

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/297734790>

# Gastronomia Tradicional: Região Missões e Central do RS – Brasil

Book · January 2015

---

CITATIONS

0

READS

1,212

5 authors, including:



[Marquette Rut Maria Friedrich](#)

Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões

5 PUBLICATIONS 1 CITATION

[SEE PROFILE](#)



**Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Rut Friedrich Marquette**  
Organizadora

# **Gastronomia Tradicional: Regiões Missões e Central do RS - Brasil**

**Volume  
1**

Santo Ângelo  
2015



Coordenadora:  
*Rut Maria Friedrich Marquette*

Revisão:  
*Selma Nanci Feltrin*

Capa:  
*J.Gilson Brasil*

Editoração:  
*JGBdesign 9984 7918*

Impressão:  
*Gráfica Pallotti, Santa Maria-RS*

Secretaria Editorial:  
*Rut Maria Friedrich Marquette*

Comissão de avaliadores:  
*Profª Drª Adriana Pisoni Silva*  
*Prof. Dr. Daniel Rubens Cenci*  
*Profª Drª Lucélia Ionete Juliani*  
*Profª Drª João Serafim Tusi*  
*Profª Drª Vilmar Boff*  
*Profª Drª Síbila Luft*

Apresentadora oral:  
*Profª Drª Lurdes Marlene Seide Froemming*

---

G257      Gastronomia tradicional : regiões missões e central do RS -  
Brasil / organização Rut Friedrich Marquette. – Santo  
Ângelo : [s. n.], 2015.  
v. 1;

ISBN: 978-85-6630-163-2

1.Gastronomia 2. Rio Grande do Sul - Brasil  
I. Marquette, Rut Friedrich

CDU 641.5(816.5)

---

Ficha catalográfica elaborada pela Bibliotecária Eunice de Olivera CRB 10-1491



## DEDICATÓRIA

*Dedico meu empenho na coordenação do projeto, em 2014, e na organização deste livro a meus pais, Lauro Duarte Friedrich e Geovefa Z. Giordani Friedrich (In Memoriam), e aos meus filhos, Daiana Friedrich Marquette e Tiago Friedrich Marquette.*





## AGRADECIMENTOS

Agradecemos à Fapergs que financiou a pesquisa ‘A dinâmica socioeconômica e histórico-cultural da emblemática gastronomia missioneira – RS – Brasil’, realizada em 2014; a Universidade Regional Integrada das Missões e do Alto Uruguai - URI - Campus Santo Ângelo pelo seu apoio logístico, para o seu lançamento durante o evento do II CIGECO, realizado pelo PPGGEO. Aos pesquisadores (professores e alunos), bolsistas, colaboradores e instituições públicas e privadas que contribuíram durante as visitas técnicas, na organização dos dados e na construção dos textos, presentes neste livro.





# SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO / 11

PREFÁCIO / 17

**PRIMEIRA PARTE / 21**

**DIMENSÃO HISTÓRICA E CULTURAL DA  
GASTRONOMIA MISSIONEIRA / 21**

**I. HISTÓRIA, GASTRONOMIA E SUAS  
REPRESENTAÇÕES ÉTNICAS: CASO DA REGIÃO  
DAS MISSÕES – RS – BRASIL / 23**

1. INTRODUÇÃO / 23

2. HISTÓRIA DA GASTRONOMIA MISSIONEIRA / 25

2.1. Gastronomia da etnia indígena / 36

2.2. Gastronomia da etnia espanhola / 52

2.3. Gastronomia da etnia portuguesa / 54

2.4. Gastronomia da etnia africana / 55

2.5. Gastronomia da etnia germânica / 57

2.6. Gastronomia da etnia italiana / 61

2.7. Gastronomia da etnia polonesa / 65

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS / 67

REFERÊNCIAS / 69

**II. GASTRONOMIA MISSIONEIRA E SUA  
IMPORTÂNCIA PARA A INTEGRAÇÃO SOCIAL E  
TURÍSTICA DA REGIÃO / 73**

1. INTRODUÇÃO / 74

2. TURISMO E GASTRONOMIA / 74

3. INTEGRAÇÃO SOCIAL ATRAVÉS DA  
GASTRONOMIA / 79





- 4. REGIÃO MISSIONEIRA / 84
- 5. DISCUSSÕES / 87
- 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS / 97
- REFERÊNCIAS / 98

### **III. GASTRONOMIA EMBLEMÁTICA: UMA ALTERNATIVA DE DESENVOLVIMENTO? /101**

- 1. INTRODUÇÃO / 101
- 2. DESENVOLVIMENTO / 104
  - 2.1. Desenvolvimento socioeconômico / 104
  - 2.2. Desenvolvimento local / 106
  - 2.3. Desenvolvimento endógeno / 112
- 3. GASTRONOMIA / 117
  - 3.1. Gastronomia emblemática / 119
- 4. CONSIDERAÇÕES FINAIS / 121
- REFERÊNCIAS / 124

### **IV. CULTURA, RELIGIÃO E GASTRONOMIA: REFLEXÕES FILOSÓFICO-ANTROPOLÓGICAS INTEGRANDO A GASTRONOMIA MISSIONEIRA / 127**

- 1. INTRODUÇÃO / 127
- 2. SER HUMANO COMO SER HISTÓRICO / 129
- 3. SER HUMANO COMO SER CULTURAL / 133
- 4. SER HUMANO COMO SER RELIGIOSO / 140
- 5. SER HUMANO COMO SER QUE SE ALIMENTA / 143
- 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS / 142
- REFERÊNCIAS / 146

### **V. GASTRONOMIA MISSIONEIRA: UM OLHAR DE GÊNERO / 149**

- 1. INTRODUÇÃO / 149
- 2. ALGUMAS CARACTERÍSTICAS DA CULTURA PATRIARCAL / 153

3. CONCLUSÃO / 169

REFERÊNCIAS / 173

## **SEGUNDA PARTE**

### **DIMENSÃO SOCIAL E GEOGRÁFICA DA GASTRONOMIA NO MUNICÍPIO DE SANTA MARIA / 175**

PRÓLOGO / 177

#### **I. A GASTRONOMIA: INTEGRAÇÃO ENTRE COMUNIDADES RURAIS E URBANAS NAS FESTAS DISTRITAIS DE SANTA MARIA-RS- BRASIL / 181**

1. INTRODUÇÃO / 181

2. RECORTE ESPACIAL DA PESQUISA / 182

3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS / 184

4. AS FESTAS E O ESPAÇO DE LAZER E DE  
INTEGRAÇÃO SOCIAL / 185

4.1. As festas e as políticas públicas / 186

5. RESULTADOS E DISCUSSÕES / 187

5.1. O Distrito de São Valentim e a Festa do Carreiro / 188

5.2. O Distrito de Arroio do Só e a Festa do Porongo e do  
Porco Assado / 191

5.2.1. O cardápio da Festa Distrital / 197

5.3. O Distrito de Santo Antônio e a Festa da Massa e da  
Galinha-de-Panela / 198

5.4. O Distrito de Arroio Grande e a Festa do Marreco e das  
Hortaliças / 202

5.4.1. O cardápio da Festa Distrital de Arroio Grande e a  
receita do marreco e das hortaliças / 206

5.5. O Distrito de Boca do Monte e a Festa do Peixe,  
Pão e Vinho / 208



5.5.1. O cardápio da Festa Distrital de Boca do Monte /	209
5.6. O Distrito de Pains e a Festa do Matambre e da Cerveja /	214
5.6.1. O cardápio da Festa Distrital de Pains /	217
5.7. O Distrito de Palma e a Festa do Arroz do Rei /	218
5.8. O Distrito de Santa Flora e a Festa da Soja, o Grão de Ouro /	221
5.8.1. As receitas da Festa Distrital de Santa Flora /	224
6. CONCLUSÕES /	226
REFERÊNCIAS /	227
POSFÁCIO /	229





## APRESENTAÇÃO

O principal mote deste livro é a necessidade de resgatar e registrar o cenário gastronômico missioneiro, passado e presente, deveras carente de literatura, tanto na web como em bibliotecas, inclusive as universitárias. Nesse contexto, o caminho natural da equipe de pesquisadores foi elaborar registros e documentar os aspectos históricos, culturais, sociais e econômicos, que são relevantes na Região das Missões.

O escopo original da pesquisa teve de ser ampliado, para atender também a investigação emblemática de Santa Maria, capital da Região Central do Rio Grande do Sul, Brasil. Desta forma, a pesquisa ganhou maior importância, na medida em que tanto a “alimentação” nas “Missões”, como no município de Santa Maria, é constituída por uma variedade de pratos e combinações introduzidas e adaptadas por imigrantes e descendentes de várias procedências étnicas.

Em ambas as regiões existem preferências por determinados tipos de alimentação, conforme o perfil sociocultural de cada município. Por exemplo, ela é rica em carne, em regiões com suficientes rebanhos de gado, porcos e peixes de água doce; é rica em grãos, onde há plantações de soja, arroz, aveia, canola, milho, amendoim, etc.; e em hortaliças (batata-inglesa, batata-doce, alface, cenoura, abóbora, etc.), açúcar mascavo, leite e derivados (queijos, doce de leite), ovos, gorduras e frutas. Nessas regiões é produzida uma variedade imensa de gêneros alimentícios, que enriquecem e

distinguem sobremaneira o setor e a região.

Informações como essas e muitas outras o leitor encontrará nesta edição, e nos demais que serão lançados, sem solução de continuidade. Os referidos conteúdos resultam da implementação do projeto de pesquisa intitulado “A dinâmica histórico-cultural da emblemática gastronomia missioneira na contemporaneidade – RS – Brasil”, que foi uma iniciativa do Programa de Pós-graduação em Gestão Estratégica de Organizações, Mestrado Profissional da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões – URI, Campus de Santo Ângelo, RS, Brasil.

Preferencialmente, o projeto visou atender às demandas do “Programa RS Mais Gastronomia” da Casa Civil do Governo Estadual, em cumprimento ao edital Fapergs 17/2013, segunda edição. Durante nove meses, a partir de maio de 2014, foram pesquisados os municípios de Santo Ângelo (capital das Missões), Entre-Ijuís, São Miguel das Missões, Campina das Missões, Giruá, Guarani das Missões e Cerro Largo – todos integrantes da Região das Missões do Rio Grande do Sul, RS, Brasil, além do município de Santa Maria, localizado na Região Central do Estado.

De cunho interinstitucional e multidisciplinar, a equipe de pesquisadores foi composta por 6 (seis) professores, doutores e mestres, e 8 (oito) alunos bolsistas, integrantes do Programa de Pós-graduação em Gestão Estratégica de Organizações, Mestrado Profissional e da Pós-graduação em História, ambos da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões (URI, Campus de Santo Ângelo); do curso de graduação em Nutrição da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio-grande do Sul (UNIJUÍ - Ijuí); e dos cursos de graduação em História e em Turismo do Centro Universitário Franciscano (UNIFRA-Santa Maria). Além da equipe de pesquisadores do projeto, outros alunos e professores, integraram o conjunto de autores do Livro, na qualidade de convidados, colaboradores e voluntários.

A equipe é representada por detentores de conhecimentos deveras variados e entrelaçados, pertinentes à gastronomia, como por exemplo, a nutrição, o turismo, a filosofia, a teologia, a história, a geografia e a engenharia dentre outros.

Espera-se que esta multidimensionalidade aportada pelos pesquisadores na construção desta obra seja percebida e de utilidade aos leitores na compreensão dos fenômenos abordados e na criação de alternativas de inovação e de evolução para a gastronomia missioneira e santa-mariense, e conseqüentemente, do Estado do Rio Grande do Sul.

O livro está dividido em duas partes. A primeira se ocupa da dimensão histórica e cultural da gastronomia missioneira cujo conteúdo inicia com abordagens acerca da “História, gastronomia e suas representações étnicas: caso da Região das Missões – RS – Brasil”, seguido da “Gastronomia missioneira e sua importância para a integração social e turística da região” em que o leitor encontrará alguns conceitos e discussões teóricas inter-relacionadas à gastronomia e a integração social. Após, por ser a maior expressão e concentração demográfica do RS, terão dois textos que revelam a emblemática gastronomia da etnia polonesa e sua história e, finalizando esta parte, haverá uma discussão de cunho mais filosófico e antropológico tematizando a “Cultura, religião e gastronomia: reflexões filosófico-antropológicas integrando a gastronomia missioneira”.

Na segunda parte é dedicada à dimensão social e geográfica da gastronomia no município de Santa Maria onde o leitor fará uma viagem gastronômica expressa entre os eventos comunitários de seus distritos.

A todos um grande abraço e uma boa leitura.

Rut Maria Friedrich Marquetto.

Coordenadora do Projeto

“A dinâmica histórico-cultural da emblemática gastronomia missioneira na contemporaneidade – RS – Brasil”



Primeira reunião específica para discutir o projeto de pesquisa sobre a gastronomia missioneira realizada junto à coordenação do Programa GT Gastronomia, do Governo do Estado do Rio Grande do Sul (RS) – Brasil. Local: URI, em Santo Ângelo, RS.



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

### EQUIPE DO PROJETO:

Equipe de professores pesquisadores/bolsistas do Projeto:

- I. Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup>. Rut Maria Friedrich Marquette (PPGGEO-URI – Santo Ângelo): Turismóloga, Mestre em Engenharia da Produção, Doutora em Desenvolvimento Regional.
- II. Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup>. Elsbeth Léia Spode Becker (UNIFRA, Santa Maria): Geógrafa (bacharelado e licenciatura), Mestre em Engenharia Agrícola, Doutora em Agronomia.
- III. Prof.<sup>a</sup> Ms. Nadir Lurdes Damiani (URI – Santo Ângelo): Historiadora. Licenciada em Estudos Sociais e em História, mestre em História Ibero Americana/UNISINOS, guia de Turismo categoria América do Sul.



- IV. Prof.<sup>a</sup> Ms. Eilamaria Libardoni Vieira (URI – Santo Ângelo; UNIJUÍ – Ijuí). Nutricionista, Mestre em Ciências dos Alimentos.
- V. Prof. Dr. Noli Hahn (URI – Santo Ângelo): Graduação em Filosofia, bacharel e mestre em Teologia, doutor em Ciências da Religião.

Equipe de alunos pesquisadores/bolsistas do projeto:

- I. Denise Bocorni. Graduanda em Nutrição (UNIJUÍ – Ijuí)
- II. Emanuelle Franciéle Dutra da Silva. Graduanda em História (UNIFRA – Santa Maria)
- III. Francieli Daiane Kowalski. Graduanda em Administração (URI – Santo Ângelo)
- IV. Giuliana Tramontini. Graduanda em Nutrição (UNIJUÍ – Ijuí)
- V. Jaqueline Andressa Muller Giroto. Graduanda em Nutrição (UNIJUÍ – Ijuí)
- VI. Keli Luana Hahn. Graduanda em Engenharia Civil (URI – Santo Ângelo)
- VII. Luana Kroth. Graduação em Nutrição (UNIJUÍ – Ijuí)
- VIII. Maria Dinair Santos Machado. Graduanda em Turismo (UNIFRA-Santo Ângelo).
- IX. Valéria Bacarin Ianiski. Nutricionista (UNIJUÍ – Ijuí).



## PREFÁCIO

Conhecer cada vez mais do que nos alimentamos, os modos de transformar o alimento ou sobre os produtos que a natureza dispõe nos lugares em que vivemos possibilita tomar consciência de nós mesmos, apresentar o que somos e revelar nossa história. Quando falamos em gastronomia regional, tocamos num universo de ideias e práticas locais que estão inseridas na complexidade cultural que nos abriga para além da operação direta com o alimento.

Brillat-Savarin, já no início do século XIX, escreveu que a “gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo aquilo que se refere ao homem enquanto come”. Podemos entender que ela é carregada de significados, inclusive para muitos dos quais desatentamos, ou mesmo nos acostumamos a rotinizar: porque fazemos todos os dias por necessidade, mas, como todos os produtos culturais, ela é o resultado de relações complexas que desenvolvemos desde quando extraímos uma matéria-prima na natureza, passando pelo que há de mais elementar na criatividade humana, até as interações sociais que estabelecemos no entorno de uma mesa.

O Grupo de Trabalho em Gastronomia Regional do Rio Grande do Sul nasceu em 2011. E dessa percepção havia uma riqueza imensa no campo gastronômico regional que precisava ser valorizada. Buscou-se resgatar antigas receitas locais, suas origens

e transformações, ao longo do tempo, saberes e modos de fazer relacionados à alimentação rio-grandense em todos os municípios do Estado, olhando sempre para os produtos característicos de cada região. O GT foi composto inicialmente por representantes de várias entidades, entre elas as Universidades e Faculdades que abrigam cursos de Gastronomia, Turismo, Nutrição e Hotelaria, Secretarias de Estado, Sindicatos e Associações ligadas aos setores de alimentação e bebidas, entre outras instituições além de profissionais na área da gastronomia.

A pesquisa, através de várias incursões pelo interior do estado, configurou-se como um dos nortes do projeto. Essa busca exigiu estudo e dedicação. Ainda mais quando se queria buscar os exemplos mais interessantes em cada confim do RS. Nesse processo, o Estado atuou como um fomentador dessas práticas que são de profundo interesse social, econômico e cultural, pautando-se pelo conceito conhecido como “transversalidade”, que integra diversas áreas do conhecimento, e que foi um dos princípios básicos que permitiram a construção do GT de Gastronomia nestes moldes amplos e plurais.

Com o objetivo de aprofundar ainda mais as possibilidades de investigação na área, o Governo do Estado do Rio Grande do Sul, através de sua Fundação de Amparo à Pesquisa, publicou o Edital Fapergs 17/2013, buscando fomentar através de financiamento público o desenvolvimento científico tangente à gastronomia regional, identificar distintas práticas alimentares, a diversidade étnica e cultural na culinária gaúcha, que compõem o patrimônio alimentar regional, e o potencial turístico das regiões. Foi a primeira vez que uma instituição brasileira de fomento à pesquisa financiou trabalhos nesta área. Pesquisadores e instituições de todo o estado participaram.

Sem dúvida é com imensa satisfação concluir que o apoio dado pelo Estado pôde contribuir com essa publicação, que é fruto

do projeto de pesquisa conduzido na URI, Campus Santo Ângelo. O Rio Grande do Sul, a exemplo das regiões missioneira e central, é um campo vasto para a pesquisa no âmbito da gastronomia regional e tradicional, levando em conta a diversidade étnica e cultural, as riquezas naturais e a variedade de produtos que temos à disposição. A carência de pesquisas e publicações na área no estado, é uma realidade que já vem se transformando nos últimos anos, com esforços como o desenvolvido pelo GT de Gastronomia, o aumento do número de pesquisadores e o trabalho eficaz de pesquisa e extensão realizado pelas universidades.

A gastronomia, como definiu Carlo Petrini, é uma ciência que estuda a comida, ou a cultura da comida em todas as suas acepções. A ciência é um processo contínuo que se revela através de inovações e descobertas, mas que se constrói pela via da reunião de forças e pelo interesse comum em prol da construção do conhecimento. A ciência é transversal, como o trabalho que se apresenta. E os resultados desses esforços provam que temos um campo prolífico para a pesquisa e o desenvolvimento da gastronomia regional no Rio Grande do Sul.

Como Coordenadora do Grupo de Trabalho de Gastronomia Regional de 2011 a 2014, sinto-me extremamente gratificada por esta publicação, que por certo servirá de estímulo para avançar no desenvolvimento da Cultura, da Gastronomia, da Educação e do Turismo nas regiões pesquisadas. Acredito que trabalhos como este traz consigo algo muito significativo para as comunidades envolvidas, relacionado à autoestima e ao sentimento de pertencimento, valorizando estes “saberes e fazeres” tradicionais.

Agradeço a todos pela generosidade do convite, que me faz, de alguma forma, manter viva a memória deste trabalho desenvolvido e seus propósitos, de recuperar, valorizar e divulgar a culinária do Rio Grande do Sul.

Jussara Dutra





**PRIMEIRA PARTE**

**DIMENSÃO HISTÓRICA  
E CULTURAL  
DA GASTRONOMIA  
MISSIONEIRA**





## **I. HISTÓRIA, GASTRONOMIA E SUAS REPRESENTAÇÕES ÉTNICAS: CASO DA REGIÃO DAS MISSÕES – RS – BRASIL**

MARQUETTO, Rut Maria Friedrich<sup>1</sup>

DAMIANI, Nadir Lurdes<sup>2</sup>

VIEIRA, Eilamaria Libardoni<sup>3</sup>

BOCORNİ, Denise<sup>4</sup>

TRAMONTINI, Giuliana<sup>5</sup>

GIROTTTO, Jaqueline A.M.<sup>6</sup>

### **1. INTRODUÇÃO**

O presente artigo tem como objetivo conhecer a trajetória histórica sobre a alimentação e sua representação na região conhecida como “Missioneira” cuja localização é noroeste do Estado do Rio Grande do Sul (RS) – Brasil. (Figura 1).

---

<sup>1</sup> Doutora em Desenvolvimento Regional, Mestre em Engenharia da Produção, Turismóloga, Docente no Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Gestão Estratégica de Organizações na Universidade Integrada Regional do Alto Uruguai e das Missões (URI) – Campus Santo Ângelo – RS, Brasil, coordenadora/pesquisadora do projeto financiado pela FAPERGS, Edital 17/2013.

<sup>2</sup> Mestre em História Híberoamericana, Docente na Universidade Integrada Regional do Alto Uruguai e das Missões (URI) – Campus Santo Ângelo – RS, pesquisadora do projeto financiado pela FAPERGS, Edital 17/2013.

<sup>3</sup> Mestre em Ciência dos Alimentos, Nutricionista, professora do curso de Nutrição da UNIJUÍ, pesquisadora do projeto financiado pela FAPERGS, Edital 17/2013.

<sup>4</sup> Graduanda no Curso de Nutrição, na UNIJUÍ, pesquisadora do projeto financiado pela FAPERGS, Edital 17/2013.

<sup>5</sup> Graduanda no curso de nutrição, UNIJUÍ. Bolsista do projeto FAPERGS, Edital 17/2013.

<sup>6</sup> Graduanda no Curso de Nutrição, na UNIJUÍ, pesquisadora do projeto financiado pela FAPERGS, Edital 17/2013.



Figura 1 - Mapa político de localização da Região das Missões - RS - Brasil.



Fonte: Adaptado, 2015.

Sua abordagem contempla práticas alimentares dos seus primeiros habitantes, do legado gastronômico dos seus imigrantes, bem como das adaptações expressas pelos seus descendentes, e demais migrantes.

A alimentação foi apresentando representações recheadas de aspectos religiosos, econômicos, sociais, políticos, psicológicos, climáticos, históricos culturais que alteraram o paladar das pessoas e enriqueceram a gastronomia regional, comumente nomeada de “missioneira”. Todavia, a essência das características desta gastronomia está preservada e valorizada, em especial, nas cozinhas domésticas.

Embora a região seja composta por 28 municípios, este edital restringiu a pesquisa a Santo Ângelo (capital da Região das Missões), Entre-Ijuís, São Miguel das Missões, Campina das Missões, Giruá, Guarani das Missões, Cerro Largo, os quais integrantes da Região das Missões do Rio Grande do Sul (RS). De caráter multidisciplinar

e interinstitucional, a empreitada demandou o envolvimento de docentes e discentes em um período de 8 (oito) meses no ano de 2014.

O método apresentado é qualitativo, descritivo e interpretativo, e contou com observações, revisões de bibliografias específicas e de expedições com inserções ao ambiente de representações da gastronomia missioneira. Foram realizadas visitas técnicas a instituições públicas e privadas, bem como entrevistas com atores da comunidade, em suas residências. Desta maneira os pesquisadores coletaram informações de histórias orais, registros escritos e imagéticos junto aos seus interlocutores, conhecedores da gastronomia missioneira.

O artigo contempla seis subdivisões, considerando uma breve história acerca da gastronomia missioneira, seguido de discussões de gastronomias étnicas que, em ordem cronológica, foram contempladas somente aquelas que tiveram maior número de descendentes e urbanização.

## 2. HISTÓRIA DA GASTRONOMIA MISSIONEIRA

Desde os primórdios do aparecimento do ser humano no mundo e, conseqüentemente também na Região das Missões, na região meridional da América Latina no Brasil, a alimentação sempre representou a expressão de seu povo caracterizando sua origem, sua cultura, seus hábitos e suas condições socioeconômicas (Figura 2).

O homem lutou para sobreviver e deslocou-se em busca de melhores condições e de conforto. Aprendeu a caçar, a pescar, a coletar, a plantar, a colher, cozer os alimentos. Do contato entre as nações resultou a sobreposição cultural e a incorporação de novos elementos no dia a dia das populações que passaram a comer produtos que originalmente não comiam, desenvolveram técnicas

para a feitura de recipientes e utensílios de cozinha, sofisticaram o sistema de regras e boas maneiras e elaboraram formas de conservação dos produtos sazonais.

Figura 2 - Catedrais Missioneiras: Ruínas da Catedral São Miguel Arcanjo (1735), de São Miguel das Missões; Catedral Angelopolitana (1707), em Santo Ângelo, símbolos das Reduções Jesuíticas, patrimônio cultural da Região das Missões - RS - Brasil.



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

Com o ciclo anual da mudança de estações e as oscilações que definem períodos de escassez e fatura de alimentos resultou no desenvolvimento de hábitos culturais, os quais somam desde os povos pré-históricos até a atualidade. Nossos primitivos também adotaram o nomadismo pela necessidade da busca de alimentos e sua preservação pelo maior tempo possível na época.

