cozinha tem seus temperos organizados de acordo com os sabores que quem prepara os alimentos mais gosta. As panelas vão sendo organizadas para que tudo funcione do jeito mais prático possível. A organização de uma cozinha, permite que se saiba como fazer o que está disponível, quais receitas possam ser inventadas. Nas cozinhas, nem todos os elementos são visíveis. Algumas coisas, irão exigir uma percepção mais aguçada sobre os pratos que são preparados. As cozinhas são também espaços de lutas.

Saberes incorporados e memórias gustativas

As cozinhas, enquanto espaços de produção de saberes, configuram-se como epistemes localizadas, onde o conhecimento não se apresenta apenas de forma discursiva, mas sobretudo incorporada, sensorial e afetiva. Se, como propõe Certeau (1998), as práticas cotidianas constituem maneiras de fazer que resistem e subvertem as imposições hegemônicas, a cozinha emerge como locus privilegiado dessas táticas de resistência. O saber culinário, frequentemente desvalorizado pela academia e pela divisão hierárquica dos conhecimentos, carrega consigo epistemologias outras, saberes que foram historicamente subalternizados, mas que permanecem vivos nos gestos, nas escolhas de temperos, nas técnicas de preparo transmitidas oralmente, de geração em geração.

Neste sentido, aproximamo-nos das reflexões de Santos (2007), sobre as epistemologias do Sul, que nos convidam a reconhecer e valorizar os saberes

produzidos nas margens, nos territórios colonizados, nas experiências daqueles e daquelas que foram silenciados pela modernidade ocidental. A cozinha, especialmente a cozinha fronteiriça, é território fértil para a emergência dessas epistemologias outras. Ali, onde os saberes se misturam, onde as receitas viajam junto com as pessoas que cruzam pontes e rios, onde ingredientes de lá e de cá se encontram na mesma panela, produz-se um conhecimento híbrido, mestiço, que escapa às classificações rígidas e às fronteiras disciplinares.

O corpo que cozinha é um corpo que sabe. Sabe pela repetição, pela memória muscular, pela experiência acumulada em anos de prática. Mas sabe também pela experimentação, pela criatividade, pela capacidade de improvisar quando falta um ingrediente ou quando se deseja criar algo novo. Este saber corporal, sensível, afetivo, é frequentemente invisibilizado pelos discursos acadêmicos que privilegiam o conhecimento abstrato, desencarnado, supostamente neutro e universal. Contudo, como nos lembra Donna Haraway (1995), todo conhecimento é situado, parcial, corporificado. Não há olhar de lugar nenhum, não há saber desinteressado. A cozinheira que tempera sem medir, que sabe o ponto da massa pelo tato, que reconhece o cheiro do alimento pronto, produz um conhecimento tão legítimo quanto aquele produzido nos laboratórios e nas bibliotecas. Seu saber é situado no espaço da cozinha, no tempo da preparação, no corpo que experimenta e que aprende fazendo.

Cozinhar na fronteira: práticas de tradução e produção de conhecimento

Cozinhar em contexto de fronteira implica um constante exercício de tradução. Não apenas tradução linguística (como se chamam os ingredientes na outra língua?), mas sobretudo tradução cultural como adaptar uma receita aos ingredientes disponíveis do outro lado? Como explicar a alguém de outra cultura o significado afetivo e ritual de determinado prato? Como fazer com que um sabor familiar seja compreendido e apreciado por paladares formados em outras tradições?

Estas traduções raramente são perfeitas. Sempre há algo que se perde, algo que se transforma, algo que se ganha no processo. O mesmo ocorre, aliás, com a tradução textual, como bem observou Walter Benjamin (2008) em seu clássico en-

saio sobre a tarefa do tradutor. A tradução não busca a equivalência perfeita, mas a criação de algo novo na língua de chegada, algo que ressoe com o original mas que tenha vida própria. Assim também com as receitas que atravessam fronteiras: elas se transformam, incorporam novos ingredientes, adaptam-se a novos contextos, mas mantêm algo da memória original, algo que permite reconhecer sua genealogia. As cozinheiras fronteiriças são, neste sentido, tradutoras culturais. Mulheres que, em sua maioria, aprenderam a cozinhar com suas mães e avós, mas que, ao viverem em região de fronteira, ao casarem com pessoas de outro país, ao trabalharem em restaurantes que atendem clientela diversa, precisaram expandir seus repertórios culinários, aprender novas receitas e dominar novos sabores. Este aprendizado não se dá apenas pela transmissão formal, mas sobretudo pela observação, pela experimentação, pelo erro e acerto. É um conhecimento prático, situado, corporificado, que se constrói no fazer cotidiano.

Importante ressaltar que este saber das cozinheiras fronteiriças é um saber de mulheres, marcado pelas contradições de gênero apontadas anteriormente. São as mulheres, em sua maioria, que realizam o trabalho cotidiano de alimentar as famílias, de preparar as refeições diárias e de manter vivas as tradições culinárias. Este trabalho, essencial para a reprodução da vida, permanece largamente invisibilizado e desvalorizado. Como argumenta Federici (2017), o trabalho doméstico, incluindo o trabalho de cozinhar, foi historicamente naturalizado como tarefa feminina, não reconhecido como trabalho produtivo, não remunerado ou mal remunerado quando realizado profissionalmente.

Na fronteira, esta divisão sexual do trabalho culinário ganha contornos específicos. Muitas mulheres paraguaias trabalham como empregadas domésticas em casas brasileiras, onde são responsáveis por cozinhar. Nesta situação, elas levam consigo seus saberes culinários, suas receitas, seus modos de temperar, mas precisam adaptá-los aos gostos e expectativas de seus padrões brasileiros. Há aqui uma complexa negociação cultural, atravessada por relações de poder de classe, gênero e nacionalidade. A cozinha, neste contexto, é simultaneamente espaço de dominação (trabalho mal remunerado, exploração

da mão de obra feminina migrante) e de agência (introdução de elementos culturais paraguaios nas casas brasileiras e manutenção de tradições culinárias).

Comensalidade fronteiriça: a mesa como espaço de encontro e conflito

A mesa é, por excelência, o lugar do encontro. É ao redor da mesa que as pessoas se reúnem, compartilham alimentos, conversam, riem e discutem. A comensalidade, o ato de comer junto, é fundamental para a criação e manutenção de laços sociais. Como observou Fischler (1990), a comensalidade estabelece ao mesmo tempo uma relação de semelhança entre aqueles que comem juntos (tornam-se semelhantes ao compartilhar a mesma comida) e uma fronteira entre "nós" que comemos isto e "eles" que comem aquilo.

Na região de fronteira entre Ciudad del Este e Foz do Iguaçu, as mesas são frequentemente espaços de encontro intercultural. Famílias binacionais, onde um cônjuge é brasileiro e outro paraguaio, negociam diariamente o que será servido, como será preparado, quais tradições culinárias serão mantidas. Estas negociações nem sempre são harmoniosas. Podem ser atravessadas por conflitos sobre o que é "comida de verdade", sobre como os filhos devem ser alimentados, sobre quais festividades e seus pratos típicos serão celebrados. A mesa familiar fronteiriça é, assim, um microcosmo das tensões e possibilidades do encontro cultural.

Mas há também as "mesas públicas" que são os restaurantes, as lanchonetes, as feiras de comida, as barraquinhas espalhadas pelos bairros. Em Foz do Iguaçu, cidade marcada pela intensa migração de diferentes grupos, encontramos uma impressionante diversidade gastronômica. Restaurantes árabes, japoneses, chineses, italianos, argentinos, paraguaios convivem com as churrascarias brasileiras e as lanchonetes que servem diferentes tipos de alimentos com variedade cultural. Esta diversidade não é mera coexistência pacífica, mas resultado de processos históricos de migração, de estratégias econômicas de diferentes grupos, de negociações cotidianas sobre espaço urbano e visibilidade cultural.

Os restaurantes paraguaios em Foz do Iguaçu, por exemplo, servem não apenas à comunidade paraguaia residente na cidade, mas também a brasileiros curiosos por experimentar novos sabores, a turistas em busca de experiências

autênticas, a paraguaio que atravessa a ponte para fazer compras e aproveita para almoçar. Nestes espaços, a comida paraguaia é apresentada, explicada, às vezes adaptada para paladares não familiarizados. Há aqui um interessante processo de patrimonialização e mercantilização cultural: a comida típica torna-se produto turístico, objeto de consumo cultural. Esta mercantilização pode, por um lado, gerar estereótipos e simplificações (a "comida paraguaia" reduzida a alguns pratos emblemáticos), mas por outro lado pode também promover o reconhecimento e a valorização de uma cultura frequentemente subalternizada.

Memórias gustativas e narrativas de pertencimento

A memória tem gosto. Proust (2006) imortalizou esta ideia em sua famosa passagem da madeleine, onde o sabor de um pequeno bolo mergulhado no chá desencadeia uma avalanche de memórias da infância. A comida funciona como gatilho de memória de forma particularmente potente porque envolve múltiplos sentidos simultaneamente: o gosto, o cheiro, a textura, a visão, até mesmo os sons associados ao preparo e ao consumo. Estas memórias gustativas são fundamentais para a construção de narrativas de identidade e pertencimento.

Para os migrantes, a comida da terra natal adquire significado especial. Preparar e consumir pratos de lá, é uma forma de manter viva a conexão com o lugar de origem, de transmitir aos filhos algo da cultura que se deixou para trás, de encontrar conforto afetivo em terra estranha. Os paraguaios residentes em Foz do Iguaçu mantêm suas práticas alimentares como forma de resistir à assimilação completa, de preservar sua identidade em contexto de minoritização. O mesmo vale para brasileiros residentes em Ciudad del Este ou para os diversos outros grupos de imigrantes que habitam a região. Todos esses grupos tentam manter sua identidade, ainda que adaptando os ingredientes.

Contudo, como observa Stuart Hall (2003), a identidade não é algo que trazemos pronto de nossos lugares de origem, mas algo que construímos e reconstruímos constantemente em diálogo com os novos contextos. As práticas alimentares dos migrantes não se mantêm intocadas, puras, mas se transformam no contato com novas realidades. Ingredientes são substituídos por aqueles disponíveis no novo lugar, técnicas de preparo são adaptadas, novos

pratos são incorporados ao repertório. Emerge, assim, uma identidade culinária diaspórica, que olha simultaneamente para o passado com a memória da terra natal e para o presente com a realidade do novo lugar.

As crianças que crescem na fronteira, filhas de famílias binacionais ou de imigrantes, desenvolvem paladares híbridos. Para elas, a chipa, o pão de queijo, a sopa paraguaia, a feijoada, o tereré e o chimarrão, são todos igualmente familiares, parte de seu universo culinário cotidiano. Estas crianças corporificam a possibilidade de identidades não exclusivas, de pertencimentos múltiplos. Seus corpos, seus paladares, são testemunhos vivos da porosidade das fronteiras, da fertilidade dos encontros culturais.

A FRONTEIRA NO PRATO: METÁFORAS E MATERIALIDADES

Pensar a comida fronteiriça implica também pensar sobre a própria noção de fronteira. A fronteira não é apenas uma linha divisória, mas uma região, um espaço habitado por aqueles que vivem entre mundos.

A comida fronteiriça materializa uma consciência mestiça. Ela não respeita as fronteiras nacionais, não se deixa classificar facilmente como "paraguaia" ou "brasileira", mas insiste em sua hibridez, em sua complexidade. O reviro, por exemplo, prato comum nas casas de famílias paraguaias de fronteira, leva ingredientes dos dois lados: a mandioca, tão central na culinária paraguaia, combinada com temperos e técnicas brasileiras. Este e outros pratos mestiços não são sínteses harmônicas, superações dialéticas das diferenças, mas sim justaposições, convivências de elementos diversos que mantêm algo de sua origem ao mesmo tempo em que se transformam no encontro.

A fronteira, também, marca diferenças econômicas significativas. O custo de vida diferenciado entre Brasil e Paraguai faz com que muitos brasileiros cruzem a ponte para fazer compras, incluindo compras de alimentos. Os supermercados de Ciudad del Este estão repletos de produtos brasileiros, muitas vezes mais baratos do que no Brasil devido às diferenças cambiais e tributárias. Esta circulação de alimentos não é apenas fluxo comercial, mas também circulação de gostos, de marcas e de preferências alimentares. Ao mesmo tempo, produtos paraguaios, especialmente erva-mate, chipa, queijos, atravessam em sentido contrário e são consumidos em lares brasileiros.

Colonialidade do paladar e hierarquias gustativas

As relações entre Brasil e Paraguai são marcadas por assimetrias históricas profundas. O Brasil, país maior, mais populoso, mais industrializado, economicamente mais forte, exerce sobre o Paraguai uma influência que em muitos aspectos, pode ser lida através das lentes da colonialidade do poder, conceito desenvolvido por Quijano (2005). A colonialidade, diferente do colonialismo (que se refere a um período histórico específico), é um padrão de poder que sobrevive ao fim dos impérios coloniais, perpetuando-se através de hierarquias raciais, culturais, epistêmicas.

Podemos falar, neste sentido, de uma colonialidade do paladar. Os sabores, longe de serem universais ou neutros, são hierarquizados de acordo com estruturas de poder. A culinária francesa, por exemplo, foi historicamente elevada ao status de culinária superior, modelo de refinamento e sofisticação, enquanto as cozinhas de países colonizados foram desvalorizadas como primitivas, simples, sem técnica. Esta hierarquia colonial dos sabores permanece operante, ainda que de forma reconfigurada.

Na fronteira entre Brasil e Paraguai, esta colonialidade do paladar se manifesta de formas sutis e nem tão sutis. A comida paraguaia é frequentemente vista, por setores da sociedade brasileira, como menos sofisticada, mais pesada, menos saudável. Estas percepções não são baseadas em avaliações objetivas (se é que tais avaliações são possíveis no campo do gosto), mas em preconceitos que refletem hierarquias geopolíticas e culturais. O Paraguai, país que sofreu enormes perdas na Guerra da Tríplice Aliança (1864-1870), conflito que dizimou grande parte de sua população masculina e resultou em perdas territoriais significativas para Brasil e Argentina, ocupa posição subalterna nas relações regionais.

Contudo, seria equivocado ver apenas dominação nestas relações. As práticas alimentares cotidianas também mostram resistências, apropriações e ressignificações. Muitos brasileiros de Foz do Iguaçu aprenderam a apreciar e valorizar a comida paraguaia, incorporaram-na em seus hábitos alimentares, reconhecem suas qualidades. A chipa, por exemplo, conquistou o paladar de muitos brasileiros e tornou-se praticamente onipresente nas ruas de Foz do Iguaçu, vendida por ñas e também em padarias brasileiras. Este sucesso da chipa representa uma pequena mas significativa inversão da hierarquia gustativa: um alimento paraguaio, preparado por mulheres paraguaias, muitas delas em situação econômica precária, conquista espaço e reconhecimento no lado brasileiro da fronteira.

Políticas alimentares e soberania gustativa

As questões alimentares são também questões políticas. Quem tem acesso a que tipo de comida? Quem decide o que é produzido, como é distribuído, a que preço é vendido? Quem lucra com o sistema alimentar? Estas perguntas nos remetem ao conceito de soberania alimentar, desenvolvido pela

Via Campesina e outros movimentos sociais rurais, que defende o direito dos povos a definirem suas próprias políticas alimentares, a produzirem alimentos de forma sustentável e culturalmente apropriada.

Na região de fronteira, as questões de soberania alimentar ganham contornos específicos. O agronegócio, especialmente a produção de soja, expandiu-se enormemente tanto no lado brasileiro, quanto no paraguaio, frequentemente em detrimento da agricultura familiar e da produção de alimentos para consumo local. Esta expansão do agronegócio tem impactos diretos sobre o que as pessoas comem, sobre a disponibilidade de alimentos diversos e nutritivos, sobre a manutenção de práticas agrícolas tradicionais.

Comunidades indígenas da região, particularmente os Guarani, viram suas terras invadidas pelo avanço do agronegócio, seus sistemas alimentares tradicionais destruídos, sua soberania alimentar violada. A comida tradicional guarani, baseada em milho, mandioca, batata-doce, frutas nativas, caça e pesca, depende da manutenção de territórios e de ecossistemas que estão sendo rapidamente degradados. A luta pela terra é, neste contexto, também luta pela possibilidade de manter práticas alimentares tradicionais, de preservar um sistema de saberes associados ao cultivo, preparo e consumo de alimentos.

As feiras de agricultura familiar, presentes tanto em Foz do Iguaçu quanto em Ciudad del Este, representam espaços de resistência a este modelo hegemônico. Ali, pequenos agricultores, muitos deles descendentes de indígenas ou de imigrantes europeus (alemães, italianos, poloneses, ucranianos) que colonizaram a região no século XX, vendem sua produção diretamente aos consumidores. Estas feiras são espaços de encontro, de conversa, de troca de receitas e de saberes. São também espaços de circulação de sementes crioulas, de variedades tradicionais de plantas que resistem à homogeneização imposta pelas sementes transgênicas do agronegócio.

Educação do paladar e pedagogias decoloniais

Se o paladar é culturalmente construído, se nossas preferências alimentares são aprendidas, então a educação do paladar torna-se questão pedagógica importante. Como aprendemos a gostar do que gostamos? Como desenvolvemos aversões a certos alimentos? Que papel têm a família, a escola, a mídia e o mercado na formação de nossos gostos alimentares?

Pollan (2013), em sua reflexão sobre comida e cultura contemporânea, argumenta que fomos progressivamente desconectados dos processos de produção e preparo dos alimentos. Cada vez mais, comemos produtos industrializados, ultra processados, sobre cuja composição sabemos pouco ou nada. Esta desconexão tem consequências não apenas para nossa saúde, mas também para nossa relação com a natureza, com o trabalho agrícola e com as culturas alimentares tradicionais.

Na fronteira entre Brasil e Paraguai, convivem diferentes modelos alimentares: de um lado, a crescente presença de *fast food*, de produtos industrializados, de um padrão alimentar globalizado; de outro, a persistência de práticas alimentares tradicionais, de comida feita em casa, de saberes transmitidos entre gerações. Esta convivência não é pacífica, mas tensionada. As gerações mais jovens, especialmente as urbanas, frequentemente rejeitam a comida tradicional considerando-a antiga, ultrapassada, não moderna. O que é moderno, *cool*, desejável, são os hambúrgueres, as pizzas, os refrigerantes da Coca-Cola.

Desenvolver pedagogias decoloniais do paladar significa criar estratégias educativas que valorizem os saberes alimentares locais, que reconectem as pessoas com os processos de produção e preparo dos alimentos, que questionem as hierarquias gustativas coloniais. Significa ensinar as crianças a apreciar a chipa, a sopa paraguaia, a mandioca cozida, não como comida inferior a ser tolerada, mas como parte de um rico patrimônio cultural que merece ser celebrado e preservado. Significa também ensinar sobre as relações de poder que atravessam o sistema alimentar, sobre as condições de trabalho de quem produz nossa comida, sobre os impactos ambientais de nossas escolhas alimentares.

Afetos culinários: comida, cuidado e amor

A comida está profundamente entrelaçada com os afetos. Cozinhar para alguém é uma forma de demonstrar cuidado, afeto, amor. A comida que uma mãe prepara para seus filhos, que uma avó oferece aos netos, carrega consigo não apenas nutrientes, mas também amor materializado em temperos, tempo, dedicação. Este aspecto afetivo da comida é central para compreender por que nossas memórias gustativas são tão potentes, por que a comida da infância permanece tão significativa ao longo da vida.

Bell Hooks (2013), em suas memórias sobre comida e pertencimento na comunidade afro-americana, descreve a cozinha de sua avó como espaço de amor, de acolhimento, de produção e transmissão de sabedoria. Ali, cozinhar não era apenas trabalho doméstico, mas prática espiritual, ato político de resistência e preservação cultural. A comida *soul food*, com suas raízes nas práticas alimentares dos escravizados que transformavam ingredientes considerados inferiores em pratos saborosos e nutritivos, representa uma história de resiliência, criatividade, dignidade.

Nas cozinhas fronteiriças de Ciudad del Este e Foz do Iguaçu, estes afetos culinários ganham camadas adicionais de significado. Para as imigrantes paraguaias que trabalham como empregadas domésticas em casas brasileiras, cozinhar pode ser simultaneamente trabalho alienado (mal remunerado, desvalorizado) e oportunidade de exercer agência, de introduzir elementos de sua própria cultura nas casas onde trabalham. Para as famílias binacionais, decidir juntos o que comer, cozinhar receitas do outro país, é forma de demonstrar amor e respeito pela cultura do parceiro ou da parceira. As festas e celebrações são momentos em que a dimensão afetiva da comida se torna especialmente evidente. Nas festas juninas, tão populares no Brasil, as comidas típicas como pamonha, canjica, quentão, pinhão, conectam as pessoas com um tempo rural, com tradições camponesas, mesmo que a maioria dos participantes viva em contextos urbanos. Nas celebrações paraguaias, como a *Fiesta de San Juan*, o *mbejú* (Figura 4), o *vorí vorí* (Figura 5), outros pratos típicos cumprem função semelhante.

Se a chipa é o pão que se come na rua, o *vorí vorí* é a sopa que se toma em casa. Ele é conforto, aconchego e memória de infância. É o prato que a avó prepara

nos dias frios, que a mãe serve quando alguém está doente e que a família compartilha aos domingos. É quem traz o som dos bolinhos de milho fervendo no caldo e, ao mesmo tempo, alimento cotidiano e prato festivo, simplicidade e sofisticação, tradição e inovação. Mas o que é, afinal, o *vori vori*? E por que ele ocupa lugar tão central na culinária paraguaia e na memória coletiva dos fronteiriços?

O *vorí vorí* é uma sopa de frango (algumas variantes de carne bovina) na qual flutuam pequenos bolinhos feitos de farinha de milho, queijo e, às vezes, ovos. A textura dos bolinhos — macios, porosos, que absorvem o caldo e se desfazem suavemente na boca — é resultado de técnicas precisas de preparo, transmitidas de geração em geração. O caldo, temperado com cebola, alho, pimentão, tomate e ervas aromáticas, é rico e reconfortante, carregando os sabores da horta e do quintal. O *vori vori* é, portanto, síntese de ingredientes locais, de saberes culinários guaranis e de práticas de sociabilidade familiar.

O *vori vori* assim como a *chipa*, remonta aos povos guaranis e ao papel central do milho em sua alimentação. O milho não era apenas alimento, era dádiva dos deuses, símbolo de fertilidade, base da vida social e ritual. Preparações à base de milho, permeavam o cotidiano e as festas, articulando dimensões materiais e simbólicas da existência. O *vori vori* herda essa tradição, adaptando-a aos ingredientes e técnicas disponíveis no contexto colonial e pós-colonial. A incorporação do frango (introduzido pelos europeus) e do queijo (produto da pecuária colonial) ao caldo de milho guarani exemplifica processos de hibridização culinária que caracterizam a formação da culinária paraguaia. Essa hibridização não é mera mistura é resistência e adaptação simultâneas.

Preparar *vori vori* exige tempo, paciência, atenção aos detalhes. É preciso fazer o caldo com calma, deixando que os sabores se integrem, é preciso preparar os bolinhos com a textura certa, nem muito secos nem muito úmidos. Cozinhá-los no ponto exato, para que fiquem macios e saborosos. Esse saber não se aprende em livros de receitas, se aprende fazendo, observando, errando, acertando, escutando as orientações da avó, da mãe e da tia. É saber incorporado que se transmite pelo corpo e pela memória sensorial. Entre grupos guaranis, a transmissão dos saberes alimentares ocorre em múltiplos espaços e sustenta o *nhandereko*, o modo de vida que orienta escolhas e práticas. O *vori vori*, nesse sentido, é veículo de *nhandereko*, de continuidade cultural, de pertencimento.

Figura 4: Mbejú



Fonte: Curiouscuisiniere, 2021.

Figura 5 : Vori Vori



Fonte: The Asunción Times

Quando estas celebrações acontecem em contexto de fronteira, elas se tornam também momentos de encontro intercultural, onde brasileiros são convidados para festas paraguaias e vice-versa, experimentando e aprendendo a apreciar novas comidas.

A cozinha como laboratório de futuros possíveis

As reflexões aqui desenvolvidas não pretendem esgotar a complexidade das relações entre comida, cultura e identidade na fronteira entre Ciudad del Este e Foz do Iguaçu. Antes, buscam abrir caminhos para pensar a cozinha e as práticas alimentares como territórios privilegiados para compreender processos mais amplos de hibridização cultural, de negociação de identidades, de resistência e criatividade frente às estruturas de poder.

A cozinha fronteiriça, com suas misturas de ingredientes, técnicas e sabores, nos oferece uma metáfora potente para pensar possibilidades de convivência intercultural que não se baseiam na assimilação de uns pelos outros, nem na preservação de purezas impossíveis, mas sim no reconhecimento e celebração da diferença, na criatividade do encontro, na produção de novidades a partir do que cada um traz consigo.

Os saberes produzidos nas cozinhas, especialmente pelas mulheres que historicamente têm sido responsáveis pelo trabalho de alimentar, precisam ser reconhecidos como formas legítimas de conhecimento. Estes saberes, incorporados, sensoriais, afetivos, transmitidos oralmente, aprendidos pela prática, constituem epistemologias outras que desafiam as hierarquias acadêmicas tradicionais. Valorizar estes saberes não é romantizar o trabalho doméstico ou reforçar os papéis de gênero tradicionais, mas sim reconhecer a complexidade e a importância do conhecimento culinário, ao mesmo tempo em que se luta pela distribuição mais equitativa do trabalho de cuidado e pela valorização (também econômica) deste trabalho.

A região de fronteira, longe de ser apenas margem, periferia, lugar do "entre", revela-se como centro de processos vitais de criação cultural, de produção de saberes, de experimentação de formas de convivência. As pessoas que habitam estas fronteiras, que diariamente atravessam pontes e rios, que

falam duas ou mais línguas, que comem chipas e pão de queijo, que aprenderam a navegar entre diferentes sistemas culturais, desenvolvem competências interculturais cada vez mais necessárias num mundo globalizado e cada vez mais diverso.

A comida, com sua capacidade única de conectar corpo e mente, natureza e cultura, individual e coletivo, local e global, passado e presente, oferece-nos uma porta de entrada privilegiada para compreender estas complexidades. Cada prato que compartilhamos conta uma história, cada sabor que aprendemos a apreciar expande nosso mundo. Comer, como vimos, não é apenas ingerir nutrientes, mas ler o mundo pela boca, ler as histórias inscritas nos alimentos, nas receitas, nas práticas de comensalidade. E cozinhar, especialmente cozinhar na fronteira, é escrever, com os ingredientes disponíveis, novas narrativas de pertencimento, de resistência, de criatividade, de esperança.

A cozinha é, assim, laboratório de futuros possíveis, espaço onde podemos experimentar, em pequena escala, formas de convivência mais justas, mais solidárias, mais respeitosas das diferenças. Ao redor da mesa, compartilhando comida e conversas, podemos vislumbrar outro mundo possível, onde as fronteiras, em vez de muros que separam, sejam pontes que conectam, espaços férteis de encontro e criação.

EXPERIMENTAR O “OUTRO” ATRAVÉS DO PALADAR

A fronteira que compreende Argentina, Brasil e Paraguai, e seus respectivos municípios Puerto Iguazu, Foz do Iguaçu e Ciudad del Este, tem trazido, diversos questionamentos, sobre as dinâmicas relacionadas às comidas desta fronteira, entre eles: quais as comidas típicas, quais são seus pratos típicos e quais são as culturas ali presentes.

Os sabores fronteiriços, vem e vão nessa fronteira, assim como, os moradores, os turistas, os ingredientes e as comidas. Ora, temos maior fluidez, ora menos, a leveza vem e vai também.

O conceito de "sabor" carrega em si uma ambiguidade produtiva: remete simultaneamente ao gosto, à experiência sensorial do paladar, e ao saber, ao conhecimento.

Quando degustamos um alimento, não experimentamos apenas suas propriedades químicas, seus sabores elementares, seja doce, salgado, azedo ou amargo, experimentamos também toda uma teia de significados culturais, memórias afetivas, histórias pessoais e coletivas. O gosto é sempre cultural, como demonstrou Bourdieu (2007), ao analisar como as preferências alimentares estão profundamente relacionadas à classe social, ao capital cultural, às disposições do habitus. Mas o gosto é também político, como nos ensina bell hooks (2013), ao refletir sobre a comida como território de resistência negra nos Estados Unidos, como espaço de preservação de memórias ancestrais, de práticas que sobreviveram à violência da escravidão.

Na fronteira entre Ciudad del Este e Foz do Iguaçu, o gosto se configura como um campo de disputa simbólica. O que é considerado comida boa, comida de verdade, comida saudável? Quais sabores são valorizados, quais são desvalorizados? Estas questões não são neutras, mas atravessadas por relações de poder, por hierarquias culturais, por preconceitos e estereótipos. A comida paraguaia, por exemplo, foi historicamente vista com certo desdém por setores da elite brasileira, associada à pobreza, ao atraso, à rusticidade. Da mesma forma, certos pratos brasileiros são percebidos como estranhos ou excessivos pelos paraguaios. Estes juízos de valor sobre a comida expressam, na verdade, juízos sobre as pessoas, sobre as culturas e sobre as nações.

Contudo, as práticas alimentares cotidianas nas zonas de fronteira frequentemente subvertem essas hierarquias. Nas feiras, nos mercados populares, nas pensões e restaurantes pequenos, a comida paraguaia e a brasileira convivem lado a lado, são consumidas pelos mesmos clientes, preparadas por cozinheiras que transitam entre as duas tradições culinárias. Nestes espaços, emerge o que poderíamos chamar, inspirados em Bhabha (2013), de terceiro espaço, um espaço de enunciação híbrido onde as identidades fixas se dissolvem e novas formas culturais emergem. A comida deste terceiro espaço não é puramente paraguaia, nem puramente brasileira, mas algo novo, produto do encontro, da mistura, da criatividade fronteiriça.

O conceito de "sabor" carrega em si uma ambiguidade produtiva: remete simultaneamente ao gosto, à experiência sensorial do paladar, e ao saber, ao conhecimento.

Quando degustamos um alimento, não experimentamos apenas suas propriedades químicas, seu sabor elementar seja doce, salgado, azedo ou amargo, experimentamos também toda uma teia de significados culturais, memórias afetivas, histórias pessoais e coletivas. O gosto é sempre cultural, como demonstrou Bourdieu (2007), ao analisar como as preferências alimentares estão profundamente relacionadas à classe social, ao capital cultural, às disposições do habitus. Mas o gosto é também político, como nos ensina bell hooks (2013), ao refletir sobre a comida como território de resistência negra nos Estados Unidos, como espaço de preservação de memórias ancestrais, de práticas que sobreviveram à violência da escravidão.

Na fronteira entre Ciudad del Este e Foz do Iguaçu, o gosto se configura como um campo de disputa simbólica. O que é considerado comida boa, comida de verdade, comida saudável? Quais sabores são valorizados, quais são desvalorizados? Estas questões não são neutras, mas atravessadas por relações de poder, por hierarquias culturais, por preconceitos e estereótipos. A comida paraguaia, por exemplo, foi historicamente vista com certo desdém por setores da elite brasileira, associada à pobreza, ao atraso, à rusticidade. Da mesma forma, certos pratos brasileiros são percebidos como estranhos ou excessivos pelos paraguaios. Estes juízos de valor sobre a comida expressam, na verdade, juízos sobre as pessoas, sobre as culturas e sobre as nações.