O homem foi descobrindo meios como o calor do sol, fogo, gelo, elementos encontrados na natureza a partir da experiência do dia a dia para conservar seu sustento e garantir sua sobrevivência. Hoje os meios de preservação já são bem diferentes, sobretudo pelas inovações tecnológicas. (FRANCO, 2010).

Um dos elementos importantes na evolução do conhecimento do homem no período da pedra lascada ou paleolítico foi o fogo, que segundo pesquisas arqueológicas, o primeiro a utilizar o fogo foi o de Pequim/China, entre 250 a 500 mil anos atrás, para aquecer

e cozinhar carnes e vegetais. Tais elementos foram o início dos vestígios que sinalizaram de que o homem procurava modificar o sabor dos alimentos que consumia.

Porém, em grande parte do mundo pré-histórico, acredita-se que só no período neolítico ou idade da pedra polida<sup>7</sup>, o homem começou a usar o fogo para cozer os alimentos percebendo que ao cozinhar carnes e vegetais, elas duravam mais tempo. O processo também evoluiu para a defumação pela exposição de carnes e peixes à fumaça resultante da queima de madeira e carvão que fazia a desidratação, formando uma capa superior para durar mais. (FRANCO, 2010).

No Brasil, segundo o pesquisador Cascudo, os indígenas brasileiros usavam uma variação de defumação para a conservação de carnes e peixes. As carnes eram colocadas numa espécie de grelha de madeira sob a terra e embaixo dela faziam fogo.

Já, em relação ao uso do sal, supõe-se que a primeira forma de salga foi a de enterrar os produtos da caça na areia da praia, para que o sal do mar penetrasse nos alimentos. Historicamente, o hábito do sal para preservar os alimentos é uma das formas mais antigas utilizadas pelo homem, quase sempre combinando com a exposição ao sol.

Embora muitas das técnicas de preparo e ingredientes sejam de origem indígena, elas sofreram modificações com a presença dos espanhóis,

<sup>7</sup> Na região sulina da América do Sul e no Rio Grande do Sul, também foram encontrados vestígios de pedra lascada e polida (material lítico e desenhos rugestres), a exemplo do sítio arqueológico da Pedra Grande no município de São Pedro do Sul, e da Região Missioneira.

dos portugueses, afro-descendentes, dos alemães<sup>8</sup>, dos italianos e demais etnias<sup>9</sup> que urbanizaram o Brasil e a Região das Missões. Conforme a carência ou abundância de determinados alimentos, os ingredientes eram substituídos e/ou adaptados por produtos locais alterando as características organolépticas (sabor, cor, textura, aroma) dos pratos típicos de origem dos imigrantes.

A leva de imigrantes europeus que chegaram ao Brasil entre os séculos XIX e XX, introduziram ao cardápio nacional novidades que fortaleceram o consumo de diversos ingredientes. A produção interna de alimentos durante o período colonial era limitada, pois a economia estava inteiramente voltada à exportação. (BECKER, 1958).

Considerando que a extensão do país é muito grande e abrigou (e ainda abriga) imigrações de inúmeras etnias, ocasionou a troca de conhecimentos impactantes em muitos pratos de origem. Contudo, vale lembrar que, além de ter função biológica e substancialmente nutritiva para apaziguar a fome, a alimentação também cumpre a função de expressar o significado simbólico em uma determinada sociedade. (SCHLÜTER, 2003).

Por isso, embora no Brasil seu povo apresente similaridades, diferentes culturas processam a alimentação de distintas maneiras. “Essa variedade na preparação dos pratos está condicionada a valores culturais e códigos sociais, a partir dos quais as pessoas se desenvolvem”. A isso estão relacionados à escolha dos alimentos, os mitos, as crenças,

<sup>8</sup> Teutos e russos (ROUSSELET; ROSENTHAL, 2013). Em Santo Ângelo, fundaram confeitarias (Zeitter; Von Helden), fábrica de balas Kranz, fábrica de massas Weckerle, padarias (Klee, Panzenhagem), bares (Agnes, Schebella, Athkinson), bebidas Cramer, Café Rieger Chopp, Café Eickoff, Engenho de arroz Mundstock, Moinho de arroz Gressler, Moinho Burchardt, Alambique Oscar Kaercher, Casa do fermento Schnepfeitner, Moinho de farinha Trigo Henrique, Fábrica de Gelo, Frigorífico Wobetto, Torrefação Café João Schneider, Fábrica de balas Max Kegler, Bebidas Radünz entre outros. Os “linceiros” iniciaram as plantações de linhaça, trigo e soja, árvores frutíferas, faziam entrega de leite de agiota, vendiam pinheiros como árvores de Natal, plantavam moranguihos

<sup>9</sup> Franceses, poloneses, judeus, turcos, árabes. (ROUSSELET; ROSENTHAL, 2013, p.24).

o cultivo em diferentes solos e climas, a sociabilidade, entre outros aspectos biológicos, sociais e culturais “estritamente ligados e reciprocamente implicados.” (SCHLÜTER, 2003).

Tal contexto auxiliará a entender melhor o cenário gastronômico do RS, cuja diversidade étnica ainda preserva e se identifica pela culinária emblemática, apesar de suas similitudes e algumas incorporações entre si mesmas. (Figura 3).

Figura 3 - Pratos oferecidos em restaurantes na região cujos processos de cocção, temperos e misturas sofreram adaptações a partir de legados étnicos da Região das Missões - RS - Brasil.



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

Contudo, retomando a história do início da colonização brasileira, a alimentação não era muito variada, pois sua base constituía-se de farinha de mandioca, feijões e carnes-secas.

Dos imigrantes chegados à região meridional do Brasil, os italianos e os alemães foram os que deixaram maiores contribuições na alimentação pelo fato de terem chegado em maior número. Mas, na atualidade, há grande variedade de pratos devido a mescla étnica na formação populacional a qual apresenta uma riqueza de diferentes produtos, hábitos alimentares,

técnicas de preparos, técnicas de conservação, temperos, receitas e utensílios utilizados por esse povo.

Essa diversidade gastronômica é percebida no RS, que tem como tradição o cultivo de grãos, a carne-de-charque, e o churrasco, por ter sido a primeira maior área de criação bovina no país. O gado faz parte da vida dos gaúchos desde o início da colonização pela coroa espanhola, em meados do século XVII, e foi natural o processo de carne assada sobre um fogo-de-chão (Figura 4 -A) se tornar o prato tradicional da região. A fumaça exala o aroma amadeirado misturado que confere sabor especial ao churrasco. Ele foi assimilado por todas as etnias e é feito aos finais de semana, em festividades inclusive as religiosas, quando vendem a carne antecipadamente (Figura 4-B).

Figura 4-A – Churrasco assado em fogo-de-chão, em área rural da Região das Missões, (2014). Fonte: Arquivo do projeto (2014); Figura 4-B - Churrasco de carne de frango, suína e gado, em festa religiosa de comunidade. O assado foi feito na churrasqueira do Salão Paroquial, de Santo Ângelo; Atores da comunidade auxiliando no preparo da alimentação e demais serviços requeridos para a festa; Churrasco marcado e escolhido por fiéis.



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

Tal cultura é recheada de bravuras, conquistas, religiosidade, mitos e lendas que são reproduzidas como: “lenda da erva-mate; lenda do milho; lenda da cobra grande, entre outras.” (PINTO, 2011). Ela também remete à “catequização” dos índios Guarani pelos jesuítas, a serviço da coroa espanhola, que deu origem a uma experiência única no mundo. Foi o processo Reducional ou das Missões Jesuíticas Guarani, desenvolvido por padres jesuítas, que iniciou um dos primeiros núcleos urbanos do atual território missioneiro.

Desta maneira muitos hábitos alimentares indígenas foram associados aos dos europeus através dos jesuítas. Em especial, nos hábitos alimentares dos gaúchos missioneiros, identifica-se a influência do povo Guarani, que transpôs séculos e deixou seu legado à época contemporânea, como por exemplo, o uso de ingredientes<sup>10</sup> e ervas medicinais destinados, tanto para a saúde, como para adicionar sabor aos alimentos. (Figura 5).

Figura 5 - Ervas medicinais plantadas em pequenos canteiros no Convento Nossa Senhora da Anunciação, em Cerro Largo; a direita, ervas medicinais plantadas em círculo de acordo com a sequência do melhor horário a serem consumidas para a saúde humana, na Escola Guaramano, em Guarani das Missões - RS - Brasil.



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

<sup>10</sup> Em entrevista no Cras, em Guarani das Missões: A: “Nós era pequeno, se machucava, andava sempre de pé descalço, cravava um espinho no pé, não tinha jeito de tirar, o pai levantava,



Certamente os alimentos já cultivados antes da chegada dos colonizadores, produzidos e consumidos durante o processo Reducional, perpetuam-se na mesa dos missioneiros, seja por meios orais, seja por observação ou por escritos.

Mas, além deste legado, foi a partir do Tratado de Madri (1750), durante a Guerra Guaranítica, com a decadência e fim das Reduções - numa troca de terras entre as Coroas Hispânicas os portugueses, quando estes últimos tomaram posse das terras dos povoados missioneiros -, que os portugueses implementaram políticas de colonização ocasionando a chegada de outras etnias da Europa no RG. (BRUXEL,1987).

Inicialmente, durante o processo, os portugueses trouxeram os africanos que, diferente das outras etnias, vieram não como imigrantes, mas, como escravos trabalhadores - que prestavam serviços aos estancieiros.

Observa-se que, posterior aos africanos, vieram imigrantes alemães, italianos, poloneses, russos, entre outros que desbravaram matas, constituíram famílias e por extensão, povoados, em sua maioria, em pequenos lotes devolutos (minifúndios). Trouxeram consigo novas técnicas culinárias, novos utensílios, equipamentos, grãos e animais impactando e mesclando reciprocamente com o sistema de subsistência indígena<sup>11</sup>. Com efeito, resultou um mosaico de saberes e sabores característicos das “Missões”, a exemplo do trigo missioneiro<sup>12</sup> que, segundo uma das

---

tocava uma vaca lá no potrero, ela estercava, ele botava aquele esterco quente no pé, no outro dia amanhecia bem limpinho o pé, era isso (risos).” B:” Quando vejo uma vizinha espirrar no outro lado da rua, tomo só uma colher de cachaça com mentrus, e daí não me da gripe. Eu tenho mestrus guardado e tomo todo o ano. Eu boto mentrus num vidro, depois encho de cachaça daí está pronto, a hora que eu quero tomo uma colher”. C: “Quando a gente, alguém se quebrava, machucava, também botava compressa de cachaça com mentrus na machucadura e sarava assim sem ir no médico, sem nada outra coisa, não existia antibiótico não tinha nada”.

<sup>11</sup>Nesta região, inicialmente os índios supriam suas necessidades nutritivas de sobrevivência que devem ser consideradas em dois aspectos: o Kaingang, com cultura migratória; os Guarani, com cultura sedentária. Entretanto, subsistem fortemente ao passado missioneiro ingredientes advindos dos Guarani, índios estes que tiveram maior afluência populacional.

<sup>12</sup> “Esse prato quente é bom de comer ele no inverno, eu sempre faço também. Cozinho o trigo primeiro, bem cozidinho né. Deixo ele separado. Depois faz a galinha, só que assim para

entrevistadas, é um prato que foi premiado em concurso na região; o carreteiro e o pastel de charque, o qual é pouco conhecido conforme a interlocutora fala, “[...] mas isso é por que não se tem pesquisa, por que assim ó, esse pastel de charque, é daqui por que ele vem da estância, dos estancieiros.”.

Outra descrição acerca da utilização de utensílios foi quando, em entrevista, algumas interlocutoras contaram que tomavam leite na guampa (Figura 6). Elas lembraram com carinho e muito sorriso ao relatarem que seus pais colocavam leite retirado direto da vaca, e o colocavam em uma guampa de boi. Após fechado com uma tampa artesanal, a guampa ficava pendurada em um prego na parede, geralmente na cozinha, atrás da porta e em casa de madeira. O leite era entregue aos filhos para dar a beber na manhã seguinte.

Figura 6 - Guampa de gado, limpa e polida que serve como instrumento para beber água, cachaça e também para coalhar o leite.



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

turista eu faço só com peito, mas no meu tempo não ia, ia costela ia asa, ia tudo né, quando é pra gente a gente faz assim. Mas o turista não vai ta pegando uma costela, uma asa né, entende. Eu já fiz assim, uma galinhada para um que não comia carne com osso e fiz outra separadinha só com peito, ele pediu que ele não comia com osso. Daí tempera com todos esses temperos, pimentão, salsinha, cebolinha, e quando ele ta pronto aquele molho assim, tu coloca o trigo e deixa ele ferver de novo, daí come de colherada. E o trigo doce que eu faço também, de sobremesa. Quando eles pedem com gemada, eu faço com gemada. É que as vezes tem gente que acha muito doce, ou se não, eu deixo separado, daí ele coloca leite moça, se ele quer né, ou doce de leite feito em casa, tem uns que comem com doce de leite. Que eu faço doce de leite também né”.

Inovando, as comunidades cresceram em meio a diversidade alimentar e étnica. Com o desenvolvimento socioeconômico, tal dinâmica avança e integra novos recursos, produtos e processos. Em entrevista em São Miguel das Missões, uma das interlocutoras nos relatou que suas compotas são à base de laranja azeda, jaracatiá, figo, pêssego. Mas, a curiosidade é que produzem linguiça com carne de java porco<sup>13</sup> cuja iguaria é uma “questão cultural porque o javali é nativo”.

Contudo, muitas receitas estão protegidas por registros em cadernos (Figura 7), nos quais era costume identificar o nome da pessoa que havia lhe passado tal receita.

Figura 7 - Caderno de receitas das Irmãs Filhas do Amor Divino do Convento Nossa Senhora da Anunciação, em Cerro Largo - RS - Brasil.



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

As famílias dos imigrantes eram geralmente numerosas, pois “quanto mais filhos, mais pessoas teriam para trabalhar na roça e produzir alimentos”<sup>14</sup>, mesmo que em pequenos lotes.

A imagem a seguir ilustra a reunião familiar em festividade.

<sup>13</sup> O java porco consiste no seguinte: “Nós carneamos Java porco daqui né. Por que os Java porco que nós pegamos vem daqui de São Miguel, o meu irmão tem propriedade, aí o caseiro tem um javali de verdade, aí ele bota em cria nas porcas, e a gente leva os porcos pra lá cria e mata. É outra carne, é muito bom. E a carne de javali mesmo é uma delícia. [...] A gente tem lá um vizinho também que botou em cria uma porca, agora ele tem leitão e a gente pega. A gente não cria porco, mas temos um chiqueirinho para dois porco, já por causa do cheiro das moscas, só para o pessoal ver e a gente carnear, pra ter sempre né. Então a gente pega eles, compra um porquinho, carneia aquele já pega outro, então sempre tem assim.”.

<sup>14</sup> Interlocutor da pesquisa, sr. Lauro Duarte Friedrich, entrevistado cerro-larguense (gentílico de Cerro Largo), aos 93 anos de idade (2014).

São descendentes e imigrantes da Itália, Sr. Guiuseppe Giordani, casado com sr<sup>a</sup> Anna Salet Giordani (16 filhos) em comensalidade com imigrantes e descendentes da Alemanha e Áustria, sr. Eugênio Friedrich, casado com sr<sup>a</sup> Ana Margarida Hengel Friedrich (5 filhos), em Cerro Largo-RS, durante festividades pela primeira comunhão de um dos seus netos, fruto de uma união do sr. Lauro Duarte Friedrich e sr<sup>a</sup> Geovefa Zenaide Giordani Friedrich (9 filhos), nos anos 50, do século XX. À mesa tinha carne assada, salada de batata com maionese caseira, pão caseiro, arroz à grega e verduras, cerveja e guaraná (Figura 8 – 1<sup>a</sup> foto). Na sequência da Figura 8, as imagens ilustram uma das festas comunitárias em São Miguel das Missões, onde sempre há fartura de churrasco, saladas verdes, batata com maionese e legumes (cenoura, couve), rabanete, beterraba, arroz com galinha e frutas de época.

Figura 8 - Comensalidade em festividades familiares nos anos 60, festas comunitárias, frutas de época, salada de maionese, bolinhos, saladas entre outros.(2014).



Fonte: Na sequência: 1<sup>a</sup> imagem - Doação da família Friedrich, de Cerro Largo; e as demais foi uma doação da família Lombardi, de São Miguel das Missões - RS - Brasil.

Vale lembrar que as principais influências alimentares na Região Missioneira iniciam com a presença dos europeus, e, por isso, para aprofundar o assunto, será abordado a respeito do legado dos nativos e na sequência, sobre imigrantes de etnias africanas e europeias, que tem maior representação nesta região. Assim, após as abordagens acerca dos índios seguem-se com os espanhóis, os portugueses, os afro-descendentes, os alemães, os italianos e os poloneses.

### 2.1. Gastronomia da etnia indígena

Em analogia com pesquisas realizadas por paleontólogos e antropólogos acerca de povos primitivos, certamente lançar premissas teóricas que aproximam da realidade dos primitivos sulinos que habitavam o Brasil, é procedente. No caso, predominavam os ancestrais índios Guarani<sup>15</sup>, que se autointitulam de M'bya e os Kaingang.

Então, mesmo antes de descobrir o fogo, possivelmente os nativos já teriam associado o calor proveniente de suas presas com o calor do fogo e ao de seu próprio corpo. Fontes de calor teriam alterado o sabor de presas e, por vezes, alcançado o cozimento de alimentos. Além disso, a capacidade de gerar energia representou um importante salto cultural.

O fogo, como gerador de calor e de luz, associado à magia, ao sobrenatural, à ideia de vida, de purificação e de perenidade,

---

<sup>15</sup> Atualmente, na Região das Missões (noroeste do Rio Grande do Sul), há uma reserva indígena dos M'bya Guarani que se localiza a trinta quilômetros da cidade de São Miguel das Missões/RS, numa área de 237 hectares concedida aos mesmos em 2001. A Aldeia Guarani, chamada pelos índios de aldeia Koenju ou Reserva do Inhapetum, tem aproximadamente 40 famílias que procuram manter a identidade de seus antepassados passando de geração para geração, tendo a forma oral na transmissão do conhecimento sobre crenças, hábitos alimentares, entre outros, costumes que resistem ao tempo e a interferência dos não indígenas.

provavelmente tenha sido uma das primeiras divindades, pois, são raras as religiões que não utilizam o fogo em seus ritos. Igualmente ele faz parte de rituais da mesa e de hospitalidade, exercendo fascínio, não somente aos índios sulistas como também à humanidade<sup>16</sup>. As chamas simbólicas<sup>17</sup>, mantidas sempre acesas, denotam anseio de continuidade e de eternidade.

Os primórdios da arte culinária estão integrados à invenção dos utensílios de pedra e de argila retirada tanto de rios, como de baixo da terra e de campos, entre gramados e matas (a céu aberto), onde os índios estiveram acampados. Os Guarani usavam recipientes de cerâmica para armazenar a água, preparar bebidas fermentadas de milho (segundo SCHLÜTER, 2003, p.28, que é um dos cereais mais antigos, cultivado no México há mais de 5 mil anos, no Peru, 2.500 anos e no sul do Brasil, início do século XVI, pelos aborígenes,) e mandioca bem como para realizar a cocção dos alimentos, os quais permitiam diferentes processos de cozimento e maior variedade na dieta humana. Foi uma prática de cozer os alimentos, condimentando-os com ervas e sementes aromáticas.

Ao longo do tempo, para saciar a fome, a humanidade tem se servido de quase todo organismo vegetal, animal e, mais tarde com a agricultura e também com a domesticação de animais, esta última legada pelo contato com os espanhóis em terras missioneiras (Parte norte da Argentina, sul do Paraguai e da Bolívia, metade oeste do RS-Brasil).

<sup>16</sup> Em uma entrevista no Cras, de Guarani das Missões: “Antigamente se fazia pipoca na cinza, comia cinza, era bom para saúde (risos), estalava no fogo, é, arrebentava e pulava para cima, a gente juntava e comia. Rsrtrs”.

<sup>17</sup> Os significados simbólicos referem-se também ao comportamento, ao pensamento, da expressão dos sentimentos de diferentes grupos culturais e do consumo turístico, sejam por si mesmas ou como complemento de outras atrações de maior envergadura. (SCHLÜTER, 2003).

Durante o processo de conquista e colonização espanhola nas Reduções Jesuítico Guarani ou “Missões”, eles trouxeram o gado bovino, equinos, ovinos, os quais foram dominados e domesticados pelos indígenas Guarani missioneiros. (Figura 9).

Figura 9 - Moradia construída pelos brancos especialmente para, e na, Aldeia Guarani, de São Miguel das Missões - RS - Brasil (2014).



Fonte: Arquivo do projeto, 2014.

Assim como equipamentos e utensílios, os nativos foram modificando alguns de seus hábitos alimentares e outros costumes. (BRUXEL, 1987). Por exemplo, antigamente os nativos não comiam ovos nem leite e passaram a comer.

Quanto à hospitalidade, os índios receberam o grupo de pesquisadores no salão de festas, rodeados de crianças e curiosos. Porém, quem transmitia as informações era somente o Cacique Nicanor e a índia mais antiga. Ele também permitiu que sua filha fotografasse o interior de sua casa de taquara (construída por ele) onde estava o fogo-de-chão. Mas, para receber outros índios

Guarani, eles têm um jeito próprio, como descrito por Nicanor (2014), interpretando a fala da índia:

“Ela disse que antigamente quando o Guarani faz visita na outra aldeia, para sentar assim não colocavam cadeira que nem agora, antigamente diz que usava a folha de coqueiro né. Folha de coqueiro e couro de veado, que antigamente existia muito né, mas agora não existe mais, porque foi mudado muito né. Eu, por exemplo, em casa não uso mais a cadeira antiga, e que nem ela também, ela diz que não usa mais também por falta de material. Por que antigamente morava assim longe da cidade então ai não faltava, sempre tem, tudo aquilo que guarani precisava tinha perto né. Então também comia assim, quando chega alguma visita não era comer assim com prato né, agora já tudo é com prato e tem que ter carne de gado, frango. Antigamente não, sempre tinha carne de caça né.

E pra ser suco também antigamente diz que usava suco de coco né, coco mesmo assim batido no pilão, então tudo isso. Agora como já não tem mais assim muita coisa que a gente tem que fazer, então um pouco dos branco. Ela diz que nunca esquece da cultura antiga, mas só que agora como não tem como ela fazer, então ela também compra carnes agora, mesmo pra visita, é isso que ela explicou. Pode fazer mais pergunta”.

Os indígenas foram substituindo as carnes de caça por carne bovina, ovina e suína e outros produtos foram acrescentados na sua alimentação como a cana de açúcar, o trigo, a cevada, legumes,



frutas trazidas da Europa a exemplo da laranja, a uva, a romã, o marmelo, a pera, o pêssego, entre outros.

Segundo Bruxel, “os Guarani, além de caçadores e pescadores, frutívoros e meladores, eram agrícolas... Caça e pesca, bem como colheita de mel e frutas silvestres...” (1987, p.9). O peixe pode ser assado na taquara, varra de cipó ou laranjeira do mato. Outra maneira de prepará-lo, é o peixe fervido em água e sal. Antigamente ele era feito em uma panela de argila e hoje é feito em panela de alumínio. Os índios não conseguem mais fazer panelas de argila, pois não encontram o ponto certo da argila.

Mas quanto à coleta de frutos nativos destaca-se a amora, a pitanga, o ingá, a guabirova, o butiá, o guabijú, a banana da mata, o maracujá roxo e a coleta de mel. Segundo Nicanor, Cacique da Aldeia Guarani, os índios consumiam muita “batata-doce, assada na fogueira, fogueira grande, só na fogueira, é, mandioca também que nem batata-doce mais fervida assim e na fogueira assada, comia assim.”. E para beber, “O coco, o *cavi*, não sei se você já ouviu falar de *cavi*, *cavi*, feito de milho também, esse muito bom.”. Essa bebida é feita somente com milho seco e que também é chamada de *cani* ou *chixa*. É uma bebida que não contém álcool: “Não, não álcool não tem, no guarani não tem. Eu adoro comer aquele, esse é o nosso suco.”.

A coleta da erva-mate nativa - que resultou no chimarrão -, conquistou a cultura de seu cultivo para consumo interno e para ser exportada a outros países, sobretudo pra os emigrantes gaúchos.

Segundo o interlocutor, sr. Nicanor, “a partir dos porongos eram produzidos, copos, pratos e cuias.” (Figura 10).

Figura 10 - Porongos artesanais (2014).



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

Apesar de não ter um uso cotidiano como antigamente, os porongos são produzidos para tomar mate (Figura 11) e, quanto mais perfeitas as formas dos porongos, mais bonitos ficam os utensílios feitos pelos mesmos.

Figura 11 - Índio Guarani e descendente de imigrante europeu, missioneiros tomando (sorvendo) chimarrão (2014).



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

“O mate de antigamente era feito com erva-mate que nós produzia, hoje compramos, nas nossas terras não têm mais árvores. Nós socava cana em um pilão, o bagaço com o caldo era fervido em uma chaleira de barro e nós tomava o mate-doce de cana. O chimarrão doce ou só de água pode ser tomado por todos os índios, as mulheres menstruadas não podem. A bomba era de taquarinha, que a gente fazia” (Cacique da Aldeia Guarani, 2015).

Porém, o contato com a civilização urbana, a população indígena passou a consumir “comida do branco” acarretando no empobrecimento da cultura típica e nativa, na perda de terras, na baixa estima, entre outros fatores. Assim, os índios desmantelaram saberes e fazeres autóctones e singulares de sua etnia.