Contudo, as práticas alimentares cotidianas nas zonas de fronteira frequentemente subvertem essas hierarquias. Nas feiras, nos mercados populares, nas pensões e restaurantes pequenos, a comida paraguaia e a brasileira convivem lado a lado, são consumidas pelos mesmos clientes, preparadas por cozinheiras que transitam entre as duas tradições culinárias. Nestes espaços, emerge o que poderíamos chamar, inspirados em Bhabha (2013), de terceiro espaço, um espaço de enunciação híbrido onde as identidades fixas se dissolvem e novas formas culturais emergem. A comida deste terceiro espaço não é puramente paraguaia, nem puramente brasileira, mas algo novo, produto do encontro, da mistura, da criatividade fronteiriça.

DO QUADRO DE GIZ AO FOGÃO À LENHA

Recordamos aqui, que no ano de 2021, ano que a tese foi iniciada, ainda estávamos na Pandemia do Covid-19. Durante o período pandêmico que vivenciamos, aconteceram várias mudanças na alimentação das pessoas. A fome no Brasil aumentou de acordo com pesquisas divulgadas.

De acordo com o Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil desenvolvido pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional chegou ao número de 19,1 milhões de brasileiros em situação de insegurança alimentar grave e 116,8 milhões em insegurança alimentar⁵. A questão alimentar e da fome não tem hora, mas o lugar costuma ser definido. A fome é, para além de tudo uma questão territorial.

Durante a Pandemia, houve o aumento de comidas prontas entregues através do aplicativo ifood e de tantos outros, onde os restaurantes entregam por aplicativo e isso evitava que as pessoas saíssem de suas casas correndo risco de contaminação e/ou transmissão do vírus. Pedir alimento pelos aplicativos se tornou cada vez mais fácil. Algumas pessoas aproveitaram o momento para optar por mudanças na alimentação, tentando seguir uma alimentação mais saudável. Algumas pessoas perderam seu emprego e precisam de uma alternativa para ter uma renda. Muitos homens e mulheres, começaram a produzir alimentos para vender. O alto índice de desemprego, os empregos não-formais a reforma trabalhista e a precarização do trabalho⁶ tiveram grandes impactos na vida dos trabalhadores brasileiros. A precarização do trabalho acabou afetando mais as mulheres⁷. É aqui que muitas mulheres começaram a produzir alimentos para vender, já que estavam longe do emprego formal e precisavam de renda para manter a casa, os filhos e a si mesmas. Muitas dessas mulheres que antes tinham seus empregos registrados, agora passam a trabalhar na informalidade para garantir o seu sustento e o de sua família.

⁵ <https://dssbr.ensp.fiocruz.br/inseguranca-alimentar-e-covid-19-no-brasil/>

⁶ <https://jornal.usp.br/atualidades/pandemia-da-covid-19-acentuou-precarizacao-das-relacoes-de-trabalho/>

⁷ <https://crppr.org.br/1-maio-2021/>

Muitas mulheres precisaram se adaptar a nova condição de trabalho e lidar com outras tarefas para garantir sua renda. Aqui vamos contar um pouco da vida de uma professora que perdeu seu emprego e precisou adaptar sua nova rotina. Encontramos essa professora vendendo seus produtos nas ruas de Foz do Iguaçu e ela nos contou um pouco de sua história.

Ela trabalhou muitos anos como professora e durante a pandemia perdeu seu emprego e precisou se organizar para encontrar uma outra fonte de renda.

O giz usado para anotar no quadro da escola foi substituído por itens domésticos utilizados na cozinha. Um detalhe importante é que essa professora já trabalhava com venda de alimentos antes da pandemia, mas não era sua renda principal. Durante a pandemia, vender “produtos da roça”, foi a sua única fonte de renda. Vender pães, bolos, doces, queijos e legumes e verduras foi a saída encontrada por ela. Do quadro de giz para o fogão a lenha. É assim que ela trabalha agora. Já que não é mais possível estar nas salas de aula e o desemprego bateu a sua porta, ela substituiu o quadro de giz pelo fogão à lenha.

Outros produtos que ela vende são verduras e legumes da sua chácara. É ali que produz os alimentos que serão vendidos no município de Foz do Iguaçu e os vende para várias pessoas que optaram por uma alimentação mais saudável.

A escola onde lecionava serve de ponto de encontro para que seus ex-colegas de trabalho possam conhecer seus produtos e comprá-los nos dias de feira, que é o dia que ela e seu esposo se deslocam da chácara para vender os produtos. A escola, ainda estava com aula remotas, mas os professores precisavam participar de encontros/reuniões e nesse dia ela aproveitava para vender seus produtos.

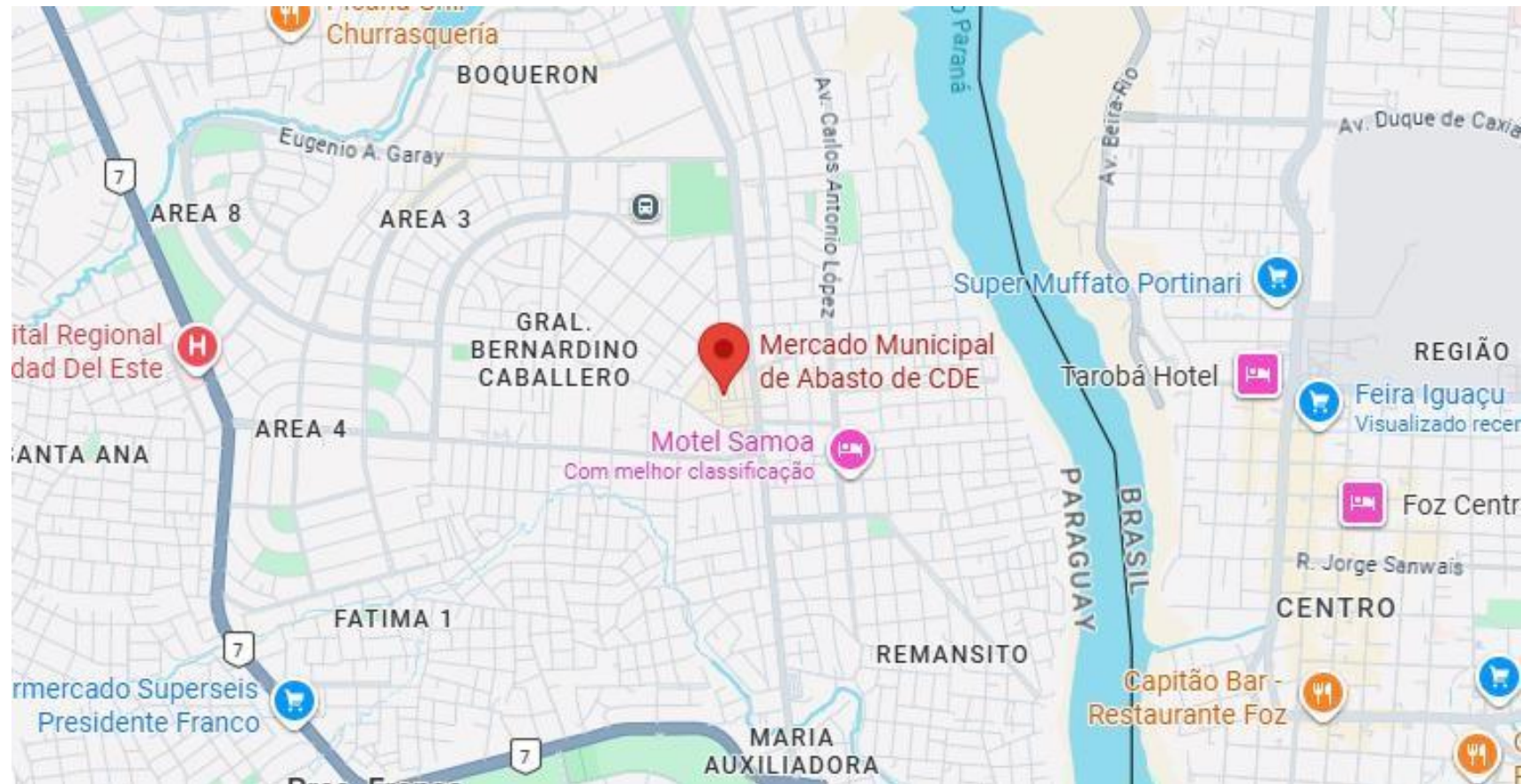
SABORES DE CIUDAD DEL ESTE

A região de fronteira entre Ciudad del Este, no Paraguai, e Foz do Iguaçu, no Brasil, constitui um espaço privilegiado para pensar as relações entre comida, identidade e pertencimento. A Ponte da Amizade, que conecta as duas cidades sobre o Rio Paraná, é mais do que uma estrutura de concreto e aço: é um portal por onde transitam diariamente centenas de pessoas, mercadorias, e também sabores, receitas, modos de comer e de cozinhar. Neste espaço liminar, as fronteiras nacionais, tão rígidas nos mapas e nos discursos oficiais, revelam-se porosas, fluidas, constantemente negociadas nas práticas cotidianas.

Como argumenta Canclini (2003), as culturas híbridas que emergem nas zonas de fronteira desafiam as narrativas essencialistas sobre identidade nacional. Na tríplice fronteira Brasil, Paraguai, Argentina, a identidade não é algo fixo, estável, mas sim processual, construída e reconstruída continuamente no encontro e no conflito entre diferentes referências culturais. E a comida, talvez mais do que qualquer outro elemento cultural, expressa de forma eloquente essa hibridização. Nas mesas de Foz do Iguaçu e Ciudad del Este, convivem a chipa paraguaia, o churrasco brasileiro, a empanada argentina, o ramen japonês trazido pela comunidade nikkei, o quibe e a esfirra levados pelos imigrantes árabes, os produtos chineses que podemos encontrar no bairro chinês em Ciudad del Este. Cada prato conta uma história de migração, de encontro e de adaptação.

O mercado de Abasto em Ciudad del Este (Figura 7), constitui outro espaço central dos circuitos alimentares fronteiriços. Localizada no centro de Ciudad del Este (Figura 6), a feira reúne comerciantes paraguaios que oferecem produtos alimentícios diversos com destaque para hortifrutis, carnes, produtos artesanais e comidas típicas. O mercado de Abasto atende tanto a consumidores locais, quanto a brasileiros e argentinos que cruzam a fronteira para compras, funcionando como ponto de articulação entre circuitos locais e transfronteiriços. Muitos produtos comprados ali, são revendidos no Brasil e Argentina.

Figura 6– Localização do Mercado de Abasto



Fonte: Google Maps, 2025.

Figura 7: Mercado de abasto



Fonte: Arquivo nosso, 2022.

Ciudad del Este caracteriza-se por uma estrutura urbana diversificada, composta por múltiplos bairros com características socioeconômicas distintas. Durante o período de graduação, realizou-se uma visita de campo ao bairro denominado "Área 4", região notadamente marcada pela presença significativa de estabelecimentos comerciais do tipo armazéns.

O acesso ao bairro foi realizado mediante transporte público, com embarque no ponto localizado no KM 4. Cabe ressaltar que a infraestrutura do sistema de transporte coletivo apresenta deficiências consideráveis, evidenciadas pela precariedade na manutenção dos veículos, deterioração do piso. Observou-se que o condutor do veículo demonstrava proficiência multilíngue, comunicando-se em espanhol, guarani e português, o que possibilitou a solicitação de aviso quanto à chegada ao destino pretendido.

O bairro Área 4 apresenta configuração urbana e características socioespaciais substancialmente distintas daquelas observadas no Microcentro de Ciudad del Este, zona fronteira com o território brasileiro. O objetivo principal da visita foi conhecer o Mercado de Abasto.

Conforme mostrado, o Mercado de Abasto configura-se como um espaço de comércio informal, caracterizado pela presença de múltiplas barracões de venda, o que é muito diferente dos mercados encontrados no Brasil. A estrutura física do mercado compreende numerosas barracas dispostas em vias públicas, e as coberturas são feitas por guarda-sóis coloridos que carregam a função de proteger os produtos comercializados contra a exposição solar direta e criação de sombra, já que na época da visita ao bairro, as temperaturas estavam elevadas. Os produtos hortifrutigranjeiros são dispostos de forma exposta, estratégia comercial que visa facilitar a visualização pelos consumidores e, consequentemente, estimular o interesse de compra. Conseguimos identificar o espanhol e guarani nas interações comerciais, embora tenha sido possível identificar a presença da língua portuguesa através das músicas que estavam tocando no momento.

O espaço do Mercado de Abasto revela-se, portanto, como um locus privilegiado para processos de intercâmbio cultural. Esta dimensão foi observada empiricamente através da interação entre mulheres que compartilhavam conhecimentos culinários, trocando receitas e discutindo possibilidades de

utilização de diferentes especiarias na preparação de alimentos, evidenciando práticas de hibridização cultural característica de regiões fronteiriças.

As produtoras paraguaias de chipa constituem um grupo de atores centrais nos circuitos alimentares fronteiriços. Essas mulheres, geralmente de origem paraguaia e residentes em Ciudad del Este ou Foz do Iguaçu, produzem chipas artesanalmente em suas cozinhas domésticas e as comercializam em pontos fixos nas ruas, em feiras ou através de encomendas (Santos; Grechi; Silva, 2022). A produção de chipa representa uma estratégia de geração de renda para famílias paraguaias, articulando trabalho doméstico, conhecimentos culinários tradicionais e inserção em mercados urbanos. Essas mulheres operam em redes de sociabilidade que incluem outras produtoras com quem compartilham informações sobre fornecedores, pontos de venda e técnicas de produção, consumidores habituais que reconhecem a qualidade de suas chipas e as recomendam a outros e intermediários que podem revender as chipas em outros pontos.

De acordo com Wesz Junior (2018), produtores camponeses paraguaios de hortifrutis constituem outro grupo fundamental. Esses produtores, geralmente pequenos agricultores familiares da região de Alto Paraná, cultivam hortaliças, frutas e verduras que abastecem os mercados fronteiriços. Sua inserção nos circuitos alimentares ocorre através da Central de Produtores Hortigranjeiros de Alto Paraná, onde vendem suas produções para feirantes e comerciantes. Rondon (2023) e Pinheiro-Machado (2010), afirmam que comerciantes chineses e taiwaneses atuam principalmente em Ciudad del Este, onde operam shoppings e estabelecimentos que importam e distribuem mercadorias asiáticas, incluindo produtos alimentares, Pinheiro-Machado (2010), analisa como a comunidade chinesa em Ciudad del Este articula identidades vinculadas à "questão de Taiwan" e a dinâmicas comerciais globais. Rondon (2023), documenta práticas de "vendo a China" através da educação e comercialização informal, evidenciando como a presença chinesa (Figuras 8, 9 e 10), se manifesta em múltiplas dimensões da vida fronteiriça. As redes de sociabilidade dos comerciantes chineses incluem associações comunitárias, vínculos com Taiwan e China continental, redes de importação asiáticas e relações com consumidores locais e turistas. Nas imagens abaixo, temos alguns produtos vendidos no mercado chinês.

Figura 8 - Salgadinho de peixe



Fonte: Arquivo nosso, 2022.

Figura 9 - produtos de origem chinesa



Fonte: Arquivo nosso, 2022.

Figura 10 - Bairro chinês em Ciudad del Este



Fonte: Arquivo nosso, 2022.

Ciudad del Este é caracterizada como nó em circuitos globais de mercadorias, mostrando como circuitos de comércio formal e informal se entrelaçam na urbanização fronteiriça (Albuquerque, 2005). Essa coexistência de formalidade e informalidade não é exceção, mas característica estrutural dos circuitos alimentares fronteiriços.

A circulação de chipas ilustra essas dinâmicas. Produzidas em cozinhas domésticas (frequentemente sem registro formal), as chipas são transportadas para pontos de venda (às vezes sem licenças comerciais), vendidas em transações que podem ou não ser fiscalizadas, e consumidas sem preocupações com certificações sanitárias formais. Essa informalidade não significa ausência de regulação; antes, opera segundo lógicas próprias de confiança, reputação e redes de sociabilidade. Consumidores confiam em produtoras específicas cuja qualidade conhecem, e essa confiança substitui certificações formais.

A circulação de hortifrutis envolve canais mais formalizados, passando pela Central de Produtores de Alto Paraná, mas também inclui práticas informais de venda direta de produtores a consumidores, transporte não documentado através da fronteira e comercialização em pontos não licenciados (Stefanutti; Szekut; Welter, 2021). O consumo de produtos importados por comunidades étnicas, especiarias árabes, ingredientes asiáticos, representa estratégias de manutenção identitária em contexto migratório (Dawas; Farinha, 2018), (Arruda, 2008), (Pinheiro-Machado, 2010). Simultaneamente, esses produtos são consumidos por não-membros das comunidades étnicas, introduzindo diversidade na paisagem alimentar local. Restaurantes de culinária árabe em Foz do Iguaçu atendem tanto a árabes quanto a brasileiros, adaptando pratos a paladares locais enquanto mantêm elementos considerados "autênticos".

A sopa paraguaia (Figura 11), por exemplo, alimento emblemático da culinária paraguaia, atravessa a ponte e chega às cozinhas brasileiras, onde é incorporada ao repertório culinário local, às vezes com pequenas modificações nos ingredientes ou no modo de preparo. O mesmo ocorre com a feijoada, que viaja no sentido inverso e conquista paladares paraguaios. Esses trânsitos culinários não são apenas transferências mecânicas de receitas, mas processos de tradução cultural, de negociação de sentidos e de produção de novas identidades alimentares.

Figura 11 - Sopa paraguaia



Fonte: Recetasparagua

Os modos de preparo de alimentos envolvem saberes, técnicas e práticas que são transmitidos entre gerações, compartilhados entre comunidades e, em contextos fronteiriços, frequentemente atravessam divisões nacionais e étnicas.

Chipa paraguaia: saberes compartilhados e transmitidos

Os modos de preparo de alimentos envolvem saberes, técnicas e práticas que são transmitidos entre gerações, compartilhados entre comunidades e, em contextos fronteiriços, frequentemente atravessam divisões nacionais e étnicas. De acordo com Santos (2002), a produção de chipa (Figura 12), por exemplo, envolve saberes tradicionais guaranis que foram transmitidos ao longo de séculos, adaptados e incorporados à culinária paraguaia contemporânea. Quando ñas ensinam suas filhas ou netas a fazer chipa, estão transmitindo não apenas uma receita, mas também uma prática cultural, uma forma de trabalho e uma conexão com tradições de longa duração. Essas receitas podem variar de acordo com quem faz. A variação ocorre na receita de nos formatos (Figura 13).

[...] Primeramente fueron las postas, los lugares donde se cambiaban los caballos, o en los mercados, o en casa de algunas familias que se dedicaban a su venta. Luego las ofrecían en las estaciones del tren y en las paradas de colectivos. También se las vendían en las escasas fiestas bailables que existían y no faltaban en las fiestas patronales, en las carreras de sortija, o de caballo, en las corridas de toro, en los partidos de fútbol, muchas veces estaba acompañada de olorosas butifarras. [...] La venta de chipas era una actividad netamente femenina. [...] Hoy día casi en cada pueblo, las mujeres principalmente suben a los colectivos a vender la chipa en canastos planos, ajaka, cubiertos por manteles blancos y vestidas con mini muy sexi (Miró, 2001, p. 121).

Durante muitos anos, ao fazer o trajeto entre Ciudad del Este e Pindoty Porã, para visitar a casa dos meus pais, eu observava as roupas extremamente curtas que as chipeiras usavam. Cada parada do ônibus subia alguma vendedora oferecendo chipa. As chipas ficavam dentro de uma bacia de alumínio que ficava em cima de um pano, sendo equilibrado pela cabeça das vendedoras.

Em contextos fronteiriços, estes saberes podem circular através de fronteiras. Brasileiros que aprendem a fazer chipa com vizinhos ou amigos paraguaios estão incorporando práticas culinárias do "outro lado", expandindo seus repertórios e, potencialmente, transformando suas identidades culinárias.

Figura 12 - Chipas



Fonte: Godoy, 2019.

Paraguaios que aprendem a fazer pratos brasileiros estão participando de processos similares de troca e incorporação cultural.

La comida muestra cómo un pueblo habita y hace uso de su entorno natural, para asegurar su producción y reproducción. Atravesados por relaciones sociales, económicas y políticas, los procesos de producción, elaboración y consumo de alimentos revelan qué impronta una cultura da a la naturaleza y cómo esa cultura se sitúa en relación a otras. Cuando una persona come, afirma su inserción en esas relaciones y su pertenencia a una cultura particular. Más que un comportamiento, el comer se vuelve un vehículo de la identidad, una expresión de unidad con una cultura o de alteridad con otra. Que la comida, una vez incorporada, se vuelve una parte material del ser individual, sólo fortalece sus implicaciones para la identidad; el hecho de que somos, literalmente, lo que comemos no es un dato menor. Por estas razones, los cambios en las prácticas alimentarias de una cultura pueden servir como un indicador de transformaciones mayores por las cuales está pasando esa cultura, en una coyuntura histórica determinada (Doughman, 2011, p. 21).

A referências consultadas não oferecem descrições etnográficas detalhadas sobre processos de transmissão de saberes culinários através da fronteira, mas é razoável supor, com base em conhecimentos gerais sobre práticas alimentares em contextos de migração e fronteira, que estas trocas ocorrem regularmente. Casamentos entre pessoas de diferentes nacionalidades, relações de vizinhança, amizades e relações de trabalho constituem contextos onde saberes culinários podem ser compartilhados e transmitidos. As práticas de consumo de alimentos são fundamentalmente sociais. Comer junto, compartilhar alimentos, oferecer comida a visitantes são práticas universais que criam e reforçam vínculos sociais. Na fronteira Foz do Iguaçu- Ciudad del Este, práticas de comensalidade atravessam divisões nacionais e étnicas, funcionando como aproximadores fronteiriços.

O consumo de tereré e chimarrão ilustra bem esta dimensão social. Ambas as bebidas são consumidas em contextos coletivos, sendo compartilhadas em rodas de amigos, familiares ou colegas de trabalho. A prática de passar a guampa (no caso do tereré) ou a cuia (no caso do chimarrão) de pessoa a pessoa, cada uma sorvendo através da mesma bomba, cria uma intimidade e uma conexão física que reforçam vínculos sociais. Estas práticas atravessam a fronteira, sendo comuns tanto no lado paraguaio quanto no brasileiro, e funcionam como formas de sociabilidade que conectam pessoas de diferentes origens

Figura 13 - Tipos de chipa de acordo com o preparo e formato
mas



Fonte: <https://felicianadefarina.com.py/>

Restaurantes e estabelecimentos gastronômicos também funcionam como espaços de comensalidade e sociabilidade. Conforme Pimentel (2017), o Rafain, em Foz do Iguaçu, oferece não apenas comida, mas uma experiência gastronômica e cultural que inclui performances folclóricas de diversos países latino-americanos. Consumidores que frequentam o Rafain estão participando de uma experiência que celebra a diversidade cultural da região, consumindo pratos de diferentes países e assistindo a representações de suas tradições culturais. Embora este tipo de experiência seja mediado comercialmente e possa envolver estereótipos e simplificações, ainda assim funciona como forma de aproximação cultural, expondo consumidores a práticas e sabores de outras tradições.

Alimentos também funcionam como presentes que criam obrigações de reciprocidade e reforçam relações sociais. Oferecer comida a visitantes, levar alimentos como presente ao visitar alguém, compartilhar alimentos preparados com vizinhos são práticas que criam e mantêm vínculos sociais. Em contextos fronteiriços, estas práticas podem atravessar divisões nacionais. Um paraguaio que oferece chipa a um vizinho brasileiro, ou um brasileiro que leva um bolo a um amigo paraguaio, estão participando de trocas que reforçam relações de vizinhança e amizade através da fronteira.

Em sua obra seminal *Borderlands/La Frontera: The New Mestiza* (1987), Anzaldúa propõe que a fronteira não é apenas uma linha geográfica entre dois países, é uma ferida aberta (*una herida abierta*), um espaço onde dois mundos se roçam e sangram, onde o estranho e o familiar coexistem em tensão permanente. Para as mulheres que habitam esse espaço, a fronteira é ao mesmo tempo uma condição de vida, uma forma de pensar e uma possibilidade de resistência:

"[...] the U.S.-Mexican border es una herida abierta where the Third World grates against the first and bleeds. And before a scab forms it hemorrhages again, the lifeblood of two worlds merging to form a third country — a border culture." (ANZALDÚA, 1987, p. 25).

Essa imagem da fronteira como lugar de sangramento e de mestiçagem é profundamente relevante para a Tríplice Fronteira Brasil-Argentina-Paraguai. As cozinhas que visitei eram espaços exatamente assim, onde o guarani e o português se misturavam nas receitas, onde a tatakua paraguaia dividia espaço com o fogão a gás brasileiro e onde a chipa ancestral coexistia com o pão de queijo mineiro.

O conceito de consciência mestiza de Anzaldúa (1987), que é essa capacidade de habitar contradições, de ser ao mesmo tempo de dentro e de fora, de múltiplos mundos, descreve com precisão a posição das ñas na Tríplice Fronteira. Elas são mulheres que vivem na fronteira não apenas geograficamente, mas culturalmente, linguisticamente e economicamente. E é exatamente essa posição de fronteira que lhes dá um saber especial — um saber que não está nos livros, mas nas mãos, nos gestos, nas receitas que atravessam gerações (Anzaldúa, 1987; Savi, 2015).

Essa perspectiva é fundamental para entender a posição das ñas da Tríplice Fronteira. Quando Dona Ângela, uma das interlocutoras de Dalila, acorda às quatro da manhã para preparar as chipas que vai vender na feira, ela não está apenas fazendo chipa, está fazendo dupla jornada de trabalho. Primeiro, o trabalho de produção (fazer as chipas para vender), que tem valor de troca, e depois, o trabalho de reprodução (cuidar da casa, dos filhos, da família), que tem valor de uso, mas é invisível economicamente.

Dona Ângela, 52 anos e chiperra, afirma que:

“Me levanto a las cuatro. Primero hago la masa, la pongo en el horno. Luego preparo el desayuno de los niños, los despierto, los llevo a la escuela. Después agarro las chipas, las pongo en la cesta y salgo a vender. Cuando vuelvo, tengo que limpiar la casa, hacer el almuerzo... No hay hora de parar, ¿verdad?”

A fala de Dona Ângela é, ao mesmo tempo, um testemunho individual e uma evidência estrutural. Ela descreve uma jornada que começa antes do amanhecer e não tem hora de terminar — uma jornada que Federici nos ajuda a reconhecer não como uma escolha pessoal, mas como uma condição sistêmica que atravessa a vida da maioria das mulheres que trabalham na economia informal da fronteira (Federici, 2013; Duarte; Morimoto, 2024).

A palavra ñas, usada no Paraguai e nas regiões de fronteira para designar a mulher que faz e vende chipa, carrega em si uma história inteira. É uma palavra

que ao mesmo tempo descreve uma ocupação e define uma identidade. Ser ñas não é apenas um trabalho, é uma forma de ser no mundo, uma posição social e uma herança cultural.

As ñas da Tríplice Fronteira são, em sua maioria, mulheres paraguaias ou de ascendência paraguaia, de diferentes faixas etárias, sendo de jovens de vinte e poucos anos a senhoras de mais de setenta. Muitas aprenderam o trabalho com suas mães ou avós, em um processo de transmissão que é ao mesmo tempo técnico (aprender a receita, os gestos, os tempos de forno) e afetivo (aprender o significado do que se faz, a memória que se carrega nas mãos) (Masi, 2019; Swinbank, 2021).

Deixemos que elas mesmas se apresentem. Durante o trabalho de campo, conversei com mulheres em diferentes momentos e espaços como nas feiras, nas cozinhas, nas bancas de rua, nas casas. As falas que seguem foram registradas em notas de campo ao longo das visitas e são reproduzidas com autorização das interlocutoras, com nomes modificados para preservar a identidade.

Dona Rosária, 67 anos, ñas há mais de quarenta anos, Ciudad del Este:

“Mi madre me enseñó, su madre la enseñó a ella. Uno aprende mirando, haciendo, no hay secreto así escrito en papel. La masa, la sientes cuando está buena, en la mano, ¿sabes? Si está demasiado pegajosa, le pones más almidón. Si está seca, un huevo más. Es el cuerpo el que sabe, no la cabeza”.

A fala de Dona Rosária aponta para algo que a literatura acadêmica tem chamado de saber incorporado (*embodied knowledge*): um conhecimento que não se transmite por palavras ou textos, mas por corpos em contato, por presença compartilhada, por repetição e atenção (Ferreira, 2021). É um saber que escapa aos registros formais, que não aparece em receituários ou manuais, que só existe enquanto é praticado e transmitido de mão para mão.

Carminha, 34 anos, filha de ñas, aprendeu o ofício com a mãe, Foz do Iguaçu:

“Mi madre no me dejaba tocar el tatakuá cuando era pequeña, porque estaba demasiado caliente. Pero yo me quedaba al lado, mirando, oliendo el olor de la chipa mientras se horneaba. Cuando crecí, ella me fue enseñando. Hoy lo hago sola, pero es como si sus manos todavía estuvieran guiando las mías”.

Essa imagem das mãos da mãe quando as mãos da filha mesmo à distância é poderosa. Ela remete ao que a pesquisadora Maria Leticia Mazzucchi

Ferreira, no contexto do projeto *Grandmas Project* (2021), chama de "memória muscular afetiva". A forma como os gestos culinários são ao mesmo tempo técnicos e emocionais, ao mesmo tempo práticos e simbólicos. Cozinhar, nesse sentido, é sempre também um ato de rememoração — de convocação de presenças ausentes (Ferreira, 2021; Cyr, 2019).

Mirian, 28 anos, empregada doméstica que também produz e vende chipas nos fins de semana, Ciudad del Este:

"Durante la semana trabajo en casa de otras personas, limpio, cocino. El fin de semana hago mi chipa y la vendo en la plaza. Ese es mi dinero, ¿sabes? No necesito pedirle a mi marido, no necesito pedirle a mi patrón. La chipa es mi Libertad".

A fala de Mirian tem múltiplas camadas. Ela é, ao mesmo tempo, empregada doméstica (trabalhadora formal ou informal na casa de outrem) e produtora autônoma (ñas nos fins de semana). Ela transita entre dois regimes de trabalho, o trabalho para outros e o trabalho para si, e é nesse segundo regime que ela encontra um espaço de autonomia e dignidade.

Para além das ñas, há uma dimensão do trabalho alimentar feminino na na fronteira que é ainda mais invisível, a cozinha doméstica como economia da família. As refeições preparadas em casa, os ingredientes comprados no mercado, as receitas que alimentam filhos, maridos, pais idosos, todo esse trabalho é a base sobre a qual a vida familiar se sustenta, mas raramente aparece nos registros econômicos oficiais.

Federici (2013), é precisa ao nomear essa invisibilidade:

"[...] el trabajo doméstico es mucho trabajo. El solo hecho de cocinar, limpiar y criar a los niños es trabajo, y trabajo muy duro, aunque los economistas y los funcionarios del Estado no lo reconozcan como tal." (Federici, 2013, p. 35).

Nas cozinhas que visitei, essa realidade era palpável. A cozinha não era apenas um cômodo, era o centro da casa. Era ali que as decisões mais importantes da vida doméstica se tomavam: o que comer, quanto gastar, como esticar o orçamento até o fim do mês, como alimentar uma família com recursos escassos.

Há uma outra categoria de mulheres que raramente aparece nas narrativas sobre cultura alimentar e produção de comida, mas que é fundamental para entender como esses sistemas funcionam, as empregadas domésticas. São as mulheres que cozinham nas casas de outras pessoas, que transmitem receitas

entre famílias, que carregam saberes culinários de um lado para o outro da fronteira sem que ninguém perceba.

Díaz Martín e García (2015), em seu estudo sobre histórias de vida centradas na comida de mulheres mexicanas nos Estados Unidos, mostram como as empregadas domésticas funcionam como vetores de transmissão cultural: elas levam para as casas em que trabalham não apenas sua força de trabalho, mas suas receitas, seus sabores, suas formas de preparar alimentos. E, no processo, influenciam profundamente a cultura alimentar das famílias que as empregam (Díaz Martín; García, 2015).

Na Tríplice Fronteira, esse fenômeno é especialmente visível. As famílias brasileiras de Foz do Iguaçu que empregam mulheres paraguaias em suas casas frequentemente adotam, ao longo do tempo, elementos da culinária paraguaia no cotidiano doméstico. A chipa que começa como o lanche trazido pela empregada passa a ser solicitada como parte do cardápio da família. A sopa paraguaia que era estranha vai se tornando familiar, desejada, parte da rotina.

Sandra, 42 anos, empregada doméstica paraguaia em Foz do Iguaçu há quinze anos:

“La dueña de la casa donde trabajo ni siquiera sabía qué era la chipa cuando empecé. Un día traje para que probara. Le encantó. Ahora me pide todas las semanas. Hasta aprendió a hacerla, yo la enseñé. Hoy toda la familia come chipa, a los hijos les encanta. Me siento orgullosa de eso”.

A fala de Sandra revela um processo de transmissão cultural que acontece nas margens da percepção acadêmica e das estatísticas oficiais — mas que tem impactos profundos e duradouros na cultura alimentar da região. Sandra não é apenas uma trabalhadora doméstica, ela é uma agente de transformação cultural, uma mulher que, com suas chipas e suas histórias, está mudando o que uma família brasileira come, o que ela considera saboroso, o que ela passa a valorizar como comida boa (Díaz Martín; García, 2015).

O trabalho das ñas não é solitário, mas é profundamente relacional e coletivo. Observei, ao longo do trabalho de campo, como as mulheres constroem redes de apoio e colaboração que são ao mesmo tempo econômicas e afetivas.

Essas redes funcionam de diferentes formas. Há as redes familiares, onde mãe, filha e nora produzem chipas juntas, dividindo tarefas e compartilhando o espaço doméstico como espaço de trabalho. Há as redes de vizinhança em que mulheres de um mesmo bairro se organizam para comprar ingredientes em

conjunto, reduzindo custos, ou para cobrir umas às outras em dias de doença ou compromisso familiar. Há as redes de feira em que as vendedoras de um mesmo espaço desenvolvem relações de solidariedade e de competição regulada, estabelecendo normas informais de convivência (Guizardi et al., 2021a; Stefanutti; Szekut; Welter, 2021).

A pesquisa de Guizardi et al. (2021a) identifica três nichos comerciais principais nos quais as mulheres paraguaias se inserem na Tríplice Fronteira: as bancas de rua no lado paraguaio, as lojas e bancas no lado brasileiro, e o comércio transfronteiriço que cruza entre os dois lados. Em todos eles, as mulheres desenvolvem estratégias criativas para maximizar sua renda e minimizar seus riscos, com base em redes de confiança construídas ao longo do tempo.

O trabalho das ñas acontece em dois espaços ao mesmo tempo distintos e profundamente conectados, o espaço doméstico (a cozinha, onde a chipa é produzida) e o espaço público (a rua, a feira, a banca, onde a chipa é vendida).

As ñas subvertem a divisão clássica entre espaço doméstico e espaço público: ao levar para o espaço público um produto que nasceu no espaço doméstico, elas cruzam a fronteira entre o privado e o público, transformando o trabalho doméstico em trabalho econômico. Mas o espaço público que ocupam é frequentemente um espaço precário e vulnerável, a banca que pode ser removida pela fiscalização, o circuito de venda que pode ser interrompido por uma mudança nas regras alfandegárias (Peimani; Kamalipour, 2022; Guizardi et al., 2021b).

A pesquisa de Pacífico (2022), sobre mulheres polvo que são mulheres que esticam seus tentáculos em múltiplas direções para dar conta de todas as suas responsabilidades, captura bem essa ambiguidade: a capacidade de fazer muitas coisas ao mesmo tempo é tanto uma forma de opressão quanto uma forma de poder. As ñas são, ao mesmo tempo, sobrecarregadas e resilientes, vulneráveis e criativas, precárias e orgulhosas.

Juana, 39 anos, ñas de Ciudad del Este há quinze anos:

“Una vez la inspección me quitó mi puesto. Lloré muchísimo. Pero al día siguiente volví, con la canasta sobre la cabeza, y empecé de nuevo. No hay otra salida. Esta chipa alimenta a mis hijos. Nadie me va a impedir hacer mi chipa”.

A fala de Juana é um grito de resistência. Ela perdeu sua banca que era seu espaço de trabalho e no dia seguinte voltou. Não porque não sentiu a perda, mas porque não tinha alternativa. A chipa, para ela, é mais do que um produto

para venda, é uma afirmação de sua existência como sujeito econômico, como provedora, como mulher que sustenta sua família com o trabalho de suas mãos.

Além de Anzaldúa e Federici, a obra da antropóloga argentina Rita Laura Segato oferece uma perspectiva fundamental para compreender as condições das mulheres na Tríplice Fronteira. Em *Las estructuras elementales de la violencia* (2003) e *La guerra contra las mujeres* (2016), Segato desenvolve o conceito de mandatos de gênero, as normas e expectativas sociais que prescrevem o que as mulheres devem ser, fazer e sentir, e que são sustentadas por um sistema patriarcal que ela chama de patriarcado de baixa intensidade em contextos latino-americanos.

Para Segato (2013), o trabalho doméstico e o cuidado são parte dos mandatos de gênero que recaem sobre as mulheres latinoamericanas, mandatos que não são apenas individuais, mas coletivos, comunitários, inscritos nas estruturas sociais que organizam a vida em sociedade. Quando as ñas acordam de madrugada para fazer a chipa, quando as avós ensinam as netas as receitas da família, quando as empregadas domésticas cozinham para as famílias que as empregam, todas estão, em alguma medida, cumprindo mandatos de gênero que as posicionam como responsáveis pelo cuidado e pela reprodução social (Segato, 2003; Segato, 2016).

A autora não reduz as mulheres a vítimas passivas desses mandatos. Ela reconhece que as mulheres também encontram nessas práticas espaços de agência, de negociação e de resistência. A cozinha, para ela, pode ser ao mesmo tempo um espaço de opressão e um espaço de poder, depende de como as mulheres se apropriam dele, de como transformam o mandato em escolha e a obrigação em orgulho.

A fronteira é feita de rios, pontes e fronteiras nacionais, mas ela também é feita de mãos como a de Dona Rosária que amassa a chipa de madrugada, as mãos de Dona Tereza que ensina a neta os gestos que aprendeu com a avó, as mãos de Sandra que leva a chipa para a casa onde trabalha e muda, sem perceber, a cultura alimentar de uma família inteira.

Essas mulheres ñas, avós, empregadas domésticas, mães, são as pessoas mantêm vivas as receitas que atravessam gerações, que constroem os circuitos econômicos que sustentam famílias, que transformam ingredientes simples em alimentos carregados de memória e significado.

A chipa, por exemplo, que é um dos alimentos mais emblemáticos da Tríplice Fronteira, tem um processo de produção que varia significativamente de cozinha para cozinha, de família para família. A receita básica é simples, polvilho (ou amido de mandioca), queijo, ovos, gordura (banha ou manteiga) e sal, mas as proporções variam, os tipos de queijo variam, as técnicas de mistura e modelagem variam, o tempo e a temperatura de forno variam.

Essas variações não são aleatórias, refletem histórias, preferências e condições de vida. Uma senhora que cresceu no interior do Paraguai e aprendeu a fazer chipa com sua avó vai ter uma receita diferente de uma jovem que aprendeu de um vídeo no *YouTube*. Uma produtora que vende chipas na feira vai ter uma receita diferente da que ela faz para a família, adaptada para produção em escala, para durabilidade, para o gosto dos clientes.

Os utensílios usados na produção de alimentos são, também, objetos carregados de história e significado. Encontrei vários utensílios nas cozinhas que visitei. Os tatauás (fornos de barro paraguaios, usados para assar chipas e outros pães), as pedras de moer (usadas para processar milho e outros grãos), as panelas de ferro (usadas para preparar sopas e ensopados), as cestas de palha (usadas para transportar e vender chipas).

A aproximação entre o tatauá e fornos de argila do Antigo Egito, proposta pela Embaixada do Paraguai no Cairo, aponta para a universalidade dessas tecnologias de cocção como expressão de um patrimônio da humanidade (Embajada del Paraguay en Egipto, 2018).

Atualmente, o tatauá convive com versões industrializadas e pré-fabricadas, disponíveis em diferentes tamanhos e formatos, o que demonstra tanto a vitalidade da tradição quanto sua capacidade de adaptação às dinâmicas contemporâneas de consumo e mercado (Gómez Silgueira, 2023). Mesmo em sua versão modernizada, o forno preserva o princípio original: o calor irradiado da abóbada de argila, aquecida pela lenha em brasa, que confere à chipa sua textura e sabor inconfundíveis.

Figura 14 - Preparação do tatauá para assar as chipas



Fonte: Oliveira, 2014.

Figura 15 - Tatakua – forno de barro onde as chipas são assadas



Fonte: Oliveira, 2014.

Cada um desses utensílios tem uma história. A tatakuá, por exemplo, é um forno que remonta à tradição culinária guarani e foi adaptado ao longo dos séculos para incorporar técnicas europeias de panificação, tornando-se um objeto híbrido que carrega em si a história do encontro entre culturas. Encontrar uma tatakuá em uma cozinha da Tríplice Fronteira é encontrar um pedaço dessa história.

Uma das questões instigantes que encontrei em campo foi a seguinte: a chipa que se faz em casa é a mesma que se faz para vender? A resposta, que fui construindo ao longo de muitas conversas e observações, é: sim e não.

É a mesma chipa no sentido de que compartilha os mesmos ingredientes básicos, a mesma técnica fundamental, o mesmo sabor reconhecível, mas é uma chipa diferente em muitos aspectos como na escala de produção (para casa, faz-se uma dúzia, para vender, faz-se centenas), nos ingredientes (para vender, pode-se usar queijo mais barato, gordura de menor qualidade), no processo (para vender, pode-se usar bateadeira em vez de misturar à mão, forno elétrico em vez de tatakuá), na intenção (para casa, faz-se com amor e memória, para vender, faz-se com cálculo e estratégia).

Essa diferença não é uma questão de qualidade ou de autenticidade, é uma questão de contexto e propósito. A chipa caseira e a chipa comercial são dois produtos diferentes, que atendem a necessidades diferentes e que carregam significados diferentes.

Atravessando a fronteira para Comer

As mobilidades transfronteiriças orientadas por práticas alimentares constituem outra forma de aproximação. Moradores de Foz do Iguaçu que atravessam para Ciudad del Este para comprar chipa, ou paraguaios que atravessam para Foz do Iguaçu para comer em uma churrascaria, estão realizando deslocamentos motivados por desejos, preferências e curiosidades alimentares. Estas mobilidades constituem formas de experimentação cultural, de abertura ao "outro", e de construção de repertórios culinários expandidos.

Pereira (2019), analisa o comércio fronteiriço a partir da perspectiva de consumo dos moradores locais, mostrando que brasileiros atravessam regularmente para Ciudad del Este em busca de produtos mais baratos,

enquanto paraguaios atravessam para Foz do Iguaçu em busca de produtos de melhor qualidade. Embora o foco deste estudo seja mais amplo que alimentos, é evidente que alimentos fazem parte destas mobilidades de consumo.

Pimentel (2017), ressalta que turistas que visitam a região também participam de mobilidades alimentares, buscando experiências gastronômicas "autênticas" ou "típicas". Consumir chipa em uma feira paraguaia, comer churrasco em uma churrascaria brasileira, ou experimentar pratos de diferentes países em estabelecimentos especializados são formas de turismo gastronômico que conectam visitantes com práticas culturais locais.

É importante reconhecer que nem todas as interações alimentares na fronteira são harmoniosas ou geram aproximação. Alimentos também podem funcionar como marcadores de diferença, superioridade ou exclusão. Percepções sobre a qualidade, higiene ou "autenticidade" de alimentos podem reproduzir estereótipos e hierarquias entre grupos nacionais ou étnicos. Brasileiros que consideram produtos paraguaios como de qualidade inferior, ou paraguaios que percebem produtos brasileiros como excessivamente caros ou inacessíveis, estão participando de processos de diferenciação e, potencialmente, de exclusão.

Além disso, as assimetrias econômicas e de poder entre Brasil e Paraguai refletem-se nas práticas alimentares e nos circuitos de circulação. A maior parte do fluxo comercial é orientado de Ciudad del Este para Foz do Iguaçu, refletindo o poder de compra de consumidores brasileiros e a posição de Ciudad del Este como centro de importação e distribuição. Esta assimetria pode gerar tensões e ressentimentos, que se manifestam em práticas alimentares e em discursos sobre alimentos. Apesar destas limitações e tensões, a evidência disponível sugere que práticas alimentares na fronteira Foz do Iguaçu-Ciudad del Este funcionam predominantemente como aproximadores, facilitando interações, trocas e construção de vínculos através de divisões nacionais e culturais. As feiras, os restaurantes, as mobilidades de consumo e as práticas de comensalidade constituem espaços e momentos onde diferenças são reconhecidas, mas também onde semelhanças, interesses comuns e possibilidades de convivência emergem.

A chipa paraguaia emerge como o produto alimentar mais emblemático dos circuitos transfronteiriços, funcionando simultaneamente como mercadoria, marcador de identidade cultural e veículo de transmissão de saberes tradicionais. Outros produtos importantes incluem sopa paraguaia, mandioca, erva-mate (consumida como tereré e chimarrão), queijos artesanais, produtos agrícolas diversos e produtos importados da Ásia. Estes alimentos circulam através de múltiplos canais, articulando produção local, comércio informal e fluxos transnacionais. Os circuitos alimentares envolvem uma diversidade de atores, incluindo produtores artesanais (especialmente mulheres paraguaias que produzem chipa), feirantes, vendedores ambulantes, sacoleiros, comerciantes estabelecidos, importadores e atacadistas, e consumidores de diversas origens (moradores locais, turistas, comerciantes, trabalhadores transfronteiriços). Estes atores desempenham papéis complementares e interdependentes, participando de redes que conectam espaços, práticas e identidades através da fronteira.

As feiras, especialmente a Feirinha da JK, o Mercado de Abasto de Ciudad del Este e a Feirinha da Argentina, constituem espaços centrais dos circuitos alimentares, funcionando como pontos de encontro onde produtores, comerciantes e consumidores interagem, negociam e trocam não apenas mercadorias, mas também saberes, línguas e práticas culturais. Outros espaços importantes incluem mercados municipais, ruas e calçadas ocupadas por vendedores ambulantes, restaurantes e estabelecimentos gastronômicos, supermercados, espaços domésticos e infraestruturas de transporte como a Ponte da Amizade, onde é possível ver as diversas trocas que ocorrem durante o dia.

A circulação de alimentos é orientada por múltiplas lógicas que articulam dimensões econômicas (diferenciais de preço, oportunidades de arbitragem), culturais (identidade, pertencimento, autenticidade) e sociais (confiança, relações pessoais, reciprocidade). Estas lógicas operam simultaneamente, produzindo padrões complexos de circulação que transcendem dicotomias simples entre formal e informal, legal e ilegal, nacional e estrangeiro

As práticas alimentares paraguaias, especialmente a produção e consumo de chipa, tereré e sopa paraguaia, revelam continuidades com tradições guaranis, bem como adaptações a contextos contemporâneos. As práticas

alimentares brasileiras na região refletem a diversidade da população brasileira, com destaque para o churrasco e outras tradições do sul do Brasil. Os modos de preparo e consumo de alimentos funcionam como práticas que aproximam pessoas de diferentes origens, facilitam interações transfronteiriças e produzem formas de sociabilidade específicas. Feiras, restaurantes, práticas de comensalidade (como o compartilhamento de tereré e chimarrão) e mobilidades de consumo constituem contextos onde alimentos mediam relações sociais e facilitam trocas culturais.

Ao focar em como alimentos circulam, em quem os produz, vende e consome, e em que espaços estas práticas se realizam, o conceito de circuito oferece ferramentas para observar a fronteira como espaço de produção social, cultural e econômica, onde territorialidades alternativas são continuamente construídas e negociadas. A aplicação do conceito de circuito a alimentos também contribui para expandir o alcance analítico da categoria, mostrando sua produtividade para além dos contextos originais de lazer e sociabilidade urbana. Alimentos, como objetos que articulam dimensões biológicas, econômicas, culturais e simbólicas, constituem um campo fértil para a aplicação e o teste de categorias analíticas da antropologia urbana.

A fronteira Brasil (Foz do Iguaçu) e Paraguai (Ciudad del Este), constitui um laboratório privilegiado para a observação antropológica de processos de circulação, negociação e hibridização cultural. Os circuitos alimentares que se configuram nesta região revelam como fronteiras são espaços de produção social, onde atores diversos mobilizam recursos, saberes e estratégias para construir vidas, gerar renda e manter vínculos culturais e afetivos.

Os alimentos, neste contexto, emergem como objetos particularmente reveladores. Ao mesmo tempo mercadorias e símbolos, nutrientes e memórias, os alimentos circulam através de fronteiras carregando múltiplos significados e possibilidades. Uma chipa vendida em uma feira não é apenas um pão de queijo, mas também um marcador de identidade guarani e paraguaia, um produto de trabalho feminino artesanal, uma fonte de renda para produtoras de baixa renda, um objeto de desejo para consumidores brasileiros, e um veículo de transmissão de saberes tradicionais. A análise dos circuitos alimentares fronteiriços contribui para uma compreensão mais nuançada das fronteiras, que supera visões

simplificadoras que as reduzem a linhas divisórias ou a espaços de conflito e ilegalidade. As fronteiras são também espaços de encontro, troca, criatividade e construção de formas de vida que transcendem divisões nacionais. Os circuitos alimentares constituem uma das múltiplas formas através das quais estas possibilidades se realizam.

A fronteira, afinal, não é apenas uma linha no mapa, mas um espaço vivido, praticado e continuamente produzido por pessoas que atravessam, que vendem, que compram, que cozinham, que comem e que, através destas práticas cotidianas, constroem formas de vida que desafiam e transcendem as divisões impostas por Estados-nação.

O tereré (Figura 16) é uma infusão fria de erva-mate, consumida em uma cuia (ou guampa) com bomba (canudo metálico com filtro), à qual se adicionam água gelada e, frequentemente, plantas aromáticas e medicinais conhecidas como yuyos. A bebida ocupa lugar central na cultura paraguaia e na vida cotidiana da região da Tríplice Fronteira. Mais do que uma infusão, o tereré funciona como veículo cultural para o consumo de uma ampla diversidade de plantas medicinais conhecidas localmente como *yuyos* (Figura 17) ou *pohã ñana* (em guarani, "planta da saúde"). Diferentemente do chimarrão (infusão quente de erva-mate consumida no sul do Brasil, Uruguai e Argentina), o tereré é uma bebida refrescante, ideal para o clima quente do Paraguai e da fronteira, mas também é prática social, ritual de sociabilidade, espaço de conversa, de troca e de pertencimento.

El tereré se prepara tradicionalmente en una jarra o un termo, mezclando agua fría con el pohã ñana, una hierba medicinal previamente machacada en un mortero. Se sirve en un recipiente en el que se ha puesto mate y se absorbe con una bombilla de caña o metálica. La preparación del tereré se efectúa con arreglo a un ritual íntimo regido por una serie de códigos preestablecidos. Los beneficios para la salud del pohã ñana se conocen gracias a que la sabiduría popular los ha venido transmitiendo de generación en generación. La transmisión de las prácticas tradicionales vinculadas al tereré se viene efectuando en el seno de las familias paraguayas desde el siglo XVI por lo menos (Unesco, 2020, s/p.).

A história do tereré remonta aos povos guaranis e ao uso tradicional da erva-mate. Os guaranis consumiam a erva-mate de diversas formas, seja mastigada, em infusões quentes, em infusões frias, atribuindo-lhe propriedades medicinais, estimulantes e espirituais. O tereré, em sua forma atual, é produto de adaptações e inovações históricas, incorporando práticas guaranis, influências

coloniais e criatividade popular. A adição de yuyos, plantas como hortelã, boldo, capim-limão, entre muitas outras, é prática que combina saberes etnobotânicos guaranis com conhecimentos populares sobre plantas medicinais.

Para tomar o tereré, as pessoas geralmente tem companhia. Sentam na calçada, na varanda, em parques ou praças e começam a compartilhar momentos e a cuia que vai passando de mão em mão. Cada pessoa toma seu gole e passa a cuia para a próxima, em um ciclo contínuo de troca e reciprocidade, mas durante a pandemia isso mudou:

Fique seguro tomando alguns cuidados simples, como distanciamento físico, uso de máscara, especialmente quando o distanciamento não pode ser mantido, mantendo os quartos bem ventilados, evitando multidões e contato próximo, limpando regularmente as mãos e tossindo em um cotovelo ou lenço de papel dobrado. Verifique os conselhos locais onde você mora e trabalha (OMS, 2020).

Em contextos de migração e deslocamento, o tereré funciona como âncora de identidade, como vínculo com a terra natal e como estratégia de resistência cultural. O migrante paraguaio que toma tereré em São Paulo ou em Buenos Aires não está apenas matando a sede, está afirmando, pelo gesto, que continua sendo paraguaio, que não esqueceu suas raízes e que carrega consigo a tradição.

O tereré também circula para além das fronteiras étnicas e nacionais. Em Foz do Iguaçu, em Ponta Porã e em outras cidades fronteiriças, brasileiros tomam tereré, aprendem a prepará-lo e incorporam-no ao seu repertório de práticas sociais. É a fronteira funcionando como espaço de encontro, de troca, de construção de identidades compartilhadas. O tereré, ao circular entre brasileiros e paraguaios, entre guaranis e não-guaranis, torna-se patrimônio transfronteiriço, símbolo de uma identidade que não cabe nas categorias nacionais rígidas. O mercado de Ciudad del Este, com suas bancas repletas de especiarias, frutas tropicais, erva-mate, queijos, conservas, é um laboratório vivo de hibridização cultural. Ali, brasileiros compram produtos paraguaios, paraguaios compram produtos brasileiros, e ambos negociam com comerciantes de diversas origens. As conversas se dão em portunhol, essa língua fronteiriça que mistura português e espanhol de forma criativa e pragmática, expressão linguística da própria condição de fronteira.

Figura 16 – Jarra com água e cuia de tereré



Fonte: Extra , 2022.

Figura 17 – Yuyos – ervas medicinais usadas no prepare do tereré



Fonte: Extra, 2022.

Oportunidades culinárias também existem, nomes de pratos e ingredientes que se misturam, que são pronunciados de formas diferentes pelos dois lados da ponte, mas que se referem a experiências gustativas compartilhadas.

Caminhar pelo microcentro (Figura 18 e 19), é experimentar uma sobrecarga sensorial, o cheiro de produtos novos mistura-se ao aroma de comidas de rua, o som de ofertas gritadas em guarani, espanhol e português cria uma trilha sonora multilíngue, o toque constante dos corpos que se espremem nas calçadas estreitas impõe uma proximidade compulsória. Neste espaço, as fronteiras entre países parecem se dissolver temporariamente, dando lugar a uma zona de contato onde identidades nacionais se flexibilizam em favor de identidades comerciais e de consumo.

Os estabelecimentos comerciais variam desde grandes galerias com centenas de boxes até pequenas lojas familiares, todas inseridas em uma economia que se beneficia das assimetrias fiscais e cambiais entre Brasil e Paraguai. Carregando suas mercadorias em carrinhos, sacolas ou mesmo sobre o próprio corpo, estes trabalhadores ocupam cada centímetro disponível do espaço público, transformando calçadas, esquinas e praças em pontos de venda. Seus produtos são diversos: desde réplicas de marcas famosas até artigos de necessidade imediata – água, lanches, capas de chuva que surgem magicamente nos primeiros pingos de uma tempestade tropical. A performance de venda destes ambulantes é, em si, uma forma de arte: a capacidade de ler o fluxo humano, de antecipar desejos, de estabelecer conexões rápidas, mas genuínas com potenciais compradores.

Figura 18 - Microcentro de Ciudad del Este



Fonte: Arquivo nosso, 2022.

Figura 19 - Microcentro com vista para os shoppings



Fonte: Arquivo nosso, 2022.

Muitos destes vendedores são brasileiros que cruzam a ponte diariamente, outros são paraguaios que encontraram nesta atividade uma forma de inserção econômica. Há também aqueles em situação de maior vulnerabilidade, pessoas em situação de rua, jovens em busca do primeiro emprego. Cada um carrega uma história particular, mas todos compartilham a experiência de habitar as margens do sistema econômico formal.

Nas mãos calejadas dos vendedores ambulantes, cada mercadoria é também uma narrativa de travessia, de fronteiras cruzadas não apenas geograficamente, mas simbolicamente.

A relação destes vendedores com o espaço urbano é marcada pela precariedade e pela constante negociação. Fiscalizações municipais, disputas por pontos estratégicos, a necessidade de mobilidade constante para evitar apreensões. Tudo isso compõe o cotidiano destes trabalhadores. No entanto, apesar das adversidades, eles tecem redes de solidariedade, sistemas informais de crédito e proteção mútua, demonstrando que mesmo nos espaços de maior vulnerabilidade, a agência humana se manifesta.

A Aduana paraguaia (Figura 20) e o prédio da Receita Federal brasileira, com sua arquitetura funcional e impessoal, contrasta com o fervilhar comercial que o antecede. Ali, filas se formam, documentos são apresentados, declarações são feitas ou omitidas. O processo aduaneiro, teoricamente claro em suas normas e procedimentos, revela-se na prática como um espaço de negociação constante entre a letra da lei e as práticas cotidianas dos atravessadores.

Os agentes aduaneiros, por sua vez, ocupam uma posição ambígua, são simultaneamente representantes da autoridade estatal e trabalhadores inseridos em um contexto de pressões múltiplas, desde as metas institucionais até as tentativas de corrupção. Sua presença marca a fronteira não apenas entre dois países, mas entre diferentes regimes de legalidade e legitimidade.

Entre os veículos que cruzam a ponte em ambos os sentidos, entre os ônibus de turismo circulam os vendedores que fazem deste espaço de trânsito seu local de trabalho. Alguns vendem água, refrigerantes e lanches aos motoristas presos no congestionamento que frequentemente se forma, outros oferecem serviços de câmbio informal, há ainda aqueles que simplesmente pedem esmolas, ocupando o espaço mais precário desta economia de fronteira.

Figura 20 - Aduana paraguaia



Fonte: Arquivo nosso, 2022.

Figura 21 - Carrinho de vendedor ambulante na Ponte da Amizade



Fonte: Garcia, 2020.

Figura 22 - Ponte da Amizade



Fonte: Portal da Cidade

Estes sujeitos habitam literalmente um "entre-lugar" – nem no Paraguai, nem no Brasil, mas no espaço suspenso da ponte, no meio do rio, em uma zona de indeterminação geográfica e jurídica. Sua presença desafia as categorias convencionais. Não são exatamente trabalhadores formais, mas também não são simplesmente informais, não pertencem claramente a uma nacionalidade, mas transitam entre ambas.

Os vendedores da ponte com seus carrinhos, conforme a Figura 21, são poetas involuntários do espaço fronteiro, seus corpos escrevem diariamente uma geografia que não consta nos mapas oficiais, uma cartografia afetiva e econômica que existe apenas no movimento, na travessia, no eterno não-chegar. Observar estes vendedores é compreender a fronteira não como linha divisória, mas como espaço vivido, como território de possibilidades e de riscos. Eles conhecem intimamente o ritmo da ponte: sabem quando o fluxo diminui, quando a fiscalização se intensifica, quando é seguro permanecer e quando é necessário recuar. Desenvolvem uma expertise espacial que é, simultaneamente, conhecimento geográfico, político e corporal.

Muitos destes vendedores são crianças e adolescentes, o que adiciona uma camada de complexidade ética e social à situação. Suas presenças denunciam a insuficiência das políticas públicas de ambos os lados da fronteira, revelando como a infância e a adolescência são também atravessadas pelas assimetrias econômicas regionais. Ao mesmo tempo, demonstram agência e capacidade de navegação em contextos adversos, desenvolvendo habilidades de negociação e sobrevivência que, em outras circunstâncias, poderiam ser valorizadas como empreendedorismo.

Percorrer o trajeto entre Ciudad del Este e Foz do Iguaçu, atravessando o microcentro, observando os vendedores ambulantes, passando pela aduana e encontrando os sujeitos da ponte, é experimentar a fronteira em sua dimensão mais profundamente humana. Para além dos discursos oficiais sobre soberania nacional, controle fiscal e segurança fronteira, emerge uma realidade complexa de vidas que se constroem nos interstícios, nas brechas, nos espaços de indeterminação.

O que se revela neste atravessamento é que as fronteiras, longe de serem apenas linhas que separam, são também espaços que conectam, que geram formas particulares de sociabilidade, de economia e de cultura. Os sujeitos que

habitam e trabalham nestes espaços não são simplesmente vítimas passivas de estruturas econômicas e políticas que os excedem, mas agentes criativos que desenvolvem estratégias de vida, que tecem redes de solidariedade, que negociam cotidianamente sua presença e sua dignidade.

A Ponte da Amizade (Figura 22), ironicamente nomeada, é palco não apenas de amizade entre nações, mas de todas as tensões que marcam as relações entre Estados e entre desiguais. No entanto, é também espaço onde se manifestam pequenas solidariedades, onde um vendedor avisa o outro sobre a aproximação da fiscalização, onde um turista brasileiro compra água de uma criança paraguaia e, neste gesto mínimo, reconhece uma humanidade compartilhada.

As fronteiras são feridas abertas onde o terceiro mundo range contra o primeiro e sangra. E antes de formar uma crosta, ela sangra novamente, as vidas dos que as habitam nunca se curando completamente (ANZALDÚA, 1987, p. 25, tradução nossa).

A partir daqui, entramos em território brasileiro.

SABORES DE FOZ DO IGUAÇU

A nossa entra em Foz do Iguaçu, iniciais-se pelo Bairro Vila Portes. Um dos bairros mais próximo de Ciudad del Este. Nesse bairro é possível observar comércios brasileiros que vendem alimentos de outras nacionalidades (Figura 23) e seguimos para a Feira da JK. A Feirinha da JK em Foz do Iguaçu, emerge como um dos espaços mais significativos dos circuitos alimentares fronteiriços. Localizada na Avenida Juscelino Kubitschek, a feira funciona regularmente e reúne feirantes de diversas nacionalidades, sendo brasileiros, paraguaios, argentinos, entre outras, que comercializam produtos alimentares variados: hortifrutis, chipas, especiarias, produtos artesanais, comidas preparadas (Magnani, 2021). Stefanutti (2020), analisa a Feirinha da JK como um dos espaços onde "a comida expressa dinâmicas sociais plurais", servindo para expressão de identidades, transmissão de saberes e adaptação a paladares diversos. A feira funciona como ponto de encontro entre diferentes circuitos: o circuito da chipa com as chipeiras vendendo suas produções, o circuito de hortifrutis com feirantes revendendo produtos da Central de Produtores de Alto Paraná, circuitos de comidas preparadas com barracas oferecendo pratos típicos de diferentes culinárias.