Em entrevista, o cacique da Aldeia Guarani foi o interlocutor da índia mais antiga dessa aldeia e que só fala o idioma guaraníco. Segunda ele,

“[...] quando mais jovem disse que ela comia assim carne cozida sem óleo, não era frito assim. Por que todo mundo sabia né na época que era jovem, já sabia que óleo comprado não era coisa boa. Antigamente não tinha essa parte né, óleo, nem sal não usava pra comer carne, usava mais assim farofa de milho, essa é a mistura de antigamente. Mandioca, batata-doce já existia na época, essa parte de comida né.”

Embora soubessem que produtos industrializados não eram tão saudáveis, os índios sofreram transformações alimentares ainda mais drásticas. A partir do século XX, sobretudo, com a oferta nos

supermercados aumentou “o consumo de como açúcar, café, óleo de cozinha (soja, canola, arroz, etc.), farinha de trigo, sal, pão, biscoitos, refrescos em pó, refrigerantes e balas”. (FAVARO, et al., 2007). Antigamente era utilizado o óleo de coroa ou *taluna*, cujo produto vem da palmeira, que também é conhecida como *pindó*.

O amendoim também é uma oleaginosa muito consumida. Ele é torrado e socado no pilão com milho e é chamada de *Avastikui*, mas, quando o milho é verde, ele é fervido com casca ou assado no fogo-de-chão. O arroz é cozido juntamente com o feijão e chama-se *komanda ro*.

Embora a Aldeia Guaranítica, tenha uma horta com verduras e legumes (Figura 12), a base alimentar está recheada de muito carboidrato e açúcares. Além de comprar, os índios também são presenteados dos brancos (*jurruás*) com balas, chocolates, pirulitos, salgadinhos, bolachas, biscoitos e outros produtos com aditivos químicos, como agrado para as crianças e, às vezes, para os adultos. Isso tem provocado o aparecimento de doenças comuns às outras etnias.

Figura 12 - Hortaliças plantadas na Aldeia Guarani - RS - Brasil (2014).



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

“Para nós o milho é um alimento da nossa cultura que ainda permanece, mas com a entrada de alimentos dos brancos muitas crianças não estão aceitando comer milho verde. Fico muito triste porque as crianças não querem mais comer os alimentos da nossa cultura, nem os que ainda podemos fazer. Nossas famílias além de produzirem, acabam indo para as cidades fazendo compras em supermercado. Não possuem matéria-prima, como por exemplo, a pamonha que antigamente era feita com milho seco e socado no pilão. Agora esta preparação é feita com fubá comprado no mercado, o arroz e a erva-mate também são comprados, fazendo com que a cultura nossa seja cada vez mais urbanizada, perdendo nossos hábitos culturais.” (Nicanor, Cacique da Aldeia Guarani, 2014).

Percebe-se que a cada geração seus hábitos estão se transformando, como muito bem descreve o, Cacique Guarani (2014):

“Antigamente a gente consumia alimentos naturais. O milho era o principal alimento. Nós comia pamonha”. “A pamonha, batata, mandioca eram preparadas para as crianças para o café da manhã, estes alimentos me trazem boas lembranças hoje às crianças não querem mais”. “Com a introdução de alimentos dos brancos, muitas crianças não estão aceitando comer milho verde.”

Seus paladares estão sendo educados para apreciarem

diferentes ingredientes. Como alimento preferido tem-se o arroz, o macarrão comprado no mercado e a maionese industrializada. Tempass (2005), também encontrou entre seus estudos com populações indígenas a incorporação de alimentos não-tradicionais à sua cultura alimentar.

Vale lembrar que, de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, a ingestão de nutrientes propiciada pela alimentação é importante para a boa saúde. Destaca também que é importante para a saúde à escolha de alimentos específicos, que fornecem os nutrientes às inúmeras possíveis combinações entre eles e suas formas de preparo, as características do modo de comer, e com destaque, às dimensões sociais e culturais das práticas alimentares. (BRASIL, 2014).

Essas dimensões sociais e culturais da alimentação dos índios da Reserva Indígena Inhacapetum estão sendo extintas pelo modelo de Alimentação Escolar ofertada às crianças, pela dificuldade da produção agrícola característica dos povos nômades e pela proximidade os hábitos alimentares modernos que atualmente são da alimentação fora do lar e da aquisição de alimentos ultraprocessados que estão em grande escala nas prateleiras dos supermercados<sup>18</sup>.

Este é um dos motivos de concordância entre autores como Bonamigo (2008), Souza e Alves (2013) e Hökerberg, Duchiate e

<sup>18</sup> Alimentos processados são produtos relativamente simples e antigos fabricados essencialmente com a adição de sal ou açúcar (ou outra substância de uso culinário como óleo ou vinagre) um alimento *in natura* ou minimamente processado. As técnicas de processamento desses produtos se assemelham às técnicas culinárias, podendo incluir cozimento, secagem, fermentação, acondicionamento dos alimentos em latas ou vidros e uso de métodos de preservação como salga, salmoura, cura e defumação. [...] Alimentos processados em geral são facilmente reconhecidos como versões modificadas do alimento original. Devido a seus ingredientes, alimentos ultraprocessados – como biscoitos recheados, salgadinhos “de pacote”, refrigerantes e macarrão “instantâneo” – são nutricionalmente desbalanceados. Por conta de sua formulação e apresentação, tendem a ser consumidos em excesso e a substituir alimentos *in natura* ou minimamente processados. As formas de produção, distribuição, comercialização e consumo afetam de modo desfavorável a cultura, a vida social e o meio ambiente” (BRASIL, 2014, p 37,38,39).

Barcellos (2001), do por que crescem as limitações e de produções e qualidade de vida dos índios. Bonamigo (2008) alerta que os índices de obesidade e de doenças crônicas não transmissíveis, como Diabetes melito tipo 2, hipertensão arterial e dislipidemias, devido, principalmente, ao aumento do consumo de gordura animal e açúcar e à diminuição da ingestão de cereais, leguminosas, frutas e hortaliças entre as populações indígenas. (SOUZA e ALVES, 2013).

Assim, o abandono às práticas tradicionais de cultivo, que no passado contribuía para a diversidade dos alimentos consumidos, está se diluindo e os povos indígenas ficam expostos a transformações socioeconômicas<sup>19</sup>, o que os coloca em situação de alta vulnerabilidade. (RIBAS, 2008 apud SOUZA e ALVES, 2013).

Apesar deste contexto e do incipiente esforço com relação à sustentabilidade do meio ambiente das aldeias indígenas, constatou-se, em uma das visitas técnicas realizadas pela equipe do projeto supracitado, que a plantação de milho orgânico típico da cultura Guarani havia desaparecido e, como tentativa de recuperá-los, o cacique da Aldeia Guarani, de Guarani das Missões-RS, resgatou alguns sabugos de grãos de milhos com aldeias Guarani da Argentina, em 2014 (Figura 13). Mesmo assim, até àquela visita, as sementes não haviam sido plantadas.

Contudo, os Guarani possuem um jeito próprio de lidar com os alimentos. Desde o seu preparo até os aspectos mais subjetivos, como

<sup>19</sup> Para reforçar as palavras do autor, tem em Coimbra e Santos, 1991; Gugelmin e Santos, 2001; Leite et al., 2006. Ao longo do tempo, as comunidades indígenas vêm passando por um acelerado e crescente processo de mudanças sócio culturais. Essas mudanças que vêm ocorrendo repercutem diretamente sobre a cultura alimentar e, conseqüentemente, refletem sobre o estado nutricional desses grupos. O desestímulo às atividades básicas de subsistência beneficia a monotonia alimentar e aumenta a dependência com relação aos produtos industrializados e à assistência alimentar por parte dos programas públicos. Em decorrência disso os grupos indígenas podem ser consideradas como grupos de risco para a ocorrência de carências nutricionais ou consumo de calorias vazias que contribuem para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

por exemplo: eles não utilizam livro de receitas e o conhecimento é repassado entre gerações com a finalidade de que o preparo dos alimentos se mantenha igual entre os anos. Assim, a pessoa mais velha da tribo relata histórias para os pequenos, e estes aprendem como devem agir em cada situação. Os alimentos ainda produzidos por eles não pertence unicamente a quem o produziu, pertence a todo o grupo.

Figura 13 - Nicanor, Cacique da aldeia Guarani com as amostras de milhos coloridos e orgânicos trazidos da aldeia, Guarani, da Argentina (2014).



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

Eles elegeem preparações de alimentos cozidos ou assados, principalmente as do fogo-de-chão feito em suas casas artesanais, construídas com taquaras (Figura 14), e raramente usam técnicas de frituras de imersão. Do assado de carne em fogo-de-chão, o gaúcho ainda o reproduz na atualidade. (Figura 15-16).



Figura 14 - Casa indígena construída artesanalmente, com taquaras pelo Cacique Nicanor, onde ele, sua esposa e filhos moram, e está localizada na Aldeia Guarani, em São Miguel das Missões - RS - Brasil (2014).



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

Figura 15 - Fogo-de-chão dentro da casa de taquara e no pátio, em terra-de-Chão, na Aldeia Guarani, em São Miguel das Missões - RS - Brasil (2014).



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

Figura 16 - Herança indígena: Churrasco feito com fogo, em madeira e brasa na vala sob a terra, área rural de São Luis Gonzaga - RS - Brasil. (2013).



Fonte: Doada por Carina Dorneles, 2015.

A tradição do Guarani é de apreciar o sabor do alimento mais natural possível, não sendo costume incrementar os pratos. Porém, enfrentam dificuldades em manter tal cultura devido a escassez dos produtos naturais, da coleta e da caça, bem como devido aos conflitos de ordem social, políticos e econômicos, como a desterritorialização, a posse de terras improdutivas<sup>20</sup>, e o contato com o branco.

<sup>20</sup> A insegurança alimentar e nutricional é consequente não só à restrição alimentar, mas ao consumo inadequado de alimentos em termos de variedade e qualidade nutricional (composição) dos alimentos. Essa inadequação pode se dar em função da falta de acesso financeiro ou físico a uma alimentação saudável ou mesmo pela falta de informações sobre o que é uma alimentação adequada e saudável. A maioria dos índios no Brasil não dispõe de terra suficiente que garanta a subsistência, principalmente por questões políticas e econômicas internas, degradação do ecossistema (com pouca mata nativa) e muita terra arrendada ao agronegócio. (SEGALL-CORRÊA et al., 2009).

O acesso limitado a serviços de educação e saúde, os conflitos por terras e a absorção do indígena nos mercados regionais têm favorecido a migração indígena para as áreas urbanas.

De acordo com Ausani e Giordani (2008) as dificuldades e perdas culturais aliadas à ocupação de áreas inadequadas para o cultivo de roças e para a coleta de frutos, somados as limitações legais relacionadas às práticas da caça e da pesca, resultam na dificuldade que os indígenas encontram em manter seu jeito de ser. Tal jeito perpassa pela religião, pelo cultivo e consumo de alimentos sagrados, bem como pelas transformações que estão ocorrendo em suas aldeias. Todos esses fatores contribuem, de alguma maneira, à insegurança alimentar e nutricional que os indígenas vivem hoje. (Figura 17).

Figura 17 - Em terras indígenas plantações de palmeiras e capão de mato nativo, na Aldeia Guarani, em São Miguel das Missões - RS - Brasil (2014).



Fonte: Arquivo do projeto (2014)

Sem dúvida nenhuma, o povo Guarani, mesmo produzindo e cultivando alguns alimentos tem no milho o seu alimento principal, o que se fundamenta com Schaden, “na lavoura Guarani, o cultivo do milho assume importância incomparavelmente superior a de qualquer outra espécie vegetal” (1974, p. 40).

Mesmo com a mescla de culturas dos colonizadores

---

Isso acarreta um processo de aculturação que conduz a uma transição alimentar, visto que a população passa de uma atividade de subsistência baseada na caça, pesca e coleta para a incorporação de alimentos industrializados, desviando seus esforços produtivos às culturas comerciais, para arrecadar dinheiro, às vezes pela venda de artesanato), a fim de satisfazer às necessidades criadas com o novo hábito sociocultural. (FAVARO et al., 2007).

imigrantes, constata-se que o milho assumiu posição privilegiada na sua vida diária, e devido a sua importância, foi criada, em Santo Ângelo, a Feira Nacional do Milho, que adquiriu status internacional. O milho aparece na gastronomia local das mais variadas formas, compondo receitas, (65 pratos à base de milho foram apresentados durante a feira) das mais simples as mais sofisticadas, sendo inclusive tema de concurso gastronômico, que acontece durante a feira supracitada, onde somente produtores rurais da região podem participar.

Além da feira, que tem como base o milho, há outros concursos gastronômicos com participação da comunidade regional, como o “Degusta Missões”, onde a base dos pratos que concorrem à premiação deve ser em produtos usados pelos indígenas antes e durante o processo reducional com adaptações e acréscimos de outros produtos.

Aparece a cocção de mandioca (frita, assada, cozida), rapaduras feitas com amendoim, chimias e doces de frutas, churrasco (carne assada - suíno, gado e/ou aves), tortas e sorvetes de frutas, licores, ameixas e butiás com cachaça, farinha de mandioca com linguiça, etc. todos de grande apreço na alimentação dos Guarani e também na atualidade, presentes na mesa da população missioneira. (Figura 18).

Além do legado alimentar, destaca-se o uso do fogo no chão, a carne assada na brasa, feita geralmente em valas (buracos na terra) e malpassada, e utensílios de cerâmica para o cozimento dos alimento. (BRUXEL, 1987).

O mesmo autor ressalta que as carnes assadas de caça mais usadas eram as de veado, de porco-do-mato, de gambá, de anta, de capivara, de paca, de preá, de ratão do banhado, gado entre outros. Foram processamentos que originaram o churrasco do Gaúcho, atualmente feito com carne de gado, suíno-porco, ave-frango ou ovíno-ovelha e acompanhados com a farinha de mandioca e pão.

Figura 18 - 1ª foto: Legado indígena de alimentar-se com mandioca (aipim); 2ª foto: Assado de milho no fogo-de-chão (2015).



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

A paçoca de amendoim é doce e serve para comer acompanhada do chimarrão e também como sobremesa. (Figura 19 - A).

Figura 19 - A - Paçoca de amendoim moído com açúcar; doce de batata-doce e doce-de-leite.



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

## 2.2. Gastronomia da etnia espanhola

Entre os diferentes povos europeus que imigraram para o território brasileiro, em especial para o espaço do atual Rio Grande

do Sul, primeiro foram os espanhóis durante o processo de conquista e colonização europeia. Por isso, o solo gaúcho foi território espanhol até o início do século XIX, e após vários tratados entre as coroas hispânicas, estas terras passaram ao domínio da colonização lusa. Porém, percebem-se hábitos espanhóis, não só nas formas de expressões, mas, também na culinária rio-grandense.

A culinária espanhola teve influência dos árabes e dos portugueses. O grão-de-bico, alimento nutritivo, trazido pelos espanhóis foi uma das primeiras culturas agrícolas cultivado no atual RS, no início da colonização, durante o processo reducional pelos índios Guarani. Também trouxeram a farinha de milho e de trigo.

Entre os pratos de origem espanhola pode-se identificar: *La Paella* – feito com frutos do mar que podem ser substituídos por carne suína, de frango e pimentão. Há uma grande variedade de *La Paella*; *La Miga* – espécie de farofa feita à base de farinha de milho, ovos e salame; *La Tortilla* - torta salgada feita com batata, com ovos e milho; *El Puchero* – ensopado que leva grão-de-bico, carne suína, carne bovina, batata e cenoura, este último é o prato presente na alimentação do gaúcho ainda nos dias atuais. (BECKER, 1958).

Vale ressaltar que a paella e a tortilla não foram muito assimilados na Região das Missões onde estão os municípios de Santo Ângelo, Cerro Largo, Guarani das Missões e entorno. Porém, uma espécie de puchero - ensopado de carnes com batata e outros legumes, já houve muitos a fazerem e saborearem, sobretudo na área rural. (Figura 19 - B).

Figura 19 - B - 1ª foto: Gaúchos preparando o puchero em panela de ferro, em fogo-de-chão, tudo regado à música gauchesca tocada me gaita, em São Miguel das Missões, 2014; 2ª foto: Puchero em panela de ferro, em fogo-de-chão, na área rural de São Miguel das Missões - RS - Brasil (2014).



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

### 2.3. Gastronomia da etnia portuguesa

Os portugueses, com a “descoberta” e colonização do Brasil, trouxeram para a mesa do brasileiro o hábito de consumir o pescado. O bacalhau foi incluído entre as provisões de seus navios para as longas viagens marítimas do século XV, durante as grandes navegações e descobrimentos. Por isso, nos legaram a arte de preparar carnes à base da salga, carnes-secas, carne-de-sol e o charque, que fizeram parte da alimentação dos bandeirantes e dos tropeiros, e que são consumidos na contemporaneidade.

Semelhante a outras regiões brasileiras<sup>21</sup>, na região sulina, e também nas “Missões” frequentemente a carne bovina era salgada e secada no sol, estendida em varões de madeira. Este processo garantia sua

<sup>21</sup> A carne-de-sol, depois de salgada, era colocada em locais cobertos e ventilados, pois dependia do clima para secar. Já a ‘carne seca ou carne do sertão ou de jaba’ recebia uma porção maior de sal, e deixava-se descansar, depois era colocada num varal para que a desidratação fosse completada.

conservação por longo período, sobretudo para levá-la junto às expedições de visitas e comércio interno do país.

Os povos lusos trouxeram novos temperos e especiarias, como o cravo, canela, noz-moscada, alho, açafrão, sal, salsa, gengibre, azeite de oliva e açúcar. Além de inovar os equipamentos de cozinha e métodos de preparo dos alimentos, eles nos legaram grande variedade de doces, técnicas de processamento, bem como de frutas para fazer doces cristalizados e secos, compotas com calda de açúcar, frutas em pastas assim como outros tipos de doces, entre eles: fios de ovos, quindim, ambrosia, “espera-marido”, ovos moles, bem-casados. (Figura 20).

Figura 20 - Doces coloridos e decorados, com sabor de frutos e frutas.



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

#### 2.4. Gastronomia da etnia africana

A culinária afro-brasileira é resultante do princípio de misturas culturais conhecidas em todo território nacional e até mesmo no exterior. Essa origem provém da escravidão, quando os senhores, donos das fazendas, juntavam partes de alimentos “não nobres” e sobras de comida do dia anterior e davam aos escravos. Mas, a alguns



escravos, era permitido pescar e pegar camarões, mariscos no mar e/ou peixes em rios e/ou açudes de água doce.

Pode-se dizer que a primeira grande improvisação do povo negro foi na alimentação pelas necessidades biológicas alimentares e pela mescla cultural. Alguns pratos típicos são reconhecidos e muito apreciados, como a feijoada, a canjica ou *mungunzá*, o mocotó, a farofa, o *amalá*, o bobó de camarão, o *vatapá*, a cocada, o cuscuz, ou *mungunzá*, a pamonha.

Além disso, eles também tinham pequenas roças e coletavam o que a natureza oferecia. Os pratos eram resultado da união de vários ingredientes como: feijão preto, feijão mexido, feijão com farofa, mondongo (dobradinha), abóboras, fubá, óleo de palmeira dendê, leite de côco, a pimenta-malagueta, gengibre, milho, amendoim, mandioca, charque, mel e as carnes salgadas (Figura 21).

Figura 21 - Gastronomia missioneira na zona rural: abóbora caramelada, mandioca com molho, carreteiro de charque, carne assada (costela bovina), feijão na panela de ferro, tudo cozido em fogão à lenha. São Miguel da Missões - RS - Brasil (2006).



Fotografia:Rut M. Friedrich Marquette (2006).

Tal etnia representou a técnica e a energia que acionaram, por mais de um século, as indústrias do charque, trabalhando em seu

preparo. Também incrementavam ao cardápio missioneiro os ingredientes trazidos da África ao Brasil, a partir do período colonial entre os séculos XIX e XX fortalecendo e inovando sabores.

Porém, muitas das técnicas de preparo e ingredientes são de origem indígena, e sofreram adaptações por parte dos escravos e dos portugueses, os quais, conforme a carência ou abundância de determinados alimentos, eram substituídos e/ou adaptados por produtos locais, ao invés dos pratos típicos e originais de suas etnicidades.

Embora haja comunidade quilombola na Região Missioneira, no município de Giruá, durante o no período da pesquisa de campo do projeto, em 2014, por motivos desconhecidos o acesso não foi consentido pelo líder da comunidade. Tal fato limitou a coleta de dados para a pesquisa. Porém, pelos contatos anteriores já realizados pela pesquisadora Ms. Damiani, também bolsista do projeto referendado, a comunidade já havia concedido informações de que sua alimentação é baseada na tradição dos seus antepassados, mantendo costumes quanto ao cultivo de produtos necessários para sua sobrevivência. Eles apreciam a feijoada, a carne de porco com mel e fruta, a canjica doce ou salgada, o *amalá*, o cuscuz.

Além da comunidade quilombola existente na Região das Missões, como a do parque de exposições de Santo Ângelo onde a associação da etnia afro-brasileira encontra espaço para manter viva a memória cultural de seu povo em todos os âmbitos, em especial na culinária, preservando os pratos tradicionais, mas também agregando aos costumes antigos novos ingredientes em substituição aos inexistentes e/ou difíceis de encontrar (Interlocutora da pesquisa, sr<sup>a</sup> Neusa Farias).

## 2.5. Gastronomia da etnia germânica

Como consequência da política migratória implantada pelo Governo do Estado, a primeira leva de imigrantes alemães veio para o RS, a partir de 1824. Em 1902, chegou a segunda leva, que

se estabeleceu na Região das Missões.

Considerando que não havia fogão nos primórdios da imigração, eles montavam duas forquilhas do lado de fora da choupana, e sobre elas uma vara, onde penduravam uma ou duas panelas. Inicialmente a alimentação era pobre e repetitiva, pois não tinham hortaliças, frutas, mas possuíam laranja nativa, batata-inglesa, feijão preto, milho, carne suína (MULLER, 2981), e peixe de água doce (Figura 22 - 23).

Figura 22 - Três irmãos pescando em Cerro Largo - RS - Brasil. A pintura foi uma reprodução de uma fotografia, registrada e depois pintada com óleo sobre tela, ambas feitas pelo artista Eugênio Friedrich (*in memorian*), nos anos 30, do século XX.



Fonte: Arquivo do projeto, doação da família Friedrich (2014).

Aos poucos foram criando suas hortas e pomares, resgataram os costumes alimentares e passaram a elaborar pratos típicos de alemães e/ou austríacos<sup>22</sup>, como pães, cucas, bolachas. (Figura 23).

<sup>22</sup> Também pela forte influência da congregação religiosa austríaca, que instalou o Convento Nossa Senhora da Anunciação, em 1920, no município de Cerro Largo - RS - Brasil, onde realizavam cursos de culinária e ofereciam à comunidade local. Muitas das irmãs imigraram da Áustria.

Figura 23 - 1ª foto: Pães à venda em charretes no início do comércio da padaria Psiuk, imigrante da Alemanha, no início do século XX em Cerro Largo - RS - Brasil; 2ª foto: Confeiteiras preparando sobremesas, nos anos 70, no séc. XX.



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

Inferese-se que a presença da congregação religiosa austríaca que instalou um convento no município de Cerro Largo – RS – Brasil e a presença do seminário neste município, influenciou sobremaneira o costume de muitos comensais na região. Um dos comuns legados era orarem (Ave Maria e/ou Pai Nosso), individualmente ou em comensalidade, antes de dormir e antes das refeições. Tal ritual se justificava, principalmente antes do almoço, sua principal refeição (repartir a alimentação), para agradecer a comida do dia.

Além disso, esperar todos os elementos da família e/ou convidados estarem à mesa para iniciar o ato de comer também era parte deste contexto gastronômico. Esse podia ser, entre o cotidiano familiar, o momento de proximidade e de mais intimidade entre os comensais, uma vez que era o grande encontro entre as pessoas, em que as conversas fluem, se compartilham planos e sonhos de vida, assim como também as reclamações. Enfim, é uma ocasião de acolhimento, de trocas, de olhares, de comemorações, de informações e da certeza de fazer parte daquele grupo, ou seja, de pertencimento.

Entre os hábitos alimentares também destacam-se à mesa da população regional até os dias atuais: carne de suínos, carnes defumadas, assado de porco, a banha de porco, a linguiça, a galinha assada, sopa de legumes e ovos, conservas de repolho (*chukerut*) e de outros legumes (Figura

24), rabanete, bolinhos de farinha de trigo, biscoitos, bolachas pintadas (biscoitos com *chantilly* e sobre ele confeitos coloridos), rosca de polvilho, *cbmek* (pão enrolado com açúcar em cima), pastéis recheados (com carne moída, ovos picados e salsa verde e pressionados artesanalmente).

Figura 24 - 1ª foto: Conservas de pepinos, cenouras, ovos, beterrabas, rabanetes, repolhos da Escola Guaramano, Guarani das Missões; após, a 2ª foto: são pastéis artesanais e tradicionais recheados com carne bovina moída e fechados com garfos, em Cerro Largo - RS - Brasil (2014).



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

Para completar, incluem-se bolos, “bombas” (bolinho frito recheado com *chantilly*), broas enfeitadas com clara em neve e confeitos coloridos, tortas doces (Figura 25), cuca de mel, as chimias de frutas de figo, pera, laranja, uva - cozidas com o melado ou feitas direto na garapa (guarapa) de cana de açúcar, o *kaschmier* (feito do leite coalhado), o uso de temperos como a salsa, cebolinha, ervas medicinais entre outros.