A observação etnográfica da Feirinha da JK revela regularidades espaciais e temporais características de um circuito. A feira opera em dias e horários específicos, com feirantes ocupando pontos fixos reconhecidos pelos consumidores habituais. Há uma organização espacial que agrupa produtos similares, uma área de hortifrutis, outra de produtos artesanais, outra de comidas preparadas facilitando a circulação dos consumidores. As interações entre feirantes e consumidores envolvem não apenas transações comerciais, mas conversas, recomendações, trocas de receitas e informações sobre produtos.

Figura 23- Comércio da Vila Portes com placa oferecendo shawarma



Fonte: Arquivo nosso, 2022.

A popular Feirinha da JK, em Foz do Iguaçu acontece todos os domingos no período da manhã na Avenida Juscelino Kubitschek no município de Foz do Iguaçu. De acordo com dados encontrados no site da prefeitura municipal de Foz do Iguaçu, a feira existe desde o ano de 1986⁸ e já teve outros endereços. A feira possui vários expositores, entre eles, os de artesanatos e alimentação. É possível notarmos, em uma conversa rápida com os comerciantes da feira, que alguns são migrantes e outros imigrantes. Enquanto caminhamos pela feira, vamos observando uma variedade linguística, de sabores, de nacionalidades e diversas variedades em alimentos e produtos, que em alguns momentos conseguimos reconhecer rapidamente de onde são e em outros momentos ficamos na dúvida.

A compreensão da feira da Avenida JK em Foz do Iguaçu como fenômeno geográfico exige, antes de tudo, uma ruptura epistemológica com as concepções lineares de tempo e espaço que ainda permeiam grande parte da produção acadêmica em Geografia.

Aqui, proponho uma aproximação à Feira da Avenida JK não como objeto estático a ser mapeado e catalogado, mas como território pulsante de vida e expressão privilegiada da cultura popular. Esta perspectiva encontra respaldo nos estudos culturais de Hall (2003), para quem a cultura popular não se cristaliza na tradição, nem se restringe à manutenção rígida de formas de ser e fazer antigas. Ao contrário, os elementos constitutivos desta cultura popular se articulam e se reorganizam constantemente a partir das influências contemporâneas, configurando um campo dinâmico de negociações identitárias e práticas espaciais.

A feira da Avenida JK, neste contexto, emerge como espaço que não apenas acompanha as mudanças culturais mais amplas, mas que participa ativamente delas, jogando com as disputas de poder que atravessam o tecido urbano de Foz do Iguaçu. Esta cidade da tríplice fronteira, marcada por intensos fluxos migratórios, pela presença da Usina de Itaipu e pelo turismo internacional, constitui um laboratório privilegiado para compreendermos como os territórios

⁸ FOZ DO IGUAÇU. Agência de Notícias Governo Municipal de Foz do Iguaçu. *Projeto Feira Livre das Nações*. Disponível em: <<http://www.pmfi.pr.gov.br/noticia/?idNoticia=36904>>. Acesso em: 13 abr. 2022.

populares negociam sua existência em meio a pressões modernizadoras, especulação imobiliária e disputas pelo direito à cidade.

A feira, portanto, não é mero ponto de comércio popular, mas território onde se manifestam as aflições, resistências e criatividade daqueles que a constituem cotidianamente. Ela brinca com o tempo, abrigando em si simultaneamente o passado das tradições comerciais das feiras livres brasileiras, o presente das demandas urbanas contemporâneas e o futuro das possibilidades de resistência e permanência na cidade que se transforma. Como nos ensina Santos (2006), o espaço geográfico é sempre presente, mas carrega consigo múltiplas temporalidades que coexistem e se sobrepõem, configurando aquilo que o autor denomina rugosidades.

Hoje compreendo que listar as coisas da feira, mapear com rigidez, contá-las através de Figuras, relatos e descrições pretensamente neutras seria reduzi-la ao que ela parcialmente é, ou pode ser, ou talvez seja. Toda representação é necessariamente parcial, fruto de interpretações e vivências situadas. As experiências que construí durante as andanças pela feira, aquelas compartilhadas através de debates, trocas com colegas de jornada acadêmica constituem o filtro através do qual a feira da Avenida JK emerge nestas páginas.

Recordo-me da advertência de Borges no prefácio do *Livro dos Seres Imaginários*: "Um livro dessa índole é necessariamente incompleto" (Borges, 1995, p. 9). Penso que teses, dissertações e pesquisas geográficas também sejam ou devam ser ao menos dessa índole: assumidamente incompletas, abertas à continuidade, ao diálogo, à contestação e ao aprofundamento. Esta postura epistemológica não fragiliza o conhecimento produzido; ao contrário, o fortalece ao situá-lo historicamente e geograficamente, ao reconhecer seus limites e ao abrir espaço para outras vozes, outros olhares, outras geografias possíveis. Talvez por esse motivo esta seja também uma forma de desorganizar o disciplinamento dos espaços e do próprio saber geográfico. Nenhum lugar, espaço ou território se resume à dimensionalidade de um papel, seja ele escrito ou desenhado, nem tampouco se deixa aprisionar por um recorte arbitrário da temporalidade. A Geografia, quando se pretende ciência do vivido, precisa enfrentar este desafio: como representar o irrepresentável? Como cartografar o movimento? Como escrever sobre um espaço que se transforma no exato momento em que sobre ele escrevemos?

Busco, de algum modo, mostrar um pouco da feira que o mapa não mostra. Esta ausência cartográfica não é casual já que a feira da Avenida JK, como tantos outros territórios populares, existe nas margens ou para além dos registros oficiais da cidade formal. Ela constitui aquilo que Lefebvre (2001) denominou de "espaço vivido", dimensão frequentemente ignorada pelos instrumentos técnicos de planejamento urbano que privilegiam o "espaço concebido" pelos especialistas e o "espaço percebido" das práticas institucionalizadas.

A reflexão de Serres (1997), nos oferece uma pista fundamental para compreendermos a especificidade geográfica da feira: "a definição do lugar exigiria fronteiras, no entanto ele se organiza como um nó, aberto, como uma estrela ou um corpo vivo" (Serres, 1997, p. 252). É precisamente deste modo que busco pensar e acredito que seja a Feira da Avenida JK: como um corpo vivo e mutável, como um nó relacional na trama urbana de Foz do Iguaçu.

Esta metáfora do nó, é particularmente potente para pensarmos a feira em uma cidade fronteira como Foz do Iguaçu. Aqui convivem brasileiros, paraguaios, indígenas da etnia Maká, argentinos e tantas outras nacionalidades, trabalhadores formais e informais, turistas e moradores, produtos industrializados e artesanais, mercadorias legalizadas e aquelas que transitam pelas zonas cinzentas da economia urbana. A feira da Avenida JK funciona, assim, como nó que articula diferentes territorialidades, temporalidades e circuitos econômicos que caracterizam esta cidade da tríplice fronteira.

Diferente de um polígono fechado no mapa, com limites precisos e fixos, a feira se configura como estrela que irradia múltiplas conexões, com os bairros residenciais que a abastecem de clientes, com as redes de fornecedores que trazem mercadorias de diferentes regiões, com as memórias dos feirantes que ali trabalham há décadas, com as redes de sociabilidade que se tecem entre as barracas, com as sonoridades, cheiros e cores que configuram sua paisagem sensorial única.

A feira não é um organismo isolado, mas parte de um corpo maior, que é a cidade, com a qual mantém relações de complementaridade e, por vezes, de tensão. Haesbaert (2004), ao desenvolver o conceito de múltiplas territorialidades, nos ajuda a compreender como um mesmo espaço pode ser apropriado e significado de modos distintos por diferentes grupos sociais. A feira

da Avenida JK é, simultaneamente, local de trabalho, espaço de sociabilidade, território de resistência e patrimônio cultural imaterial

Esta multiplicidade de territorialidades que se sobrepõem e se confrontam na feira torna impossível sua redução a categorias simples ou sua representação em mapas convencionais. Os mapas tradicionais, com suas cores chapadas e linhas definitivas, pressupõem uma estabilidade e uma univocidade que simplesmente não existem nos territórios vividos. Por isso, a cartografia da feira da Avenida JK exigiria outros recursos: cartografias sensíveis, mapas narrativos, representações que incorporassem os sons, os cheiros, os afetos, as disputas, as memórias.

Quando Massey (2008) propõe pensarmos o espaço como produto de inter-relações, como esfera da multiplicidade e como sempre em construção, ela nos oferece ferramentas conceituais preciosas para abordarmos a feira. Longe de ser um palco neutro onde acontecimentos se desenrolam, a feira da Avenida JK é constituída pelas práticas sociais, econômicas e culturais que ali se realizam. Ela é, simultaneamente, condição e resultado destas práticas.

O corpo vivo da feira se manifesta em sua capacidade de adaptação e resistência. Ao longo das últimas décadas, Foz do Iguaçu passou por profundas transformações: a conclusão da Usina de Itaipu, o *boom* e a posterior crise do turismo de compras, as mudanças nas legislações fronteiriças, os projetos de modernização urbana. Em meio a todas estas transformações, a feira da Avenida JK permanece, ainda que transformada, reinventando suas formas de existir, negociando seu espaço na cidade que se quer cada vez mais integrada aos circuitos globalizados do turismo internacional. Durante o início da Pandemia do Covid-19, a feira não esteve aberta. No entanto em 2021, a feira voltou a movimentar a Avenida JK (Figura 24).

Esta permanência-na-transformação, esta continuidade-na-mudança, é característica fundamental dos territórios populares. Como argumenta Souza (2013), o território não é o substrato material em si, mas as relações de poder que se projetam sobre o espaço.

Portanto, escrever sobre a feira da Avenida J, localizada no centro de Foz do Iguaçu (Figura 25) é participar de sua própria constituição como território reconhecido, é dar visibilidade acadêmica a práticas espaciais frequentemente invisibilizadas nos estudos urbanos, é afirmar a legitimidade de outras formas

de produzir e viver a cidade. É reconhecer que, nas palavras de Carlos (2004), o espaço é condição, meio e produto da reprodução social, e que os territórios populares como a feira são fundamentais para compreendermos as contradições, as resistências e as possibilidades que atravessam nossas cidades contemporâneas.

Na feira há diversas barracas com produtos oriundos de diferentes locais. Na barraca (Figura 26), produtos argentinos, como o doce de leite Ilolay, o azeite, os pacotes de chimichurri, e os potes de azeitonas. Os demais doces e alguns queijos são de Minas Gerais, os salames, o vinagre e vinhos são do Rio Grande do Sul e os outros queijos caipiras, são produzidos em Foz do Iguaçu. Uma barraca e tanta diversidade.

Nos primeiros horários do dia, predominam os comerciantes em processo de abertura de seus estabelecimentos. Carrinhos de mão transportam mercadorias, caixas são empilhadas, lonas são ajustadas. Este momento caracteriza-se por uma movimentação funcional, orientada pela lógica da preparação para o dia comercial.

À medida que a manhã avança, observa-se um aumento progressivo no fluxo de consumidores. Famílias, crianças, casais, indivíduos solitários, animais de estimação e pequenos grupos de amigos, começam a preencher os corredores. O movimento aumenta significativamente entre dez horas e meio-dia, período em que a circulação torna-se mais lenta e os corpos humanos encontram-se em proximidade que desafia as noções convencionais de espaço pessoal. Sacolas colidem, pedidos de licença pontuam constantemente o ambiente sonoro.

Os corredores principais funcionam como artérias por onde flui a maior parte do movimento humano. Observa-se uma tendência à formação de duas correntes principais: uma que avança em direção ao fundo da feira, outra que retorna em direção à entrada. Entre estas correntes, movimentos transversais são constantemente negociados mediante gestos, olhares e breves comunicações verbais. Indivíduos que desejam examinar produtos em boxes laterais precisam desvencilhar-se do fluxo principal, movimento que requer certa habilidade corporal e consciência espacial.

Figura 24 - Comunicado referente ao funcionamento da feira da JK



Cidade ▾ Serviços Órgãos ▾ Diário Oficial Concursos ▾ Fale Conosco 

Feira da JK volta a ser realizada aos domingos em Foz do Iguaçu

Mesmo com a volta do local tradicional, será mantida a feira na Vila A também aos sábados

 01/04/2021

 Facebook  X  LinkedIn  WhatsApp



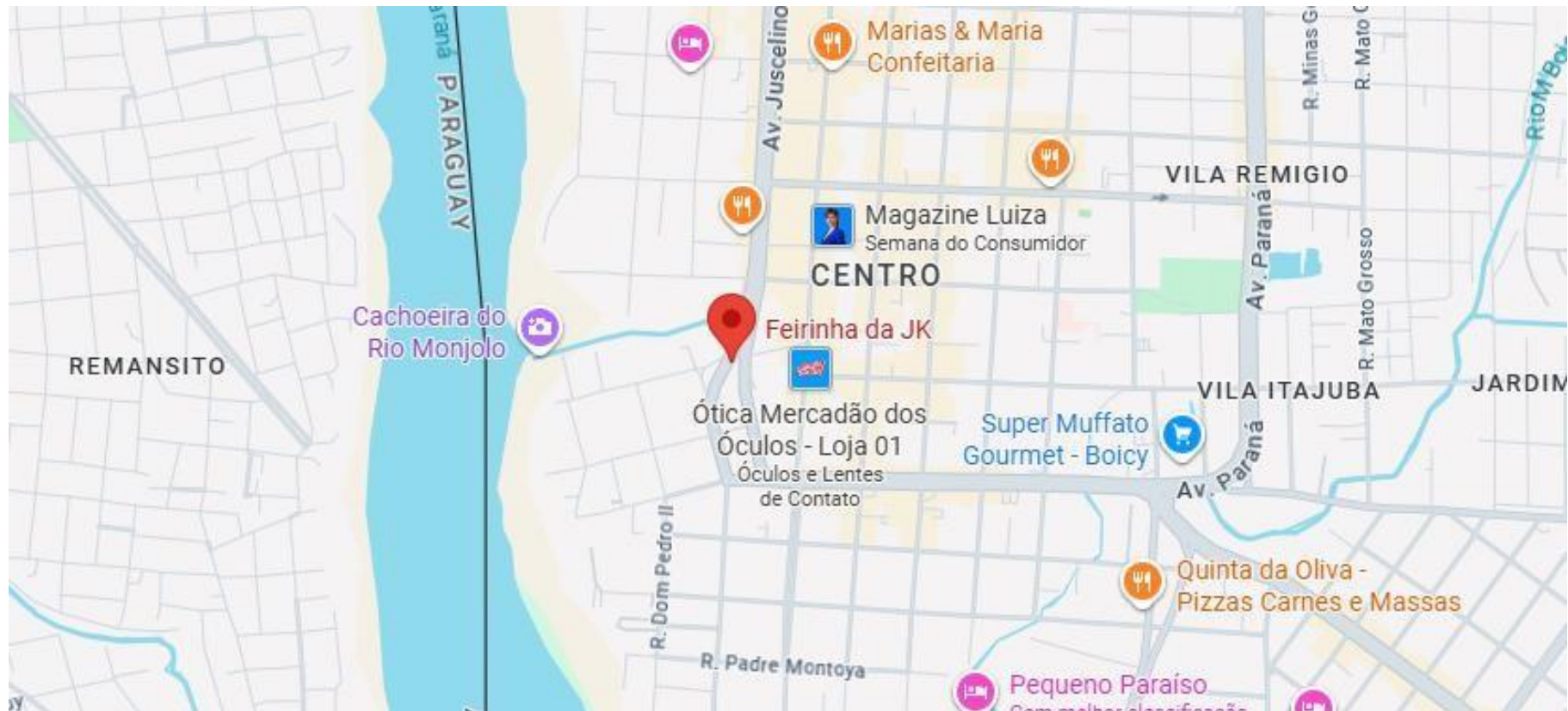
A partir de domingo (4), a tradicional Feirinha da JK volta a ser realizada na Avenida Juscelino Kubistchek. Porém, devido à boa movimentação nas últimas semanas, a feira permanece sendo feita também aos sábados na Vila A, em frente ao Colégio Anglo Americano. As feiras funcionam das 8h30 às 13h.

Segundo a Fundação Cultural, a feira na Rua Marapá foi um grande sucesso durante as duas semanas em que recebeu o público na Vila A. Por este motivo, foi decidido manter as duas feiras e ampliar as opções de lazer para os iguaçuenses durante os finais de semana.

Todos os feirantes cumprem rigorosamente os protocolos de segurança contra a covid-19, como distanciamento, uso de máscara, álcool em gel e capacidade de atendimento reduzido.

Fonte: Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu, 2021.

Figura 25 – Localização da Feirinha da JK



Fonte: Google Maps, 2025.

Figura 26 - Produtos de diversos locais



Fonte: Arquivo nosso, 2022.

Por alguns instantes, tenho a impressão de que estou na feirinha da Argentina, pois, o doce de leite, os temperos, azeites e azeitonas estão expostos, tal como, na feirinha argentina.

Encontro produtos argentinos na feira de Foz do Iguaçu, no entanto, não encontro produtos reconhecidos como paraguaios. Nem a famosa chipa ou a sopa paraguaia estão sendo vendidas ali. Alguns feirantes, contam que compram produtos primários do Paraguai e transformam em tempero para algumas preparações. Certeau (2007), diz que os produtores desconhecidos dão golpes e fazem bricolagens, já que instituições impõem estratégias. As matérias- primas proibidas, são transformadas em alimentos comestíveis. É muito comum a venda de produtos que são oriundos do Paraguai e Argentina.

É muito comum o trânsito de produtos nas fronteiras. Nem sempre os produtos são do gênero alimentício. Aqui não é diferente. Alguns produtos podem atravessar de um lado para outro legalmente, já outros, não podem, mas acabam passando do mesmo jeito. Os alimentos que passam de um lado para outro, podem ter um valor simbólico, que acaba se reforçando pelos discursos turísticos, onde se vende, a gastronomia argentina e não se fala nada sobre a paraguaia. Isso é tão simbólico que os discursos para turista são de que os hotéis são em Foz do Iguaçu, as compras em Ciudad del Este e os passeios gastronômico na Argentina. O churrasco (la parrilla) argentino é muito apreciado por quem visita Puerto Iguazu. Aqui, percebemos que há fronteiras físicas e simbólicas que se refletem nas práticas alimentares.

Na Figura 27, observamos uma variedade de queijo que de acordo, como o dono da barraca, são queijos vindos de Minas Gerais e outros que são produzidos em Foz do Iguaçu. Ao questioná-lo sobre qual o melhor queijo, ele sorri e diz que é o queijo minas e que ele é um dos mais vendidos. É mais caro, porém os clientes gostam mais. No entanto, alguns compram apenas do queijo caipira, porque dizem que traz lembranças da vida na roça, então, degustar um pedaço do queijo caipira, traz um sabor especial, traz os afetos e memórias de uma vida. O queijo e os demais produtos que são vendidos, trazem à tona muitas memórias. A comida vai muito além de apenas sustentar. Ela é uma fonte de sensações, lembranças e de afetos.

Figura 27 - Queijos variados



Fonte: Arquivo nosso, 2022.

Figura 28 - Placa com nome dos alimentos disponíveis para venda



Fonte: Arquivo nosso, 2022.

Os produtos mostrados, não são consumidos no local, mas há degustação de queijos. As pessoas comprar os temperos, doces, vinhos, salames, queijos e levam para casa para compartilhar com suas famílias.

Caminhamos mais um pouco pela feira e uma placa nos chama atenção (Figura 28), nela está o nome de alguns produtos que vende em outra barraca, entre eles, cracóvia. Fico a pensar o que será cracóvia. Como a barraca está com muitas pessoas, anoto o nome no caderno de campo e sigo pela feira. Depois de algum tempo ao pesquisar, vejo que cracóvia é um embutido parecido com o salame, só que é cozido com fumaça quente.

Caminhando mais um pouco, logo ao lado da placa, vejo que há indígenas vendendo artesanatos (Figura 29). Ao observar os artesanatos, identifico que os indígenas são da etnia Maká. Em Ciudad del Este, tem uma comunidade dessa etnia que fica localizada no microcentro, próximo a Ponte da Amizade.

Em uma parte da feira tem vendedores que não estão com barracas. Seus produtos estão expostos no chão. São artesanatos indígenas. Ao observar os artesanatos, identifico que os indígenas são da etnia Maká⁹ que estão expondo seus produtos. Tem bolsas, colares e pulseiras. Todos os produtos são muito coloridos. Esses produtos são produzidos pelas mulheres e crianças que moram na comunidade *Maká Letset* em Ciudad del Este. As peças são a maneira que as mulheres encontraram para ter uma renda e garantir o sustento familiar.

⁹ Mais informações sobre os indígenas da etnia Maká e suas trajetórias podem ser encontradas na tese *Maká letset – “para nosotros indígenas, el espacio es sin fronteras”: andanças e artesanias na tríplice fronteira*, disponível na página do Programa de Pós-Graduação do Curso de Geografia da Universidade Federal da Grande Dourados – UFGD

Figura 29 - Indígenas vendendo artesanato



Fonte: Arquivo nosso, 2022.

Como é possível observar na imagem acima, o indígena não tem barraquinha. Seus produtos estão expostos sobre um lençol ou diretamente no chão. Não há placa ou cartaz indicando quais produtos são vendidos. Os dois indígenas usam o cocar em sua cabeça e com uma visão que nos é estereotipada sobre identidades, já imaginamos se tratar de indígenas.

As pessoas caminham pela feira, vão, voltam, param para comer, para conversar e para lembrar. É comum que as mãos estejam ocupadas com alimentos/produtos que foram adquiridos naquele espaço. Ocupa-se também a memória, com as lembranças que estão sendo criadas e com lembranças que os sabores e cheiros trazem. Ocupa-se o estômago com vários alimentos. É difícil que alguém saia da feira vazio. Os vendedores migrantes ou imigrantes que vendem comida na feira tem sua identidade bem demarcada. Podemos ver, por exemplo, a barraca de doces e temperos do norte (Figuras 20), a barraca de comida japonesa (Figura 22), e nelas está sendo representada a origem de quem vende.

Para os antropólogos Contreras e Garcia (2011), as cozinhas são reflexos da sociedades: “ Cada grupo social possui um quadro de referências que guia a escolha de seus alimentos. Algumas dessas referências são compartilhadas com outros grupos, outras são exclusivas” (Contreras; Garcia, 2011, p. 139). Ainda que existam as referências, os comportamentos alimentares, sofrem alterações e se modificam ao longo do tempo e conforme vão surgindo novas receitas, temperos e misturas.

Vender um alimento de seu país ou estado de origem é continuar o vínculo com o lugar e construir um vínculo no novo local de moradia/trabalho. Cada barraquinha na feira oferece um determinado tipo de produto que varia de acordo com o lugar de onde o vendedor veio.

Na barraca nortista trabalham pai e filha vendendo produtos oriundos da região norte do Brasil. A mãe e esposa não estava nesse dia porque estava doente. O casal e a filha vieram da região norte em busca de oportunidades para melhorar a vida. Nos disseram que ali, a vida estava seguindo seu rumo, mas que sentiam saudade de sua terra natal. Trabalhar com os produtos de sua região era um jeito de se sentir mais próximos de casa. Na barraca tinha vários produtos como a farinha de bragança que é do estado do Pará, cachaça de

jambu e cumaru, molho de pimenta e bolachas com ingredientes da região amazônica. Comprei alguns produtos e na barraca provei as bolachas que estavam muito saborosas. São sabores dos quais nunca havia experimentado. Ali, experienciei e experimentei um pouco da região norte. Os sabores eram muito bons e diferentes.

As embalagens dos produtos (Figura 30 e 31) não deixam dúvidas de onde são oriundos. O rótulo com a escrita “Delícias da Amazônia” já deixa explícito de onde são os produtos. Os produtos são trazidos durante as viagens que a família faz para a região norte. De acordo com eles, todos os produtos são fabricados lá e levados para Foz do Iguaçu para serem revendidos.

Caminhando mais um pouco, chegamos na barraca do japonês (Figura 33), e vemos um *folder* com as informações sobre a barraca (Figura 32). Aqui o nome já remete ao local e a identidade do feirante. Nessa barraca não conseguimos dialogar com o feirante porque tinham muitas pessoas na fila fazendo e esperando seus pedidos. A seguir vemos uma imagem com o cardápio do local (Figura 34). As mesas estavam todas ocupadas. Um detalhe interessante é que nessa barraca, a maioria das pessoas eram de origem japonesa. Nas mesas, observamos famílias de descendentes japoneses que se deliciavam com os alimentos e em alguns momentos no diálogo entre eles, tinha algumas palavras totalmente desconhecidas por mim e que muito provavelmente eram pronunciadas em mandarim.

Muitos dos produtos alimentícios são para serem consumidos no local, como é o caso do pastel e caldo de cana. Ao caminhar mais um pouco, encontramos a barraca do caldo de cana. Ao ver o *banner* com a imagem (Figura 35), lembrei de quando criança que no quintal de casa tinha um engenho para moer cana. Meus pais plantaram alguns pés de cana e no final da tarde, minha irmã e eu sempre pedíamos ao meu pai para “fazer” garapa. A gente ficava sempre atenta em como a cana ia sendo moída no engenho e como produzia um caldo tão gostoso. Era melhor quando já no copo a gente pingava umas gotas de suco de limão. Voltando a feira em Foz do Iguaçu, continuei caminhando e observei o movimento em torno a barraca de caldo de cana, percebemos que os clientes da barraca do pastel, são os que mais frequentam a barraca do caldo de cana.

Figura 30 - Produtos da região norte



Fonte: Arquivo nosso, 2022.

Figura 31 - Bolachas da região norte



Fonte: Arquivo nosso, 2022

Figura 32 - Folder da barraca do Japonês



Fonte: Arquivo nosso, 2022.

Figura 33 - Barraca do Japonês



Fonte: Arquivo nosso, 2022.

Figura 34 - Cardápio da barraca do Japonês



Fonte: Arquivo nosso, 2022.

Figura 35 - Banner de identificação da barraca de caldo de cana



Fonte: Arquivo nosso, 2022.

Não registramos a foto da barraca do pastel, pois, tinha muita gente e estava encobrindo a frente. Tinha mais de 30 pessoas aglomeradas em uma ordem de chegada para fazer os pedidos e pegá-los que apenas elas entendiam. Após pegarem o pastel, dirigiam-se à mesa e logo em seguida para a barraca do caldo de cana. As duas barracas eram as mais cheias. O pastel e o caldo de cana pareciam ser os alimentos mais consumidos no local. Sorte dos feirantes!

Todas as comidas servidas na feira, não são mais as mesmas, de modo especial, as que são de outros estados ou países. As receitas vão se alterando, a comida está em constante transformação e tempo e espaço. As comidas se adaptam, mudam de acordo com os ingredientes disponíveis em cada localidade, vão se transformando e se renovando com o passar dos anos. Ainda que as receitas e a disponibilidade de ingredientes seja um movimento, as comidas trazem emoções. O ato de comer um alimento que remete a um momento, traz uma dimensão simbólica e emotiva que debate entre passado e presente, tradição e mudança (Cividini; Stefanutti, Gregory, 2017).

A diversidade dos frequentadores constitui aspecto fundamental da feira. Identificam-se distintos perfis, cada qual com padrões comportamentais característicos. Alguns indivíduos adquirem mercadorias em grande quantidade para revenda em outras localidades, deslocam-se com objetividade, dirigindo-se diretamente as barraquinhas de interesse, negociando preços com familiaridade que evidencia relações comerciais estabelecidas.

Os turistas, por contraste, exibem padrão de circulação exploratório e contemplativo. Deslocam-se mais lentamente, detendo-se frequentemente para fotografar produtos, ambientes ou interações. Demonstram curiosidade manifesta pela diversidade de mercadorias, fazendo perguntas sobre procedência, preços e formas de uso. Frequentemente consultam-se mutuamente antes de efetuar compras, deliberando em pequenos grupos sobre a conveniência das aquisições.

As famílias locais constituem categoria significativa de frequentadores, especialmente aos finais de semana. Adultos acompanhados de crianças caminham pelos corredores com objetivos específicos, embora as crianças frequentemente desviem a atenção dos responsáveis para as barraquinhas de brinquedos, canetas de personagens (Figura 36) ou guloseimas. Observa-se negociação constante entre as demandas infantis e as limitações orçamentárias

Figura 36 - Canetas de personagens



Fonte: Arquivo nosso, 2022.

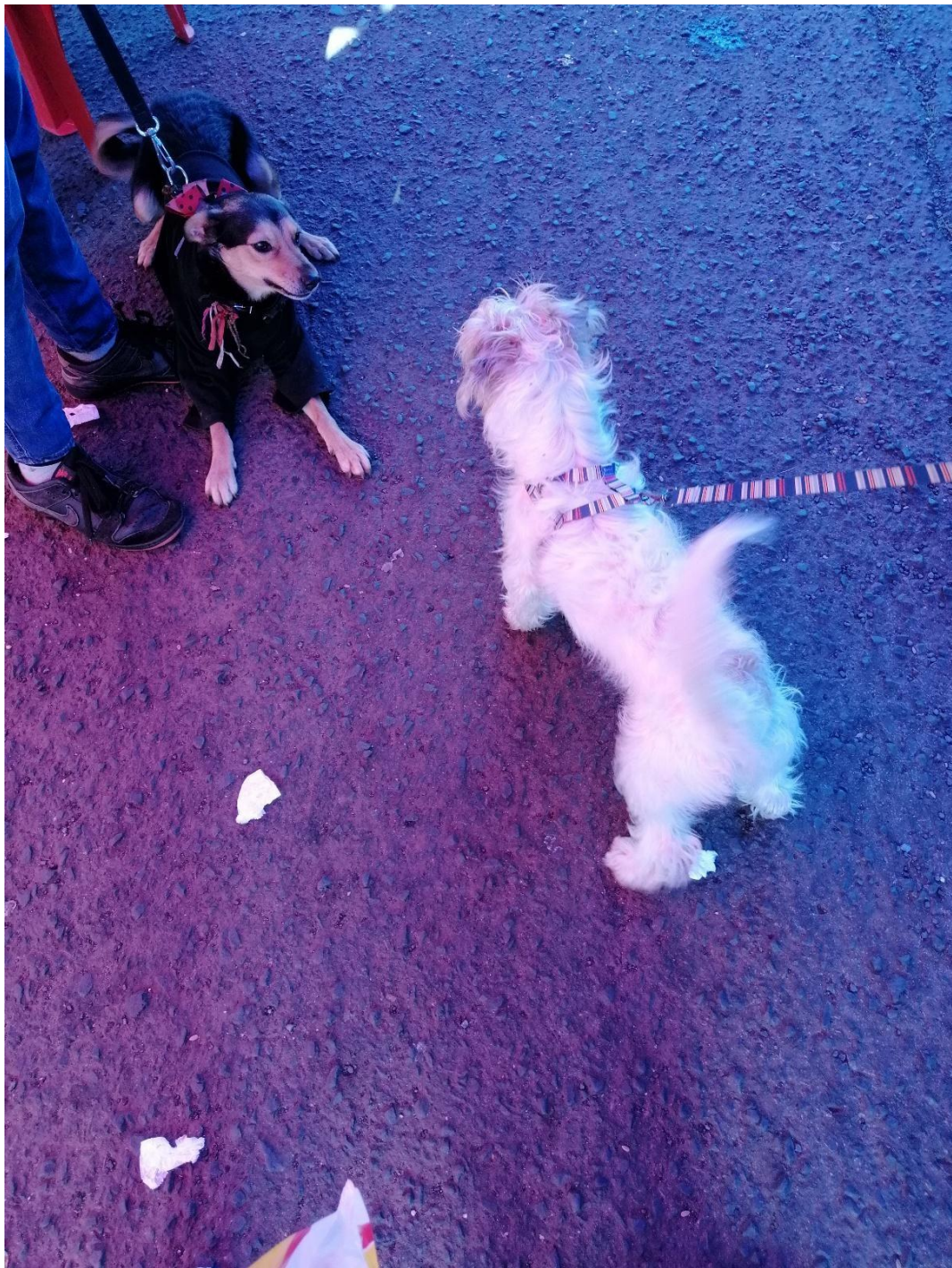
familiares, diálogos que revelam as tensões entre desejo e possibilidade econômica.