Quanto às bebidas, eles nos legaram a cerveja e o chopp. Mas também assimilaram hábitos novos como sorver o chimarrão, apreciar o churrasco com carnes de gado bovino, o charque, a mandioca, batata-doce e feijão, muitas vezes em substituição a batata-inglesa. Também adotaram o pão de milho, a princípio para substituir ao pão de centeio. Atualmente, com o acesso ao centeio, os pães deste grão estão na mesa dos seus descendentes.

Figura 25 - Tortas e doces de amendoim (pé-de-moleque), bolachas “de Natal” (2014).



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

## 2.6. Gastronomia da etnia italiana

Os imigrantes italianos começam a chegar ao Brasil por volta dos anos de 1875, pelo mesmo motivo que os alemães - por incentivo do governo brasileiro, pois precisavam ocupar o território. Nessa época a Europa passava por situações delicadas, como excesso de população, pobreza acentuada, falta de terras entre outros problemas. Assim, os primeiros imigrantes estabeleceram-se nas chamadas Colônias Velhas (Serras Gaúchas), mas, com o tempo e pelas necessidades, foram se deslocando para outras regiões do Estado, inclusive para a Região das Missões. (BATTISTEL, 1981).

No início, passaram por muitas dificuldades, pois, as promessas de terras e moradias não foram cumpridas, e, com isso, os problemas

aumentavam, especialmente na alimentação e pela carência de produção e ingredientes. Assim, eles utilizavam a carne de pássaros, que era abundante, a polenta salgada, polenta com leite (papinha), polenta *brustolada* (grelhada na chapa do fogão de ferro), polenta com linguiça, frita e pura e/ou com mandioca (Figura 26), pois um dos poucos produtos que plantavam e colhiam era o milho para fazer a farinha e, por fim, a polenta.

Figura 26 – Linguiças, não maturadas, feitas com carnes bovina, suína e ou mista; Polenta feita em caldeirão de ferro em festividade familiar. Região Missões - RS - Brasil (2014).



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

Na sequência, com a criação de galinhas, surge a menestra (sopa, canja), o brodo (caldo de carne), massas como o *capeleti*, *agnolini*, *spagetti*, macarronada, molhos, *tortéis*, galetto, risoto, pães de trigo, *panetone*, salames, queijos, o *grustule* (bolinho frito na banha e passado na canela com açúcar, ‘cueca virada’), galinha de panela, galinhada e a banha de porco (Figura 27).

Para as sobremesas e festividades, tem-se o sagú, o creme de leite, creme de laranja, entre outras que são lembranças desta etnia.

Figura 27 – Na sequência da esquerda para a direita, de cima para baixo: Farinha de mandioca com salame frito, salsinha picada e ovos cozidos; Mandioca cozida com salsinha picada, picadinhos de ovos cozidos e bacon; Carne de galinha colonial em panela-de-ferro; Massa Carbonara; Galinhada; feitura de banha com gordura do porco - RS - Brasil (2014).



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

A deliciosa gastronomia italiana é uma grande motivação para outro marcante aspecto da cultura italiana, *stare a tavola* (sentar-se à mesa). Estar reunidos à mesa na hora das refeições, transformar as refeições em verdadeiras festas de conagraçamento, num palco de discussões e de alegria. Nas refeições os italianos comem; pão no café da manhã e em todas as demais refeições. No jantar, a famosa minestra, sopa de feijão-com-arroz, macarrão e carne do porco. O almoço – principalmente o dos domingos – é de mesa farta: sopa de *agnoline* para abrir o apetite, salada de *radici* com *bacon*, *fortaia* (omelete de queijo), *nboque*, massa ao molho de tomate e, sempre polenta. Sobremesas há muitas, e os doces são gostosos, mas italiano que se preza não dispensa o sagú de vinho. (BONETTI, ROLLA E HESS, 2007, p. 7).



Em geral era uma etnia que trabalhava muito, mas também apreciava bailes e festas (Figura 28).

Figura 28 - Bolos confeitados e decorados para festejar aniversário, em Cerro Largo - RS - Brasil, nos anos 50, do século XX.



Fonte: Fotos doadas pela família Giordani/Friedrich, de Cerro Largo, 2015.

Para beber, passaram a fazer o vinho (Figura 29), a *graspa* (mais forte que a cachaça) e o *sangari* (bebida feita com a mistura de vinho, açúcar e água). Porém, em dias de festas, as tortas também faziam parte do ritual festivo.

Figura 29 - Visita técnica com palestra seguida de degustação de vinhos, espumantes, queijos, embutidos (salames e copas) produzidos na região e, finalizado com sopa de capelete caseiro produzido na vinícola, em Entre-Ijuís - RS - Brasil. (2014).



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

## 2.7. Gastronomia da etnia polonesa

Os imigrantes poloneses chegam ao Brasil mais ou menos na mesma época dos imigrantes italianos, sendo que uma das maiores concentrações desses imigrantes foi na Região das Missões, mais precisamente no atual município de Guarani das Missões. (STAWINSKI, 1976).

Dos pratos típicos da etnia polonesa, sobressaem pratos simples e de sabores agradáveis, cuja base dos ingredientes de seus cardápios é composta por carnes e batatas - considerados essenciais. Os legumes também são utilizados de forma farta, assim como as carnes defumadas.

Embora sua gastronomia possua grande variedade de pratos exóticos, as sopas quentes ou frias são as mais requisitadas. Porém, a tipicidade é muito bem representada pelos *bigos* (prato feito basicamente com repolho), pela *czarnina*, tipo de sopa quente feita com carne de pato (Figura 30) e engrossada com o sangue do pato, pelo *pierogui* frito ou cozido: semelhante a um pastel recheado com requeijão doce e canela e/ou com recheio de requeijão salgado, pelo *zrazki*: conhecido como bolinho de carne, e pelo *barcz*: sopa feita com beterraba e nata.

Figura 30 - 1ª foto: Criação de patos em Guarani das Missões; 2ª foto: Cucas e bolos cobertos com requeijão caseiro. Região Missões - RS - Brasil (2014).



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

Contudo, não podemos esquecer dos pães: pão de centeio, pães doces como a cuca de mel e nozes,ucas com coberturas de requieijão, entre outros. Segundo Slodkowski, (2009) a contribuição dos poloneses também destaca-se pela comemoração da Páscoa. Sendo o ovo de páscoa patrimônio cultural genuinamente polaco, incorporado às tradições do Brasil.

A festa casamenteira (*wesele*: bodas) constitui-se um memorável acontecimento para a família dos noivos. De praxe, o casamento com seus comes e bebes danças e outras diversões, realizava-se na residência dos pais da noiva. Dentre os preparativos, na véspera do casamento abatiam-se leitões e frangos, faziam-se fornadas de pão-doce,ucas, tortas e bolachas. Nos primeiros anos de imigração só se davam casamentos entre poloneses, apenas mais tarde, com a vizinhança italiana, é que ocorreram os primeiros casamentos mistos entre as duas etnias. O folclore polonês é rico em músicas regionais e canções populares. As danças mais apreciadas são *poska*, *mazurka*, *oberek*, *kujawiak*, *trojak*, *krakowiak*. Inicialmente o folclore polonês se desenvolveu entre os camponeses, assim entre as comunidades formaram-se tradições próprias, características de cada grupo. Com os movimentos migratórios, os povos repassavam os seus conhecimentos, deste modo, estas influências repercutiram no folclore, canções, danças e trajes poloneses. Os principais pratos típicos da cultura polonesa são: o *Barszcz* *Zabielany*; sopa à base de farinha de centeio, *Pierogii*;

semelhante ao pastel, recheado com requeijão doce e canela, que pode ser assado ou cozido, *Bigos*; prato feito basicamente de repolho, e a *crazy*; bolinho de carne, *zarnina*; sopa de carne de pato engrossada com o sangue do mesmo animal, de origem russa, mas muito apreciada pelos poloneses, a bebida preferencial, a *wódka*, também é substituída por licores de frutas naturais. (SLODKOWSK, 2009 p.15 e 16).

No quiosque de produtos agroindustriais de Guarani das Missões há oferta de alimentos singulares deste local. Por exemplo: garrafa com sangue de pato congelado, pato congelado e/ou resfriado, compota com a fruta de butiá (com caroço) bem como com o butiá em creme (sem caroço), compotas de figo (Figura 31), cachaça de butiá e de ameixa, entre outras frutas.

Figura 31 - 1ª foto: Compotas de butiá, de figo e creme de butiá; as duas últimas fotos são cachaça com butiá e depois ameixa com cachaça. Região Missões - RS - Brasil (2014)..



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Além de pratos típicos mantidos por seus descendentes, podem-se destacar outros pratos que resultaram da integração dos

imigrantes europeus com os “filhos da terra”, como o matambre recheado, vaca atolada ou cola-gaita ou ensopado de mandioca, carreteiro de charque, peixes assado ou ensopados, arroz com linguiça, doce de laranja azeda, doce de abóbora, sagú, espera-marido, salada de frutas, arroz-doce, ‘espera-marido’, rabada.

A alimentação dos brasileiros não era muito variada, incluía a farinha de mandioca, feijões e carnes-secas. Dos imigrantes chegados ao Brasil, os que deixaram maiores contribuições para a alimentação dos brasileiros foram os imigrantes italianos e os alemães, até porque chegaram em maior número. Na atualidade a gastronomia brasileira possui grande variedade de pratos que, pela mescla étnica na sua formação populacional, resultou numa riqueza de diferentes produtos, hábitos alimentares, técnicas de preparos, técnicas de conservação, temperos, receitas e utensílios. (BATTISTEL, 1981).

Essa diversidade gastronômica também é percebida no RS, que tem como tradição a carne-de-charque, o churrasco por ter sido a primeira maior área de criação bovina no país, o gado faz parte da vida dos gaúchos desde o início da colonização, pela coroa espanhola, em meados do século XVII, e foi natural o processo de carne assada sobre um fogo-de-chão se tornar o prato tradicional da região. Essa cultura deve-se também aos hábitos dos indígenas Guarani durante o período reducional.

Na mescla da população rio-grandense não resta dúvida de que, os filhos da terra e os imigrantes europeus como o espanhol, o português, o alemão, o italiano, o polonês, entre outros, e o africano, que vieram na condição de escravo trabalhador e não imigrante, deixaram importantes contribuições para o desenvolvimento econômico, social, político e gastronômico para a Região Missioneira - RS, pois, o intercâmbio destas culturas e dos saberes originaram novos sabores (Figura 32).

Figura 32 - Área rural de São Miguel das Missões - RS - Brasil - Mesa posta com toalha xadrez: bolinha-frito, popularmente chamado de “bolinho de chuva”, pão-caseiro, bolo de milho, churrasco de carneiro, queijo colonial, leite, mel, manteiga colonial – caseira batita à mão, chimia caseira, carne-assada, queijo colonial feito com leite não pasteurizado (2006)



Foto: Doado por Rut Marquette (2006).

## REFERÊNCIAS

AUZANI, Symone Cortese da Silva; GIORDANI; Rubia Carla FORMIGHIERI. Inter-relações entre espaço físico, modo de vida Mbyá-guarani e alimentação na perspectiva da segurança alimentar: reflexões sobre a área Indígena Araçá-Í em Piraquara/PR. **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre, v. 2, n. 1, p. 129-165, jan./jun. 2008.

BATTISTEL, Arlindo Itacir. **Colônia Italiana: religião e costumes**. Porto Alegre: EST, 1981.

BENTO, Claudio Moreira. **O Negro e Descendentes na Sociedade do Rio-grande do Sul (1635-1975)**. Porto Alegre: Grafosul/IEL, 1976.

BONAMIGO, Zélia Maria. **Comunidade Mbya-Guarani: economia e relações**

com a sociedade “atrevida”. *Tellus*, Campo Grande – MS, ano 8, n. 14, p. 145-170, abr. 2008.

BONETTI, Elaine Fátima; ROLLA, Ângela da Rocha; HEES, Carlos Renato. A cultura imigrante italiana no Brasil, no Rio-grande do Sul e na região Centro-Sul. ULBRA, Guaíba, 2007. Disponível em: < <http://guaiba.ulbra.br/seminario/eventos/2007/artigos/letras/215.pdf>> Data de acesso: 30 set 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira / ministério da saúde, secretaria de atenção à saúde, departamento de atenção Básica.** – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRUXEL, Arnaldo. **Os Trinta Povos Guarani.** 2 ed. Porto Alegre: EST?Nova Dimensão, 1987.

COIMBRA JR, Carlos A.; SANTOS, Ricardo V. **Avaliação do Estado Nutricional num Contexto de Mudança Sócio-Econômica:** o Grupo Indígena Suruí do estado de Rondônia, Brasil. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v.7, n.4, p. 538-562, out./dez. 1991. Disponível em: <[www.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S010211X1991000400006&lng=pt](http://www.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S010211X1991000400006&lng=pt) - 75k >. Acesso em: 15 jun. 2015.

FÁVARO, T.; RIBAS, D. L. B.; ZORZATTO, J. R.; SEGALL-CORRÊA, AM.; PANIGASSI, G. **Segurança alimentar em famílias indígenas Teréna, Mato Grosso do Sul, Brasil.** *Caderno de Saúde Pública.* 23(4), p. 785-93, 2007.

FRANCESCHINI, Thaís; VALENTE, Flávi, RECINE, Elisabetta; LEÃO, Marília; CARVALHO, Maria de Fátima. **Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional.** Brasília, DF: ABRANDH, 2010. 204p.

FRANCO, Ariovaldo. **De Caçador a Gourmet:** uma história da gastronomia. 5 ed. São Paulo: Editora do SENAC, 2010.

GUGELMIN, Sílvia A.; SANTOS, Ricardo V. **Ecologia humana e antropometria nutricional de adultos Xavante,** Mato Grosso, Brasil. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 17, n. 2, p. 313-322, mar./abr. 2001. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/csp/v17n2/4176.pdf> >. Acesso em: 15 jun. 2015.

HAMPEL, Marilise Uggeri. **Resgate da Identidade gastronômica da Região Missioneira.** (Trabalho de conclusão de curso, Universidade do Vale do Itajaí – Centro de Educação Balneário Camboriú, 2009. Não Publicado).

HÖKERBERG, Y. H. M.; DUCHIADE, M. P.; BARCELLOS, C. **Organização e qualidade da assistência à saúde dos índios Kaingang do Rio-grande do Sul, Brasil.** *Cadernos de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 17, sup. 2, p. 261-272, 2001.

KATZ, Ester. **Alimentação indígena na América Latina: comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário?** Espaço Ameríndio, v. 3, n. 1, p. 25-41, jan./jun. Porto Alegre, 2009.

LITAIFF, Aldo. **As divinas palavras: identidade étnica dos Guarani-Mbyá.** Florianópolis: Editora da UFSC, 1996.

MINAYO, M.C.S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde.** 11a ed. São Paulo, HUCITEC, 2008.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (Org.). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade.** 29 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2010.

MOURA, Patrícia Garcia de; BATISTA, Luciana Rodrigues Vieira; MOREIRA, Emília Addison Machado. População indígena: uma reflexão sobre a influência da civilização urbana no estado nutricional e na saúde bucal. **Revista de Nutrição.** Campinas, 23(3), p. 459-465, maio/jun., 2010. Disponível em: < [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S14152732010000300013&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S14152732010000300013&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt)> Data de acesso: 26 mar 2015.

MULLER, Telmo Lauro. **Colônia Alemã: imagens do passado.** Porto Alegre: EST, 1981.

PINTO, Muriel. **A construção da identidade missioneira no Rio Grande do Sul e as políticas culturais no sul do Brasil.** Dissertação, 2011. Disponível em: <<http://btd.unisc.br/Dissertacoes/MurielPinto.pdf>> Acesso em: 20 ago 2015.

ROUSSELET, Antonio C.; ROSENTHAL, Helmut B. Imigrantes alemães e italianos: repressão e tortura na Era Vargas. Santo Ângelo-RS: FURI, 2013.

SCHADEN, Egon. **Aspectos Fundamentais da Cultura Guarani.** 3 ed. São Paulo: EPU, 1974.

SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e turismo.** 2ed. São Paulo: Aleph, 2003. (Coleção ABC do Turismo).

SEGALL-CORRÊA, A.M. et al. **Relatório Técnico Final: estudo dos conceitos, conhecimentos e percepções sobre segurança alimentar e fome em quatro grupos de etnia Guarani no estado de São Paulo.** Campinas: Unicamp, 2009. Disponível em: <<http://www.scribd.com/doc/84518751/relatorio-final-abril-2010-1-Seguranca-alimentar-e-Nutricional-guarani-sao-paulo>>. Acesso em 10 de dezembro de 2012.

SLODKOWSK, Aline Carlise. **Cultura polonesa no município de Guarani das Missões-RS: uma contribuição para o ensino da Geografia nas 3ª séries do Ensino Fundamental.** 10º Encontro Nacional de prática de ensino em Geografia, Porto Alegre, 2009. Disponível em: <[http://www.agb.org.br/XENPEG/artigos/GT/GT6/tc6%20\(1\).pdf](http://www.agb.org.br/XENPEG/artigos/GT/GT6/tc6%20(1).pdf)> Acesso em: 30 set 2015.





SOUZA, Karina Lavínia Pitta do Carmo Régis de; ALVES, Crésio de Aragão Dantas. Diagnóstico nutricional de crianças e adultos indígenas atendidos pela rede pública de saúde no Brasil: um estudo exploratório. **Revista de Ciências Médicas e Biológicas**. Salvador, v.12, especial, p.433-440, dez., 2013. Disponível em: <file:///C:/Users/ntbok/Downloads/9187-26335-1-PB.pdf> Acesso: 26 mar 2015.

TEMPASS, Martín César. **Comida e gênero entre os Mbyá-Guarani**. Caderno Espaço Feminino, v.19, n.01, jan./jul, 2008.



## II. GASTRONOMIA MISSIONEIRA E SUA IMPORTÂNCIA PARA A INTEGRAÇÃO SOCIAL E TURÍSTICA DA REGIÃO<sup>1</sup>

MARQUETTO, Rut Maria Friedrich<sup>2</sup>

DAMIANI, Nadir Lurdes<sup>3</sup>

VIEIRA, Eilamaria Libardoni<sup>4</sup>

BOCORNI, Denise<sup>5</sup>

IANISKI, Valéria Bacarin<sup>6</sup>

*A necessidade de comer une todos os homens e cria um  
tipo de laço. Segundo nos conta um dos Antigos, parece  
que em uma refeição todos os convidados formam um  
único corpo e têm uma única vida apenas. Abade  
Pluquet<sup>7</sup>*

<sup>1</sup> Artigo apresentado e publicado no I Emicult, disponível no Omicult (Observatório missioneiro de cultura), em 2015.

<sup>2</sup> Doutora em Desenvolvimento Regional, Mestre em Engenharia da Produção, Turismóloga, Docente no Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Gestão Estratégica de Organizações na Universidade Integrada Regional do Alto Uruguai e das Missões (URI) – Campus Santo Ângelo – RS, Brasil, coordenadora/pesquisadora do projeto financiado pela FAPERGS, Edital 17/2013. pesquisadora do projeto financiado pela FAPERGS, Edital 17/2013.

<sup>3</sup> Mestre em História Híberoamericana, Docente na Universidade Integrada Regional do Alto Uruguai e das Missões (URI) – Campus Santo Ângelo – RS, pesquisadora do projeto financiado pela FAPERGS, Edital 17/2013.

<sup>4</sup> Mestre em Ciência dos Alimentos, Nutricionista, professora do curso de Nutrição da UNIJUÍ, pesquisadora do projeto financiado pela FAPERGS, Edital 17/2013.

<sup>5</sup> Graduanda no Curso de Nutrição, na UNIJUÍ, pesquisadora do projeto financiado pela FAPERGS, Edital 17/2013.

<sup>6</sup> Nutricionista (UNIJUÍ), residente no Programa Residência Multiprofissional em Saúde da Família Unijui / FUMSSAR (2015-2017). pesquisadora do projeto financiado pela FAPERGS, Edital 17/2013.

<sup>7</sup> De La Sociabilité (1770, apud SPANG, 2003 p. 111).

## 1. INTRODUÇÃO

Como a gastronomia interfere nas relações sociais, coube, nesta pesquisa, fazer uma relação com o turismo, trazendo alguns conceitos e discussões acerca de temas pertinentes a sua história, às refeições e ritos, bem como da integração social que o tema envolve. A ideia de fazer a pesquisa da gastronomia na Região Missioneira, justifica-se pela busca de maiores conhecimentos sobre o poder de sedução que essa exerce sobre os convivas, alimentando, aglutinando e promovendo encontros sociais para integrar comunidades e visitantes.

A gastronomia apresenta-se como um dos elementos condicionantes do fenômeno turístico, uma vez que o prazer de se alimentar motiva as pessoas a se deslocarem, alimentando, também, as relações afetivas através do encontro com a família, amigos, consigo mesmo e com a natureza. Por isso, entende-se que esse fenômeno contribui para maximizar as potencialidades socioeconômicas de um destino turístico. (MARQUETTO, 2003).

Este artigo inicia conceituando o turismo e a gastronomia, seguido da integração social, passando a abordagens relativas às refeições, ritos e finalizando com discussões e considerações finais.

## 2. TURISMO E GASTRONOMIA

É uma característica dos eternos convivas a satisfação das necessidades do organismo, como também é a integração social que uma boa refeição proporciona. A gastronomia participa do fenômeno turístico, que De La Torre fundamenta como sendo

[...] um fenômeno social que consiste no deslocamento voluntário e temporário de indivíduos ou grupos de pessoas que, fundamentalmente por motivos de recreação,

descanso, cultura ou saúde, saem de seu local de residência habitual para outro, no qual não exercem nenhuma atividade lucrativa ou remunerada, gerando múltiplas inter-relações de importância social, econômica e cultural. (apud BARRETTO, 1992, p.13).

Para melhor compreensão do que seja gastronomia, buscou-se a seguinte abordagem:

Desde os primórdios da humanidade, o homem matou, aprendeu a se defender e sobreviver através da caça, plantio de culturas variadas, colheitas e de cozer os alimentos. Por ser nômade entrou em contato com outras nações, resultando incorporação de novos produtos e equipamentos, ampliando o conhecimento sobre alimentos, regras, boas maneiras, formas de conservação dos produtos sazonais. A arte culinária adquiriu polidez devido a forte conotação social e estética. (MARQUETTO, 2003).

Segundo Spang, no século XVIII, “o pobre turista que viajava sem seus próprios cozinheiros ou sem extensas cartas de apresentação” (2003, p.18), era forçado a comer a *table d’hôte*<sup>8</sup> de um *estalajadeiro*<sup>9</sup> ou em um *traiteur*<sup>10</sup>. O simples viajante de Paris descobriu que a comida não era bem-feita e, por isso, passava mal, representando uma aventura cheia de surpresas desagradáveis e anti-higiênicas, sem falar dos variados e surpreendentes acompanhantes glutões.

<sup>8</sup> Spang (2003, p.18) *table d’hôte* seria a mesa do anfitrião, ponto de fofoca e encontro de artesãos e trabalhadores locais; em Viera e Cândido (2000, p.387): Termo francês usado para designar um menu fixo, com preço preestabelecido. Antigamente este termo era aplicado à comida caseira servida em hospedarias, para pessoas reunidas em torno de uma mesa grande, com preço e horário fixo.

<sup>9</sup> Spang (2003, p.18/22) fornecedores de alimentos para aqueles que estavam de passagem, com horários fixos, não ofereciam cardápios, era uma espécie de convenção social compartilhada.

<sup>10</sup> Spang (2003, p.20) *caterers ou traiteur*, fornecedor de alimentos e/ou artesãos da gastronomia que tinham o direito de servir refeições completas em grandes festas.

Nesta época, viajar estava associado ao conhecimento e a gastronomia também mediava entre nutrir-se e informar-se. Aos poucos, na França, o restaurante se tornou um ícone da vida francesa transpondo interesses na mudança e inovação dietética, desde a chamada *nouvelle cuisine* (combinação da vanguarda científica com o conservadorismo, como as sopas do século XVIII) e a produção de livros de receitas à crescente tendência para a construção de casas residenciais com uma sala somente para jantar. De acordo com Spang,

A *nouvelle cuisine* definiu um estilo de vida iluminado em que o comensal moderno, sustentado pelas “essências” que libertariam a mente, a alma e as entranhas, substituiu o comensal antiquado, sustentado por comidas pesadas e terrenas que diminuíam a velocidade da digestão e que faziam os espíritos animalescos subirem à cabeça. (2003, p.57).

Os intelectuais da época usavam os conhecimentos de filosofia ou estética para discutir a culinária como arte e os poderes “restaurativos”. Spang (2003, p.28) recorre a Voltaire, ao alegar que em “todas as línguas conhecidas, a palavra ‘gosto’ era literalmente usada tanto no sentido físico, gustativo, como metaforicamente, para designar a consciência da beleza”. Ainda durante o Iluminismo, o turismo influenciou para ampliar o conhecimento geral, mas principalmente, pelas expedições marítimas e aberturas de estradas. Com o acesso aos espaços inexplorados descobriram-se as cozinhas regionais, que se tornaram “economia turística”<sup>11</sup>, valorizando a culinária local da mesma maneira que outros atrativos turísticos.