Os idosos tendem a deslocar-se em ritmo mais lento, frequentemente em duplas ou acompanhados de familiares mais jovens. Sua presença é mais marcante nos horários iniciais do dia, quando a densidade populacional é menor e a circulação, mais confortável. Demonstram particular interesse por produtos alimentícios, medicamentos naturais e artigos para o lar.

A presença de cães constitui aspecto notável do ambiente da feira, revelando dimensões afetivas e sociais que transcendem a lógica puramente comercial. Observam-se duas categorias principais, os cães acompanhantes, que chegam à feira junto com seus tutores humanos, e os cães residentes, que habitam o espaço de forma semi-permanente, estabelecendo territórios e rotinas próprias. Os cães acompanhantes (Figura 37), geralmente conduzidos por coleiras, navegam pelos corredores em proximidade com seus tutores. Observa-se que sua presença suscita reações variadas, algumas pessoas desviam-se instintivamente, outras estendem a mão para afagos breves, crianças frequentemente solicitam permissão para interagir com os animais. Estes cães tendem a demonstrar certo desconforto com a densidade populacional e o ambiente sonoro intenso, posicionando-se próximos às pernas de seus tutores, buscando proteção e segurança. Os cães residentes, por contraste, exibem notável adaptação ao ambiente da feira. Frequentemente mestiços de porte médio, com pelagem que evidencia exposição constante às intempéries, estes animais estabelecem relações de proximidade com comerciantes específicos. Observa-se que determinados vendedores alimentam regularmente estes cães, que passam a posicionar-se nas proximidades das barraquinhas, funcionando como companhia e, ocasionalmente, como guardiões informais das mercadorias.

Durante os períodos de menor movimento, especialmente nas primeiras horas da manhã, estes cães deslocam-se com maior liberdade pelos corredores, investigando odores, interagindo entre si e estabelecendo hierarquias territoriais. Com o aumento do fluxo de pessoas, tendem a recolher-se a posições menos expostas, seja sob as barracas, nos cantos das barracas, em áreas de menor circulação.

Figura 37 - Cães na feira



Fonte: Arquivo nosso, 2022.

Alguns comerciantes improvisam abrigos rudimentares para estes animais, utilizando caixas de papelão ou tecidos, evidenciando relação de cuidado que humaniza o ambiente comercial.

A interação entre cães e frequentadores da feira revela atitudes culturais em relação aos animais. Enquanto alguns indivíduos demonstram afeto manifesto, oferecendo alimentos ou água, outros mantêm distância cautelosa. Crianças frequentemente solicitam permissão aos pais para aproximar-se dos animais, momentos que se transformam em oportunidades educativas sobre cuidado e respeito aos seres não-humanos.

A negociação de preços constitui ritual que transcende diferenças culturais, embora se manifeste com intensidades variáveis conforme a nacionalidade. Argentinos e paraguaios tendem a engajar-se mais ativamente neste processo, enquanto brasileiros de regiões mais distantes da fronteira frequentemente demonstram menor familiaridade com esta prática, aceitando com maior frequência os preços inicialmente propostos.

A segunda maior comunidade árabe do Brasil, com aproximadamente 25 mil descendentes, ficando atrás apenas de São Paulo (Diário de Foz, 2025). Esta presença marcante transformou a cidade em um verdadeiro polo gastronômico da culinária árabe, onde tradições milenares se mesclam ao cotidiano local. Os restaurantes árabes de Foz oferecem desde experiências autênticas em estabelecimentos tradicionais até opções modernas e premiadas internacionalmente. Seja para um turista em busca de novos sabores ou para descendentes que desejam manter suas tradições vivas, a cidade oferece uma jornada gastronômica completa pelo Oriente Médio, sem sair do coração da Tríplice Fronteira.

A abundância de restaurantes, docerias e mercados árabes em praticamente todos os bairros da cidade é testemunha viva dessa herança cultural que enriquece Foz do Iguaçu e a torna um destino único no Brasil.

O cardápio do Restaurante Aladim caracteriza-se pela amplitude e diversidade, organizando-se em categorias que abrangem praticamente todos os segmentos da culinária árabe tradicional. No menu, é possível encontrar Ofertas, Shawarmas, Esfihas, Frios e Pastas, Pratos, À la Minuta, Assados, Bebidas, Kit Bem Bolado e Kit Casal.

O shawarma, prato emblemático da culinária árabe, recebe destaque especial no cardápio. O estabelecimento oferece diversas variações deste sanduíche, que consiste em carne assada verticalmente em espeto rotativo, fatiada finamente e servida em pão sírio com acompanhamentos variados. Entre as opções disponíveis, destacam-se o Shawarma de Carne (carne bovina, tomate, repolho em conserva e creme de alho), o Shawarma de Frango (frango, alface, repolho em conserva, creme de alho e batata) e o Shawarma Misto (combinação de carne bovina e frango com alface, repolho em conserva, creme de alho e batata).

Além dos shawarmas tradicionais, o cardápio inclui outras opções de sanduíches que demonstram a riqueza da culinária árabe. O Sandwich Kafta com recheio de kafta (carne moída temperada e moldada), creme de alho, tomate, cebola, salsinha e molho de tahine (pasta de gergelim). O Sandwich Falafel oferece uma alternativa vegetariana, com bolinhos de grão-de-bico, tomate, alface, pepino em conserva e molho de tahine. O Sandwich X-tauk, tem frango, alface, batata e repolho, enquanto o Sandwich Crispi apresenta frango empanado crocante, queijo mussarela derretido, alface e pepino em conserva. O Arais Kafta pão árabe recheado com kafta e assado, representa outra especialidade do estabelecimento, demonstrando a variedade de preparações à base de carne temperada

Uma especialidade que merece destaque é a Esfiha Zaatar, opção vegetariana preparada com azeite de oliva e zaatar, mistura de ervas aromáticas típica da culinária levantina que geralmente inclui tomilho, gergelim, sumagre e sal. Esta preparação demonstra a preservação de tradições culinárias menos conhecidas do público brasileiro.

O estabelecimento também oferece esfirras doces, com destaque para as de chocolate, além de porções com 10 unidades. Para eventos ou consumo familiar, o restaurante comercializa por quilo de esfirras

As mini esfirras representam uma opção popular. Esta apresentação em formato reduzido facilita o consumo compartilhado e a degustação de diferentes sabores.

O kibe, preparação à base de trigo bulgur e carne moída temperada, aparece no cardápio em duas versões: kibe frito recheado com carne e kibe cru. O kibe cru, consumido como entrada ou aperitivo, representa uma das

preparações mais tradicionais da culinária árabe, exigindo ingredientes de alta qualidade e frescor absoluto.

A seção de frios e pastas contempla preparações fundamentais da culinária árabe, servidas tradicionalmente como entradas ou acompanhamentos. O homus, pasta cremosa à base de grão-de-bico, tahine, alho e limão, constitui um dos pratos mais emblemáticos da gastronomia árabe. O patê de beringela, conhecido como baba ghanoush, apresenta beringelas assadas misturadas com tahine, alho e limão.

O tabule, salada refrescante de trigo bulgur com tomate, cebola, salsinha, hortelã, azeite e limão, representa outra preparação clássica. A coalhada, laticínio fermentado similar ao iogurte, é tradicionalmente consumida como acompanhamento ou base para molhos.

O estabelecimento oferece ainda um Combo Frios que inclui quatro opções de pastas, permitindo aos clientes experimentar diferentes sabores em uma única refeição.

O creme de alho árabe, presente em diversos pratos do cardápio, representa outro elemento distintivo. Diferente das versões brasileiras, o creme de alho árabe (toun) é preparado tradicionalmente apenas com alho, sal, limão e óleo, resultando em uma emulsão densa e aromática que acompanha carnes e sanduíches.

Figura 38 - Placa com imagens dos alimentos do restaurante Aladdin



Fonte: Arquivo nosso, 2022.

Figura 39 - Entrada do restaurante Aladim



Fonte: Arquivo nosso, 2022.

O Baruk Shawarma, localizado no bairro Vila C em Foz do Iguaçu, posiciona-se como especialista em esfirras e shawarma, dois dos produtos mais emblemáticos da culinária árabe. O cardápio (Figura 40) do Baruk Shawarma organiza-se de forma a destacar suas especialidades, com ênfase particular nas esfirras, que constituem o carro-chefe do estabelecimento. A estrutura do menu divide-se em promoções (Kits Baruk), Esfirras Salgadas, Esfirras Doces e Esfirras Vegetarianas e shawarma (Figura 41). Uma característica distintiva do Baruk é a oferta de kits promocionais numerados, que combinam diferentes sabores de esfirras em quantidades variadas, atendendo desde consumidores individuais até grupos familiares. Esta estratégia comercial facilita a escolha dos clientes e oferece vantagens econômicas.

O Baruk 1 oferece 10 esfirras de carne, representando a opção mais simples para quem aprecia este sabor clássico. O Baruk 2 combina 5 esfirras de carne com 5 esfirras de queijo, proporcionando variedade. O Baruk 3 amplia a diversidade com 3 esfirras de carne, 3 de queijo, 3 de calabresa e 3 de frango com requeijão, totalizando 12 unidade.

O Baruk 4 Vegetariano atende especificamente ao público que não consome carne, oferecendo 2 esfirras de queijo, 2 de marguerita, 2 de napolitana, 2 de milho e 2 de requeijão, totalizando 10 unidades. Esta opção demonstra a preocupação do estabelecimento em atender diferentes perfis alimentares.

O Baruk 5 apresenta uma combinação generosa com 5 esfirras de carne, 5 de queijo e 5 de frango com requeijão.

O Baruk 6 oferece 3 esfirras de carne, 3 de queijo e 3 de calabresa.

O Baruk 7 inclui uma dimensão doce, combinando 3 esfirras de carne, 3 de queijo, 3 de calabresa e 3 esfirras doces (chocolate preto, branco, banana com canela ou romeu e julieta).

O Baruk Família, kit mais completo, oferece 10 esfirras de carne, 5 de calabresa, 5 de queijo e 5 de frango com requeijão, totalizando 25 unidades, ideal para refeições compartilhadas.

Figura 40 - Cardápio da lanchonete Baruk

Shawarma

SHAWARMA MISTO R\$ 20,00

Pão árabe, creme de alho, tomate, alface, batata, frango e carne.

SHAWARMA FRANGO R\$ 20,00

Pão árabe, creme de alho, alface, batata e frango.

SHAWARMA CARNE R\$ 20,00

Pão árabe, creme de alho, tomate, alface, batata e carne.

SHAWARMA MISTO C/ CALABRESA / BACON R\$ 22,00

Pão árabe, creme de alho, tomate, alface, batata, frango, carne, calabresa e bacon.

SHAW TUDO R\$ 24,00

Pão árabe, creme de alho, tomate, alface, batata, frango, carne, ovo, calabresa, bacon e milho.

SHAWARMA VEGETARIANO R\$ 18,00

Pão árabe, creme de alho, queijo, tomate, alface, batata, ovo e milho.

Lanches

X-BURGUER

CASEIRO

Pão de hambúrguer, maionese, hambúrguer, presunto e queijo.

R\$ 12,00

X-SALADA

Pão de hambúrguer, maionese, hambúrguer, alface, tomate, milho, presunto e queijo.

R\$ 14,00

X-EGG

Pão de hambúrguer, maionese, hambúrguer, alface, tomate, milho, presunto, queijo e ovos.

R\$ 15,00

X-BACON

Pão de hambúrguer, maionese, hambúrguer, alface, tomate, milho, presunto, queijo e bacon.

R\$ 18,00

X-CALABRESA

Pão de hambúrguer, maionese, hambúrguer, alface, tomate, milho, presunto, queijo e calabresa.

R\$ 18,00

X-FRANGO

Pão de hambúrguer, maionese, hambúrguer, alface, tomate, milho, presunto, queijo e frango.

R\$ 18,00

X-BACON BRESA

Pão de hambúrguer, maionese, hambúrguer, alface, tomate, milho, presunto, queijo, bacon e calabresa.

R\$ 19,00

X-TUDO

Pão de hambúrguer, maionese, hambúrguer, alface, tomate, milho, presunto, queijo, ovo, bacon, calabresa e frango.

R\$ 21,00

BEBIDAS

ÁGUA S/ GÁS

R\$ 3,00

ÁGUA C/ GÁS

R\$ 3,50

REFRIGERANTE LATA

R\$ 6,00

REFRIGERANTE LITRO

R\$ 7,00

REFRIGERANTE 2L

R\$ 11,00

SUCO C/ ÁGUA (400ml)

R\$ 6,00

SUCO C/ LEITE (400ml)

R\$ 7,00

SUCO C/ ÁGUA JARRA

R\$ 10,00

SUCO C/ LEITE JARRA

R\$ 14,00

CERVEJA LATA (269ml)

R\$ 4,00

CERVEJA LITRÃO

R\$ 12,00

Fonte: Arquivo nosso, 2022.

Figura 41 - Shawarma



Fonte: Arquivo nosso, 2022.

O Restaurante Aladim e o Baruk Shawarma, embora compartilhem raízes culturais comuns e ofereçam produtos da culinária árabe, apresentam propostas distintas que atendem a diferentes necessidades e perfis de consumidores.

O Restaurante Aladim caracteriza-se pela amplitude e diversidade de seu cardápio, que abrange praticamente todas as categorias da culinária árabe tradicional. Desde entradas frias (homus, tabule, patê de beringelas) até pratos principais elaborados (assados, grelhados, pratos à la minuta), o estabelecimento oferece uma experiência gastronômica completa. Esta amplitude permite que o cliente experimente diferentes facetas da culinária árabe em uma única visita, funcionando quase como um compêndio gastronômico desta tradição culinária.

O Baruk Shawarma, por sua vez, adota uma estratégia de especialização, concentrando-se primordialmente em esfirras e shawarma. Esta focalização permite ao estabelecimento aprimorar continuamente suas técnicas de preparo e desenvolver uma variedade impressionante de sabores dentro de uma categoria específica. A especialização não implica em limitação, mas em profundidade: o Baruk oferece dezenas de sabores diferentes de esfirras, explorando as possibilidades desta preparação de forma extensiva.

O Aladim utiliza uma estratégia de precificação individual para a maioria dos itens, oferecendo também combos e kits que agregam valor através da combinação de produtos complementares (por exemplo, shawarma + refrigerante + esfirra). Esta abordagem permite flexibilidade na composição do pedido, atendendo tanto clientes que desejam experimentar itens específicos quanto aqueles que buscam refeições completas.

O Baruk desenvolve uma estratégia centrada em kits numerados que combinam diferentes sabores de esfihas em quantidades pré-determinadas. Esta abordagem simplifica o processo de escolha, especialmente para clientes menos familiarizados com a culinária árabe, e incentiva a experimentação de múltiplos sabores. Os kits são estruturados para atender desde consumidores individuais até grupos familiares, demonstrando compreensão das diferentes ocasiões de consumo.

Ambos os estabelecimentos demonstram capacidade de adaptação ao contexto brasileiro, embora de formas distintas. O Aladim incorpora ao seu cardápio pratos à la minuta que dialogam diretamente com a culinária brasileira.

(arroz, feijão, bife e strogonoff), criando pontes entre as duas tradições culinárias. O "Bralibanes Marmitex", que combina arroz, feijão e shawarma, exemplifica perfeitamente esta fusão.

O Baruk manifesta sua adaptação através da inovação nos sabores das esfirras, incorporando ingredientes populares no Brasil (como catupiry, bacon, e diversos tipos de queijos) à estrutura tradicional da esfirra árabe. Esta estratégia mantém a forma e a técnica tradicionais enquanto experimenta com sabores contemporâneos.

Apesar das adaptações, ambos os estabelecimentos demonstram compromisso com a preservação de elementos tradicionais da culinária árabe. O Aladim mantém preparações clássicas como kibe cru, esfirra zaatar, homus e tabule, além de seguir preceitos religiosos na preparação das carnes. O Baruk, mesmo com suas inovações, preserva os sabores tradicionais de esfirras de carne, queijo e frango, garantindo que clientes em busca de autenticidade encontrem opções fiéis às receitas originais.

A presença destes estabelecimentos em Foz do Iguaçu transcende a dimensão meramente comercial, inserindo-se em um contexto mais amplo de preservação cultural e promoção da diversidade. Em uma cidade marcada pela confluência de culturas (brasileira, paraguaia, argentina, árabe, entre outras), a gastronomia funciona como linguagem universal de integração e compreensão mútua.

A trajetória da comunidade árabe em Foz do Iguaçu, que se confunde com a própria história do município, encontra na gastronomia uma de suas expressões mais acessíveis e apreciadas. Estabelecimentos como o Aladim e o Baruk não apenas alimentam corpos, mas nutrem identidades, preservam memórias e constroem pontes entre culturas.

Outro alimento que é ingrediente central na culinária brasileira em Foz, como em grande parte do Brasil, é a mandioca. Ela é consumida cozida, frita, em forma de farinha, de polvilho e de tapioca. Mas a mandioca em Foz não é apenas herança indígena brasileira, é, também, herança guarani, compartilhada com paraguaios e argentinos da região. Trabalhos sobre migração e alimentação na região mostram como a culinária local incorpora influências guarani, paraguaias e de imigrantes, resultando em práticas alimentares híbridas presentes em feiras e serviços de alimentação. A mandioca, portanto, é ingrediente transfronteiriço, que

conecta brasileiros, paraguaios e argentinos em torno de sabores e práticas compartilhadas.

O churrasco, outro elemento central da culinária brasileira em Foz, também é prática transfronteiriça. O churrasco brasileiro, com suas técnicas de preparo, seus cortes de carne, seus acompanhamentos, dialoga com o asado argentino e com práticas paraguaias de preparo de carne. Em Foz, é comum encontrar churrasqueiras que oferecem cortes argentinos, temperos paraguaios, acompanhamentos brasileiros, em uma culinária que expressa a identidade transfronteiriça da cidade.

A culinária brasileira em Foz também incorpora, de forma mais ou menos explícita, influências guaranis. O consumo de chipa, de sopa paraguaia, de tereré, de outras preparações paraguaias por brasileiros em Foz não é apenas consumo de comida do "outro" é, antes, incorporação dessas práticas ao repertório culinário local, tornando-as, também, brasileiras. É a fronteira funcionando como espaço de encontro, de troca e de construção de identidades compartilhadas. A intensa troca cultural produz uma identidade transfronteiriça emergente, na qual práticas alimentares fazem parte das trocas sociais e simbólicas.

Aqui seguimos para Puerto Iguazú...

SABORES DE PUERTO IGUAZÚ

A Feirinha da Argentina em Puerto Iguazú, evidencia como os circuitos alimentares não se limitam ao eixo Foz do Iguaçu – Ciudad del Este, mas abrangem a Tríplice Fronteira em sua totalidade, com produtos e atores circulando entre os três países.

A proposta aqui, é apenas conhecer um pouco dos produtos da Argentina sem entrar em discussão teórica. A ideia de apresentar a Argentina é para que o leitor conheça um pouco mais sobre a Tríplice Fronteira. Próximo ao Terminal de Transporte Urbano de Foz do Iguaçu existe um ponto de ônibus com destino a Puerto Iguazú. Iniciamos nossa jornada atravessando a Ponte da Fraternidade (Figura 42). Antes de entrar na Argentina, foi necessário passar pela Aduana e apresentar o documento de identidade, fazer um cadastro, declara o motivo da entrada, o dia da saída, passar pelo raio- x e detector de metais. Feito isso, seguimos. Entramos no ônibus novamente e fomos até o Terminal de Transporte Urbano de Puerto Iguazú. Seguimos para a feirinha localizada no centro de Puerto Iguazú (Figura 43). Lá encontramos diferentes produtos como água, sucos, refrigerantes (Figura) e bebidas como cerveja, vinhos, entre outras para consumo no barzinho. Logo em seguida temos as Figuras com os diferentes tipos de produtos vendidos na feira, entre eles, azeitonas, doce de leite e azeite. A ponte que une e separa Foz do Iguaçu e Puerto Iguazú é mais que concreto e asfalto, é um corredor de sonhos, mercadorias e identidades que se entrelaçam no cotidiano de milhares de pessoas. Diariamente, pessoas cruzam a Ponte Internacional da Fraternidade, nome que carrega em si uma promessa e uma aspiração, levando consigo não apenas documentos e produtos, mas histórias, esperanças e a certeza de que as fronteiras políticas são, frequentemente, mais porosas que os mapas sugerem.

Figura 42 - Ponte da Fraternidade



Fonte: ClickFoz, 2017.

Figura 43 – Localização da feira de Puerto Iguazú



Fonte: Google Maps, 2025.

Logo em seguida temos as figuras 44 e 45 com cardápio de bebidas e as figuras 46, 47 e 48, com os diferentes tipos de produtos vendidos na feira, entre eles, azeitonas, doce de leite e azeite.

A ponte que une e separa Foz do Iguaçu e Puerto Iguazú é mais que concreto e asfalto, é um corredor de sonhos, mercadorias e identidades que se entrelaçam no cotidiano de milhares de pessoas. Diariamente, pessoas cruzam a Ponte Internacional da Fraternidade, nome que carrega em si uma promessa e uma aspiração, levando consigo não apenas documentos e produtos, mas histórias, esperanças e a certeza de que as fronteiras políticas são, frequentemente, mais porosas que os mapas sugerem.

Ali, sob o olhar atento dos agentes alfandegários, malas são abertas, declarações são feitas, carimbos são apostos em passaportes que acumulam as marcas de múltiplos atravessamentos.

Há uma coreografia peculiar neste ritual: a fila que serpenteia, os passos que se arrastam na expectativa, o momento em que o viajante se coloca diante do funcionário, oferecendo seus documentos como quem apresenta credenciais de sua própria existência. O carimbo que desce sobre o papel ressoa como um thump que autoriza, que legitima, que diz: "você pode passar, você pode ser, temporariamente, outro" (Benedetti, 2018).

Contudo, para os habitantes da fronteira, a aduana é menos um obstáculo e mais um elemento naturalizado da geografia cotidiana. Coluche (2015), observa que, para os fronteiriços, atravessar não é um evento extraordinário, mas parte da rotina: trabalha-se de um lado, compra-se do outro, estuda-se além, vive-se entre. A aduana, assim, torna-se um espaço ambíguo onde a soberania estatal se manifesta, mas onde também se revelam suas fissuras, suas impossibilidades de controlar completamente os fluxos que a atravessam.

Nas horas de maior movimento, a aduana pulsa com uma humanidade diversa: turistas carregados de máquinas fotográficas, comerciantes com suas mercadorias, trabalhadores transfronteiriços, famílias que visitam parentes do outro lado. Cada um carrega consigo não apenas objetos, mas fragmentos de vidas que não cabem inteiramente em um único lado da fronteira (Dorfman; Rosés, 2005).

A feirinha do centro de Puerto Iguazú é um microcosmos da globalização popular (Ribeiro, 2010), onde produtos de múltiplas procedências se encontram em profusão colorida e caótica. Eletrônicos da Ásia, roupas da China, ervas medicinais locais, artesanatos guaranis, perfumes, brinquedos, utensílios domésticos – tudo convive em uma desordem aparente que esconde lógicas comerciais precisas.

Caminhar pela feirinha é submergir em uma experiência sensorial intensa, o cheiro de azeitonas, dos salames, o som das barganhas em múltiplos sotaques, as cores vibrantes que competem pela atenção do olhar.

O ato de vender na feirinha é performático. Os comerciantes desenvolvem repertórios de persuasão que incluem demonstrações elaboradas, histórias sobre a origem dos produtos, promessas de qualidade e durabilidade. A negociação do preço é quase um ritual obrigatório, uma dança onde cada parte sabe seu papel. O vendedor começa alto, o comprador oferece baixo, e ambos se movem em direção a um meio-termo que satisfaça não apenas economicamente, mas também socialmente, preservando a dignidade de ambos os lados.

Para os brasileiros que cruzam a fronteira, a feirinha representa a possibilidade de acesso a produtos mais baratos devido às diferenças cambiais e tributárias. Para os argentinos, é fonte de renda e espaço de trabalho. Para os turistas internacionais, é uma atração exótica, um lugar onde a "autenticidade" latino-americana parece se manifestar em sua forma mais pura.

Comer na fronteira é participar de um ato de comunhão que transcende nacionalidades. Os pequenos restaurantes e barracas de comida se tornam espaços de convivência onde brasileiros, argentinos e paraguaios dividem mesas, conversam em portuñol, trocam recomendações sobre o que pedir. A comida, aqui, não é apenas nutrição, mas linguagem, afeto e memória.

Há uma democracia peculiar nestes espaços gastronômicos populares: executivos dividem o balcão com trabalhadores braçais, turistas estrangeiros experimentam pela primeira vez sabores que são cotidianos para os locais, crianças correm entre as mesas enquanto seus pais negociam na feirinha. O ato

de comer junto, mesmo que temporariamente, cria uma comunidade efêmera mas significativa (Damatta, 1986).

O atravessamento entre Foz do Iguaçu e Puerto Iguazú revela que as fronteiras são menos linhas e mais zonas, menos barreiras e mais membranas permeáveis onde identidades, mercadorias, sabores e afetos circulam em fluxos constantes. A aduana, com seus rituais de controle, não consegue conter completamente a vida que pulsa e transborda. A feirinha do centro, com sua profusão de produtos e encontros, materializa as conexões globais que chegam até este ponto específico do planeta.

Habitar a fronteira é viver na consciência permanente da alteridade, é construir identidades que não cabem inteiramente nas categorias nacionais, é desenvolver competências de trânsito, tradução e negociação. É saber que o "nós" e o "outros" são categorias instáveis, que se reconfiguram dependendo do contexto, da situação, do momento.

A fronteira ensina que as certezas são sempre provisórias, que as identidades são processos e não essências, que a vida acontece nos interstícios, nas brechas, nos entre-lugares. Os comerciantes da feirinha, os viajantes cotidianos que cruzam a ponte são todos, à sua maneira, poetas práticos da fronteira, criando diariamente, através de seus gestos e práticas, um mundo que insiste em existir apesar e através das divisões (Canclini, 2008).

Atravessar a fronteira, portanto, não é apenas um deslocamento geográfico, mas um exercício de imaginação e possibilidade. É experimentar, ainda que brevemente, a vertigem de não pertencer completamente a nenhum lugar e, simultaneamente, de poder reivindicar múltiplos pertencimentos. É descobrir que a humanidade que nos constitui é maior e mais complexa que as cartografias políticas que tentam nos definir.

Figura 44 - Cardápio com bebidas sem álcool - disponíveis em Puerto Iguazú

La Docta
Geishinha Puerto Iguazu



GASEOSAS AGUA JUGOS





Coca Cola / Fanta / Sprite 1 Lt.	<u>230</u> / 3R
Coca Cola / Fanta / Sprite 350 ml.	<u>150</u> / 4R
Guaraná 330 ml.	_____
Bagio Jugo / Suco 1 Lt.	<u>250</u> / 3R
Agua sin gas 500 ml.	<u>100</u> / 3R
Agua con gas 500 ml.	<u>100</u> / 3R
Red Bull 250 ml.	_____
Jugos	<u>200</u> / 4R
Jugos (Jarra)	<u>600</u> / 12R



¡Debes probar nuestro bife de chorizo!



¡Síguenos en redes sociales!

 /ladoctaaceitunas
 /ladoctaaceitunas

Reservas:

 Cel. 00 54 93757 463796 Tel. 00 54 3757 424697
 ladoctaiguazu@hotmail.com


PUERTO IGUAZU
MISIONES
ARGENTINA

Fonte: Arquivo nosso, 2019.

Figura 45 - Cardápio com bebidas alcoólicas na feira de Puerto Iguazú

La Docta
Geishinha Puerto Iguazú

Bienvenidos - Bem-vindos - Welcome

CERVEZAS

Quilmes Lieber 1 Lt.	330/102	Corona 710 ml.	450/142
Quilmes Nights 1 Lt.	330/102	Patagonia Amber /	
Quilmes Cristal 1 Lt.	330/102	Weisse / Pilsen 740 ml.	400/122
Quilmes Stout 1 Lt.	330/102	Malzebier 500 ml.	250/72
Quilmes 1890 1 Lt.	330/102	Quilmes Lieber 330 ml.	200/62
Brahma 1 Lt.	330/102	Quilmes Nights 330 ml.	200/62
Budweiser 1 Lt.	330/102	Quilmes Stout 330 ml.	200/62
Stella Artois 1 Lt.	420/142	Quilmes 1890 330 ml.	200/62
Heineken 1 Lt.	450/152	Budweiser 330 ml.	200/62
Imperial 1 Lt.	420/142	Stella Artois 330 ml.	200/62
		Heineken 330 ml.	250/72
		Corona 355 ml.	250/72
		Patagonia Amber / Weisse / Pilsen 355 ml.	400/122
		Malta Cerveja 350 ml.	320/102
		Fernet Cola	300/92
		Caipirinha	300/92
		Caipirosca	300/92
		Cuba Libre	600/182
		Sangria	300/92
		Mojito	300/92

Fonte: Arquivo nosso, 2019.

Figura 46 - Alimentos expostos para venda na feira de Puerto Iguazú



Fonte: Arquivo nosso, 2019.

Figura 47 - Feira de Puerto Iguazú



Fonte: Arquivo nosso, 2019.

Figura 48 - Produtos para venda na feira



Fonte: Arquivo nosso, 2019.

Azeitonas, palmito nos potes de vidro, cerveja, vinho, leite em pó, doce de leite de várias marcas, alfajor, azeite, alho, tereré, óleo. Alguns produtos como doce de leite, queijos, azeitonas, vinhos e salames, tinha disponibilidade para que o cliente degustasse. Os atendentes das barracas sempre eram muito solícitos quando questionados sobre os produtos.

Havia um grande fluxo de turistas passeando pela feirinha e com isso, o aumento dos produtos. Em geral os turistas querem experimentar o doce de leite e os queijos. Há uma boa demanda desses produtos. Os produtos são vendidos na moeda local que é o peso argentino, em real e em dólar. Não aceitam o guarani como moeda de compra do mesmo modo que o comércio paraguaio, também não aceita o peso argentino.

Além desses espaços formalmente organizados, os circuitos alimentares fronteiriços incluem também pontos de venda informais como barracas móveis, vendedores ambulantes, pontos de venda em residências que operam com regularidade, mas sem formalização institucional. As vendedoras de chipas em pontos fixos nas ruas, vendedores ambulantes que oferecem frutas e verduras em esquinas movimentadas, cozinhas domésticas que preparam comidas para venda. Todos esses atores e espaços integram os circuitos alimentares, operando em articulação com os espaços formais.

A análise desses espaços de comercialização revela características fundamentais dos circuitos alimentares fronteiriços. Há uma regularidade espacial e temporal já que feiras operam em dias e horários específicos, pontos de venda ocupam localizações fixas, produtores e comerciantes seguem rotinas recorrentes. Há uma articulação entre múltiplos espaços, a Central de Produtores conecta-se às feiras, que se conectam a pontos de venda varejista, que se conectam a cozinhas domésticas e restaurantes. Há uma dimensão transfronteiriça onde produtos, atores e práticas atravessam as fronteiras nacionais, configurando circuitos que não respeitam limites político-administrativos. Há uma coexistência de formalidade e informalidade que são espaços formalmente organizados como a Central de Produtores, que articulam-se com práticas informais como a venda ambulante, produzindo configurações híbridas características da fronteira.

Os circuitos alimentares na fronteira Foz do Iguaçu e Ciudad del Este, são constituídos e mantidos por atores diversos, cuja atuação revela redes de

sociabilidade, estratégias econômicas e negociações identitárias. A diversidade étnica da região manifesta-se na pluralidade de atores envolvidos nos circuitos alimentares, cada grupo trazendo práticas, produtos e saberes específicos que se articulam em configurações complexas.

Stefanutti; Szekut; Welter (2021), argumentam que feirantes de múltiplas nacionalidades sendo brasileiros, paraguaios, argentinos atuam como intermediários nos circuitos alimentares, adquirindo produtos de produtores e redistribuindo-os em feiras e mercados. Esses atores ocupam posições estratégicas nos circuitos, articulando produção e consumo, rural e urbano, diferentes nacionalidades. Para as autoras, os feirantes na Feirinha da JK, Feria Municipal de Ciudad del Este e Feirinha da Argentina negociam identidades, adaptam ofertas a paladares diversos e participam de dinâmicas sociais plurais. As redes de sociabilidade dos feirantes incluem relações com fornecedores (produtores, atacadistas), outros feirantes (com quem compartilham informações e eventualmente cooperam), consumidores habituais e autoridades que regulam as feiras.

Os comerciantes árabes e libaneses constituem um grupo étnico com presença marcante nos circuitos alimentares fronteiriços, especialmente no comércio de especiarias, produtos importados e estabelecimentos de alimentação. Esses comerciantes, sendo a maioria descendentes de imigrantes que chegaram à região em meados do século XX, operam estabelecimentos que importam e distribuem produtos do Oriente Médio, atendem às comunidades árabes locais e introduzem esses produtos a consumidores mais amplos. Arruda (2008), analisa processos de diferenciação e estereotipificação de libaneses na fronteira Brasil-Paraguai, evidenciando como identidades étnicas são negociadas em contextos comerciais. As redes de sociabilidade dos comerciantes árabes incluem vínculos familiares e comunitários (muitos estabelecimentos são empresas familiares), associações culturais e religiosas (mesquitas, centros culturais), redes transnacionais de importação e relações com consumidores locais.

Já os imigrantes haitianos representam um grupo mais recente nos circuitos alimentares fronteiriços. Hyppolite e colaboradores analisam a gastronomia de imigrantes haitianos em Foz do Iguaçu, focalizando a cozinha haitiana, comercialização de alimentos, comensalidade e a Soup Joumou

(Hyppolite et al., 2024). Esses imigrantes, chegados à região nas últimas décadas, introduzem práticas alimentares específicas e organizam-se em redes de sociabilidade que incluem associações de imigrantes, igrejas e espaços de comércio de produtos haitianos. A gastronomia haitiana funciona como elemento de manutenção identitária e como estratégia de inserção econômica, com alguns imigrantes abrindo restaurantes ou comercializando produtos típicos.

Consumidores locais e turistas completam o conjunto de atores dos circuitos alimentares. Consumidores locais, residentes de Foz do Iguaçu, Ciudad del Este e Puerto Iguazú frequentam regularmente feiras e mercados, estabelecem relações de confiança com produtores e comerciantes específicos, e participam das redes de sociabilidade que sustentam os circuitos. Turistas, por sua vez, buscam "comidas típicas" como parte da experiência de visitar a fronteira, influenciando a oferta de produtos e a valorização patrimonial de alimentos como a chipa (Santos; Grechi; Silva, 2022).

A análise desses atores revela que os circuitos alimentares fronteiriços não são estruturas impessoais, mas redes densas de relações sociais. Produtoras de chipa conhecem seus consumidores habituais e adaptam produções a preferências específicas. Feirantes estabelecem vínculos de confiança com fornecedores e consumidores. Comerciantes árabes atendem tanto às suas comunidades quanto a consumidores locais curiosos por culinárias diferenciadas. Essas relações, repetidas ao longo do tempo, constituem a substância social dos circuitos, conferindo-lhes regularidade e persistência.

As práticas de circulação nos circuitos alimentares fronteiriços envolvem múltiplos canais e estratégias. A circulação transfronteiriça de produtos alimentares ocorre através de canais formais com documentação, pagamento de tributos, fiscalização sanitária e informais contrabando de pequena escala, transporte não documentado, estratégias de evasão fiscal (Albuquerque, 2005).

ARROZ E FEIJÃO, CARNES E LEGUMBRES – DESIGUALDADE SOCIAL

“Para nós brasileiros, nem tudo que alimenta é sempre bom ou socialmente aceitável. Do mesmo modo, nem tudo que é alimento é comida. Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade. Em outras palavras, o alimento é como uma grande moldura; mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga (...) O alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto ou de longe, da rua ou da casa (...) Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa (...) Temos então o alimento e temos comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se (...) A comida vale tanto para indicar uma operação universal – ato de alimentar-se – quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver” (DaMatta, p. 35-37, 1984).

Arroz por cima do feijão, feijão por cima do arroz, arroz e feijão lado a lado. Quantas discussões e maneiras diferentes de servir o prato mais cotidiano na maioria dos lares brasileiros. Um dos pratos que está presente em quase todas as mesas de brasileiros, independente de diferenças regionais é o arroz com feijão. O prato é quase sempre acompanhando por alguma carne, alguma salada, ovo, batata frita e/ou farinha de mandioca, aqui no Mato Grosso do Sul, acrescento que é acompanhado também pela mandioca. Seria influência do nosso país vizinho, o Paraguai? Ora, ora, sabemos que sim.

A mandioca está presente nos pratos dos sul-mato-grossenses e dos vizinhos paraguaios. Em Foz do Iguaçu, é muito comum termos pratos com mandioca, seria também uma influência do Paraguai?

Não há diferença regional quando se trata de arroz e feijão. O prato é um elemento da nossa identidade nacional. No entanto, há preferências em relação à cor e ao tipo de grão. O feijão é um alimento importante para a saúde, pois é rico em ferro, cálcio e vitaminas. O Ministério da Saúde tem um guia de alimentação onde mostra sugestões de prato para almoço e jantar(Figura 49), onde contém sempre o feijão.

Figura 49 - Pratos recomendados pelo Ministério da Saúde



Salada de folhas, arroz, feijão, ovo e maçã



Arroz, feijão, coxa de frango, repolho, moranga e laranja



Arroz, feijão, omelete e jiló refogado



Salada de tomate, arroz, feijão, bife grelhado e salada de frutas

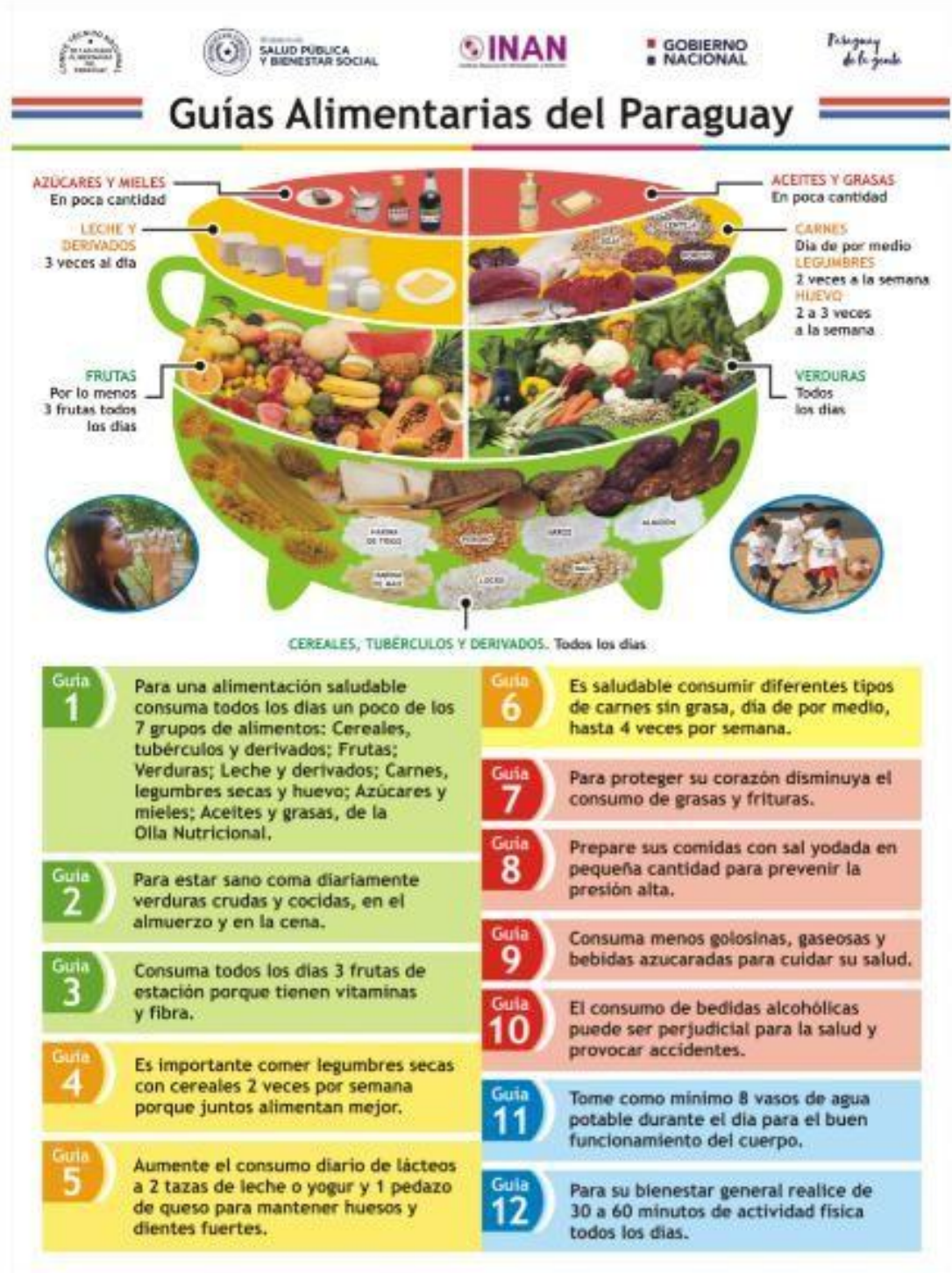
Fonte: Ministério da Saúde

No Guia alimentar para a população brasileira¹⁰, ainda é possível ver que além da sugestão de arroz e feijão, pede-se que legumes e verduras sejam incluídos no prato estimulando a agricultura familiar e a economia local. Um ótimo exemplo aqui, é adquirir os produtos dos feirantes que estão sempre com frutas, verduras e legumes fresquinhos nas feiras das cidades. Há também vendedores ambulantes de frutas, verduras e legumes. Em Foz do Iguaçu podemos encontrar vendedores em suas bicicletas, com cestos de alimentos para serem vendidos nos bairros. Outro tipo de vendedores de alimentos muito comuns de serem encontrados no centro de Foz do Iguaçu são os que vendem alho, morango e mexerica.

No Guia Alimentar do Paraguai, percebemos que a Figura 50 ilustra um pouco da proporção em que os alimentos podem ser consumidos e uma orientação de frequência de consumo. Quando entramos no site em que o material está disponibilizado, vemos uma série de link que tem guias alimentares desde sugestões para bebês até utilização de água própria para consumo.

¹⁰ Livro do Ministério da Saúde com indicações de alimentos a serem consumidos pela população. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

Figura 50 - Ilustração sobre o Guia Alimentar do Paraguai



Fonte: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Não podemos ignorar a dimensão da insegurança alimentar e das desigualdades que atravessam o acesso ao alimento. Ao mostrar as práticas de comensalidade, hibridização e negociação identitária, é fundamental reconhecer que essas práticas ocorrem em contexto marcado por profundas desigualdades econômicas e sociais, onde o acesso ao alimento não é universal.

Santos (2023), documenta a fome na Tríplice Fronteira (Foz do Iguaçu, Puerto Iguazú e Ciudad del Este), evidenciando processos que dividem populações e revelam desigualdades econômicas na região. A insegurança alimentar — situação em que indivíduos e famílias não têm acesso regular e permanente a alimentos em quantidade e qualidade suficientes, afeta parcelas significativas da população fronteiriça, particularmente em áreas periféricas e entre populações migrantes recentes. Essa realidade contrasta com a aparente abundância de alimentos circulantes descritos anteriormente. Feiras repletas de hortifrutis, chipas vendidas em múltiplos pontos, restaurantes oferecendo culinárias diversas, coexistindo com situações de fome e insegurança alimentar. Essa coexistência revela que os circuitos alimentares não são inclusivos, mas atravessados por desigualdades de acesso.

A insegurança alimentar na fronteira articula-se com múltiplos fatores. Desemprego e subemprego, particularmente entre populações migrantes e residentes de áreas periféricas, limitam o poder de compra e o acesso a alimentos. A informalidade econômica, embora permita estratégias de sobrevivência (como a produção e venda de chipas), não garante renda estável ou suficiente. Políticas públicas de segurança alimentar, programas de transferência de renda, alimentação escolar, bancos de alimentos, frequentemente não alcançam populações fronteiriças, especialmente migrantes em situação irregular.

A dimensão transfronteiriça da região adiciona complexidades. Migrantes paraguaios em Foz do Iguaçu podem não ter acesso a programas brasileiros de segurança alimentar por questões de documentação. Brasileiros que cruzam para Ciudad del Este para compras podem enfrentar dificuldades de acesso a alimentos em situações de crise econômica que afetam o câmbio. A mobilidade transfronteiriça, embora possa ampliar oportunidades de acesso a alimentos mais baratos, também pode expor populações a vulnerabilidades.

A insegurança alimentar afeta desproporcionalmente determinados grupos. Mulheres chefes de família, particularmente migrantes, enfrentam dupla vulnerabilidade: responsabilidade pelo provimento alimentar familiar e inserção precária no mercado de trabalho. Crianças de famílias em situação de insegurança alimentar sofrem impactos nutricionais e de desenvolvimento. Idosos com rendas insuficientes podem enfrentar dificuldades de acesso a alimentos adequados. Pasquali (2016), evidencia como a alimentação escolar na Tríplice Fronteira falha em atender às necessidades de alunos migrantes, oferecendo cardápios semi-prontos e industrializados que não consideram diversidade cultural nem necessidades nutricionais específicas. Para crianças de famílias em situação de insegurança alimentar, a alimentação escolar pode ser a principal ou única refeição do dia, tornando sua inadequação ainda mais grave.

A análise da insegurança alimentar revela que o alimento na fronteira não apenas aproxima ou divide culturalmente, mas também divide economicamente. Os circuitos alimentares como a produção de chipa, comercialização de hortifrutis, feiras e mercados, estão em um contexto onde nem todos têm acesso garantido ao alimento.

A TRÍPLICE FRONTEIRA COMO ESPAÇO DE ENCONTROS

Há um pão que atravessa fronteiras. Feito de amido de mandioca e queijo, assado em fornos de barro ou elétricos, vendido por mulheres que caminham entre pontes e avenidas, a chipa paraguaia é mais do que um alimento: é uma trajetória espacial, uma memória encorpada, um elo entre pessoas que habitam três países ao mesmo tempo sem pertencer exclusivamente a nenhum. É nesse sentido que a Tríplice Fronteira formada pelas cidades de Foz do Iguaçu (Brasil), Ciudad del Este (Paraguai) e Puerto Iguazú (Argentina) se apresenta, antes de tudo, como um espaço de encontros de gente, de histórias, de línguas, de religiões, de receitas, de memórias.

Pensar esse espaço a partir das ferramentas teóricas de Doreen Massey é uma escolha que não se faz por acaso. A geógrafa britânica dedicou décadas de sua vida intelectual a propor uma concepção de espaço que resiste às simplificações, que não aceita horizontes fechados e que insiste na multiplicidade irreduzível das existências humanas. Para Massey (2008, p. 29), o espaço é o produto de inter-relações, desde a imensidão do global até o intimamente pequeno. Ele é a esfera da possibilidade da existência da multiplicidade, na qual distintas trajetórias coexistem. E ele nunca está terminado, nunca está fechado, é sempre e por definição inacabado.

Na Tríplice Fronteira as inter-relações se tecem a cada travessia de ponte, a cada venda de chipa, a cada conversa entre uma vendedora paraguaia e uma compradora brasileira. Multiplicidades convivem e se tensionam, guaranis e árabes, japoneses e brasileiros, argentinos e migrantes de toda a América Latina partilham avenidas, feiras e odores de frituras. E o espaço ali nunca está fechado. A fronteira é, por definição, um lugar de passagem, de inacabamento e de constante construção.

Para Massey (2008) o espaço é o produto de inter-relações, constituído através de interações, desde a imensidão do global até o intimamente pequeno. A autora ressalta que o espaço é material e relacional ao mesmo tempo. Ele é feito nas e pelas práticas sociais, mas tem uma concretude que não se dissolve nas representações (Massey, 2008).

A ideia de inter-relação implica também conectividade e abertura para o outro. Diferentemente das concepções fechadas de lugar que tendem a construí-lo como espaço de identidade unívoca, contorno nítido e exterioridade excluída, a concepção da autora reconhece que todo lugar é constituído por suas conexões com outros lugares. Nenhum espaço existe em isolamento (Massey, 2008). A Tríplice Fronteira, por

exemplo, não pode ser compreendida sem considerar suas conexões com o Paraguai rural de onde vêm as vendedoras de chipa, com as grandes cidades brasileiras que drenam consumidores para suas feiras, com as rotas do comércio global que passam por Ciudad del Este.

Uma feira não existe antes de ser praticada. Ela se constitui no ato de montar bancas, na chegada dos vendedores, no cheiro de assados que se espalha pela manhã, nas conversas entre compradores e vendedoras, na negociação de preços em três idiomas, no retorno ao lar ao final do dia com mercadorias, dinheiro e histórias. Quando os vendedores se retiram e as bancas são desmontadas, a feira não "desaparece" para um lugar neutro à espera do próximo dia, o espaço se reconfigura, mas a relação com aquele lugar persiste nos corpos, nas memórias e nas expectativas de quem volta amanhã (Massey, 2008).

A abertura do espaço é também abertura para o futuro. Se o espaço não está fechado, se está sempre em construção, então ele contém em si mesmo a possibilidade de ser construído diferentemente. Essa é a dimensão utópica do pensamento masseano, ao insistir no caráter inacabado do espaço, Massey aponta para a possibilidade da transformação política, para o horizonte de mundos possíveis ainda não realizados (Massey, 2008).

Algumas pessoas são mais responsáveis pelos fluxos e pelos movimentos do que outras, algumas iniciam os fluxos e os movimentos, outras não, algumas estão mais nas extremidades receptoras do que nas iniciadoras (Massey, 1994).

As geometrias de poder são, portanto, a dimensão política e desigual da produção do espaço. Elas traduzem em termos espaciais as relações de poder que estruturam a sociedade, de classe, de gênero, de raça e de nacionalidade. Na Tríplice Fronteira, as geometrias de poder são especialmente visíveis. Um empresário libanês estabelecido no centro comercial de Ciudad del Este ocupa uma posição radicalmente diferente na geometria de poder regional do que uma "pasera" paraguaia que atravessa diariamente a fronteira com sacolas de frutas. Ambos habitam o mesmo espaço, a fronteira, mas suas relações com esse espaço, suas mobilidades, seus recursos e suas vulnerabilidades são profundamente distintos (Massey, 1994).

As geometrias de poder têm uma dimensão temporal além da espacial, diferentes grupos têm diferentes capacidades de gravar suas histórias no espaço, de deixar marcas duradouras, de construir lugares que expressem suas visões e valores. Isso implica que o espaço não é apenas diferenciado, é desigualmente diferenciado. As

marcas que algumas práticas deixam no espaço tendem a ser mais visíveis, mais duradouras e mais legitimadas do que as marcas de outras (Massey, 1994).

Para Massey (2000), o que dá a um lugar sua especificidade não é alguma longa história interiorizada, mas o fato de que ele é construído a partir de uma mistura particular de relações sociais mais amplas e locais. Essa especificidade relacional implica que a identidade de um lugar é sempre múltipla, sempre contestada, sempre em negociação. Não existe uma "essência" de Foz do Iguaçu ou de Ciudad del Este que preceda suas relações com o mundo; o que existe é uma configuração particular de trajetórias globais e locais que, em determinado momento, se articulam naquele ponto do espaço.

Essa concepção do lugar como nó de trajetórias é especialmente produtiva para pensar a Tríplice Fronteira. A região não tem uma identidade singular e estável, ela é guarani e árabe, japonesa e brasileira, argentina e paraguaia, cristã e muçulmana, formal e informal, ao mesmo tempo. Essa multiplicidade não é problema a ser resolvido pela imposição de uma identidade dominante, é a própria natureza do lugar, sua riqueza e sua complexidade (Massey, 2000).

A Tríplice Fronteira não é apenas um ponto de contato entre três países. É um nó de trajetórias globais que se cruzam numa localidade específica. Para usar a linguagem da autora, é um lugar onde distintas "geometrias de poder" se tornam visíveis e onde a multiplicidade do espaço se apresenta de forma especialmente intensa e palpável (Massey, 1994).

Os fluxos que atravessam a região são de natureza muito variada. Há fluxos econômicos sendo mercadorias que chegam da China, Coreia, Taiwan e Emirados Árabes para serem vendidas no comércio de Ciudad del Este e levadas por "sacoleiros" para o Brasil e a Argentina. Há fluxos migratórios onde famílias inteiras que cruzam as pontes em busca de trabalho, educação e melhores condições de vida. Há fluxos turísticos onde visitantes que chegam para ver as Cataratas do Iguaçu e ficam para comprar eletrônicos. E há fluxos alimentares onde ingredientes, receitas, práticas culinárias e saberes gastronômicos que transitam entre os três países, produzindo hibridismos culinários sem precedentes (Contreras; Gracia, 2005).

O hibridismo cultural da Tríplice Fronteira não deve ser romantizado como harmonia perfeita, mas tampouco pode ser reduzido a conflito puro. Trata-se de uma forma de coexistência tensa e criativa, em que diferentes grupos negociam permanentemente seus espaços, recursos e reconhecimentos. As feiras de fronteira

são, nesse sentido, laboratórios de hibridismo cotidiano. Nelas, encontros e estranhamentos se alternam, solidariedades e competições se mesclam, e identidades se constroem e se contestam a cada transação (Grimson, 2000).

A língua é um indicador eloquente dessa multiplicidade. Nas feiras da Tríplice Fronteira, é comum ouvir conversas em português, espanhol, guarani, árabe, japonês, coreano e mandarim, frequentemente entrelaçados numa mesma fala. O "portuñol", a mistura de português e espanhol que muitos falantes da região desenvolvem como estratégia de comunicação, é ele mesmo uma produção espacial, uma língua que não existe em nenhum dos países, mas que existe na fronteira, como produto das inter-relações que ali se tecem (Benedetti, 2014).

Para os habitantes da Tríplice Fronteira, a fronteira é uma realidade cotidiana que estrutura profundamente suas vidas, define onde podem morar, trabalhar, estudar, determina a que serviços têm acesso, regula seus movimentos e impõe seus controles. Ao mesmo tempo, a fronteira é permeável e porosa, pessoas a cruzam diariamente a pé, de carro, de ônibus, de barco, mercadorias circulam por ela em volumes gigantescos, informações, imagens, músicas e receitas a atravessam sem esforço (Albuquerque, 2010).

A porosidade da fronteira não é, porém, igualmente distribuída. As geometrias de poder de Massey (2008), se traduzem, aqui, em geometrias de mobilidade diferencial: quem tem passaporte europeu ou americano passa com facilidade; quem tem passaporte paraguaio enfrenta burocracia e desconfiança; quem não tem documentação formal é sujeito a violências e extorsões.

A feira da Avenida JK condensa, de forma especialmente intensa, as características que fazem das feiras de fronteira espaços relacionais por excelência, a diversidade de produtos e pessoas, a circulação de línguas e saberes, o encontro cotidiano de trajetórias que, fora dali e pouco se cruzariam.

Feiras de fronteira não são fenômenos apenas locais. Elas se articulam com redes comerciais de escala regional, nacional e global. Os produtos vendidos nas bancas chegam de múltiplas origens: o queijo paraguaio que entra na chipa pode vir de pequenas fazendas do interior do Paraguai; o amido de mandioca é produzido na região agrícola paraguaia; os ovos são criados em granjas locais. Mas as especiarias que temperam certos pratos podem ter saído de um contêiner em Ciudad del Este que chegou do Oriente Médio (Contreras; Gracia, 2005; Benedetti, 2014).

A feira não é apenas um ponto de venda, é um ponto de encontro. Pessoas que vivem em bairros diferentes, que falam línguas diferentes, que têm trajetórias muito distintas se encontram ali com regularidade. Esse encontro produz formas específicas de sociabilidade: conversas curtas mas repetidas, que ao longo do tempo constroem relações de confiança; trocas de informações sobre preços e mercadorias; pequenas solidariedades cotidianas (uma "ñã" que guarda o lugar de outra e um comprador regular que avisa sobre uma fiscalização).

Quando Massey (2008) propõe pensarmos o espaço como produto de inter-relações, como esfera da multiplicidade e como sempre em construção, ela nos oferece ferramentas conceituais preciosas para abordarmos a feira. Longe de ser um palco neutro onde acontecimentos se desenrolam, a feira da Avenida JK é constituída pelas práticas sociais, econômicas e culturais que ali se realizam. Ela é, simultaneamente, condição e resultado destas práticas.

Antes de a feira existir como "lugar", ela existe como prática, as vendedoras e vendedores acordam antes do sol, carregam suas mercadorias, montam suas bancas, chamam clientes, negociam, vendem, conversam, riem, reclamam e partilham. É nesse processo de fazer cotidiano que o espaço da feira se produz. A barraca de comida japonesa não ocupa um espaço pré-existente e neutro, ela o cria, transforma a calçada numa extensão do lar japonês, inscreve no asfalto brasileiro o cheiro da comida japonesa.

Essa produção é também uma produção de sentido. Cada objeto exposto, cada frase trocada, cada moeda que passa de mão em mão são atos de significação que constroem o espaço da feira como lugar de encontro, troca e reciprocidade. As relações que se estabelecem ali não são apenas econômicas, embora a dimensão econômica seja fundamental e não deva ser romanticamente dissolvida. São também relações afetivas, culturais e políticas, relações entre países, entre classes, entre gêneros, entre gerações (Lefebvre, 2013; Massey, 2008).

A processualidade do espaço da feira é especialmente visível em sua dimensão temporal. A feira muda com as estações já que frutas e verduras variam conforme a época do ano. Muda com o calendário comercial, uma vez que o fluxo aumenta antes de datas festivas e diminui depois. Muda com as gerações das filhas de "ñãs" que aprenderam a fazer chipa continuam a tradição, mas às vezes experimentam novos sabores, novas formas e novas estratégias comerciais.

O espaço relacional da feira não é perfeito. Massey (2008), insiste que a multiplicidade implica política, e a política implica conflito. As feiras de fronteira são espaços de negociação e de tensão tanto quanto de encontro e de cooperação.

As tensões mais visíveis são as econômicas são a competição por espaços, por clientes e por preços. Vendedores estabelecidos resistem à chegada de novos concorrentes e grandes atacadistas pressionam as pequenas vendedoras informais. As autoridades municipais tentam regularizar e formalizar o comércio ambulante, frequentemente de maneiras que excluem justamente os mais vulneráveis (Albuquerque, 2010). A informalidade que permite às "ñas" trabalhar é a mesma que as deixa sem proteção trabalhista, sem seguridade social, sem direito a adoecer.

Há tensões culturais também, que raramente emergem em conflito aberto, mas que se expressam em pequenos gestos, estranhamentos e hierarquias implícitas. A vendedora paraguaia que fala guarani e não sabe tão bem o espanhol pode ser tratada com impaciência por compradores brasileiros; o turista argentino pode negociar preços de maneira que a vendedora interpreta como desrespeito; o comerciante árabe pode ser visto com desconfiança por vizinhos de outras origens. Essas micropolíticas cotidianas são o tecido do espaço fronteiriço: são o modo como as geometrias de poder macrossociais se traduzem em encontros específicos (Grimson, 2000).

As negociações, entretanto, produzem também formas de convivência, de cumplicidade e de invenção coletiva. Vendedoras de distintas origens que partilham uma praça desenvolvem formas de solidariedade que transcendem fronteiras nacionais. Compradores e vendedores constroem, ao longo do tempo e relações de confiança que vão além da transação comercial. E nesses interstícios, novas práticas culturais emergem: receitas hibridizadas, formas de comunicação inventadas, rituais de sociabilidade que não existiam em nenhum dos países de origem, mas que existem nessa fronteira específica (Contreras; Gracia, 2005).

A chipa é um pão de origem guarani, feito fundamentalmente de amido de mandioca (ou polvilho), queijo, ovos, manteiga e aniz. Sua textura é firme por fora e macia por dentro; seu sabor é ao mesmo tempo salgado e levemente adocicado, com o gosto característico do aniz que perfuma a massa. Existem variações inúmeráveis: a chipa guazu, feita com milho verde; a chipa so'o, recheada com carne; a chipa almidon, mais seca e crocante; a chipa de palitos, assada em varas sobre brasas; a sopa paraguaia, que apesar do nome é na verdade um bolo salgado de milho e queijo (Soares, 2012).

A chipa não é apenas um alimento: é um símbolo de identidade paraguaia. Carregá-la é carregar o Paraguai, seja na cesta de vime de uma "ñá" que vende na calçada de Foz do Iguaçu, seja na marmita de um trabalhador paraguaio que almoça em Ciudad del Este, seja na lembrança de uma criança que cresceu comendo chipa nas manhãs frias da fronteira. A dimensão simbólica e identitária do alimento é amplamente documentada na antropologia da alimentação, comer é sempre um ato de afirmação identitária, um gesto que localiza o sujeito em uma história, uma comunidade e uma cultura (Contreras; Gracia, 2005; Montanari, 2008).

Na Tríplice Fronteira, a chipa adquire dimensões simbólicas ainda mais complexas, porque está inserida num espaço de multiplicidade cultural. Para uma "ñá" paraguaia que vende chipas em Foz do Iguaçu, o alimento é ao mesmo tempo sustento econômico, expressão de identidade, resistência cultural e elo com a terra de origem. Para o comprador brasileiro que a adquire, pode ser exotismo, conveniência, habituação ou afeto genuíno por um sabor que se tornou familiar. Para a criança argentino-paraguaia que cresceu comendo chipa nos fins de semana, é simplesmente casa (Soares, 2012; Montanari, 2008).