Durante a Revolução Industrial o turismo foi o meio mais procurado de lazer, descanso e prazer, também encontrado na gastronomia, pois as pessoas tinham acesso a todo o tipo de comida

<sup>11</sup> Expressão usada por Csergo in Flandrin e Montanari (1998, p. 818).

devido a produção de excedentes e melhoria dos métodos de conservação dos alimentos. Assim, o turismo torna-se atividade comum provocando o surgimento dos *bulevares* e o ressurgimento do *flâneur*, pessoas que vagavam sem rumo.

[...] a democratização das viagens torna-se ainda mais disseminada no século XX, com o uso do automóvel e do avião. Nasce o turismo de larga escala” (...) A industrialização aumentou a produção alimentar que, subordinadas à jornada de trabalho e à economia de tempo, passou a ser um ato constante e sem horários determinados. Aos poucos, a função de reunir e solidificar laços afetivos vai se diluindo durante as refeições. (BANDUCCI e BARRETTO, 200, p.23).

Entre o turismo de massa surge o turismo de pequenos grupos, composto por famílias que viajam em busca de conhecimentos histórico-culturais, do lazer e de prazeres diferenciados que podem ser encontrados na gastronomia, conforme lembram Barreto & Senra (apud ANSARAH, 2001, p.395). Além disso, a padronização alimentar torna-se globalizada e a tecnologia da informação intensificou o intercâmbio cultural, tornando vulneráveis as sociedades do terceiro mundo que veem no turismo a salvação econômica.

Em contraposição, emerge o desejo de valorizar as diferenças regionais e nacionais que acabam por otimizar a singularidade turística, pois parte da atração está no caráter singular dos destinos. Segundo Barreto & Senra a tendência homogeneizante dos comportamentos aciona um forte apego à própria identidade e “o grande desafio da gastronomia é estar aberta ao novo, sintonizar-se, absorvendo novas tendências sem perder sua autenticidade, seu caráter

de regionalidade”. (apud ANSARAH, 2001, p.397).

Segundo Barreto & Senra (apud ANSARAH, 2001, p. 391), o homem, “com o progresso, deixou de lado o conceito de alimentação apenas como a necessidade de sobrevivência, entregando-se paulatinamente à busca de certo hedonismo na arte do comer.” Este comportamento, na atualidade, sugere uma afluência hedonista<sup>12</sup> entre os convivas, pois estes buscam, freneticamente, os prazeres múltiplos que a gastronomia pode proporcionar durante a estada dos viajantes.

Segundo Marquette (2003) estas famílias deram origem a pequenos núcleos de povoamento, onde além de se dedicarem à agricultura, os homens destacavam-se por possuírem conhecimento e especialização em trabalhos manuais. Eles eram pedreiros, marceneiros, construtores, serralheiros, o que muito contribuiu para a formação destas comunidades.

Ainda, Marquette, Jarczewski e Bisognin (2004, p.4) o turismo, pode fazer uso desta variante e levar em conta os aspectos culturais onde está inserido, entender melhor os tabus alimentares, os preconceitos e/ou a exotização do consumo, a religião, a história, a realidade geográfica e sua relação com o meio. Planejando e explorando no sentido de promover e proteger seus valores,

[...] os habitantes começam a ter orgulho de suas raízes e a recuperar o sentido da história, da vida e do sofrimento dos antepassados, a preservar o que restou da cultura material e a recuperar o que eventualmente se perdeu. (BANDUCCI Jr.; BARRETO, 2001, p.15).

E, mesmo a cultura, como tradição inventada, acaba “penetrando os interstícios do tecido social e transformando-se

<sup>12</sup> Infere-se aqui a busca do prazer.

em movimento cultural do presente, com interesse genuíno na valorização e no conhecimento do próprio passado”. Assim, também a integração social traz consigo as tradições (inventadas<sup>13</sup>), importantes para compartilhar a simbologia incorporada pela gastronomia.

## 2. INTEGRAÇÃO SOCIAL ATRAVÉS DA GASTRONOMIA

Iniciando abordagens acerca da integração faz-se necessário, primeiramente, retomar brevemente a questão da hospitalidade, sem a qual a integração social fica praticamente impossibilitada.

Assim, a tendência humana de compartilhar o alimento, ideia básica de hospitalidade, originou-se das caçadas de animais de grande porte que forçavam a associação pelo desconhecimento de técnicas de conservação. Além da técnica, devemos considerar também os aspectos subjetivos e sociais.

O prazer da mesa é a sensação que advem de várias circunstâncias, fatos, lugares, coisas e pessoas que acompanham a refeição. É prazer peculiar à espécie humana. Como Brillat-Savarin já afirmava “o prazer da mesa prepara-nos para outros prazeres, e também nos consola ou compensa sua perda”. Uma refeição é um momento privilegiado de intercâmbio e de comunicação. A refeição em comum pode marcar uma nova direção nas relações humanas, pode fazer parte de uma galanteria e sedução. No entanto, as refeições são também oportunidades para a exteriorização de conflitos latentes. Comemorar datas festivas, reunir familiares se converte em ocasião para colisão e desavença.

Para Franco (2010), a comensalidade, tanto do ponto de vista religioso como profano, sempre foi vista como maneira

<sup>13</sup> Marquette (2012).



importante de promover a solidariedade e de reforçar laços entre membros de um grupo. A refeição e a comensalidade têm uma importante função social, pois favorece a criação ou atualização de laços que integram os comensais, como: a socialização de uma criança compreende as mais variadas noções sobre alimentação (valorização ou rejeição de certos alimentos, princípios higiênicos e dietéticos e, evidentemente, preconceitos e tabus; a refeição em família é um ritual propício à transmissão de valores, os hábitos alimentares/culinários de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar. Também participam a expressão de sua história, a geografia, o clima, a organização social e as crenças religiosas. Por isso, as forças que condicionam o gosto ou a repulsa por determinados alimentos diferem de uma sociedade para outra.

A partir deste contexto, afirma-se que na alimentação pode-se encontrar uma multiplicidade de funções, desde nutritivas até as afetivas, que proporcionam prazer. Para Marquette (2003), a partir do seu nascimento, o ser humano é socializado através da alimentação, com normas culturais distintas, definindo o que comer, assim como estabelecendo o gosto por determinados alimentos. No mundo ele assimilará, aos poucos, as cores, cheiros e sons diferentes, primeiramente com a mãe que lhe oferece o seio, depois na família e, por extensão, na sociedade.

No ato da alimentação o homem biológico e o homem social ou cultural estão estreitamente ligados (...), unidos mediante interações complexas: condicionamentos e regulagens de caráter bioquímico, termodinâmico, metabólico ou psicológico; modelos socioculturais; pressões de caráter ecológico; preferências e aversões individuais ou coletivas; sistemas de representações ou códigos (prescrições e proibições, associações e exclusões);

“gramáticas culinárias”, etc. Tudo isso influi na escolha, na preparação e no consumo de alimentos. (SCHLÜTER, 2003, p.17).

De acordo com Marquette (2004), desde seu nascimento, primeiro em contato com o colostro e o leite materno, quando o bebezinho inicia a sucção junto ao seio da mãe, assimila o gosto alimentar. Assim, a partir da infância, seu paladar vai sendo culturalmente educado pela permanência, orientação recebida pelo contexto gastronômico de seu entorno.

Para a autora, no transcurso de sua vida, sucessiva e repetidamente, o homem conhecerá desde o manuseio dos utensílios culinários, o “ponto” certo da mistura, da textura e da cocção e experimentará as características organolépticas dos alimentos, constituídas sob um mosaico de formas, cheiros, gostos, texturas, cores e sabores participantes dos prazeres subjetivos, que registrados na memória, serão sempre lembrados e associados às viagens e aos lugares frequentados. As vivências sociais determinarão as tendências e preferências alimentares, assim como a escolha das companhias, uma vez que o sujeito sociológico

[...] é formado na relação com ‘outras pessoas importantes para ele’, que mediavam para o sujeito os valores, sentidos e símbolos – a cultura – dos mundos que ele/ela habitava. (...) O sujeito ainda tem um núcleo ou essência interior que é o “eu real”, mas este é formado e modificado num diálogo contínuo com os mundos culturais ‘exteriores’ e as identidades que estes mundos oferecem. (HALL, 2001, p.11).

Esta dialética cultural exerce domínio sobre as escolhas nutricionais dos alimentos, produzindo e reproduzindo valor

simbólico, pois seu significado não está somente ligado às características intrínsecas do alimento, mas também o “ato de comer cristaliza os estados emocionais e identidades culturais.” (SCHLÜTER, 2003, p.23).

As normas que regem a alimentação criam diferenças de ordem social e de gênero, o elegante e o vulgar, o bom e o mau, o comestível e o não comestível. Por exemplo, contrariando as tendências atuais, antigamente os cereais não eram servidos à mesa dos nobres porque em termos sociais, era um alimento destinado à plebe (FLANDRIN e MONTANARI, 1998). No transcorrer da história, estabeleceu-se uma divisão entre a comida das “elites” (com especializações que superou a sazonalidade do mercado), e o resto da população. “A sociedade funda-se na diferença” (MAFFESOLI) e os aspectos simbólicos das escolhas alimentares podem expressar o *status* individual em uma sociedade.

Existem aspectos na mesa que encobrem laços sociais e que determinam diferenciações culturais, pois há disputa de quem faz melhor, geralmente envolvendo mais uns que outros, dependendo da maneira de preparação do alimento e seus aparatos (peças e baixelas), assim como a hierarquia no sentar à mesa e os modos de arrumá-la. Podem-se citar as comunidades onde a refeição principal é feita ao amanhecer ou as sociedades ocidentais, com a feitura das três refeições diárias: café da manhã, almoço como principal refeição e jantar. (SCHLÜTER, 2003).

A mesa é um fórum que permite a pluralidade linguística, a troca e a participação efetiva, constituindo estreitos vínculos sociais entre os sujeitos participantes. Embora seja agregadora, também funciona como agente de separação e de marginalização, pois podem representar diferentes identidades. (SPANG, 2003). A gastronomia é sofisticada no momento que a ela se acrescentam ritos, e normas

que muitas vezes dão requinte ao prato, podem segmentar e distanciar pessoas, que no constrangimento de não terem acesso a estes privilégios, ficam à margem de um contexto social elitizado.

Flandrin e Montanari (1998) enfatizam que o banquete é sinal identitário de um grupo (pessoas que andam juntas e que possuem suas próprias regras), incita os comensais a se reunirem e formarem uma imagem da vida comum incluindo discursos, poesias, apresentações, celebrações e até agradecimentos. As refeições em comum têm regras que definem a especialidade do banquete “civilizado”, contendo normas de comportamento que marcam as diferenças sociais.

O turista “procura muito mais saciar suas necessidades sociais no contato com outros seres humanos e a necessidade de se realizar, através de experiências de atividades criativas ou culturais e de descobertas. Os prazeres do espírito sobre os prazeres do estômago.” (KRIPPENDORF, 2000, p.102). Pensa-se que a gastronomia reserva estas peculiaridades que, embora contendo aspectos intangíveis<sup>14</sup> (o prazer é abstrato), simbólicos<sup>15</sup> e subjetivas, abrem o leque dos sentidos perceptíveis da pessoa, inclusive para o encontro com o outro, estreitando laços afetivos. Assim, para muitos, uma boa refeição é aquela em que a família senta e come em conjunto.

Para Schlüter (2003), a gastronomia assume importância de status igual aos demais atrativos para o turismo cultural, cujas

<sup>14</sup> UNESCO (apud SCHLÜTER, 2003, p.10), conceituou patrimônio intangível como “o conjunto de formas de cultura tradicional e popular ou folclórica, ou seja, as obras coletivas que emanam de uma cultura e se baseiam na tradição”.

<sup>15</sup> Para Barretto (2000, p.29), há também uma enorme variedade de manifestações da cultura imaterial, chamada simbólica pela antropologia, entre as quais podem ser citadas as danças, a culinária, o vestuário, a música, a literatura popular e a medicina caseira, que despertam o interesse de turistas não institucionalizados.

motivações encontram-se na busca pelo prazer por meio da alimentação e da viagem preferencialmente para favorecer o genuíno. Quer dizer, as “raízes culinárias e a forma de entender a cultura de um lugar por meio de sua gastronomia”. A cozinha tradicional é reconhecida como um componente valioso do patrimônio intangível dos povos. É neste local que se pode experimentar a forma de preparação, o diferenciado significado que os constituem, enfim, os aspectos que não se veem em um prato sob a mesa.

### 3. REGIÃO MISSIONEIRA

Localizada no Brasil, ao noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, a Região das Missões reserva remanescentes da cultura material testemunhos da História regional, patrimônio cultural, entre os quais, São Miguel das Missões, que possui um Patrimônio Histórico-cultural da Humanidade, tombado pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), em dezembro de 1983. Portanto, completam 30 anos de tombamento da experiência jesuítico-guarani, e o reconhecimento de sua importância histórica para a formação da Região Meridional do Brasil.

Como salienta a historiadora Nadir Damiani (GOETTEMS, 2013, p.), “os remanescentes arquitetônicos da antiga redução representam um dos maiores acervos históricos e arqueológicos, para conhecer e reconhecer a diversidade cultural de todos os povos”. Pinto (2011) contribui para este entendimento, pois identificou três micro identidades missioneiras (todas fragmentadas em outras identidades regionais) cujas territorialidades remontam a vida indígena, a lida campeira e a vinda dos imigrantes:

Identidade missioneira-pampeana: por estar localizada na Campanha Gaúcha, apresenta



manifestações culturais identificadas com a lida campeira e a figura do gaúcho. Nessa região verifica-se um número maior de elementos culturais que representam a figura do gaúcho missioneiro, por mais que este tipo social esteja representado em todo o território das missões. - Um fator que se torna um marcador de diferença desta micro identidade em relação a outras identidades regionais é o fato de o segundo ciclo das Reduções Jesuítico-Guarani terem surgido da Redução de São Francisco de Borja (considerado o “Primeiro dos Sete Povos das Missões”). - Em São Borja, nota-se uma disputa da identidade missioneira com outras identidades, como a trabalhista, ribeirinha e gaúcha; Identidade missioneira-reducional: por estar localizada no entorno dos quatro sítios arqueológicos reducionais, esta identidade atualmente é reconhecida com a autêntica identidade missioneira. Nesta região concentra-se a maior quantidade de resquícios do período reducional, o que consolidou o discurso e pertencimento da população local em relação à identidade regional. - Nesta identidade, notam-se os maiores esforços regionais para a utilização da cultura missioneira como atrativos para o turismo cultural. A figura mítica de Sepé Tiaraju representa um vetor de sustentação para a autoafirmação da identidade missioneira; Identidade missioneira-européia: esta micro-identidade missioneira é regionalizada em municípios que

foram colonizados por imigrantes europeus. Com o planejamento do turismo regional, as áreas identificadas com as identidades étnicas foram planejadas de forma a serem reconhecidas como um diferencial do tipo missioneiro. Na verdade, a diversidade cultural tornou-se um atrativo a mais para o planejamento turístico das Missões. - O que se observa é uma disputa da identidade missioneira com as outras identidades micro-regionais. Por mais que ela esteja híbrida entre as mesmas. (PINTO, 2011, p.133-143).

Percebe-se que Região Missioneira se identifica com história das reduções, com o Pampa Gaúcho e com as diversas etnias européias que imigraram para a região. Ela possui um riqueza cultural diversificada, cuja origem teve início no século XVII seguindo-se até meados do século XVIII, no período de conquista e colonização das terras platinas pelos padres jesuítas, que estavam a serviço da coroa espanhola. Da herança do Guarani, indígena que se adaptou ao sistema reducional e que deixou alguns hábitos alimentares como o churrasco, a mandioca, a farinha de mandioca, o amendoim, a paçoca de amendoim, a abóbora, a batata-doce, o chimarrão entre outros.

Ainda, segundo Damiani (2004), atual coordenadora do Centro de Cultura Missioneira (CCM), a partir do repovoamento pós-reduções, a Região das Missões legou uma diversidade étnica variada em sua formação entre os quais estão os descendentes germânicos, italianos, poloneses, espanhóis, afros brasileiros, entre outros que contribuem na manutenção e valorização cultural de sua gastronomia.

## 5. DISCUSSÕES

A gastronomia é um dos condicionantes para que um destino possa pleitear sua visitação. Assim como o conceito de turismo está imbricado com a ideia de mobilidade, hospedagem e meios de transporte, a culinária como meio de alimentação e suprimento de necessidades biológicas é fundamental para promover o lugar turisticamente. O turismo contemporâneo, em suas distintas tipologias, permite trocar o hotel por alternativas para o repouso no local de estada; a alimentação, entretanto, continua fortemente defendida como uma das variáveis de sustentação de uma competente oferta de produtos e serviços dos municípios e regiões turísticas. (MARQUETTO, 2003).

No Programa Nacional de Regionalização do Turismo – Segmentação do Turismo (2014), a gastronomia é conceituada como manifestação cultural relevante, quando legitima hábitos e usos étnicos tradicionais. É apontada como atrativo turístico e atributo diferencial de pequenas localidades que ainda não dispõem de estruturas receptivas mais sofisticadas, acreditando-se que sua capacidade de atrair demandas é forte o suficiente para inserir o lugar onde o equipamento produtor de culinárias autênticas está sediado no mapa geográfico de novas destinações turísticas.

Neste contexto, inserem-se os atrativos que fazem parte integrante da gastronomia na Região Missioneira. A presença étnica é fortemente calcada com a presença indígena e nas origens imigratórias da Alemanha, da África, da Itália, da Polônia, de Portugal. É uma região que expressa remanescentes formas de manifestação encontradas nas ritualizações, normas e simbologias<sup>16</sup>.

<sup>16</sup> Infere-se aqui ao sentido dados aos símbolos, as pessoas sentem-se emocionalmente ligadas a determinados alimentos.



Reconhecer este patrimônio como forma de manutenção sócio/cultural e econômica deste grupo étnico, é reconhecê-los como cidadãos, participantes da nação missioneira, gaúcha e brasileira.

Porém, frente às ameaças padronizantes da globalização, o turismo não pode desprezar esse patrimônio<sup>17</sup>, pois a sua história e cultura<sup>18</sup> reservam singularidades identitárias que participaram da constituição social. (MARQUETTO, 2003). O incentivo à ética e sustentabilidade humana, ecológica, econômica, cultural e política são os pressupostos orientadores do Plano Nacional do Turismo de 2014, que podem vir a reforçar a importância da atividade turística, uma vez que ela se reveste de atrativos merecedores de atenção, pois dizem respeito à formação de algumas comunidades que constituem a Região Central do Rio Grande do Sul.

Na Região das Missões, a maioria dos pratos é oriunda da imigração germânica, polonesa, italiana, africana, que, embora tenham sofrido sobreposições étnicas, inclusive com os índios Guarani e Kaingangues, ainda marcam sua identidade, traduzindo a cultura local quando apresentada tanto aos residentes como aos turistas.

Quando os imigrantes chegaram à região, encontraram plantas e animais que contribuíram, de forma notável, para modificar seus paladares e costumes alimentares tantos dos

<sup>17</sup> Para Barretto (2000, p.11) a noção de patrimônio cultural é muito mais ampla, inclui não apenas os bens tangíveis como também os intangíveis, não só as manifestações artísticas, mas todo o fazer humano, e não só aquilo que representa a cultura das classes mais abastadas, mas também o que representa a cultura dos menos favorecidos.

<sup>18</sup> Segundo Gastal (1999, p.104) “A cultura apropriada pelo turismo é a cultura que gera produtos e manifestações concretas, sejam elas eruditas ou populares” A inferência a ser extraída neste estudo é que a cultura é observada tanto através das relações sociais quanto de produção artística (arte culinária) e agrária (terra, mão-de-obra, transformação da semente para torná-la comestível). Ela consiste de padrões de comportamento, conhecimento e valores que foram adquiridos e transmitidos entre gerações.

indígenas como dos imigrantes. Este é um exemplo da adaptação alimentar que, aos poucos, foram imprimindo novos costumes alimentares à sua cultura. Porém, embora mutável, mantiveram a essência de suas raízes culinárias.

Para Marquette (2003), atualmente os nativos e os descendentes de imigrantes são detentores da memória cultural socializada durante as festas anuais, que pela aproximação e convivência entre familiares, amigos e visitantes compartilham histórias e saberes através da gastronomia.

No entanto, a comunidade indígena e dos descendentes de imigrantes mantiveram, ao longo dos anos, reminiscências que marcaram a originalidade e a tradição, expressadas de maneira singular, no ato de falar, na sensibilidade particular de cada indivíduo, no artesanato (casa de taquara, cestas de vime, pinturas, entre outros.), nas velhas receitas culinárias (*czarina*, polenta, farinha de mandioca, tortas, etc.), nas plantações e criações de animais. Entretanto, a gastronomia sintetiza no tempo os momentos de suas vidas, a expectativa de futuro, as vivências do presente, a nostálgica saudade das histórias dos que já não podem mais estar presente.

Para celebrar a cultura e a religiosidade, eles realizam importantes festas anuais que emergem sinalizando e reverenciando sua cultura. Por exemplo: Festa do Milho, Festa da Soja, Festa Polonesa (Polfest), Octoberfest, Festa das Tortas. Embora sigam receitas antigas (impressas e/ou passadas verbalmente), as quais foram recriadas e oferecidas aos visitantes como símbolo étnico, possibilitando sua participação e afirmação na história das Missões.

Entre as festas encontram-se expressões de significados oriundos da produção primária, da labuta do dia-a-dia, da religiosidade, da vitória de terem superado privações de seus antepassados que hoje estão contrariamente expressadas na fartura

alimentar, caracterizada nos embutidos, na feitura da linguiça, na destilação da cachaça, no vinho, na carne suína de panela ou na brasa, na colheita do milho/soja/mandioca, no assar do pão, da cuca e das bolachas, nos doces e tortas.

Assim, a gastronomia e a hospitalidade do povo missioneiro, somado ao contexto geográfico das terras vermelhas, tornam-se um elemento notável para o turismo histórico-étnico-cultural. Faz parte destas representações arquitetônicas que proporciona um espaço físico-cultural, bem como os instrumentos e ferramentas utilizadas para a feitura da arte gastronômica, intermediando o mundo abstrato e concreto do sujeito turístico.

A crescente demanda turística por elementos culturais acaba por potencializar a realização dos eventos, valorizando e motivando anualmente a comunidade para os preparativos destas atividades, inclusive disseminando e orientando por gerações. A coesão social está presente a cada ano, aumentando consideravelmente o número de visitantes e reafirmando-se diante do público cativo que sempre está presente. Este público geralmente é aquele que se identifica com a cultura étnica deste local e a gastronomia sinaliza a relevância desta comunhão. E, muitos deles, estão motivados por afinidades de um passado comum.

Constata-se que existe um forte movimento em busca da cultura latente destas comunidades, e ao mesmo tempo, um esforço no sentido de preservar e promover seus valores étnicos através da integração social que as trocas materiais e subjetivas possibilitam.

Assim, a cultura vai estabelecendo o que é comestível, porque é ela que orienta a escolha dos alimentos de acordo

com as representações e significados (geralmente inconscientes) revelando, muitas vezes, a que grupo deseja pertencer. Ao servirem, durante anos sucessivos a carne assada de gado (churrasco), de porco e de frango, os cozidos de legumes, as massas a base de ovos, os caldos e sopas, sobremesas a base de leite, ovos e vinho (Figura 1), a comunidade foi, aos poucos, registrando sua peculiar arte culinária, resignificando a cultura conforme os valores que a ela são demandados. Além disso, quando a especialidade culinária é colocada em ação, registra um espaço de continuidade histórica, de memória e consciência de pertença comum.

Figura 1 - Sobremesas: sagú (vinho e fécula, subproduto da mandioca), arroz de leite doce com canela, pudim, salada de frutas (mamão, abacaxi, laranja, banana, maçã, etc. com suco de laranja), ambrosia, torta de bolacha, creme de leite com merengue, “chico balanceado” (côco, gelatina), torta gelada de chocolate. Região Missões - RS - Brasil (2014).



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

Alguns produtos utilizados durante a festa são importados

de outros lugares, e são utilizados como elementos de “recomposição identitária”<sup>19</sup>. No entanto, os outros elementos (porco, gado, galinha e verduras) e em sua maioria, são produzidos na região colaborando, assim, para incrementar a renda dos produtores locais. O prato tem a ver não só com a produção do solo e transformação dos alimentos pela comunidade, como também com os modos de circulação e distribuição monetária na região.

Cabe aqui, ressaltar que esta comunidade não só recebe como também emite sua cultura através da venda de produtos locais. Como por exemplo, são vendidas galinhas assadas recheadas, churrasco, assado de leitão, sonhos, cucas, bolachas e pastel e dispostas em tendas na Praça de Santo Ângelo durante as festas de igreja, e nas festas de igreja do interior embaladas para que os visitantes da festa possam levá-los para suas casas.

Nas festas de igreja do interior o almoço é vendido em itens como galinhas assadas recheadas, churrasco, assado de leitão, cucas, bolachas, doce de vinho, queijadinhas, tortas doces e salgadas, rocambole, porções de salada e pão. As famílias levam de casa os pratos e talheres e ocupam lugares às mesas organizadas pelas equipes de trabalho das comunidades. Em família e com a presença de amigos os alimentos adquiridos na festa são distribuídos à mesa e partilhados como forma de confraternização. Essa cultura é passada de geração em geração pelos moradores do interior aos seus filhos e descendentes que estão na cidade ou no campo.