A produção artesanal da chipa é ela mesma uma forma de produção do espaço. As "ñas" acordam cedo, aquecem seus fornos de barro ou elétricos, amassam a farinha com as mãos, moldam cada peça individualmente em formato de ferradura, de bolinha, de rosca e as assam com cuidado. Esse processo, transmitido de mãe para filha ao longo de gerações, é um ato de reprodução cultural: ao fazer chipa, a "ñá" reproduz não apenas o alimento, mas o saber que o acompanha, os gestos que o constituem e os significados que ele carrega (Contreras; Gracia, 2005).

As trocas alimentares que ocorrem nas feiras da Tríplice Fronteira são um microcosmo das dinâmicas culturais mais amplas da região. Quando uma compradora brasileira adquire chipa de uma vendedora paraguaia, quando um turista argentino experimenta sopa paraguaia pela primeira vez, quando uma família árabe incorpora o tererê à sua rotina cotidiana, algo se passa que vai além da transação comercial, identidades se encontram, se afetam mutuamente e se reconstróem (Montanari, 2008).

A incorporação de práticas alimentares de outros grupos é sempre uma forma de negociação identitária. Não se trata simplesmente de "assimilação", de um grupo abdicando de sua identidade para adotar a do outro — nem de "preservação" estática de tradições intocadas. Trata-se de um processo dinâmico e criativo de reconfiguração, no qual elementos de distintas tradições culinários se articulam em novas sínteses

(Contreras; Gracia, 2005). Na Tríplice Fronteira, isso produziu um repertório culinário único: receitas de chipa com queijo brasileiro, tererê aromatizado com ervas da fronteira, pratos que combinam técnicas guaranis com ingredientes árabes, sobremesas que fundem a tradição japonesa com produtos locais.

A circulação de receitas nas feiras é também uma forma de circulação de conhecimento e de poder. Quem detém o saber sobre como fazer uma chipa perfeita, a proporção certa de amido e queijo, o tempo exato de forno, o toque secreto que cada "ñá" guarda como herança da avó, tem um bem valioso, que pode ser compartilhado ou não, ensinado ou guardado. A transmissão de receitas é, nesse sentido, um ato político: uma decisão sobre o que compartilhar, com quem, em que condições (Contreras; Gracia, 2005).

A dimensão afetiva das práticas alimentares é fundamental para compreender sua função na construção de identidades e na produção de espaços. Os alimentos não são apenas nutrição, são vetores de memória, portadores de afeto, meios de conexão entre passado e presente, entre o lugar de origem e o lugar de destino (Montanari, 2008).

Para as "ñas" paraguaias que vendem chipas na Tríplice Fronteira, o alimento é um território afetivo, pois, nele se inscrevem as memórias do Paraguai rural de onde migraram, os rostos das mães e avós que lhes ensinaram a receita, o cheiro das manhãs de domingo na aldeia. Vender chipa em Foz do Iguaçu não é apenas uma atividade econômica: é uma forma de manter vivo esse território afetivo, de habitá-lo mesmo à distância, de transmiti-lo às filhas que ajudam a montar as bancas de manhã cedo (Soares, 2012).

A memória afetiva inscrita nos alimentos tem uma dimensão corporal que a distingue de outras formas de memória. O sabor, o cheiro, a textura da chipa acessa memórias de uma maneira que as imagens ou as palavras não conseguem. As "ñas" da fronteira vivem essas memórias todos os dias, a cada forno aceso e a cada lote de chipas retirado quente do calor. Essa memória corporificada é também uma forma de resistência cultural. Mesmo longe do Paraguai, mesmo em terra brasileira, o corpo da "ñá" sabe como fazer chipa, e esse saber não se deixa apagar.

Nesse mosaico, cada influência culinária é uma história de movimento, de deslocamento e de re-enraizamento. A sopa paraguaia que se come numa praça de Foz do Iguaçu, carrega em si as trajetórias guaranis que lhe deram origem, as modificações introduzidas pelos colonizadores espanhóis, as adaptações feitas por

famílias que migraram do Paraguai para o Brasil e adaptaram a receita aos ingredientes disponíveis.

As mulheres são as protagonistas fundamentais das práticas comerciais e alimentares que constituem os espaços fronteiriços da Tríplice Fronteira. Duas figuras se destacam nessa paisagem, as "ñas", que em guarani designa as senhoras, as mulheres mais velhas, as matriarcas e as "paseras", nome dado às mulheres que realizam o "comércio formiga", atravessando diariamente as fronteiras com pequenas quantidades de mercadorias para venda.

As "ñas" são as guardiãs de um saber culinário e de uma prática comercial que se transmitem através de gerações. Elas herdam receitas, técnicas e estratégias de sobrevivência de suas mães e avós. Ensinam-nas a suas filhas e netas; constroem, ao longo de décadas, uma presença reconhecida e respeitada nas feiras da fronteira. Nas bancas de chipa, elas não são apenas vendedoras, são autoridades culturais, curadoras de um patrimônio imaterial que pertence ao Paraguai, mas que se exerce no Brasil (Soares, 2012)

No nível estrutural, as mulheres paraguaias enfrentam desigualdades econômicas significativas. O trabalho informal como a venda ambulante, é frequentemente a única opção disponível para mulheres sem qualificações formais reconhecidas no Brasil, oferecendo flexibilidade, mas também insegurança e baixa remuneração. A ausência de proteção trabalhista significa que uma doença, uma fiscalização ou um período de mau tempo pode comprometer o sustento de toda uma família (Albuquerque, 2010).

No nível cotidiano, as "paseras" relatam experiências de violência e discriminação. Agentes fronteiriços que as tratam com suspeita e desrespeito; compradores que bargonham preços de maneira que elas percebem como humilhante; estereótipos que as associam ao contrabando e à ilegalidade. Essas violências são estruturais, enraizadas em relações patriarcais que desvalorizam corpos femininos, especialmente de mulheres pobres, migrantes e racializadas.

A dimensão de gênero nas geometrias de poder fronteiriças também se manifesta na distribuição espacial das atividades. O comércio ambulante feminino tende a ocupar os espaços mais vulneráveis calçadas, praças, margens de avenidas, enquanto os estabelecimentos comerciais formais e mais lucrativos são predominantemente masculinos. Essa distribuição não é acidental: é o resultado de

processos históricos de exclusão e de uma divisão sexual do trabalho que reservou às mulheres as formas de trabalho mais precárias e menos visíveis.

Seria, porém, equivocado e injusto retratar as mulheres da Tríplice Fronteira apenas como vítimas de geometrias de poder adversas. Elas são também agentes: sujeitos que desenvolvem estratégias, constroem redes, resistem, criam e transformam os espaços em que vivem e trabalham. A teoria de Massey (2008), ao reconhecer o espaço como sempre em construção, abre espaço para essa dimensão de agência e criatividade (Massey, 2008).

As "ñas" e as "paseras" desenvolvem formas sofisticadas de organização informal. Redes de solidariedade entre mulheres paraguaias na fronteira que partilham informações sobre fiscalizações, que se substituem nas bancas quando uma precisa se ausentar, que emprestam dinheiro em situações de emergência, são formas de resistência coletiva que não aparecem nas estatísticas, mas que são fundamentais para a sobrevivência do grupo (Soares, 2012; Grimson, 2000).

O trabalho nas feiras oferece às mulheres paraguaias uma forma de autonomia econômica que pode ser transformadora nas suas vidas. Muitas relatam que a possibilidade de gerar sua própria renda, mesmo que modesta, lhes dá uma liberdade que não tinham em outras situações, seja na roça paraguaia, seja em empregos domésticos em lares brasileiros ou argentinos. Essa autonomia econômica se traduz em autonomia social: capacidade de tomar decisões, de circular no espaço, de construir relações fora do âmbito doméstico (Massey, 1994).

A dimensão afetiva do trabalho das "ñas" merece atenção especial. A produção e a venda de chipa não é, para essas mulheres, apenas trabalho, é um ato de amor e de cuidado. Fazer chipa com as mãos, com a receita da avó, para vender a pessoas que vão levá-la para casa e comê-la em família, isso é participar de uma cadeia de afetos que se estende para além da transação comercial. Massey (1994), reconhece que o afeto e o cuidado são formas de trabalho profundamente generificadas, frequentemente invisibilizadas na análise econômica, mas fundamentais para a reprodução da vida social.

A Tríplice Fronteira é produzida, cotidianamente, pelas práticas de pessoas que cruzam pontes, montam bancas, assam chipas, vendem erva-mate e trocam histórias. Sem essas práticas, sem esses corpos em movimento, sem esses gestos repetidos, sem essas relações tecidas e rompidas e retecidas, a fronteira seria apenas uma linha

em um mapa. Com elas, ela se torna espaço vivido, espaço carregado de sentido e espaço político (Massey, 2008).

RECEITAS E AFETOS

A cozinha tem sido equiparada à linguagem: como esta, possui vocábulos (os produtos, os ingredientes), que são organizados segundo regras de gramática (as receitas, que dão sentido aos ingredientes, transformando-os em alimentos), de sintaxe (o cardápio, isto é, a ordem dos pratos) e de retórica (os comportamentos de convívio). (Montanari, 2009, p. 11)

Para a leitura-sobremesa, serviremos algumas receitas que foram fotografadas a partir de caderno de receitas. Temos ingredientes, histórias e afetos em forma de palavras e que poderão ser transformadas em deliciosos alimentos em nossas casas. Prepare-se para histórias recheadas de afetos e emoções!

Quando pensamos o lugar das receitas, pensamos na cozinha. Cozinha e receitas caminham juntas e vão se transformando e transformando as receitas. Na cozinha, podemos ver alguns valores expostos nos cadernos de receitas.

A cozinha se reafirma, portanto, como um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, uma imagem da sociedade. Em vez de falar em cozinha, é melhor falar em cozinhas, em suas pluralidades, porque elas mudam e se transformam face às influências e aos intercâmbios entre as populações, aos novos produtos e alimentos, graças às condições sociais, às circulações de mercadorias e aos novos hábitos e práticas alimentares (Santos, 2011, p. 110).

Enquanto nos preparamos para fazer uma receita, vamos organizando os utensílios e ingredientes que serão utilizados para o preparo da receita. A cozinha vai se transformando num lugar de ideias, crenças e valores porque também comemos cultura, *“saboreamos leyes, ingerimos propósitos, bebemos artasnía y paladeamos razonamientos que, además nos hacen sentirnos vivos”* (Aduriz y Innerarity, 2012, p. 17). A comida vai adquirindo um significado particular para cada um de nós, porque *“lo que se come y como se come nunca es un acto neutro de alimentación sino algo que incluye determinadas significaciones, (...) que se comparten en una misma cultura o em los grupos sociales”* (Aduriz & Innerarity, 2012, p. 35). Ao comermos, estamos ingerindo culturas e experiências culturais.

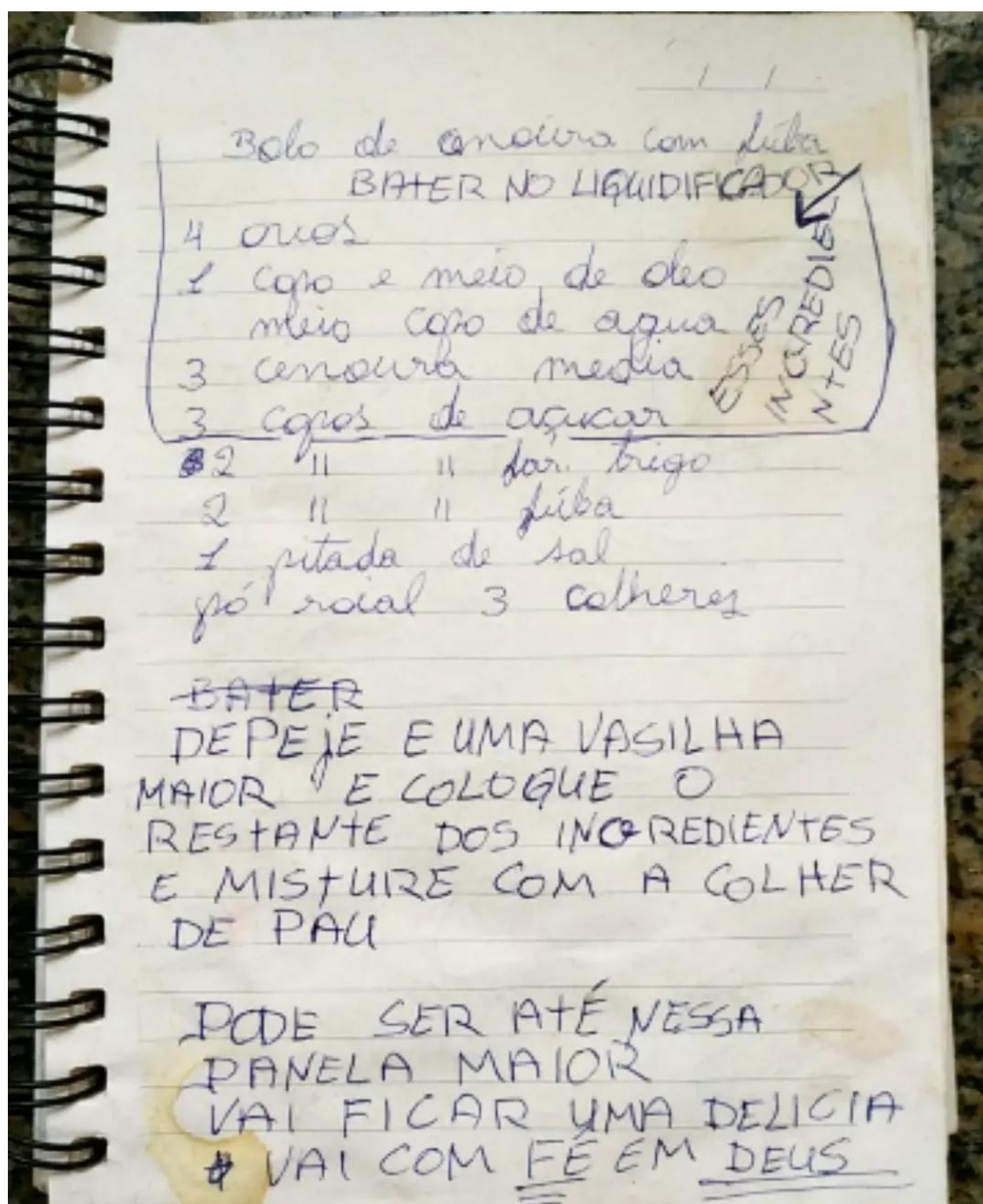
Apreciem a receita de bolo de cenoura com fubá na Figura 51. A receita foi escrita pela mãe da pessoa que forneceu a imagem. Esse bolo traz memórias dos cafés da tarde lá em Minas Gerais. A receita de sopa paraguaia, Figura 52, foi escrita pela funcionária de uma conveniência. O Sabor traz memórias de tardes com a família.

Em cada cozinha onde mãos experientes amassam a farinha, onde o aroma de temperos ancestrais perfuma o ar, onde panelas de barro guardam segredos de gerações, desenrola-se um ritual que ultrapassa os limites do cotidiano. A culinária familiar não é apenas um conjunto de técnicas para transformar ingredientes em refeições, ela é, fundamentalmente, um ato de amor, memória e resistência cultural. Quando uma avó ensina sua neta a preparar o prato que aprendeu com sua própria mãe, está transmitindo muito mais do que proporções de sal e tempo de cozimento, está passando adiante uma herança imaterial que conecta passado, presente e futuro.

As receitas de família funcionam como verdadeiras cápsulas do tempo, preservando não apenas sabores, mas histórias, identidades e afetos que definem comunidades inteiras. Conforme demonstra a literatura antropológica contemporânea, a comida tradicional carrega consigo memórias individuais e coletivas, evocando lembranças da infância e eventos especiais, funcionando como comida e memória que reconecta indivíduos aos seus contextos culturais.

A importância da tradição culinária familiar reside em sua capacidade única de articular três dimensões fundamentais da experiência humana: a geografia (o lugar onde os ingredientes crescem e as tradições nascem), os afetos (a memória emocional ligada ao sabor e ao cuidado) e a identidade (quem somos e de onde viemos). Como observam pesquisadores da antropologia da alimentação, as práticas culinárias são profundamente enraizadas nas experiências vividas e nas memórias corporais dos indivíduos, moldando sensibilidades que conectam preferências alimentares à consciência de pertencimento.

Figura 51 - Receita de bolo de cenoura com fubá (feita por uma mineira)



Fonte: Arquivo nosso, 2021.

Figura 52 - Receita de sopa paraguaia (feita por uma brasileira)

2 Cebolas grandes gratina-
das em 3 Colheres de mantei-
ga, fular pré-cozido com
1 litro de leite e 3 ovos por
le tudo em uma panela
grande e acrescente queijo
em cubos deixe ferver e
monte em uma forma
grande bloco de queijo ralado
em cima e deixe gratinar.

Com Coriando 3 R Fão
Gria depois de 2 horas
59/09/25.

Fonte: Arquivo nosso, 2021.

As receitas familiares operam como arquivos vivos da memória social, preservando conhecimentos, práticas e valores que atravessam gerações. Diferentemente de documentos escritos estáticos, essas receitas são performativas, elas existem na repetição do gesto, no reconhecimento do aroma, na textura exata da massa sob os dedos. Cada vez que são executadas, reativam uma cadeia de memórias que conecta o presente ao passado, transformando a cozinha em um espaço de encontro de gerações.

Saber fazer uma receita familiar revela que o ato de cozinhar pratos tradicionais permite o encontro entre gerações, criando pontes entre diferentes temporalidades e modos de vida. Quando uma receita é transmitida, não se transfere apenas informação técnica, mas todo um universo de significados, as circunstâncias em que o prato era preparado, as pessoas que se reuniam à mesa, as celebrações e os lutos que marcaram sua história.

O preparo e consumo de pratos típicos evocam memórias individuais da infância e memórias coletivas, mantendo características essenciais mesmo quando sujeitos a alterações, permitindo um consumo simbólico que conecta indivíduos ao seu contexto cultural e história compartilhada. Esta memória não é meramente cognitiva, mas profundamente incorporada, inscrita no corpo através dos sentidos.

A transmissão de receitas familiares ocorre frequentemente de maneira informal, através da observação e de momentos compartilhados na cozinha, perpetuando um senso de identidade através das gerações. Este processo pedagógico não formal é particularmente evidente em comunidades de imigrantes, onde as receitas se tornam registros tangíveis de histórias migratórias e adaptação cultural. O ato de cozinhar receitas familiares constitui, portanto, uma forma de resistência temporal. Em um mundo marcado pela aceleração e pela obsolescência programada, a repetição paciente de gestos culinários ancestrais afirma a importância da lentidão, da atenção e da memória. As receitas familiares não preservam apenas o passado, mas nutrem o futuro, garantindo que as próximas gerações tenham acesso a um patrimônio imaterial que define quem são e de onde vêm.

A Geografia não é apenas o pano de fundo das tradições culinária, ela é ingrediente fundamental que molda sabores, técnicas e significados. Cada paisagem produz seus próprios alimentos, cada clima favorece determinadas

culturas, cada território imprime sua marca nas práticas alimentares de seus habitantes. As receitas familiares são, nesse sentido, profundamente enraizadas nos lugares de onde emergem, carregando consigo a memória da terra, das águas, das estações.

A relação entre geografia e culinária torna-se ainda mais evidente em contextos de migração e deslocamento. Quando comunidades se movem através do espaço, suas práticas culinárias tornam-se espaços de negociação entre memória e adaptação. A busca por ingredientes que substituam aqueles da terra natal, a criatividade necessária para recriar sabores familiares com recursos disponíveis, a tensão entre autenticidade e inovação, todos esses processos revelam a profunda conexão entre lugar e paladar.

A dimensão geográfica das tradições culinárias também se manifesta na escala regional e nacional. A geografia, nesse sentido, não é apenas física, mas também social e simbólica, definindo fronteiras de pertencimento e diferença. Em contextos rurais, a conexão entre geografia e culinária adquire dimensões de conservação biocultural. As receitas familiares, nesse contexto, são também repositórios de sabedoria ecológica, preservando informações sobre variedades tradicionais de cultivos, técnicas de manejo sustentável e relações harmoniosas com o ambiente.

A globalização coloca desafios particulares para a manutenção dessas conexões geográficas. A disponibilidade de ingredientes de todo o mundo nos supermercados urbanos pode, paradoxalmente, tanto facilitar a manutenção de tradições culinárias em contextos diaspóricos quanto diluir a especificidade geográfica das receitas.

As receitas familiares carregam consigo a memória dos lugares de origem, mas também se transformam nos lugares de destino, criando novas geografias alimentares que refletem histórias de migração, adaptação e criatividade. A cozinha familiar, assim como a cozinha de rua, é um espaço onde a geografia se torna sabor, onde o território se transforma em identidade.

As receitas familiares são cápsulas do tempo e expressões geográficas, e são, acima de tudo, linguagens do afeto. Cada prato preparado com as mãos de uma mãe, cada aroma que evoca a cozinha da avó, cada sabor que transporta à infância, todos esses elementos constituem uma gramática emocional que estrutura nossas relações mais íntimas.

O aroma de um prato específico pode instantaneamente transportar uma pessoa décadas no tempo, evocando não apenas a lembrança visual de uma cena, mas a textura emocional completa daquele momento, a temperatura do ar, as vozes ao redor da mesa, o sentimento de segurança e pertencimento.

A cozinha emerge, nesse contexto, como um espaço privilegiado de memória afetiva. A cozinha não é apenas um lugar funcional para preparar alimentos, mas um território emocional onde se desenrolam rituais de cuidado, transmissão de conhecimento e construção de vínculos.

A transmissão de receitas familiares é também um ato profundamente afetivo. Quando uma avó ensina sua neta a preparar um prato tradicional, está compartilhando muito mais do que técnica culinária; está oferecendo tempo, atenção, paciência e amor. Estudos sobre compartilhamento oral de receitas na cozinha sulista dos Estados Unidos revelam que a transmissão de conhecimento culinário é um processo íntimo que fortalece laços de várias gerações. As lições na cozinha são momentos de proximidade, conversas, risadas e, às vezes, lágrimas. Podem ser oportunidades para histórias familiares serem contadas, para valores serem transmitidos, para identidades serem afirmadas.

A comida familiar também funciona como linguagem emocional em momentos de celebração e luto. Pratos especiais marcam aniversários, casamentos, nascimentos; pratos de conforto acompanham doenças, perdas, tristezas. A comida, nesse sentido, é uma forma de ritualizar emoções, de dar forma tangível a sentimentos que, de outra forma, permaneceriam inarticulados.

A dimensão afetiva da culinária familiar revela, em última análise, que comer não é apenas um ato biológico, mas profundamente social e emocional. Cada refeição compartilhada é uma oportunidade de afirmar vínculos, de expressar cuidado, de construir e manter relações. Os sabores do cuidado são, portanto, os sabores que nos fazem humanos, que nos conectam uns aos outros através do tempo e do espaço.

Em um mundo cada vez mais globalizado e homogeneizado, as receitas familiares emergem como instrumentos vitais de preservação da identidade cultural. Elas funcionam como arquivos vivos de práticas, valores e conhecimentos que definem comunidades específicas, resistindo à erosão cultural imposta pela padronização alimentar global. A culinária familiar não é apenas uma questão de gosto pessoal, mas uma forma de afirmação política e

cultural, um modo de dizer "nós existimos, nós temos uma história, nós somos diferentes".

As receitas trazidas da terra natal são cuidadosamente preservadas, mesmo quando ingredientes precisam ser substituídos ou técnicas adaptadas. Essa persistência não é mera nostalgia, mas uma estratégia consciente de manutenção de identidade em ambientes potencialmente assimiladores. A comida funciona também como marcador de fronteiras étnicas e culturais. O que se come, como se prepara, com quem se compartilha todas essas dimensões da prática alimentar comunicam informações sobre identidade grupal. As receitas familiares, nesse contexto, são como bandeiras culturais, sinalizando afiliações e lealdades.

A preservação de tradições culinárias é particularmente importante para comunidades minoritárias ou marginalizadas. Para essas comunidades, manter receitas tradicionais é uma forma de resistência cultural, uma recusa a desaparecer na narrativa dominante. A cozinha torna-se um espaço de afirmação de existência e valor. A dimensão geracional da preservação identitária através da comida é crucial. Os idosos tornam-se guardiões de saberes culinários que, se não transmitidos, podem desaparecer. A cozinha dos avós é, portanto, um arquivo vivo da cultura, um museu comestível da identidade.

A comida também desempenha papel central na construção de identidades nacionais e regionais. Pesquisas sobre a transformação da gastronomia demonstram como práticas culinárias evoluem enquanto mantêm elementos identitários centrais. A definição do que constitui "comida nacional" ou "comida regional" é frequentemente objeto de negociação e disputa, revelando tensões sobre quem tem direito de definir a identidade coletiva. As receitas familiares, nesse contexto, são vozes na conversação mais ampla sobre identidade nacional.

A preservação de tradições culinárias enfrenta desafios particulares na contemporaneidade. A industrialização alimentar, a urbanização, as mudanças nos padrões de trabalho e família. Todos esses fatores ameaçam a transmissão de conhecimentos culinários tradicionais. A perda de receitas familiares não é apenas uma questão culinária, mas uma forma de empobrecimento cultural.

Iniciativas de documentação de receitas familiares, festivais gastronômicos, projetos de educação alimentar, contribuem para a preservação

e transmissão de conhecimentos culinários tradicionais. A comida emerge, portanto, como um campo de batalha cultural, onde se disputam significados, valores e futuros possíveis. As receitas familiares são armas nessa batalha. Não armas de destruição, mas de criação e preservação. Elas afirmam que a diversidade cultural é valiosa, que as particularidades locais importam, que a homogeneização não é inevitável.

As receitas de família são muito mais do que instruções para preparar alimentos. Elas são, essencialmente, manifestações tangíveis do amor, da memória e da identidade que nos definem como seres humanos e como membros de comunidades específicas. Cada receita transmitida é um fio na tapeçaria complexa da cultura humana, conectando passado e futuro, lugar e deslocamento, indivíduo e coletivo.

A preservação de receitas familiares não é, portanto, uma questão de congelar o passado, mas de garantir que as gerações futuras tenham acesso a um repertório cultural rico e diversificado. É sobre oferecer às crianças de hoje a possibilidade de experimentar os sabores que seus bisavós conheceram, de aprender as técnicas que suas avós dominaram, de participar dos rituais que estruturaram a vida de suas famílias por gerações. É sobre manter viva a memória de que somos parte de algo maior do que nós mesmos, de que nossas vidas individuais se inscrevem em histórias coletivas que merecem ser honradas e continuadas.

Em um mundo que frequentemente valoriza a velocidade, a eficiência e a padronização, as receitas familiares nos convidam a desacelerar, a prestar atenção, a valorizar a particularidade. Elas nos lembram que nem tudo que é valioso pode ser quantificado ou industrializado, que há conhecimentos que só podem ser transmitidos através do contato direto, da observação paciente, da prática repetida. Elas afirmam que a diversidade cultural é um tesouro que merece ser preservado, que as diferenças entre comunidades não são obstáculos a serem superados, mas riquezas a serem celebradas.

O legado do afeto que as receitas familiares carregam é, em última análise, um legado de esperança. É a esperança de que, apesar de todas as transformações e desafios, as conexões humanas fundamentais permanecerão. É a esperança de que as gerações futuras continuarão a se reunir ao redor de mesas, a compartilhar refeições, a contar histórias. É a esperança de que o

cuidado, o amor e a memória continuarão a ser transmitidos através dos gestos simples e profundos de preparar e compartilhar comida.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A tese analisou a produção, circulação e consumo de alimentos na fronteira entre Foz do Iguaçu (Brasil) e Ciudad del Este (Paraguai). A análise empírica identificou circuitos alimentares específicos na fronteira Foz do Iguaçu – Ciudad del Este, articulados em torno de produtos (chipa, hortifrutis, especiarias, produtos importados), espaços de comercialização (Feirinha da JK, pontos de venda informais, restaurantes, mercados) e atores étnicos diversos (produtoras paraguaias de chipa, produtores camponeses, feirantes, comerciantes árabes e chineses, consumidores locais e turistas). Esses circuitos conectam lugares diversos através de rotinas recorrentes e redes de sociabilidade, operando com regularidade espacial e temporal característica.

Analizamos as práticas alimentares, revelando lógicas próprias que organizam a produção, circulação e consumo de alimentos na fronteira. Essas lógicas não são simplesmente transposições de modelos nacionais, mas criações situadas que respondem às oportunidades e constrangimentos da vida fronteiriça, articulando dimensões econômicas, culturais e identitárias.

A análise demonstrou que o alimento na fronteira opera simultaneamente como elemento de aproximação e divisão cultural. Como elemento de aproximação, o alimento funciona através de práticas de comensalidade (comer junto, compartilhar refeições), transmissão de saberes como ensinar receitas, demonstrar técnicas de preparo), adaptação de paladares (incorporar alimentos inicialmente estranhos e hibridização cultural como criar práticas alimentares que combinam elementos de diferentes tradições. Feiras emergem como espaços privilegiados para essas práticas, funcionando não apenas como locais de transação comercial, mas como pontos de encontro entre diferenças, onde identidades são negociadas e saberes são compartilhados.

Como elemento de divisão, o alimento funciona como marcador de fronteiras identitárias, veículo de estereotipificação e revelador de desigualdades. Práticas alimentares distinguem grupos étnicos e nacionais, estabelecendo limites entre "nós" e "eles". Estereótipos sobre alimentos e práticas culinárias de diferentes grupos produzem distâncias simbólicas. Disputas sobre o que conta como "comida típica" revelam tensões sobre

autenticidade, tradição e pertencimento. Fundamentalmente, a insegurança alimentar e a fome dividem populações, evidenciando que os circuitos alimentares não são inclusivos, mas atravessados por profundas desigualdades de acesso.

A contribuição teórica demonstra a potencialidade analítica da alimentação, evidenciando como práticas alimentares podem ser compreendidas através de suas articulações espaciais, temporais e relacionais. Contribui para os estudos fronteiriços ao oferecer uma lente analítica que permite captar a complexidade das interações transfronteiriças sem reduzi-las a dicotomias simplificadoras, revelando as regularidades e lógicas próprias que organizam a vida cotidiana na fronteira. Articula antropologia urbana, antropologia da alimentação e geografia, campos frequentemente tratados separadamente, demonstrando como categorias analíticas desenvolvidas para estudos urbanos podem enriquecer a compreensão de dinâmicas alimentares.

Outras direções para pesquisas futuras incluem análise comparativa de circuitos alimentares em diferentes fronteiras latino-americanas, investigando especificidades e regularidades; estudos sobre transformações dos circuitos alimentares ao longo do tempo, captando dinâmicas de mudança e permanência; pesquisas sobre políticas públicas de segurança alimentar em contextos fronteiriços, avaliando sua efetividade e propondo alternativas; e investigações sobre o papel de tecnologias digitais (aplicativos de entrega, redes sociais, plataformas de comércio eletrônico) na reconfiguração de circuitos alimentares fronteiriços.