O fogão a lenha de alvenaria e chapa de ferro é um destes elementos que constituem a materialização da construção social,

<sup>19</sup> Para Csergo (apud FLANDRIN e MORTARI, 1998, p.822), “(...) a recomposição identitária também depende do processo de construção das imagens do nacional, do regional e do local que acompanha as mutações políticas, econômicas e culturais (...)”.

e que se converteu num ícone simbólico do interior. Antes do fogão-de-ferro, haviam muitos fornos feitos de barro (argila) que até a atualidade, remetem aos esforços dos imigrantes e descendentes que faziam o forno com tijolos de barro para assarem carnes e pães. (Figura 2).

Figura 2 – Descendente de polonês, Sra. Leontina Theodora Bergmann, de Ubiretama, natural da Linha Bom Jesus de Guarani das Missões - RS - Brasil. Forno a lenha no galpão, cuja fumaça exala um amornado cheiro, agradável e apetitoso, de pão assado (2014).



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

Além disso, o forno lembra afetos familiares de calor, reunião ao redor do fogo, aconchego, de boas conversas ao redor do fogão (Figura 3), de ambientes cheirosos e saborosos. Mas para além do seu uso para a cocção dos alimentos, o fogão confere identidade e maior compreensão da cultura local.

Figura 3 – Na sequência da direita à esquerda: Convívio da família ao entorno do fogão-à-lenha, nos anos 50, Séc. XX; Convívio familiar ao redor do fogão a lenha, na primeira década do Séc. XXI.



Fonte: Doação da família Friedrich, de Cerro Largo, e da família Lombardi (fazendo polenta), de São Miguel das Missões (2015).

As festas que celebram a colheita, a cultura e a religiosidade são espaços de democratização, abertos a todos para desfrutarem do lazer e, mesmo que inconscientemente, desejam partilhar dos sentidos palatáveis da região. A gastronomia, a cultura e a paisagem missioneira conferem significados às emoções, expressões e ações individuais que, em espírito de festa, elaboram nova sociabilidade e convivência. As necessidades e os desejos pessoais são compartilhados sob uma retórica que se distingue de outras formas de comer em público e possibilitam novos anseios de

integração social.

Nestas relações sociais estão presentes mecanismos que regulam os costumes e as práticas culturais, determinando posturas diferentes entre os anfitriões e o turista, distintas, sobretudo daquelas usuais de seus cotidianos. Assim, para registrar o significado dos eventos, são utilizados bandeiras, aventais, bonés e camisetas para uniformizar os que estão envolvidos no trabalho durante as festas. É um contexto que descreve a ocupação de um lugar isto é, a ritualização, a instrumentalização, a normatização e a tradição cultural demarcam e integram de maneira a formar uma coesão social entre os participantes.

Dentre as abordagens supracitadas, as atividades turísticas realizadas no espaço rural missioneiro tornam as operações do receptivo (gastronomia, higienização<sup>20</sup>, etc.) cada vez mais complexas, se diferenciando dos serviços cotidianos encontrados como lavrar o solo, semear, colher, ordenhar. Além dos processos de plantação, os demais serviços utilizados no labor do campo também sofrem modificações e/ou adaptações.

A inserção a campo das pesquisadoras do projeto colocou-as em contato direto com pequenas proprietárias do meio rural. Elas exercem diferentes atividades, além de serem receptoras e hospitaleiras de turistas e curiosos. Muitas delas são casadas e contam com o apoio dos companheiros, que se envolvem com a feitura do churrasco, em carnear a ovelha, encilhar os cavalos e, para descansar, compor rodas de chimarrão com muito “bate-papo”

---

<sup>20</sup> A OMT – Organização Mundial do Turismo (2003) sugere a inclusão de aconselhamento técnico ou demonstração dos procedimentos que potencializam o atendimento aos padrões de higiene na feitura dos alimentos. É imprescindível a “realização de monitoramento e avaliações permanentes que indicam os impactos ambientais, auditorias ambientais e o exame contínuo dos graus de mudança e a capacidade de carga”, os quais devem estar contemplados no planejamento de um destino turístico. (Pnuma apud DIAS, 2003, p. 80).



que incluem contos folclóricos (“causos”) da região. São vivências que aproximam os atores rurais da sociabilidade entre as pessoas em uma revelação de suas recusas e suas aceitações culturais.

Assim, as mulheres que desempenham as atividades turísticas, sobretudo nos quesitos culinários, também se dividem entre atividades domésticas (alimentação caseira, asseio) e primárias da lida no campo, como cuidar da horta e do jardim. Geralmente a elas o setor do turismo constitui uma alternativa de renda que serve como suplemento no orçamento da família.

O encontro entre o turista e o anfitrião proporciona momentos calorosos de integração e intercâmbio através dos relatos das experiências históricas, troca de receitas culinárias, participação ativa do turista nos afazeres gastronômicos. De acordo com a pesquisadora Marquette (2007, p.56-57),

O transcurso percorrido entre campos rurais, pelas estradas (chão de terra batida) utilizadas para escoar a produção rural, bem como para atender ao transporte de outros serviços também é utilizada como via de passagem de turistas, seja com automóveis, seja a pé. Assim, a paisagem vai se descortinando e revelando um cenário composto por plantações, campos, lugarejos, rios, monumentos construídos, capão de mato entre as plantações e colinas que desenham o horizonte.

Mas, o valor agregado da região em questão também está contido nos bens imateriais. Embora difíceis de serem materializados, são expressões como os mitos e a história oral contada pelos anfitriões que transportam o sujeito a sonhos e fantasias. É a hospitalidade do povo missioneiro, expressado através



da simplicidade, do desejo de conviver com pessoas diferentes, da atenção e do acolhimento que o tornam acolhedor, elemento fundamental para valorizar e aproximar os convivas, sem eles residentes e/ou turistas.

A compra de embutidos, farináceos e artesanatos típicos deixa a impressão para quem compra, de se apropriar e de levar um pedacinho do local para casa. É uma lembrança que será difundida 'boca-a-boca' para outras pessoas, despertando destes, do desejo de conhecer tais destinos, sobretudo quando for descrito, pelo turista, sua experiência que, contida na memória, reviverá os sabores missioneiros.

Por isso, é imperioso alçar mão da pesquisa e do registro, bem como de entender o processo contínuo da sua evolução para minimizar o prejuízo da originalidade da cultura missioneira. Os estabelecimentos que servem comida para o turista podem ajudar a construir uma imagem positiva do destino, oferecendo opções complementadas com uma atmosfera especial típica, onde a hospitalidade e a paisagem natural se integram à gastronomia para satisfazer os apetites e anseios dos visitantes e residentes.

## 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

No momento em que os homens, em sua esteira turística, viajam sob velocidade antes nunca imagináveis em busca de lazer e cultura, podem encontrar nas voluptuosidades alimentares da Região Missioneira, sentidos prazerosos que os fazem perceber a vida.

É uma região que oportuniza sentir os sabores exalados entre suas cozinhas étnicas e tradicionais e, mesmo que sofram alterações, permitem experimentar suas receitas culinárias típicas, muitas delas elaboradas com ingredientes naturais, tirados da terra vermelha e

produzidos na região. É um exemplo da evidente permanência da cultura gastronômica, cuja significância mantém o estreito vínculo cultural que une aquela gente.

A gastronomia colabora para a manutenção das características peculiares da comunidade, pois se vale dos costumes, da maneira de preparar os alimentos, do jeito de falar e vestir, da etnicidade, dos hábitos locais, da cultura agropastoril, do seu modo de vida, de seus valores, da sua religiosidade. Ao mesmo tempo, a gastronomia pode ser um importante vetor de aquecimento turístico para esta região, resgatando e preservando a herança culinária de suas etnias.

A integração dos residentes e turistas mediados pela gastronomia missioneira certamente poderá reforçar e viabilizar a atividade turística doméstica, a qual se sustenta nas sucessivas expressões da realidade local, novamente enaltecendo as variáveis étnica, gastronômica, cultural, geográfica. Enfim, de todo o ambiente atrativo que se quer turístico. Essa integração faz circular e ampliar o leque de amigos, conhecidos, como também os símbolos e valores missioneiros.

## REFERÊNCIAS

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis; NOVAES, Marlene Huebes; REJOWSKI, Mirian et al. **Turismo**: Como aprender, como ensinar. São Paulo, SP: SENAC. 2001.

BANDUCCI Jr., Álvaro; BARRETTO, Margarita (Orgs). **Turismo e identidade local**: Uma visão antropológica. Campinas, SP: Papirus. 2001.

BARRETTO, Margarida. **Turismo e legado cultural**. 3ª edição. Campinas, SP: Papirus. 2000.

DAMIANI, Nadir Lurdes. **Cultura material, patrimônio e educação: As reduções jesuítico-guarani e o ensino de história.** Dissertação de mestrado não publicada. São Leopoldo, RS: Universidade do Vale do Rio dos Sinos. Unidade de Pós-Graduação e Pesquisa Programa de Pós-Graduação em História. 2004.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação.** 2ª edição. São Paulo: Estação Liberdade. 1998.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade.** Tradução Tomaz Tadeu da Silva; Guaracira Lopes Louro. 5ª edição. Rio de Janeiro/RJ: DP&A. 2001.

KRIPPENDORF, Jost. **Sociologia do Turismo:** para uma nova compreensão do lazer e das viagens. São Paulo, SP: Aleph. 2000.

MARQUETTO, Rut Maria Friedrich. **Gastronomia como fator de integração social no turismo:** um estudo de caso sobre a festa dos Friulanos em Vale Vêneto/RS. Trabalho de Final de Curso de Graduação em Turismo (não publicada). Santa Maria: UNIFRA, 2003.

MARQUETTO, Rut Maria Friedrich. **Gestão empreendedora no turismo:** caso do roteiro caminhos de Santiago das Missões – RS – Brasil. 2007. Dissertação, UFSM. Disponível em: <[http://cascavel.ufsm.br/tede/tde\\_busca/arquivo.php?codArquivo=1028](http://cascavel.ufsm.br/tede/tde_busca/arquivo.php?codArquivo=1028)> Acesso em 02 de ago. 2015.

REJOWSKI, Mirian. **Turismo e pesquisa científica.** 4ª edição. Campinas/SP: Papirus. 1996.

SCHLÜTER, Regina G.; Tradução Roberto Speling. **Gastronomia e turismo.** São Paulo: Aleph. 2003.

SPANG, Rebecca L. Tradução de Nossa Assessoria (Cynthia Cortes e Paulo Soares). **A Invenção do restaurante.** Rio de Janeiro: Record. 2003.

VIERA, Elenara Viera; CÂNDIDO, Índio. **Glossário técnico-gastronômico, hoteleiro e turístico.** Caxias do Sul: Educus. 2000.





### III. GASTRONOMIA EMBLEMÁTICA: UMA ALTERNATIVA DE DESENVOLVIMENTO?

BERGMANN, Magna Liane<sup>1</sup>

MARQUETTO, Rut Maria Friedrich<sup>2</sup>

#### 1. INTRODUÇÃO

Para desenvolver o estudo que ora se explana, faz-se necessário a contextualização sobre desenvolvimento endógeno, gastronomia e *pierogi*, uma vez que o referido estudo está intimamente ligado a tais assuntos.

A toda e qualquer comunidade, pressupõe-se que haja um anseio de impulso ao desenvolvimento. Na visão e concepção mais primitiva das comunidades, desenvolvimento vem atrelado ao crescimento, tornando-se um fenômeno amplamente desejado como forma de progresso, porém a busca mais caracterizada nesse contexto, mesmo que muitas vezes despercebida, está relacionada à melhoria na qualidade de vida.

---

<sup>1</sup> Mestranda no Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Gestão Estratégica de Organizações – PPGGEO - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI, Santo Ângelo, RS. E-mail: magna.liane@bol.com.br

<sup>2</sup> Doutora em Desenvolvimento Regional, Mestre em Engenharia da Produção, Turismóloga, Docente no Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Gestão Estratégica de Organizações na Universidade Integrada Regional do Alto Uruguai e das Missões (URI) – Campus Santo Ângelo – RS, Brasil, coordenadora/pesquisadora do projeto financiado pela FAPERGS, Edital 17/2013. E-mail: rutmarquetto@gmail.com

Para que esse fenômeno aconteça de forma real e efetiva, deve-se considerar a necessidade da comunidade em se organizar, a fim de realizar atividades que contemplem tal objetivo. Geralmente o caminho a ser seguido é por meio da participação ativa da comunidade envolvida, com vistas a atingir o bem-estar cultural, social e econômico local a médio e longo prazo. Utilizando-se de seus potenciais locais e com ações estratégicas estabelecidas, a comunidade amplia seus horizontes e aproxima da efetivação do desenvolvimento endógeno.

O desenvolvimento endógeno requer produção e cultura local em uma organização que atenda às necessidades e demandas de sua população através da participação ativa da comunidade envolvida

A gastronomia é imprescindível no contexto de abordagem acerca do desenvolvimento socioeconômico, uma vez que objetiva zelar pela conservação dos homens. Isso faz sentido ao pensar que a gastronomia satisfaz as necessidades básicas humanas de nutrição, de cultura, de convívio, de conhecimento, e, além disso, proporciona experiências que requerem fazeres e saberes, bem como prazeres palatáveis à mesa.

O preparo dos mais diversos pratos da culinária brasileira está ligado aos aspectos socioculturais de sua história, o qual recebeu a influência de outros povos que legaram um patrimônio cultural que, empoderado pela população, protagoniza os saberes e sabores da diversidade gastronômica encontrada nas regiões do Brasil.

Na Região das Missões, Rio Grande do Sul, os imigrantes poloneses marcaram culturalmente os territórios com iguarias por onde passaram, sobretudo no município de Guarani das Missões, onde seus descendentes produzem e consomem pratos típicos desta



etnia. Entre eles, o *pierogi* tem sido cada vez mais valorizado e integra o cardápio das festas, dos restaurantes e da culinária do cotidiano dos guaranienses. Ele é preparado com ingredientes regionais e envolve uma cadeia produtiva de origem animal e vegetal, além de demandar a logística de transportes e armazenamentos.

Para Martins (2009), gastronomia tradicional é a arte de criar receitas através da combinação de matérias primas tradicionais com hábitos locais, vivências históricas e heranças culturais. O preparo dos mais diversos pratos da culinária brasileira está ligado aos aspectos socioculturais de nossa história e recebeu a influência de outros povos que aqui estiveram em tempos passados nos legando um singular patrimônio cultural que influencia e domina os aspectos alimentares.

A variedade de sabores e preferências regionais, acrescidas com especiarias e temperos próprios, torna-se irresistíveis ao paladar mais exigente de qualquer arte da cozinha nacional. (BARROZO, 2010). Dessa forma, destaca-se a relação da gastronomia com costumes étnicos de diferentes povos, cada qual com sua cultura enraizada em seus pratos típicos e carimbada como emblemas entre as comunidades.

Como símbolo, o *pierogi* também significa valores culturais e traz consigo lembranças que revelam a tradição, desde a maneira de fazer, como condimentar, cozinhar e comer. De acordo com Filipack (2002), o *pierogi* lembra o pastel, devido ao seu formato de semicírculo, mas, depois de cozidos, eles aparentam o *ravióli* italiano.

No entanto, se trata de um prato que tem suas origens na cultura gastronômica dos poloneses e que, para este artigo, refere-se ao processamento, comercialização e consumo desta iguaria



pelos ‘polacos’, descendentes de imigrantes poloneses, residentes no município de Guarani das Missões, Rio Grande do Sul, Brasil.

Este estudo foi realizado a partir de uma pesquisa bibliográfica e teve como objetivo discutir alguns conceitos e a viabilidade socioeconômica da produção do *pierogi* como uma alternativa contributiva ao desenvolvimento. Sua metodologia compreende o método de observação in loco e revisões de bibliografias específicas.

## 2. DESENVOLVIMENTO

### 2.1. Desenvolvimento socioeconômico

O desenvolvimento é o efeito de desenvolver-se que também pode ser confundido como sinônimo de crescimento, aumento e progresso; caracteriza o estágio econômico, social ou político de uma comunidade de altos índices de rendimento dos fatores de produção: recursos naturais, capital e trabalho. Como verbo, desenvolver significa fazer crescer, progredir, aumentar, melhorar, adiantar, dar origem, gerar, produzir, tornar forte, expandir, estender, prolongar. Também significa tirar do invólucro, desenrolar, desembrulhar. (MARTINS, 2004).

Portuguez, Seabra e Queiroz (2012), relatam que desenvolvimento é um processo multidimensional, territorial, ambiental, econômico, social e cultural, pois é uma forma de percepção que tem modelado a realidade, produzindo mitos, fantasias, paixões, violências, e políticas. Portanto, para tratar da realidade é preciso deixar explícitos os elementos e os nexos principais que conduzem a lógica do desenvolvimento hegemônico, e qual desenvolvimento se pretende alcançar, desde que fuja do proposto pela economia clássica e reduzido ao crescimento econômico.

O desenvolvimento, em qualquer concepção, deve resultar do crescimento econômico acompanhado de melhoria na qualidade



de vida, ou seja, deve incluir:

[...] as alterações da composição do produto e a alocação de recursos pelos diferentes setores da economia, de forma a melhorar os indicadores de bem-estar econômico e social (pobreza, desemprego, desigualdade, condições de saúde, alimentação, educação e moradia). (VASCONCELLOS; GARCIA, 1998, p. 205).

Sob o prisma econômico, “desenvolvimento é, basicamente, aumento do fluxo de renda real, isto é, incremento na quantidade de bens e serviços por unidade de tempo à disposição de determinada coletividade”. (FURTADO apud OLIVEIRA, 2002, p.39). No entanto, o desenvolvimento consiste numa série de transformações da sociedade, que se realizam em cadeia de forma sustentada. Na visão de Clemente (1994, p.119),

[...] o processo de desenvolvimento, uma vez desencadeado, apresenta uma sequência de fases, cada uma criando as condições necessárias para a fase subsequente. Portanto, os indicadores típicos de desenvolvimento precisam representar um processo duradouro de transformação da sociedade.

Com o desenvolvimento, a economia adquire maior estabilidade e diversificação. Conforme Souza (1993, p.17),

[...] redução dos bolsões de pobreza absoluta, elevação dos níveis dos salários e da renda em seu conjunto, incluindo maior consumo de produtos e serviços básicos para a população, mais alimentação, melhor atendimento médico e odontológico, educação mais qualificada,

maior nível de segurança e melhor qualidade do meio ambiente.

Oliveira (2002) ressalta que o desenvolvimento deve ser encarado como um processo complexo de mudanças e transformações de ordem econômica, política e, principalmente, humana e social. Desenvolvimento nada mais é que o crescimento, incrementos positivos no produto e na renda, transformado para satisfazer as mais diversificadas necessidades do ser humano, tais como: saúde, educação, habitação, transporte, alimentação, lazer, dentre outras.

## 2.2. Desenvolvimento local

O desenvolvimento socioeconômico pode ser definido genericamente como o processo no qual o crescimento econômico e humano estão interligados em uma relação de dependência, pois, tornou-se um fenômeno amplamente desejado por toda a população, visto que a humanidade deseja qualidade de vida, que só é possível quando as necessidades e desejos passam a ser atendido adequadamente. (NAZZARI; REULE; LAZZAROTTO, 2005).

Shumpeter citado por Taylor (apud NAZZARI; REULE; LAZZAROTTO, 2005), relata que a primeira teoria do desenvolvimento econômico é a análise de Marx das forças internas do sistema econômico que atuam na base do processo de desenvolvimento capitalista. O autor parte do esquema de “fluxo circular” para analisar o processo de desenvolvimento econômico. O ‘fluxo circular’ é uma hipótese que serve ao economista para procurar determinar as forças econômicas que promovem o desenvolvimento. No entanto, atribui o desenvolvimento econômico as transformações do processo econômico determinadas pelas inovações que rompem o estado de equilíbrio, ou seja, introdução de novos métodos produtivos, introdução de



novos produtos, a abertura de mercados, a descoberta de novas fontes de matérias primas.

De acordo com Singer (1982, apud NAZZARI; REULE; LAZZAROTTO, 2005), pode-se dividir as conceitualizações mais usuais em duas correntes: a que identificam desenvolvimento com crescimento econômico, e a ausência de crescimento econômico, que é o que caracteriza o subdesenvolvimento, e a corrente que distingue desenvolvimento de crescimento, e que vê o crescimento como um processo de expansão quantitativa, ao passo que desenvolvimento é encarado como um processo de transformações qualitativas dos sistemas econômicos prevaletentes nos países subdesenvolvidos. O crescimento econômico nada mais é do que a ampliação quantitativa da produção. Assim pode-se defini-lo como a expansão do produto real de uma economia durante determinado período de tempo, é condição indispensável para o desenvolvimento, mas não é condição suficiente.

De acordo com Colman e Nixson citados por Montoro Filho (1998), desenvolvimento econômico é um processo de aperfeiçoamento em relação a um conjunto de valores desejáveis pela sociedade. É um conceito normativo medido de forma diferente pelas pessoas de uma mesma sociedade.

Uma variável importante dos índices de desenvolvimento socioeconômico atual está relacionada à melhora da qualidade das pessoas, contata-se que, nesta direção, o capital social é produtivo para o desenvolvimento socioeconômico das cidades e para a vitalidade das instituições democráticas. As formas e os exemplos de capital social são: congregações baseadas na organização comunitária relacionada à participação cívica em questões de meio ambiente; educação e problemas da comunidade de extensões municipais, e cooperativas de auxílio mútuo entre outras. (NAZZARI, 2003).

### 2.3. Desenvolvimento endógeno

Para Llorens (2001, p.77), o desenvolvimento local “é um processo de desenvolvimento econômico e mudança estrutural que conduz a uma melhoria do nível de vida da população local, e no qual podem ser distinguidas várias dimensões”:

- econômica, na qual os empresários locais usam sua capacidade para organizar os fatores produtivos locais com níveis de produtividade suficientes para serem competitivos nos mercados;

- formação de recursos humanos, na qual os atores educacionais e de capacitação negociam com os empreendedores locais a adequação da oferta de conhecimentos aos requerimentos de inovação dos perfis produtivos locais;

- sociocultural, no qual os valores e as instituições locais impulsionam ou apoiam o próprio processo de desenvolvimento;

- político-administrativa, na qual as gestões locais e regionais facilitam a articulação público-privada em nível territorial e a criação de “entornos inovadores” favoráveis ao desenvolvimento produtivo e empresarial; e

- ambiental, que inclui a atenção às características específicas potenciais e limitantes do meio natural, a fim de assegurar a sustentabilidade do meio ambiente.

O desenvolvimento local, conforme Vigânico (2004) é uma estratégia inovadora de promoção do desenvolvimento humano e social, que articula o crescimento econômico com o crescimento do capital humano, do capital social e com o uso adequado do capital natural.

Segundo Franco (1995), a política de desenvolvimento local surge na ultrapassagem de uma perspectiva individual para a



coletiva quando o exercício da ética exige a prática da política e vice-versa, buscando demonstrar que é importante a criação de novos espaços públicos de decisão e de gestão e que a mudança de cultura política, entre outros fatores, adquire grande relevância na atualidade. Para que isso ocorra precisa existir uma combinação do pessoal com o social, da pessoa como o planeta, da comunidade com a humanidade. Desta maneira se efetivam relações éticas e políticas destinadas a promover a vida e a liberdade e aliviar o sofrimento de coletividades humanas.

Pois, embora um desenvolvimento alternativo seja inicialmente baseado em localidades particulares, o seu objetivo em longo prazo, é transformar a totalidade da sociedade através da ação política aos níveis nacional e internacional. É um novo modo de promover o desenvolvimento que possibilita o surgimento de comunidades melhores estruturadas, capazes de suprir suas necessidades imediatas, de descobrir ou despertar suas vocações locais, de desenvolver suas potencialidades específicas e de fomentar o intercâmbio externo aproveitando-se de suas vantagens comparativas locais. (VIGÂNICO, 2004).

O chamado desenvolvimento local no Brasil está atrelado a políticas públicas para o desenvolvimento de um território delimitado, geralmente um município, ou conjunto de, aproveitando certas potencialidades internas, que podem ser naturais, econômicas, sociais ou culturais. Geralmente firmam-se parcerias ou convênios com Instituições públicas dos três níveis ou ainda com o setor privado para alcançar um objetivo principal, melhorar a qualidade de vida de um determinado território. (GEHLEN, 2004).

Gehlen (2004, p.101) define a metodologia de trabalho para o desenvolvimento local como:

[...] o desenvolvimento local resulta da potencialidade da participação dos beneficiários, através de iniciativas comunitárias, promovendo parcerias com o Estado (nos três níveis) e com empresas privadas. Fundamenta-se, sobretudo, nas potencialidades dos recursos humanos, institucionais e naturais que compõem o patrimônio sociocultural ou também o chamado capital social. Parte-se de diagnósticos para identificar potencialidades e gargalos até a formulação de uma proposta global de desenvolvimento, como antecipação do futuro a ser atingido e as escolhas de estratégias operacionalizadas em planos integrados de desenvolvimento. Este é o cenário em que políticas públicas de desenvolvimento se fundem com o social para valorizar as diferenças e conquistar qualidade de vida e ambientes sustentáveis [...].

Conforme Milani (2005), o desenvolvimento local pressupõe uma transformação consciente da realidade local. Isto implica em uma preocupação não apenas com a geração presente, mas também com as gerações futuras, e é neste aspecto que o fator ambiental assume fundamental importância. Pois, o desgaste ambiental pode não interferir diretamente a geração atual, mas pode comprometer sobremaneira as próximas gerações.

Outro aspecto relacionado ao desenvolvimento local é que ele implica em articulação entre diversos atores e esferas de poder, seja a sociedade civil, as organizações não governamentais, as instituições privadas e políticas e o próprio governo. Cada um dos

atores tem seu papel para contribuir com o desenvolvimento local. (BUARQUE, 1999).

Abramovay (1998) ressalta que o conceito de desenvolvimento local representa uma estratégia que deve garantir para o território em questão, seja comunidade, município ou microrregião, uma melhoria das condições socioeconômicas a médio e longo prazo.

Assim, de caráter, fundamentalmente endógeno, este conceito busca um processo sustentável de aproveitamento das oportunidades e capacidades locais, pressupondo a participação de todos os atores sociais e econômicos, públicos e privados, sendo, porém, que este processo deve representar não a aplicação de pacotes tecnológicos ou empresariais, mas um processo dinamizador e catalisador das oportunidades existentes naquele território. (INCRA/PNUD apud VIGÂNICO, 2004).

Vigânico (2004) enfatiza que a participação local significa “dar às pessoas maiores oportunidades de participação efetiva”, nas atividades de desenvolvimento. Pois, significa proporcionar condições para que elas mobilizem seu próprio potencial, sejam agentes sociais em vez de sujeitos passivos, gerenciem seus recursos, tomem decisões e controlem as atividades que afetam suas vidas. A abordagem participativa envolve as pessoas no processo de seu próprio desenvolvimento.

Considerar a participação local ou comunitária como um processo significa gerar benefícios sociais e econômicos, pois o processo participativo auxilia as pessoas a adquirir um controle mais efetivo sobre suas próprias vidas. (VIGÂNICO, 2004).

Souza Filho (2000) comenta que a sociedade local tem um papel proeminente no desenvolvimento equilibrado e sustentado



de uma região no longo prazo, através dos seus processos de organização e relação social, ou seja, a forte identidade da cultura local tende a assimilar as novas realidades produtivas e os novos desenhos de relações sociais, e os novos valores encontram um eco favorável nas zonas de desenvolvimento local.

Assim, o desenvolvimento local leva em conta as características locais, seja fortalecendo, descobrindo ou fomentando. No sentido do fortalecimento das características locais, e, conseqüentemente, do fortalecimento do capital social, acontece o desenvolvimento endógeno.

#### 2.4. Desenvolvimento endógeno

O desenvolvimento endógeno pode ser considerado como um processo de mudança estrutural e de crescimento econômico, em que “a organização do sistema produtivo, a rede de relações entre atores e atividades, a dinâmica de aprendizagem e o sistema sociocultural são determinantes no processo de mudança”. O território, nesta teoria, é enxergado como um “agente de transformação social”, um “emaranhado de interesses” de uma comunidade, e não como mero suporte físico para objetos, atividades e processos econômicos. (VÁZQUEZ BARQUERO, 2002, p. 49-58).

Nos processos de desenvolvimento endógeno são os atores sociais da própria localidade que, ao adotarem estratégias a partir do potencial de desenvolvimento existente em seu território, controlam o processo de transformação econômica e social visando a aumentar o bem-estar da sociedade local. A acumulação de capital e o progresso tecnológico são tidos como fatores-chave nesse processo de mudança. Os fatores determinantes dos processos de acumulação de capital são reconhecidos como “a criação e difusão de inovações no sistema produtivo, a organização

flexível da produção, a geração de economias de aglomeração e de economias de diversidade nas cidades e o fortalecimento das instituições”. (VÁZQUEZ BARQUERO, 2002, p. 19).

O desenvolvimento endógeno é o desenvolvimento da comunidade local através da sua organização. Pois, ele propõe-se a atender às necessidades e demandas da população local através da participação ativa da comunidade envolvida. Mais do que obter ganhos em termos da posição ocupada pelo sistema produtivo local na divisão internacional ou nacional do trabalho, o objetivo é buscar o bem-estar econômico, social e cultural da comunidade local em seu conjunto. (VÁZQUEZ BARQUERO, 2001).

Vázquez Barquero (2001, p.39) relata que,

[...] além de influenciar os aspectos produtivos (agrícolas, industriais e de serviços), a estratégia de desenvolvimento procura atuar sobre as dimensões sociais e culturais que afetam o bem-estar da sociedade. Isto leva a diferentes caminhos de desenvolvimento, conforme as características e as capacidades de cada economia e sociedade locais.

Assim, para haver desenvolvimento endógeno a comunidade deve ampliar seus horizontes estabelecendo ações estratégicas e desenvolvendo seus potenciais.

O desenvolvimento endógeno é, conforme Vázquez Barquero (2001, p.39),

[...] uma estratégia para ação. As comunidades locais têm uma identidade própria, que as leva a tomarem iniciativas visando assegurar o seu desenvolvimento. Quando conseguem fortalecer

sua capacidade organizacional, têm condições de evitar que empresas e organizações externas limitem suas potencialidades de atuação. É a capacidade de liderar o próprio processo, aliada à mobilização do seu potencial, que torna possível falar de desenvolvimento endógeno.

Para Buarque (2006), o desenvolvimento local ocorre de dentro para fora na comunidade. É através do desenvolvimento das potencialidades e da organização da sociedade local que ocorrerão transformações necessárias a tal desenvolvimento. É necessário também que as ações da comunidade sejam sólidas e convertam a um objetivo comum.

Conforme Buarque (2006, p.25) desenvolvimento local é:

[...] um processo endógeno de mudança, que leva ao dinamismo econômico e à melhoria da qualidade de vida da população em pequenas unidades territoriais e agrupamentos humanos. Para ser consistente e sustentável, o desenvolvimento local deve mobilizar e explorar as potencialidades locais e contribuir para elevar as oportunidades sociais e a viabilidade e competitividade da economia local; ao mesmo tempo, deve assegurar a conservação dos recursos naturais locais, que são a base mesma das suas potencialidades e condições para a qualidade de vida da população local. Esse empreendimento endógeno demanda, normalmente, um movimento de organização e mobilização da sociedade local, explorando suas capacidades e potencialidades próprias, de modo



a criar raízes efetivas na matriz socioeconômica e cultural da localidade.

Nesse sentido, Buarque (2006) entende que a conservação dos recursos naturais e dos ecossistemas como sendo o fundamento das potencialidades da comunidade local é essencial para o seu desenvolvimento. Assim, o meio ambiente ganha relevância, pois concretiza-se como uma reserva de desenvolvimento para a sociedade local e, portanto, deve ser explorado cuidadosamente para que não sejam desperdiçadas as oportunidades decorrentes e que não sofra com as consequências ambientais advindas.

De acordo com Vázquez Barquero (2001, p.42) existem três dimensões de conceito do desenvolvimento:

[...] uma econômica, caracterizada por um sistema específico de produção capaz de assegurar aos empresários locais o uso eficiente dos fatores produtivos e a melhoria dos níveis de produtividade que lhes garantem competitividade; uma outra sociocultural, na qual os atores econômicos e sociais se integram às instituições locais e formam um denso sistema de relações, que incorpora os valores da sociedade ao processo de desenvolvimento; e uma terceira, que é política e se materializa em iniciativas locais, possibilitando a criação de um entorno local que incentiva a produção e favorece o desenvolvimento sustentável.

Segundo Amaral Filho (2002), o desenvolvimento endógeno pode ser entendido como um processo de crescimento econômico que implica em uma contínua ampliação da capacidade de geração e agregação de valor sobre a produção bem como da capacidade

de absorção da região, na retenção do excedente econômico gerado na economia local e na atração de excedentes provenientes de outras regiões. Esse processo tem como resultado a ampliação do emprego, do produto e da renda local/regional gerada por uma determinada atividade econômica.

Barquero (2001) destaca as raízes teóricas do desenvolvimento endógeno: a grande teoria do desenvolvimento e os rendimentos crescentes; a teoria do crescimento dualista e a acumulação de capital; a teoria da dependência e o controle local do desenvolvimento; e a teoria territorial do desenvolvimento.

O desenvolvimento endógeno e o crescimento dualista assinalam que o processo de industrialização está frequentemente associado à existência de uma cultura protoindustrial, baseada em atividades artesanais e comerciais e na disponibilidade de poupança originária das atividades agrícolas e comerciais. Reconhecem que as forças dinamizadoras do processo de crescimento e de transformação estrutural das economias locais são os processos de acumulação de capital e a mudança tecnológica. (BARQUERO, 2001).

Assim, a acumulação de capital e o progresso tecnológico são tidos como fatores-chave no processo de mudança. Sendo, no entanto, que os fatores determinantes dos processos de acumulação de capital são reconhecidos como “a criação e difusão de inovações no sistema produtivo, a organização flexível da produção, a geração de economias de aglomeração e de economias de diversidade nas cidades e o fortalecimento das instituições”. (BARQUERO, 2002, p. 19).



### 3. GASTRONOMIA

A palavra “gastronomia” tem origem grega (gastronomia) e representa o conhecimento de tudo o que se refere à cozinha, à arte de comer e beber, isto é, de apreciar os prazeres da mesa e saboreá-los com paladar requintado, é “o conhecimento de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível”. (CHERINI, 2007, p. 85).

Conforme Franco (2001, p.85), “gastronomia significa, etimologicamente, estudo ou observância das leis do estômago”. De acordo com Cherini (2007, p.86),

[...] a gastronomia refere-se a tudo o que pode ser comido; seu objetivo é a conservação dos indivíduos e seus meios de execução abrangem a cultura que produz; o comércio que troca; a indústria que prepara; e a experiência que inventa os meios de dispor tudo para o melhor uso.

Assim, abrangem a culinária, as bebidas, os materiais usados na alimentação e, em geral, todos os aspectos culturais a ela associados, tanto materiais como imateriais, tangíveis como intangíveis.

Para os autores Pieper e Fremming (2013), a gastronomia é a arte culinária que compreende os métodos, as técnicas e procedimentos destinados a transformar e sazonar os alimentos da sua forma hostil e bruta, como a natureza nos apresenta, e apresentá-los de maneira que constituam um prazer ao paladar, à vista e ao aroma. Pode ser entendida também como: arte de cozinhar com o objetivo de proporcionar o maior prazer aos que comem. É um conhecimento e apreciação dos prazeres da mesa,

comida típica de determinada região.

Conforme Cunha e Oliveira (2009), gastronomia é uma disciplina que exige arte não somente de quem executa, mas também de quem a consome ou usufrui. É artesanato, porque exige de quem a faz conhecimento, habilidade e técnica. É uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia.

De acordo com Martins (2009), gastronomia tradicional é a arte de criar receitas através da combinação de matérias-primas tradicionais com hábitos locais, vivências históricas e heranças culturais.

Os hábitos alimentares de um povo denotam entre as cores e sabores outros valores que são de caráter social tais como: religião, etnia e história, fortalecendo a ideia de pertencimento do lugar, que contribui para reforçar a identidade de um povo e a abrangência da relação alimentação/cultura. Ou seja, não se restringem somente aos processos de manipulação dos alimentos a serem ingeridos, junto a eles estão os modos à mesa, bem como os locais e as maneiras com que a degustação ocorre, fazendo com que o complexo fenômeno alimentar humano tenha marcas de mudanças sociais, econômicas e tecnológicas. (PIEPER; FREMMING, 2013).

A gastronomia é vista como um fato que leva à interação social seja em espaços públicos ou privados. Desta forma, a gastronomia passa a ser tratada como um componente do patrimônio cultural de uma localidade, resultando em uma maior valorização. Tal valorização, concentrada nas diferenças regionais e nacionais, “em um mundo globalizado, encontra-se em franco crescimento o interesse por restaurantes étnicos”, onde se servem comidas que fazem parte da tradição local. (SCHLÜTER, 2003 p. 44-45).



A gastronomia é, cada vez mais, uma fonte de conhecimento da cultura de um povo. É uma maneira de manter a identidade por meio de costumes gastronômicos, os quais podem ser bem variados de região para região.

### 3.1. Gastronomia emblemática

O preparo dos mais diversos pratos da culinária brasileira está ligado aos aspectos socioculturais de nossa história e recebeu a influência de outros povos que aqui estiveram em épocas passadas e nos legaram, em patrimônio cultural valioso, influenciando e dominando até mesmo na alimentação. A variedade de sabores e preferências regionais, com suas especiarias e temperos próprios, tornam-se irresistíveis ao paladar mais exigente de qualquer arte da cozinha nacional. (BARROZO, 2010).

A culinária do Brasil é fruto de uma mistura de ingredientes europeus, e de outros povos, indígenas e africanos. Muitas das técnicas de preparo e ingredientes são de origem indígena, tendo sofrido adaptações por parte dos escravos e dos portugueses. Esses faziam adaptações dos seus pratos típicos substituindo os ingredientes que faltassem por correspondentes locais. A feijoada, prato típico do país, é um exemplo disso. Os escravos trazidos ao Brasil desde fins do século XVI somaram à culinária nacional elementos como o azeite-de-dendê e o cuscuz. As levas de imigrantes recebidas pelo país entre os séculos XIX e XX, vindos em grande número da Europa, trouxeram algumas novidades ao cardápio nacional e concomitantemente fortaleceu o consumo de diversos ingredientes. (BARROZO, 2010).

De acordo com Grechinski e Cardozoi (2008), os pratos poloneses são tradicionalmente fortes. As carnes, especialmente as de porco, são consumidas em forma de bifés, guisados, assados e embutidos. As aves, carneiros e peixes complementam o cardápio



de proteínas essenciais.

A batata é um prato nobre e de uso diário, enquanto o pão é quase sempre feito em casa. Não faltam, nas cozinhas polonesas, as conservas de pepinos e repolho azedo chamado de *Kapusta Kiszona*. Como prato principal, destaque para o *Zaskę Jablkami* - pato recheado com maçãs.

No banquete popular devem ter de sete ou nove iguarias, entre elas:

- *Korowaji* – pão grande de farinha de trigo, redondo e enfeitado com tranças e marrequinhos da mesma massa.

- *Cblebrazony* – broa integral feita de centeio ou trigo sarraceno.

- *Pierogi* – pastéis de farinha de trigo, queijo ou requeijão e batatas, cozidos em leite e servido ao molho de manteiga, de toucinho, cogumelos secos ou mostarda.

- *Filipack* (2002, p.283) define o prato como uma “espécie de pastéis da culinária polonesa, feitos de massa de farinha de trigo, recheados com requeijão ou com batatinha ralada (inglesa), podendo ser fritos no azeite ou cozido, misturados por fora com requeijão adocicado”.

De acordo com Dlugosz (2011), o *pierogi* na língua polonesa é grafado como *pieróg* (*pierogi*, no plural) ou *pirozek* e traduzido para a língua portuguesa como *ravióis/raviólis* ou pastel.

O formato de semicírculo dos *pierogi* lembra o pastel, mas depois de cozidos aparentam o *ravióli* italiano. Em português é comum ser grafado como *pierogi*, *pirogy*, *pirogui* ou *piroque*. (FILIPACK, 2002).

Na Polônia o *pierogi* é consumido desde a Idade Média e é



um dos alimentos mais populares no país. É considerado um símbolo nacional e vendido em diferentes locais e restaurantes especializados chamados Piero garnia.

O *pierogi* é bastante conhecido em regiões do Sul do Brasil colonizadas por imigrantes polacos e ucranianos do oeste (*rutenos*), que chegaram a terras brasileiras no século XIX trazendo consigo a cultura, os costumes e a gastronomia de sua origem.

O *pierogi* pode ser descrito como uma massa recheada, fechada em formato de meia-lua, cozida em água e servida com molhos variados. Apreciado também pelos não descendentes de imigrantes atualmente é possível encontrá-lo em supermercados, mercearias e feiras gastronômicas onde são vendidas porções congeladas, para serem cozidas em casa ou prontas para consumo imediato. O *pierogi* é servido nas festas da comunidade polonesa como, por exemplo, nas “pirogadas” promovidas pelos grupos folclóricos. Tem sido cada vez mais valorizado enquanto patrimônio gastronômico regional, integrando o cardápio de restaurantes.

### 3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com a finalidade de discutir a viabilidade socioeconômica com a produção e comercialização do *pierogi* como uma alternativa contributiva ao desenvolvimento e, como este depende dos aspectos endógenos da comunidade organizada, em Guarani das Missões, RS, observou-se que faz parte da cultura, dos saberes e sabores a presença do *pierogi*.

Assim, muitos dos aspectos produtivos agrícolas, industriais e de serviços atendem a demanda pela manutenção e consumo destes ‘pasteis’. E por ser uma região que predomina

pequenos agricultores fornecedores de leite para fazer o requeijão<sup>3</sup> – *quechmia* e a nata (Figura 1-A), de frangos e ovos, de hortaliças (temperos e vegetais), inclusive, plantados em calçadas e jardins (Figura 1-B), de frutas (recheios), de farinha (massa), caracterizando dessa forma a existência de recursos endógenos disponíveis para a aquisição da matéria-prima indispensável à produção do *pierogi*, evidenciando uma corrente de envolvidos no processamento e comercialização do *pierogi* e efetivando seu acesso ao consumidor final. Uma vez mantido e reforçado, sua comercialização pode adquirir o status e exportação, mesmo que seja entre regiões meridionais.

Figura 1-A - Saco de tecido de algodão com leite coalhado sendo escorrido o soro. Depois de escorrido, o coalho estará enxuto, sobrando o requeijão. 1-B - Hortaliças plantadas em calçadas e jardins, Guarani das Missões - RS - Brasil (2014).



Fonte: Arquivo do projeto, 2014.

<sup>3</sup> Sr<sup>a</sup> Maria Lacerda, interlocutora do projeto deste livro, 2004: “Pastel de requeijão, o bem típico é cozido, lá na Polônia, eu estive lá faz acho que uns 9 anos atrás. Lá eu não vi eles fazer pastel frito, é só cozido. Então eu uma tarde prometi pra eles, e fiz. Tinha o marido da minha



O desenvolvimento local é um processo endógeno de mudança, que desencadeia o dinamismo econômico e à melhoria da qualidade de vida da população em pequenas unidades territoriais e agrupamentos humanos. Para ser consistente e sustentável, é imprescindível a mobilização e exploração das potencialidades locais, e contribuir para elevar as oportunidades sociais e a viabilidade e competitividade da economia local; ao mesmo tempo, deve assegurar a conservação dos recursos naturais locais. Esse empreendimento endógeno demanda, normalmente, um movimento de organização e mobilização da sociedade local, explorando suas capacidades e potencialidades próprias, de modo a criar raízes efetivas na matriz socioeconômica e cultural da localidade.

Destaca-se que a gastronomia é a arte culinária que compreende os métodos, as técnicas e procedimentos destinados a transformar e sazonar os alimentos da sua forma hostil e bruta, como a natureza nos apresenta, e apresentá-los de maneira que constituam um prazer ao paladar, à vista e ao aroma. É um conhecimento e apreciação dos prazeres da mesa, comida típica de determinada região.

Contudo vale acrescentar a contribuição dos pesquisadores Bento e Schmidt (2014), em que ressaltam, em seus estudos, a importância em promover e implantar gradativamente a qualidade por meio do diagnóstico seguido do processo do sistema “Implantação Gradativa do Sistema de Gestão Integrado ISO/

---

prima que ele não saía da cozinha, por que o que eu fritava e tirava ele já levava lá, já se sumia. [...] O requeijão é do mercado, mas o melhor de todos é o feito na interior assim que as mulheres fazem. Eles coalham o leite, e depois derramam dentro de um saquinho de pano e deixam escorrer, depois que ele está seco, firme, a gente amassa, bota açúcar, eu boto baunilha, o pessoal ali costuma botar canela mas eu não gosto muito de canela. Prefiro com baunilha, e alguma gema de ovo, mistura e depois espicha a massa. Tem também, tem massa especial, eu tenho aqui a receita.

MEG”, através do qual, é realizada a análise das organizações, passando pela classificação por finalidade e necessidades locais de desenvolvimento.

Mas para finalizar tal discussão, presume-se que o *pirogi* pode ser uma alternativa de renda e trabalho, pois, é uma iguaria integrante da emblemática culinária dos descendentes poloneses. A este produto está nominado no idioma e dialeto da língua polonesa, integra o cardápio de restaurantes, é servido nas festas da comunidade de Guarani das Missões, nas “pirogadas” promovidas pelos grupos folclóricos, está presente na mesa das famílias e é muito apreciado pelos visitantes e turistas. Desta maneira, este prato reaviva o sentimento e orgulho de quem protagoniza sua feitura, seu consumo e seu comércio, valorizando e incentivando que seus recursos e ingredientes estejam no fluxo logístico da cadeia de produção e alimentar da localidade.

## REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, Ricardo. **A formação do capital social para o desenvolvimento sustentável**. In: II Fórum Contag de Cooperação Técnica. São Luiz, 1998.

ALBURQUERQUE LLORENS, Francisco. **Desenvolvimento econômico local**. Rio de Janeiro: BNDES, 2001.

AMARAL FILHO, J. Desenvolvimento regional endógeno: (re)construção de um conceito, reformulação das estratégias. **Revista Econômica do Nordeste**, Fortaleza, v. 26, n. 3, 2002.

BARROZO, Paula. **Folclore Brasileiro**. 2010. Disponível em: <<http://www.paulabarrozo.blogspot.com>>. Acessado em: ago. 2015.

BENTO, Marcia H. S.; SCHMIDT, Alberto S. Integração de sistemas de gestão: proposta de plano de implantação ao terceiro setor. IN: **Revista GESTO**. v.2, n.2, jul/dez 2014. p.12. Disponível em: <<http://srvapp2s.santoangelo.uri.br/seer/index.php/gesto/article/view/1635/764>> Acesso em: 15 set 2015.

BUARQUE, Sérgio C. **Metodologia de planejamento do desenvolvimento local e municipal sustentável**. Material para orientação técnica e treinamento de multiplicadores e técnicos em planejamento local e municipal. Brasília, DF: IICA, 1999.

\_\_\_\_\_. **Construindo o desenvolvimento local sustentável**. Rio de Janeiro: Garamond, 2006. 177p.

CHERINI, Claudinéia Passarelli. **A prática social da culinária: algumas reflexões na construção curricular da matemática na educação de jovens e adultos**. São Paulo: Universidade de São Francisco, Dissertação de Mestrado, 2007.

CLEMENTE, Ademir. **Economia regional e urbana**. São Paulo; Atlas 1994.

CUNHA, Kênia Braz; OLIVEIRA, Leidemar da Veiga. **A Gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural**. Artigo [Conclusão de Curso de Pós-Graduação]. Universidade Estadual de Goiás. Goiás, 2009.

DLUGOSZ, C. **Dicionário de Polaco-Português/Português-Polaco**. Porto: Porto Editora, 2011.

FILIPACK, F. **Dicionário sociolinguístico paranaense**. Curitiba: Imprensa Oficial, 2002.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac, 2001.

FRANCO, Augusto de. **Ação Local: A Nova Política da Contemporaneidade**. Rio de Janeiro: Editora Athalaia Gráfica e Papelaria, 1995.

GEHLEN, Ivaldo. **Políticas Públicas e desenvolvimento rural**. São Paulo em Perspectiva, São Paulo, n° 02, v.18, p 95-103, 2004.

GRECHINSKI, Paula Turra; CARDOZOII, Poliana Fabíula. A gastronomia eslava em Irati como possibilidade de atrativo turístico. PASOS. **Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, 6(2). 2008. Disponível em: <<http://www.redalyc.org>>. Acessado em: ago. 2015.

MARTINS, Sergio Roberto. **Desenvolvimento Sustentável: desenvolvendo a sustentabilidade**. 2004. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br>>. Acesso em: 10 mai. 2015.

MARTINS, Uiara Maria Oliveira. **A gastronomia portuguesa no Brasil – um roteiro de turismo cultural**. Dissertação [Mestrado]. Universidade de Aveiro, 2009

MILANI, Carlos. **Teorias do Capital Social e Desenvolvimento Local: lições a partir da experiência de Pintadas (Bahia, Brasil)**. In: Capital social, participação política e desenvolvimento local: atores da sociedade civil e políticas de desenvolvimento

local na Bahia. Escola de Administração da UFBA (NPGA/NEPOL/PDGS). 2005.

MONTORO FILHO, André Franco, et al. **Manual de economia**. 3 ed. São Paulo: Saraiva, 1998.

NAZZARI, Rosana Kátia; REULE, Eronice; LAZZAROTTO, Elizabeth Maria. **Capital social, desenvolvimento socioeconômico e cooperativismo**. Universidade Estadual do Oeste do Paraná, 2005.

OLIVEIRA, Gilson Batista de. **Uma discussão sobre o conceito de desenvolvimento**. Rev. FAE, Curitiba, v.5, n.2, p.37-48, maio/ago. 2002.

PIEPER, Greice Walter; FREMMING, Lurdes Marlene Seide. **A valorização da gastronomia com atrativo turístico sustentando e desenvolvendo a FENADI – Ijuí**. In: XXI Seminário de Iniciação Científica – Salão do Conhecimento, UNIJUÍ - IJUÍ-Ijuí, 2013. Disponível em: <<http://www.revistas.unijui.edu.br>>. Acessado em ago. 2015.

PORTUGUEZ, Anderson Pereira; SEABRA, Giovanni de Farias; QUEIROZ, Odaléia T. M. M. (Org.). **Turismo, espaço e estratégias de desenvolvimento local**. João Pessoa: Editora Universitária da UFPB, 2012.

SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SOUZA FILHO, J. R. **Cooperação e Participação: Novas Formas de Gestão de Políticas Públicas para o Desenvolvimento Regional**. 2000.

SOUZA, Nali de J. **Desenvolvimento econômico**. São Paulo; Atlas. 1993.

VASCONCELOS, Marco Antônio; GARCIA, Manuel Enriquez. **Fundamentos de Economia**. São Paulo: Saraiva 1998.