A fronteira Foz do Iguaçu – Ciudad del Este, como território de intensa mobilidade, diversidade cultural e complexas dinâmicas econômicas, constitui laboratório privilegiado para compreender processos contemporâneos de globalização, migração e transformação cultural. Os circuitos alimentares analisados neste artigo revelam como esses processos macro se realizam através de práticas cotidianas concretas, uma mulher produzindo chipas em sua

cozinha, um feirante vendendo hortifrutis na Feirinha da JK, um imigrante haitiano preparando *Soup Joumou*, um turista experimentando comida típica. Essas práticas, aparentemente banais, constituem a substância da vida fronteiriça e merecem a atenção etnográfica que este artigo buscou oferecer. A comida na fronteira entre Ciudad del Este e Foz do Iguaçu é um reflexo da identidade de sua gente: mestiça, fluida, adaptável e resistente. Por meio da análise da cultura alimentar nesse espaço de encontros e trocas, esta tese busca evidenciar como o ato de comer transcende o biológico e se torna uma expressão geográfica, histórica e afetiva. A cada prato servido, conta-se uma história e, nessa fronteira, as histórias nunca deixam de se reinventar.

A globalização transformou profundamente as práticas alimentares em todo o mundo. Ingredientes, técnicas, receitas circulam globalmente, atravessando fronteiras conectando e afastando culturas. Alimentos industrializados, padronizados, globalizados competem com alimentos tradicionais, locais e artesanais. Cadeias de *fast-food* se espalham por todos os continentes, oferecendo hambúrgueres, pizzas, sushis padronizados que podem ser consumidos em qualquer lugar do mundo, mas, ao mesmo tempo, há movimentos de resistência, de valorização do local, do tradicional e do autêntico. Movimentos *slow food*, de soberania alimentar, de valorização de produtos locais, de proteção de saberes tradicionais ganham força, questionando a homogeneização cultural, defendendo a diversidade e afirmando o direito das comunidades de manter suas práticas alimentares.

Na Tríplice Fronteira, essas tensões entre globalização e localização, entre homogeneização e diversidade, entre padronização e autenticidade são particularmente agudas. A região é, ao mesmo tempo, espaço de intensa globalização com fluxos intensos de mercadorias, capitais, pessoas, informações e espaço de resistência cultural, de preservação de práticas tradicionais e de afirmação de identidades locais. Evidências de campo na tríplice fronteira mostram contínua negociação entre elementos tradicionais e inovações/receitas trazidas por migrantes e mercados turísticos, produzindo hibridizações que desafiam categorias fixas do que é ser autêntico.

Mas o que é autenticidade em contextos de intensa hibridização cultural? A chipa feita com ingredientes industrializados é menos autêntica que a chipa feita com ingredientes tradicionais? O *vori vori* preparado por brasileiros é menos

autêntico que o vori vori preparado por paraguaios? O tereré consumido em São Paulo é menos autêntico que o tereré consumido em Assunción? Essas perguntas não têm respostas simples. A autenticidade não é qualidade intrínseca, fixa e essencial. É construção social, negociada, contextual e relacional. O que é considerado autêntico em um contexto pode não ser em outro, o que é considerado autêntico por um grupo pode não ser por outro.

Reconhecer a complexidade da autenticidade implica, portanto, abandonar visões essencialistas, que buscam uma origem pura, uma tradição imutável, uma identidade fixa. Implica reconhecer que as práticas culturais estão sempre em transformação, sempre em negociação, sempre em diálogo com outras práticas, outros contextos, outros tempos. Implica reconhecer que a hibridização não é perda de autenticidade, mas criação de novas autenticidades, de novas sínteses, de novas identidades. Implica, finalmente, reconhecer que as comunidades têm o direito de definir o que é autêntico para elas, de negociar suas identidades, de transformar suas práticas, de inovar sem perder suas raízes.

Esse reconhecimento não significa aceitar qualquer transformação, qualquer apropriação, qualquer esvaziamento. Há diferença entre hibridização criativa, que enriquece e transforma práticas culturais, e apropriação cultural, que se apropria de saberes tradicionais sem reconhecer ou remunerar seus detentores. Há diferença entre inovação, que dialoga com a tradição e a transforma, e padronização, que empobrece e esvazia práticas culturais. Há diferença entre circulação, que promove trocas e diálogos, e commodificação, que transforma práticas culturais em produtos comerciais esvaziados de sentido.

Há uma imagem que persiste ao final deste percurso. É a imagem de uma mulher paraguaia que, antes do sol nascer, acende o forno, amassa a chipa com as mãos, embala as peças ainda quentes numa toalha de pano, atravessa a Ponte da Amizade com seus pertences na cabeça e instala sua banca numa calçada de Foz do Iguaçu. Essa imagem não é metáfora nem idealização, é rotina, é trabalho e é sobrevivência. Ia é também, como procuramos demonstrar ao longo deste artigo, uma síntese extraordinária do que Doreen Massey (2008) compreende por espaço, um produto de inter-relações tecidas entre o íntimo e o global, entre o corpo da ña e as rotas históricas da migração paraguaia, entre

a receita herdada da avó guarani e o mercado informal de uma cidade trifonteiriça.

E é precisamente nessa incompletude constitutiva que reside sua riqueza: a Tríplice Fronteira não para de se produzir, de se reinventar e de surpreender. Cada manhã em que uma nova feirante monta sua barraca, cada receita que atravessa a fronteira num bilhete escrito à mão ou numa mensagem de celular, cada criança que cresce comendo chipa no café e arroz com feijão no almoço, tudo isso é produção de espaço. Tudo isso é Geografia.

Uma região que existe precisamente no cruzamento de três nações, de múltiplas culturas e de incontáveis trajetórias individuais convoca, quase que inevitavelmente, uma teoria do espaço que saiba lidar com a diferença sem reduzi-la.

Ao focalizar as feiras, a chipa e mulheres e homens vendedores, o trabalho trouxe para o centro da análise atores e práticas que a literatura sobre a Tríplice Fronteira frequentemente mantém na margem. A ênfase nos aspectos securitários, comerciais e criminais da região que domina parte significativa da produção acadêmica e jornalística sobre ela, tende a obscurecer a riqueza das sociabilidades cotidianas, das economias de cuidado, das geografias afetivas que ali se tecem (Grimson, 2000; Albuquerque, 2010). Ao adotar uma perspectiva que parte das práticas alimentares, o trabalho propõe uma virada analítica, olhar para a fronteira não apenas como zona de risco, mas como zona de vida.

Ao evidenciar as geometrias de poder que estruturam as experiências das "ñas" e das "paseras", suas vulnerabilidades, suas estratégias, suas resistências, o trabalho inscreve-se num debate mais amplo sobre os direitos de trabalhadoras informais em espaços fronteiriços.

Seria incompleto encerrar este percurso sem dar atenção a outro elemento central da cultura alimentar da Tríplice Fronteira, a erva-mate e, em particular, o tererê que é a bebida feita com erva-mate preparada com água fria, característica do Paraguai e da região fronteiriça. Se a chipa é o pão da fronteira, o tererê é o seu ritual de convivência.

Beber tererê é um ato social. A cuia e a bomba que é um canudo metálico com filtro, circulam entre os presentes segundo um código rigoroso de etiqueta, onde quem serve não bebe antes de oferecer ao outro. A cuia passa de mão em

mão, e a recusa em recebê-la pode ser interpretada como ofensa. Esse ritual de circulação da cuia é uma micro-geografia do encontro: ele produz, num espaço pequeno, uma rede de reciprocidade e de confiança que é, ao mesmo tempo, cultural, corporal e espacial (Contreras; Gracia, 2005).

Na Tríplice Fronteira, o tereré transpõe fronteiras nacionais. Argentinos e brasileiros que convivem com paraguaios adotam gradualmente o hábito, feirantes paraguaios oferecem tereré aos seus clientes regulares como gesto de hospitalidade, nas margens das avenidas movimentadas de Foz do Iguaçu, grupos de trabalhadores bebem tereré com folhas de menta e limão durante a pausa do almoço. Essa disseminação não é simples aculturação é o que Massey (2000), chamaria de processo de construção de lugar através de trocas, de um sentido global de lugar que integra o alheio sem se dissolver nele.

A Tríplice Fronteira não é apenas um cruzamento de fronteiras sul-americanas, é um ponto de chegada de trajetórias globais. Entre as mais significativas do ponto de vista da cultura alimentar estão as das comunidades árabe e japonesa, cuja presença na região remonta, respectivamente, ao final do século XIX e às primeiras décadas do século XX.

A imigração árabe, predominantemente libanesa e síria, trouxe para Ciudad del Este e para Foz do Iguaçu uma culinária que se tornou parte indissociável da paisagem alimentar local. O quibe feito de trigo partido e carne moída, temperado com hortelã e especiarias é hoje encontrado em padarias, restaurantes e feiras da região tão naturalmente quanto a chipa. A esfiha aberta recheada com carne ou queijo, é um lanche comum em muitos lares da fronteira, independentemente da origem étnica de seus moradores.

A comida, nesse contexto, tornou-se um território sutil de negociação identitária, comer quibe não é ser árabe, mas também não é não reconhecer a contribuição árabe à vida da fronteira.

A presença japonesa, por sua vez, deixou marcas na cultura alimentar da região. A influência japonesa é menos visível nas feiras populares da fronteira, mas está presente nos restaurantes, nos supermercados e, sobretudo, na qualidade das hortaliças e dos chás que circulam pelos mercados locais (Soares, 2012).

O que interessa ressaltar aqui, é que cada uma dessas contribuições culinárias é uma trajetória, uma história de deslocamento, de re-enraizamento e

de criação. O quibe que se come em Ciudad del Este, carrega a trajetória de uma família que saiu de Beirute há cem anos. O chá-mate que se colhe no interior do Paraná guarda a memória de um agricultor que chegou com suas sementes e seus saberes num porto brasileiro na primeira metade do século XX. O espaço da Tríplice Fronteira é feito também dessas trajetórias mais longas, mais globais e inesperadas. É por isso que Massey (2000), insiste em que não existe um "dentro" puro de qualquer lugar, todo lugar é constituído, em parte, por geografias que vêm de longe.

Uma das consequências mais fascinantes da coexistência de tantas trajetórias culinárias na Tríplice Fronteira é o surgimento de hibridismos gastronômicos que não existem em nenhum dos países de origem, mas que existem aqui, nessa fronteira específica. São criações culinário-espaciais no sentido mais literal, alimentos produzidos pelo encontro de lugares.

A chipa de requeijão, versão da chipa paraguaia feita com o requeijão cremoso industrializado, produto tipicamente brasileiro, é um exemplo. Ela não é paraguaia no sentido estrito, usa um ingrediente que não existe na tradição guarani. Tampouco é brasileira já que a técnica, a textura, o formato são inegavelmente paraguaios. É fronteira. Da mesma maneira, o tereré com maracujá ou com limão-cravo, frutas que crescem abundantemente no lado brasileiro da fronteira, não é o tereré paraguaio de origem, mas é o tereré da fronteira.

Esses hibridismos não são curiosidades folclóricas. São, na perspectiva de Montanari (2008), evidências de que a identidade cultural nunca é estática, ela se produz no encontro, na troca, no empréstimo e na invenção. E são, na perspectiva de Massey (2008), evidências de que o espaço nunca está fechado, ali onde há multiplicidade, há sempre a possibilidade de novas combinações, de novas sínteses, de novos começos. A cozinha sem nome da Tríplice Fronteira é a cozinha de um espaço que insiste em não se deixar definir de uma vez por todas.

Essa inventividade culinária tem dimensões econômicas relevantes. Restaurantes e feirantes que souberam explorar o hibridismo local encontraram um nicho de mercado que os diferencia tanto dos estabelecimentos tipicamente paraguaios quanto dos tipicamente brasileiros. A "comida de fronteira" tornou-se, em alguns casos, um produto turístico, um ponto de atração para visitantes que

chegam às Cataratas do Iguaçu e ficam para descobrir o que se come ali. Essa mercantilização do hibridismo culinário tem, é verdade, seus perigos: pode cristalizar práticas dinâmicas em "autenticidades" artificiais, apagar as tensões e desigualdades que estão na base dos hibridismos, transformar em espetáculo o que é cotidiano e trabalho. Massey (2008) nos alertaria que a multiplicidade não pode ser capturada em representações fixas sem se desvirtuar.

Reconhecer a complexidade da autenticidade implica, portanto, abandonar visões essencialistas, que buscam uma origem pura, uma tradição imutável, uma identidade fixa. Implica reconhecer que as práticas culturais estão sempre em transformação, sempre em negociação, sempre em diálogo com outras práticas, outros contextos, outros tempos. Implica reconhecer que a hibridização não é perda de autenticidade, mas criação de novas autenticidades, de novas sínteses, de novas identidades. Implica, finalmente, reconhecer que as comunidades têm o direito de definir o que é autêntico para elas, de negociar suas identidades, de transformar suas práticas, de inovar sem perder suas raízes.

Reconhecer a complexidade da autenticidade não significa aceitar qualquer transformação, qualquer apropriação, qualquer esvaziamento. Há diferença entre hibridização criativa, que enriquece e transforma práticas culturais, e apropriação cultural, que se apropria de saberes tradicionais sem reconhecer ou remunerar seus detentores. Há diferença entre inovação, que dialoga com a tradição e a transforma, e padronização, que empobrece e esvazia práticas culturais. Há diferença entre circulação, que promove trocas e diálogos, e comodificação, que transforma práticas culturais em produtos comerciais esvaziados de sentido.

As fronteiras do sabor não são apenas geográficas, são simbólicas, políticas e éticas. Atravessá-las com respeito, com cuidado, com compromisso é responsabilidade de todos. E é condição necessária para garantir que o patrimônio alimentar transfronteiriço da Tríplice Fronteira continue sendo, antes de tudo, expressão viva de identidades, saberes e territórios compartilhados, espaço de encontro, de troca, de pertencimento, de criação. Que a chipa continue sendo amassada pelas mãos das Ñas, que o vori vori continue aquecendo as casas e os corações, que a sopa paraguaia continue desafiando

as expectativas, que o mbeju continue guardando o tempo, que o tereré continue unindo, curando, pertencendo. Que a Tríplice Fronteira continue sendo, afinal, território do sabor, onde o mundo se come e se recria, dia após dia, prato após prato, gesto após gesto.

O espaço é a dimensão do encontro com o outro, do confronto com a diferença, da negociação política entre trajetórias distintas. A fronteira é um lugar onde o encontro com o outro é inevitável, onde a diferença não é opção, mas condição. É um espaço que se recusa a ser apenas um e que, por isso mesmo, nunca termina de se contar.

A mesa da fronteira é uma mesa larga. Nela cabem a chipa paraguaia e o quibe libanês, o tereé com maracujá e o café colonial gaúcho, o arroz com guariroba nordestino e o asado argentino, a comida japonesa, entre tantas outras. Cabem as receitas das avós guaranis e as técnicas dos imigrantes japoneses. Cabem os sabores que chegaram de longe e os que nasceram aqui, nesse entre-lugar que não é de ninguém e é de todos. Essa mesa não é harmoniosa, é uma mesa de negociação, de tensão, de desigualdade, mas é também uma mesa de possibilidade. Um lugar onde algo ainda pode acontecer.

É nessa abertura que residem as contribuições mais duradouras desta tese. Não nas certezas que a realidade fronteiriça trata de desfazer a cada dia, mas nas perguntas que ele deixa em aberto. Perguntas sobre os saberes que circulam nas feiras e que nenhum livro registra. Sobre as mulheres que fazem a fronteira funcionar e que raramente aparecem nas estatísticas. Sobre as receitas que carregam histórias de migração, de dor e de esperança. Sobre os espaços que, precisamente porque são feitos de encontros, precisamente porque são múltiplos e inacabados, têm sempre a possibilidade de ser construídos de outra maneira que mais justa, mais cuidadosa, mais atenta à vida de quem os produz.

A Tríplice Fronteira ainda tem muitas histórias a contar. E todas elas, de alguma forma, passam pela mesa.

A experiência de comer nessa fronteira, me ensinou algo que os livros e as entrevistas não poderiam ter ensinado que a comida é conhecimento incorporado. Quando comi diferentes tipos de chipa, senti na textura e no sabor a diferença entre o polvilho fino e o polvilho grosso, entre a banha de porco e o óleo vegetal, entre o forno de barro e o forno elétrico. Quando tomei tereré em uma roda de conversa, entendi na própria experiência o que significa a bebida

como ritual de sociabilidade, ainda que já tenha vivido essa experiência já que moro no estado que o tereré é uma das bebidas que muitos sul-matogrossenses tomam no dia-a-dia.

ATÉ O PRÓXIMO CAFÉ!

REFERÊNCIAS

ADURIZ, Andoni Luis & INNERARITY, Daniel. **Cocinar, comer, conviver.** Recetas para pensar con los cinco sentidos. Barcelona: Ed Destino. Colección Imago Mundi, vol 227, 2012.

ALBUQUERQUE, José Lindomar Coelho. **A dinâmica das fronteiras: os brasiguaios na fronteira entre o Brasil e o Paraguai.** São Paulo: Annablume, 2010.

ALBUQUERQUE, José Lindomar Coelho. **Fronteiras em movimento e identidades nacionais: a imigração brasileira no Paraguai.** 2005. 295 f. Tese (Doutorado em Sociologia) – Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2005.

ANZALDÚA, Gloria. **Borderlands/La Frontera: The New Mestiza.** San Francisco: Aunt Lute Books, 1987.

ARANTES, Antonio A. (org.). **O espaço da diferença.** Campinas: Papirus, 2000.

BARTHES, Roland. **Aula.** 14 ed. São Pauli: Cutrix, 1998.

BARTHES, Roland. **O império dos signos.** Trad. Leyla Perrone-Moisés. 1 ed São Paulo: Martins Fontes, 2007.

BENEDETTI, Alejandro. Espacios fronterizos del sur sudamericano: propuesta de un modelo conceptual para su estudio. **Estudios Fronterizos**, Mexicali, v. 15, n. 29, p. 11-47, jan./jun. 2014. Disponível em: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-69612014000100001. Acesso em: 10 jul. 2025.

BENJAMIN, W. A tarefa do tradutor. In: **Escritos sobre mito e linguagem.** São Paulo: Editora 34, 2008.

BHABHA, H. K. **O local da cultura.** Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2013.

BOURDIEU, P. **A distinção:** crítica social do julgamento. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.

BOUTAUD, Jean-Jacques. Comensalidade. Compartilhar a mesa. IN: Montandon, A. (org), **O livro da hospitalidade**, São Paulo, Senac, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Alimentação Adequada e Saudável faz bem pra você, pra sociedade e pro Planeta.** [Brasília]: Ministério da Saúde, 13 jun. 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/eu-que-ro-me-alimentar-melhor/noticias/2022/alimentacao-adequada-e-saudavel-faz-bem-pra-voce-pra-sociedade-e-pro-planeta>. Acesso em 13 de fev. 2023.

CANCLINI, N. G. **Culturas híbridas**: estratégias para entrar e sair da modernidade. São Paulo: Edusp, 2003.

CANESQUI, Ana Maria. Comentários sobre os estudos antropológicos da alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria (org.) **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Organizado por Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 23 – 51.

CARDIN, Eric Gustavo. Trabalho e práticas de contrabando na fronteira do Brasil com o Paraguai. **Revista Geopolítica(s)**, v. 3, n. 2, p. 207-234, 2021.

CERTEAU, M. de. **A invenção do cotidiano**: artes de fazer. Petrópolis: Vozes, 1998.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Tradução: Mayra Fonseca e Barba Atie Guidalli. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2005.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Editora Rocco, 1984.

DÍAZ MARTÍN, Esther e GARCÍA, José. La comida y sus historias: histórias de vida centradas na alimentação de duas mulheres mexicanas que vivem nos EUA, **Diálogo** : Vol. 18: Nº 1, Artigo 8. Disponível em: <https://via.library.depaul.edu/dialogo/vol18/iss1/8>. Acesso em 28 mai. 2025.

DUARTE, Andressa; MORIMOTO, Lays Harumi. Economia do Cuidado e Equidade de Gênero no Trabalho: o papel das políticas públicas de assistência social e dos novos arranjos de trabalho. **Revista Gestão & Políticas Públicas**, São Paulo, Brasil, v. 14, n. 1, p. 141–155, 2024. Disponível em: <https://revistas.usp.br/rgpp/article/view/189430>. Acesso em: 16 jan. 2026.

ELIAS, Norbert. SCOTSON, John L.. **Os estabelecidos e os outsiders**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2000.

EMBAJADA DEL PARAGUAY EN EGIPTO. **Semejanzas del horno del antiguo Egipto y el Tatakua Paraguayo**. Assunção: Embajada de la República del Paraguay en la República Árabe de Egipto, 10 dez. 2018. Disponível em: <https://embajadas.paraguay.gov.py/egipto/semejanzas-del-horno-del-antiguo-egipto-y-el-tatakua-paraguay/>. Acesso em: 28 jul. 2026.

FEDERICI, S. **Calibã e a bruxa**: mulheres, corpo e acumulação primitiva. São Paulo: Elefante, 2017.

FEDERICI, Silvia. **Revolução no ponto zero: trabalho doméstico, reprodução e lutas feministas**. [S.l.]: Elefante, 2019. [Edição original: *Revolución en punto cero*. Madrid: Traficantes de Sueños, 2013.]

FISCHLER, C. **L'omnivore**: le goût, la cuisine et le corps. Paris: Éditions Odile Jacob, 1990.

GARCIA, Dalila Tavares. **Almacenes paraguaios**: interações espaciais e relações de sociabilidade. Trabalho de Conclusão de Curso – Graduação em Geografia (Bacharelado). Foz do Iguaçu: Universidade Federal da Integração Latino-Americana, 2016.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. **A Comida, a Dieta o Gosto**: Mudanças na Cultura Alimentar Urbana. 1999. 305 f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, 1999.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Reflexos da Globalização na cultura alimentar**: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Revista de Nutrição. Campinas, v.16, n°4, 2003.

GODOY, Z. I. M. **El chipá y el sello femenino: memorias de mujeres paraguayas que componen el patrimonio del Paraguay**. 2019. Dissertação (Mestrado em Memória Social e Patrimônio Cultural) – Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/ppgmp/files/2019/08/Dissertacao-de-Mestrado-ZULMA-MASI-VERSAO-FINAL-2019.pdf>. Acesso em: 19 out. 2023.

GÓMEZ SILGUEIRA, Pedro. **Los secretos del tatakua**. ABC Color, Assunção, 2 abr. 2023. Disponível em: <https://www.abc.com.py/edicion-impresa/suplementos/abc-revista/2023/04/02/los-secretos-del-tatakua/>. Acesso em: 28 jul. 2025.

GRIMSON, Alejandro (comp.). **Fronteras, naciones e identidades: la periferia como centro**. Buenos Aires: CICCUS-La Crujía, 2000.

GUIZARDI, Menara; NAZAL, Eduardo; MAGALHÃES, Luís et al. Recrear los circuitos fronterizos: experiencias de mujeres paraguayas en tres nichos comerciales de la Triple-frontera del Paraná. **Revista de la Red de Intercátedras de Historia de América Latina Contemporánea**, n. 25, 2021a. Acesso em: 20 mai. 2025.

HAESBAERT, Rogério. **O mito da desterritorialização: do fim dos territórios à multiterritorialidade**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.

HALL, S. **Da diáspora**: identidades e mediações culturais. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2003.

HARAWAY, D. Saberes localizados: a questão da ciência para o feminismo e o privilégio da perspectiva parcial. **Cadernos Pagu**, n. 5, p. 7-41, 1995.

HORTA, Maria João. **Educação e imigração**: a integração dos alunos imigrantes nas escolas do ensino básico do centro histórico de Lisboa / Lisboa: Observatório da Imigração, n. 50. Dezembro de 2013.

HYPOLITE, B. P. L.; PEREIRA, F. da S.; OLIVEIRA, S. A. G.; STEFANUTTI, P. LEITZKE, Airton. As ligações internacionais na aglomeração urbana transfronteiriça do Iguaçu. **Revista NUPEM** [en linea]. 2024, 16(38) ISSN: . Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=589281942014> Acesso em 09/01/2025.

LEFEBVRE, Henri. **A produção do espaço**. Tradução de Doralice Barros Pereira e Sérgio Martins. São Paulo: Expressão Popular, 2013.

LÓPEZ HERNÁNDEZ, Julián. Trabajo reproductivo, diferencia sexual y división internacional del trabajo: una revisión crítica. **Ciencia Política**, v. 17, n. 33, 2022. Acesso em: 20 mai. 2025.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin. **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre. V. 7, n. 16, p. 01-10, 2001.

MASSEY, Doreen. O sentido global do lugar. In: ARANTES, Antonio (Org.) **O espaço da diferença**. Campinas: Papirus, 2000, p.177-185.

MASSEY, Doreen. **Pelo espaço: uma nova política da espacialidade**. Tradução de Hilda Pareto Maciel e Rogério Haesbaert. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2008

MAZZUCCHI FERREIRA, M. L. Grandmas Project: memória e afeto na cozinha. **História Oral**, [S. l.], v. 24, n. 1, p. 149–169, 2021. Disponível em: <https://revista.historiaoral.org.br/index.php/rho/article/view/1141>. Acesso em: 16 jul. 2026.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Ed.Senac São Paulo, São Paulo, 2013.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. **Coronavirus disease (COVID-19)**. 2021. Disponível em: <<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/question-and-answers-hub/q-a-detail/coronavirus-disease-covid-19>>. Acesso em: 30 out. 2022.

ORTIZ, Renato. **Cultura brasileira e identidade nacional**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1985.

PACÍFICO, F. Entre mujeres «pulpo» y el desarrollo de formas de (auto)cuidado. Etnografía de cuidados colectivos y experiencias de mujeres titulares de programas sociales. **Clepsydra. Revista Internacional de Estudios de Género y Teoría Feminista**, n. 22, p. 131-150, 18 fev. 2022. Acesso em: 15 fev. 2023.

PALHARES, Virgínia de Lima. Gosto Geográfico. In: **Geografias**. Belo Horizonte – Edição Especial 2018 – Sabores Geográficos. p. 58-70.

PARAGUAI. Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición. **Materiales Educativos. Guías Alimentarias del Paraguay**. Disponível em: https://www.inan.gov.py/site/?page_id=60. Acesso em: 15 de mar. de 2023.

PASQUALI, Danielli. **Migração e hábitos alimentares em ambientes educacionais: o caso da Tríplice-fronteira**. 2016. 17 p. Trabalho de conclusão de curso (Curso de Especialização em Alimentos, Nutrição e Saúde no espaço escolar) - Universidade Federal da Integração Latino-Americana (UNILA), Foz do Iguaçu, PR, 2016.

PEREIRA, Camila Manoel. **O Comércio fronteiriço entre Foz do Iguaçu – BR e Ciudad del Este – PY: uma análise a partir da perspectiva de consumo dos moradores locais**. 2019. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Faculdade de Ciências Humanas, Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados, MS, 2019.

PIMENTEL, Fagner Barbosa. **Gastronomia em Foz do Iguaçu como ferramenta de integração através da interculturalidade**. 2017. 174f. Dissertação (Integração Contemporânea de América Latina) – Programa de Pós-Graduação em Integração Contemporânea de América Latina, Universidade Federal da Integração Latino-Americana, Foz do Iguaçu/PR. 2017.

POLLAN, M. **Cozinhar: uma história natural da transformação**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2013.

PORTO-GONÇALVES, Carlos Walter. A Geograficidade do Social: uma contribuição para o debate metodológico para os estudos de conflitos e movimentos sociais na América Latina (2002). In: **Conselho Latinoamericano de Ciências Sociais – Clacso Projeto Feira Livre das Nações**. Disponível em: <http://www.pmfi.pr.gov.br/noticia/?idNoticia=36904>>. Acesso em: 13 abr. 2022.

PROUST, M. **Em busca do tempo perdido: no caminho de Swann**. São Paulo: Globo, 2006.

QUIJANO, Anibal. Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina. In: QUIJANO, Anibal. **A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais, perspectivas latino-americanas**. Buenos Aires: CLACSO, 2005. p. 117-142.

RODRIGUES, Luiz Felipe. **“Olha o alho!” A cidade de fronteira nos passos do sujeito.** Trabalho de Conclusão de Curso - Graduação em Geografia (Bacharelado). Foz do Iguaçu: Universidade Federal da Integração Latino-Americana, 2016a.

SANTOS, B. de S. Para além do pensamento abissal: das linhas globais a uma ecologia de saberes. **Revista Crítica de Ciências Sociais**, n. 78, p. 3-46, 2007.

SANTOS, Beatriz Dutra dos, et al. “Culinária típica Da Fronteira Brasil-Paraguai: O Reconhecimento Da Chipa Como patrimônio Alimentar”. **Interações**, vol. 23, nº 3, outubro de 2022, p. 635-652. Acesso em 9 dez. 2023.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. In: **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011. Acesso em: 5 mai. 2023.

SANTOS, K. H. A fome na Tríplice Fronteira Foz do Iguaçu, Puerto Iguazu e Ciudad del Este. **Kera Yvoty: reflexiones sobre la cuestión social**, [S. l.], v. 8,

SANTOS, Milton. **A natureza do espaço. Técnica e Tempo. Razão e Emoção.** São Paulo: Edusp, 2006.

SAVI, Melina Pereira. Como se materializam as fronteiras? A corporalidade da fronteira em "Borderlands/La Frontera", e Gloria Anzaldúa. **Anuário de Literatura**, [S. l.], v. 20, n. 2, p. 181–191, 2015. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/literatura/article/view/2175-7917.2015v20n2p181>. Acesso em: 25 jul. 2025.

SEGATO, Rita Laura. **La guerra contra las mujeres.** Madrid: Traficantes de Sueños, 2016.

SEGATO, Rita Laura. **Las estructuras elementales de la violencia:** ensayos sobre género entre la antropología, el psicoanálisis y los derechos humanos. Buenos Aires: Prometeo, 2003.

STEFANUTTI, Paola; SZEKUT, Andressa; WELTER, Viviane da Silva. Feiras em um território fronteiriço: reflexões sobre comidas, fronteiras e identidades. **Vivência: Revista de Antropologia**, [S. l.], v. 1, n. 57, 2021. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/vivencia/article/view/27409>. Acesso em: 10 fev. 2025.

UNESCO. **Prácticas y Saberes tradicionales del tereré en la cultura del pohã ñana, bebida ancestral guaraní en Paraguay.2020.** Disponível em: <https://ich.unesco.org/es/RL/prcticas-y-saberes-tradicionales-del-terer-en-la-cultura-del-poh-ana-bebida-ancestral-guaran-en-paraguay-01603?RL=01603>. Acesos em: 23 mar. 2023

VELÁZQUEZ ROJAS , D. M.; SAMANIEGO, A.; RÍOS CANDIA, C. R.; VARGAS SALINAS, Y. R.; KWAN CHUNG, C. K. Explorando el Consumo de la Chipa en Paraguay. **Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar**, v. 7, n. 4, p. 9946-9953, 28 set. 2023. Acesso em: jul.2024

VISSER, M. **O ritual do jantar**: as origens, evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa. Rio de janeiro: Campus, 1998. 430 p.

WESZ JUNIOR, V. J. Transformaciones agrarias, agricultura campesina y mercados agroalimentarios en Alto Paraná (Paraguay). **Revista Interdisciplinaria de Estudios Agrarios**, [S. l.], n. 55, p. 29–50, 2021. Disponível em: <https://ojs.economicas.uba.ar/riea/article/view/2858>. Acesso em: 08 mar. 2025.

ZAMBERLAM, Jurandir. **O processo migratório no Brasil e os desafios da mobilidade humana na globalização**. Porto Alegre: Pallotti, 2004. 179 p.