VÁSQUEZ BARQUERO, Antônio. **Desenvolvimento endógeno em tempos de globalização**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2001.

\_\_\_\_\_. **Desenvolvimento endógeno em tempos de globalização**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2002.

VIGÂNIGO, Elaine Rotta. **Desenvolvimento local e Empowerment no Campeche**. Monografia [Graduação em Ciências Econômicas]. Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2004.



## IV. CULTURA, RELIGIÃO E GASTRONOMIA: REFLEXÕES FILOSÓFICO-ANTROPOLÓGICAS INTEGRANDO A GASTRONOMIA MISSIONEIRA

HAHN, Noli Bernardo<sup>1</sup>

MARQUETTO, Rut M. Friedrich<sup>2</sup>

DAMANI, Nadir<sup>3</sup>

HAHN, Keli Luana<sup>4</sup>

### 1. INTRODUÇÃO

Neste artigo, procura-se refletir inter-relações entre cultura, religião e gastronomia. As reflexões feitas, neste texto, de perspectiva filosófico-antropológicas mescladas com gastronomia, foram despertadas, em grande medida, a partir das entrevistas realizadas e dos estudos posteriores feitos por integrantes do

<sup>1</sup> Doutor em Ciências da Religião, pela UMESp. Graduado em Filosofia e Teologia. Professor Tempo Integral da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões (URI), Campus de Santo Ângelo, RS. Integra o Corpo Docente dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* – Mestrado em Direito e Mestrado em Gestão. E-Mail: nolihahn@santoangelo.uri.br

<sup>2</sup> Doutora em Desenvolvimento Regional, UNISC. Integral da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões (URI), Campus de Santo Ângelo, RS. Integra o Corpo Docente do Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* - Mestrado Profissional em Gestão Estratégica de Organizações (PPGGE). Coordenadora do projeto de pesquisa “A dinâmica socioeconômica e histórico-cultural da emblemática gastronomia missioneira”, referente ao Edital Fapergs 17/2013, do Programa RS Mais Gastronomia, do Governo do Estado do Rio Grande do Sul, Brasil. E-Mail: rutmarquetto@gmail.com

<sup>3</sup> Mestre em História, Docente na URI – Santo Ângelo.

<sup>4</sup> Acadêmica do Curso de Engenharia Civil, da URI, Campus de Santo Ângelo. Bolsista integrante da pesquisa “A dinâmica socioeconômica e histórico-cultural da emblemática gastronomia missioneira”, referente ao Edital Fapergs 17/2013, do Programa RS Mais Gastronomia, do Governo do Estado do Rio Grande do Sul, Brasil, 2ª edição.



projeto de pesquisa.

A conexão entre os temas cultura, religião e gastronomia faz com que se possa elaborar uma série de questões a serem respondidas ao longo do artigo. Algumas dessas perguntas são estas: O que é o ser humano? O que é cultura? O que é religião? O que significa afirmar que o ser humano é um ser cultural? As questões centrais, no entanto, que conduzem toda a reflexão é esta: A alimentação humana possui relações com cultura e religião? Como entender a alimentação humana conectada ou inter-relacionada com religião e cultura? Nesta pesquisa, em entrevistas realizadas com pessoas da Região Missioneira, é possível perceber relações entre cultura, religião e gastronomia?

Desde a perspectiva metodológica, procura-se refletir as questões teóricas, um tanto genéricas, inter-relacionando teoria com informações recebidas sobre a gastronomia missioneira. Essa interconexão mostra-se, ao longo do texto, em notas explicativas.

Para responder a pergunta-guia, parte-se da compreensão de que cultura fundamentalmente é linguagem e toda gastronomia inventada pelos humanos, ao longo de sua história, é uma forma de linguagem.

O artigo subdivide-se em quatro partes. Parte-se de uma reflexão sobre a importância de o ser humano compreender-se como ser histórico; num segundo momento, procura-se refletir a dimensão do ser humano como ser cultural; na terceira seção do artigo, reflete-se sobre a dimensão religiosa do ser humano; na quarta e última parte, introduz-se o tema do ser humano como um ser que se alimenta. Ao longo de todo o artigo, procura-se inter-relacionar cultura, história e religião<sup>5</sup> com gastronomia, no entanto é no último item que se prioriza a dimensão interdisciplinar para abordar o tema da alimentação como identitário do humano.

## 2. SER HUMANO COMO SER HISTÓRICO

Ao longo da história de pesquisas e estudos sobre o ser humano, muito se tem escrito e a muitas conclusões se tem chegado. Nesta breve reflexão, procura-se lembrar e acentuar a perspectiva da historicidade do ser humano. Enfatizar que o ser humano é um ser histórico consiste em afirmar que a noção de *tempo* é essencial para o humano ser humano e se reconhecer humano. Ao recorrer ao termo *essencial* não se quer entender algum integrante do humano como essência metafísica, mas situar o *tempo* como fundamental para o humano manter sua identidade durante a sua existência. A noção de *tempo* faz entender o humano como passado, presente e futuro integrados na identidade humana, tanto do ponto de vista individual, quanto coletivo<sup>6</sup>.

A noção de *tempo*, para reconhecer-se humano, perpassa as dimensões psicobiológicas. A genética humana, sabemos, carrega uma história de longos e longos anos. A psique humana, da mesma forma, possui uma história milenar. Não se quer, nessa reflexão, aprofundar nem uma e nem outra dimensão. Apenas procura-se introduzir uma categoria que ajuda a entender o que se compreende, neste artigo, por dimensão histórica do humano, tanto na perspectiva coletiva, como individual. A categoria de compreensão é esta: *memória linguística histórica*.

<sup>5</sup> Senhora entrevistada no Cras de Guarani das Missões: "Na semana santa não comia carne só comia peixe, não tirava o leite das vacas, não arrancava mandioca, não cortava lenha, essas coisas assim, mais ou menos isso aí. Por que tinha que respeitar, era uma tradição, tradição desde o começo do mundo isso aí. essa coisa dos católicos né".

<sup>6</sup> A Região Missioneira foi povoada por distintas culturas, ao longo dos séculos. Além da cultura indígena guaranítica, espanhóis, portugueses, alemães, italianos, poloneses marcam intensa presença. Há, também, especialmente em fazendas, a cultura cabocla, com sua história e suas características bem peculiares. A gastronomia missioneira só pode ser compreendida em seus sabores e cheiros, conseguindo entender a história de encontro dos povos missioneiros. Cada etnia mantém seus traços, no entanto o encontro de culturas distintas pode ser visto e observado nos cheiros que se mesclam a partir de fogões e panelas de etnias que se inter-relacionam.

Por *memória linguística histórica* enfatiza-se a história milenar que o sujeito é criador e resultado de linguagens que se ressignificam e se reinventam ao longo da história humana, produzindo significados e sentidos numa dinâmica de vida sempre em movimento, sendo este movimento não cíclico, nem evolutivo, mas apenas dinâmico, ou seja, movido por um embate de forças múltiplas, opostas e contraditórias<sup>7</sup>.

*Memória linguística histórica* faz entender o ser humano como resultado de linguagens inerente a um pensamento que se apresenta complexo (forças múltiplas), dialético (forças opostas) e paradoxal (forças contraditórias). A complexidade, a dialeticidade e a paradoxalidade, por vezes, são processos dinâmicos vitais que sucedem no mundo da vida interligada, ininterrupta e sucedendo ao mesmo tempo. A paradoxalidade, a dialeticidade e a complexidade não são processos ou formas de pensamento e ação que se opõem entre si, no sentido de um processo anular outro, mas se comunicam e, por vezes, uma das dinâmicas se sobrepõe,

---

<sup>7</sup> Forças múltiplas: Entender a história humana como uma dinamicidade de forças múltiplas tem como pressuposto a teoria da complexidade de Edgar Morin. Na teoria da complexidade todo e qualquer resultado é produto de uma multiplicidade de causas. Nesse horizonte, não se concebe e não se entende um efeito ou um resultado a partir de uma causa, como o pensamento moderno linear nos ensina. Ao longo do presente artigo, concebe-se a gastronomia como resultado interminável de múltiplas forças que se conectam, interagem e interdependem; Forças opostas: A história humana, como tudo o que o ser humano criou ao longo dos tempos, não se concebe apenas como resultado de múltiplas forças. Há de se acentuar que, inerentes a essas múltiplas forças, há também um movimento de forças opostas. Daí a dialeticidade muito bem explicitada por Hegel e Marx. Na reflexão feita nesse texto, a gastronomia também é compreendida como uma construção sempre inacabada de forças que se opõem. O texto explicita também esta perspectiva. Forças contraditórias: A paradoxalidade é igualmente um caminho a ser observado para compreender a lógica da construção, da elaboração e da invenção dos alimentos humanos. Conceber a lógica da vida e tudo o que o ser humano inventou e cria nessa sua vida a partir da dinamicidade de contrários que se inter-relacionam, ao mesmo tempo, é um horizonte esclarecedor para entender muitos elementos que compõem a dinâmica da vida. A filosofia pós-moderna, desconstrucionista, como a de Jacques Derrida, ajuda a entender a paradoxalidade de criação de sentidos que emergem, por exemplo, de uma gastronomia regional.



fazendo com que as outras duas permaneçam mais ocultas e menos intensas.

Linguagens, neste artigo, não representam somente falas ou códigos abstratos de comunicação. Linguagens integram, também, formas de ser, de se entender, de agir, de se inter-relacionar, de se comportar, de se vestir, de inventar e se inventar, de fazer, de se alimentar.

Gastronomia, nesta reflexão, é compreendida como sendo linguagem. Gastronomia não é uma linguagem qualquer. A gastronomia emerge da paradoxalidade de sentidos múltiplos e contraditórios, da dialeticidade social em que os sabores emergem de tensões e forças que se opõem, e da multiplicidade de razões que se entrelaçam para criar e inventar este ou aquele alimento. Gastronomia, enquanto linguagem nasce de fontes múltiplas. Espacialidade geográfica e humana, tensões sociais e processos interculturais são decisivos para criar e inventar alimentos e sabores<sup>8</sup>.

Contextos sociais de pobreza, de falta de alimentos, por exemplo, são relevantes para a sua invenção e criação. Da mesma forma, contextos sociais de fartura e de riqueza são decisivos para o surgimento de uma multiplicidade de linguagens gastronômicas. Igualmente os difusionismos culturais que aconteceram e ainda ocorrem nos encontros culturais de povos, em que se sucedem lentamente processos interculturais, são fontes de uma linguagem

---

<sup>8</sup> Para entender a gastronomia missioneira, é fundamental atentar à espacialidade geográfica e humana, às tensões sociais e econômicas, e aos processos interculturais. Em entrevistas com pessoas mais idosas, pôde-se perceber que períodos históricos de carestia fizeram surgir “pratos”. A pobreza, por exemplo, pode ser vista como impulsionadora de tipos de comida onde se misturam vários alimentos. Numa fala, a entrevistada comenta que em sua família só se possuía uma única panela. Muitos dos alimentos preparados eram “misturados”, pois não havia como prepará-los de forma diferenciada.

gastronômica que nasce numa determinada região<sup>9</sup>.

Este entendimento pressupõe que uma gastronomia regional é resultado de uma história centenária e, até, milenar, em que sabores e gostos brotam de uma dinâmica social e intercultural ininterrupta (Figura 1).

Figura 1 - Receitas legadas das irmãs Filha do Amor Divino, austríacas que vieram ao Brasil e fundaram o Convento Nossa Senhora da Anunciação, em 1920, Cerro Largo - RS - Brasil. Porém, atualmente os ingredientes para a feitura de rosas de polvilho, pães sovados manualmente,ucas recheadas, doces de frutas, ‘cucas-viradas’ com canela, etc. Foram adaptados com a cultura patrimonial material e imaterial<sup>10</sup> da Região Missioneira - RS - Brasil (2014).



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

O ser humano, enquanto ser histórico é memória viva de cozimentos, frituras, assados, cheiros e sabores que se processam em panelas e fogões sempre renovados, aquecidos e resfriados,

<sup>9</sup> Enfatiza-se novamente este dado. Numa das entrevistas, falava-se da erva-mate. A erva-mate, cultivada pelos povos indígenas, foi integrada pelos povos europeus que se instalaram em terras missioneiras e gaúchas. Razões espaciais e econômicas também são fundamentais para criar linguagens de gastronomia. A soja e milho, por exemplo, a partir da monocultura regional, foram, aos poucos, introduzidos, pelas distintas etnias e culturas, em suas cozinhas.

<sup>10</sup> Segundo Pinto (2011, p.94), o Decreto 3.551/ 2000 instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial: considerados bens imateriais do patrimônio brasileiro àqueles que forem registrados nos seguintes livros tombo: livro de registro de saberes (contempla os

mas com sabedorias, conhecimentos, receitas e lembranças<sup>11</sup> que perpassam gerações.

Concebendo o ser humano como produtor e produto de linguagens, e entendendo a gastronomia como uma das linguagens resultantes de territorialidades geográficas e humanas, de tensões múltiplas de convivência humana e de laços interculturais, é imprescindível integrar nesse estudo o tema do ser humano como ser cultural. Esta é a temática em seguida apresentada e refletida.

### 3. SER HUMANO COMO SER CULTURAL

Para refletir e entender o ser humano como ser cultural, parte-se de uma definição de cultura de Humberto Maturana. Para Maturana “Uma cultura é uma rede de coordenações de emoções e ações na linguagem, que configura o modo particular de entrelaçamento do agir e do emocionar das pessoas que a vivenciam”<sup>12</sup>.

Se cultura é entendida como uma rede de coordenações de emoções e ações na linguagem, conversar, diz ele, é “este entrelaçamento do falar e do emocionar que acontece no viver humano dentro da linguagem”. Esclarece ainda que “todo fazer

---

conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades); livro de registro das celebrações (contempla os rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social); livro de registro de formas de expressão (manifestações literárias; musicais, plásticas, cênicas e lúdicas); livro de registro de lugares (mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas). O autor se refere ao patrimônio imaterial missioneiro as festas e celebrações destacam-se pela quantidade e diversidade de ocorrências, como: gauchescas; religiosas; étnicas: Festas alemãs (bailes do Chopp; Oktoberfest-em Cerro Largo; festa da cuca e da linguíça; naturais; agropecuárias; artísticas; culturais; gastronômicas: Degusta Missões e Cidades das Tortas- em Santo Ângelo); natalinas.

<sup>11</sup> Numa das entrevistas, uma senhora de 70 anos, enfatizou que quando cozinha um “carreiteiro” lembra sempre do enterro de um tio que, quando criança, a avó cozinhou um carreiteiro dias após o enterro e todos os familiares se reuniram para rezar pelo tio falecido. O cheiro do carreiteiro, diz ela, “me leva à casa da avó e me faz lembrar do cemitério”.

<sup>12</sup> MATURANA, Humberto. Prefácio. In: Eisler, Riane. Cálice e a Espada – nosso passado, nosso futuro.

humano ocorre na fala e que todas as atividades humanas se dão como sistemas distintos de conversação”. Culturas, para Maturana, em síntese, são “redes de conversação”.

O ser humano, quando concebido e nasce, é jogado dentro de uma “rede de conversação”. Essa rede, em grande medida, cria e modela indivíduos e coletividades. Sob este viés, pode-se afirmar que o indivíduo é produto dessa “rede de conversação”. No entanto, a “rede” não é estática e acabada. Esta se constitui numa dinâmica interminável de forças contraditórias, múltiplas e opostas. As forças, na verdade, são diálogos permanentes e sempre inacabados que constroem e reconstroem “redes”. Nessa ótica, o ser humano não é apenas moldado por uma cultura, mas construtor e criador de culturas. Como o ser humano é, em parte, produto de uma cultura inacabada e sempre em construção, o próprio indivíduo também se encontra nessa situação. Ele é um ser inacabado em construção permanente. Da mesma forma, a “rede” que sujeita esse indivíduo e o molda, encontra-se num processo dinâmico de construção senfim.

A gastronomia, como linguagem integrante de uma rede, de uma cultura, é moldada por essa “rede de conversação” numa dinâmica de acabamento e inacabamento interminável. As raízes fundantes de uma receita, de um sabor, de um gosto, de um cheiro, de um cozimento, fritura ou de um assado, permanecem e, ao mesmo tempo, fluem com o tempo ao receber novos toques e retoques numa dinâmica de conversações em que, ao mesmo tempo, sucede o permanente e o mutante<sup>13</sup>.

Cabe, neste momento, integrar a pergunta a Maturana: O que são as diferentes culturas em sua concepção? Culturas distintas,

<sup>13</sup> Em entrevistas, esta dinamicidade gastronômica foi destacada de várias formas. A “cuca” dos alemães continua a mesma e, ao mesmo tempo, com novos recheios e formatos. Uma das



como modos diferentes de convivência humana, responde ele, “são redes diferentes de conversação”. “E uma cultura se transforma em outra (cultura) quando muda a rede de conversações que a constitui e define.” Portanto, são redes de conversação que constituem e definem a cultura.

Nesta visão, gastronomia se constitui numa forma de linguagem em que receitas, cheiros, gostos, cores, texturas e pratos se mostram mesclados de diferentes conversas que se processam e se interceptam numa região. Toda e qualquer cultura, pela dinamicidade de sua composição, é híbrida. Constituindo-se a partir de uma multiplicidade de razões, sejam estas sociais, geográficas ou de qualquer natureza, a cultura – como também a gastronomia – vem selada a partir de uma multiplicidade de conversações. Uma gastronomia regional, como a Região Missioneira, se compõe hibridamente<sup>14</sup>.

A identidade gastronômica missioneira, por razões históricas, geográficas, sociais e étnicas, funda-se num processo dinâmico plural pelo qual não se pode imaginar a construção de identidade gastronômica oriunda, por exemplo, apenas de razão étnica. Como exemplo, pode-se dizer que a pobreza social, como resultado histórico de uma política econômica do Estado brasileiro, mesclada com a riqueza de alimentos que a terra propiciava e com tradições gastronômicas vinculadas à cultura étnica de um determinado povo (imigrantes europeus e africanos, mais os povos indígenas da Região

---

entrevistada dizia que faz do mesmo jeito a “galinhada” (dos alemães) que a avó e a mãe faziam, apenas acrescenta milho. O milho não fazia parte da galinhada da mãe. O *Pierogi* polonês também sofreu adaptações. Uma das entrevistadas acentuou que, em sua origem, o *pierogi* era apenas cozido. Com a introdução do porco e da banha do porco, aos poucos, o *pierogi* foi sendo, também, frito.

<sup>14</sup> Aqui se pode lembrar-se de uma fala em que uma senhora de origem italiana, que mora atualmente entre poloneses e casada com alemão, quando perguntada sobre a “cuca” que ela fazia, num sorriso ela responde: “é uma mistura do pão doce italiano, com recheios alemães e formato polonês”.



Missioneira), fez surgir “pratos” regionais com cheiros, sabores e rituais típicos.

Tais pratos típicos regionais<sup>15</sup> são resultado, ou melhor, identificam uma linguagem, de múltiplas conversações que se mesclam, se hibridizam, se interceptam e se difundem dentro de uma dinâmica em que as raízes permanecem, mas o tempo os modifica e os transforma, a exemplo de alguns doces e pães - feitos com “farinha-de-vento”, dizem as irmãs da cozinha no Convento Nossa Senhora da Anunciação, isso por que a farinha é com casca, quando assopradadas ao vento, elas voam. (Figura 2).

Figura 2 - 1ª foto: Doces de casca de laranja azeda; 2ª foto: Pães caseiros e artesanais (amassados à mão) descansando e sendo fermentado para que em seguida sejam assados pelas irmãs no Convento Nossa Senhora da Anunciação, em Cerro Largo - RS - Brasil (2014).



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

Integra-se, ora, a uma categoria de compreensão que ajuda a sustentar e a esclarecer a reflexão que se está fazendo. *Tradição* é esta categoria. O que é *tradição*?

<sup>15</sup> A partir dos poloneses, o *pierogi* (pastel de queijo), a *tsiarnina* (sopa de pato ou sopa preta) e as almôndegas podem ser destacados como importantes de sua gastronomia. Os alemães introduziram doces, geleias (*schmias*) a rosca de polvilho, a cuca recheada, bolos (tortas). A horta doméstica fez parte da vida dos povos europeus que vieram morar em terra missioneira,



José Severino Croatto<sup>16</sup>, num livro sobre Hermenêutica Bíblica, pergunta: o que é tradição? A resposta dele é muito simples, mas muito pertinente ao que aqui está se refletindo. Argumenta Croatto que *tradição* inicia com uma experiência significativa que alguém faz, e por ser muito significativa para ele, conta-a a outros; este alguém pode ser uma pessoa ou um grupo. Pode ser uma experiência subjetiva ou intersubjetiva. Os outros que escutam essa experiência significativa de alguém podem ser apenas ouvintes, e não dar muita atenção ao que escutaram, ou podem integrar-se, envolver-se nessa experiência significativa e contar e recontar adiante a outros como experiência também deles. Esse contar e recontar num processo dinâmico de amplificação passaria por vários níveis ou estágios: a experiência é vivida, contada, celebrada, memorizada, recontada numa dinâmica em que os novos sujeitos que a ouvem e celebram, integram-se nessa experiência fundante.

*Tradição*, sob esse olhar, é, portanto, uma experiência fundante significativa sempre revivida e ressignificada, e nesse processo de ressignificação e revivamento ocorre uma amplificação de sujeitos que participam dessa ininterrupta memória sempre atualizada, revisitada e transformada.

Tradição não é mera repetição. Tradição é memória. Memória consiste numa atualização da experiência significativa primeira, que nunca mais se repete, pois serão novos sujeitos que se encontram em conversações distintas, em linguagens diferentes, em culturas em construção num tempo histórico.

Em Marquette (2012) as modificações culturais operadas na

---

no entanto esta recebeu um impulso muito importante, especialmente no meio agrícola, nos anos setenta do século XX, com a assessoria da ASCAR/EMATER. A horta doméstica não fazia parte da cultura cabocla. O churrasco campeiro pode ser destacado como integrante da vida de fazendas, em que partes inteiriças do animal são assadas junto ao fogo-de-chão.

<sup>16</sup> Croatto, José Severino. Hermenêutica bíblica. Rio de Janeiro: Vozes, 1984.

sociedade suscitaram dinâmicas que se inscrevem em processos mais amplos de recomposição territorial, que vai se consolidando e contribuindo para acentuar e/ou diluir contrastes e dicotomias preexistentes. Emergem assim, novas conFigurações, com maiores detalhes e complexidades.

Para a autora,

Fruto das integrações sociais esboçam-se manifestações expressivas, denunciando como o dinamismo, presentemente instalado, parece acentuar o dualismo preexistente, precisamente em contextos concretos ou quando se privilegiam análises em suas distintas grandezas. (MARQUETTO, 2012, p.26).

Assim, a tradição reveste-se de complexidade, de continuidade e está permanentemente se constituindo por meio da ação humana, num processo inesgotável de transformação.

Relacionando gastronomia com tradição, pode-se dizer que gastronomia é tradição, e neste quesito, bem específico, recorreremos a autora Schlüter (2003) que muito bem discute a gastronomia tradicional em seu livro “Gastronomia e Turismo” (2003).

A autora nos fornece a distinção dos dois sistemas alimentares, o tradicional e o atual. O tradicional foi caracterizado pelo consumo de produtos básicos que podiam ser obtidos durante todo o ano e complementava-se com produtos secundários de estação como frutas, legumes e verduras. A sociedade tradicional aprendeu a conservar os produtos por mais tempo, fazendo conservas, embutidos, agregar sal, etc. Já o sistema atual, é possível comer qualquer tipo de alimento, em todo o momento e lugar e na quantidade desejada, dispondo-se de dinheiro.

Contudo, muitos fatores atuam na alimentação dos países modernos, como: o prazer gastronômico, à busca de prestígio, porém a condição financeira é considerada como a variável maior na explicativa do comportamento. Contudo, embora as restrições alimentares estejam associadas ao poder de compras das pessoas, devem-se fazer algumas considerações de caráter cultural, que se relacionam não só ao campo religioso e festivo, mas também à alimentação cotidiana. Ressalta-se que nesse sentido o que é comestível para um grupo de pessoas, pode não ser para outro, fazendo com que os “alimentos” sejam classificados em categorias conforme a cultura, os mitos, preferências, religiosidade, restrições, propriedades, satisfação, status entre outras. (SCHÜTER, 2003).

Assim, toda ação humana é memória sempre atualizada de uma experiência que se tornou significativa a muitos num processo dinâmico histórico de revivamento de um gosto, de um sabor, de uma receita. A receita, por mais que lembre e aponte para a origem, não é regida pelo princípio da imobilidade e da fixidez.

A receita pode significar a experiência significativa primeira, mas esta vai se mobilizando e se adaptando a novos espaços geográficos e humanos. Receitas não se repetem, pois há um tempo, um espaço, um jeito diferente em cada processo na feitura alimentar.

Receitas são memorizadas, atualizadas com influências múltiplas em movimentos paradoxais, dialéticos e complexos vividos em sociedade e em contextos geográficos peculiares<sup>17</sup>.

<sup>17</sup> Pode-se falar em comida Regional Missioneira? A pesquisa aponta para duas constatações: a) As distintas etnias conservam alguns “pratos” identitários, especialmente os povos europeus; b) no entanto, como a Região Missioneira foi povoada por distintas culturas, há uma hibridização, uma mesclagem gastronômica, resultado do encontro de culturas.

#### 4. SER HUMANO COMO SER RELIGIOSO

Para entender o ser humano como ser religioso, neste artigo, em que se compreende cultura como uma rede de conversações criadas e criadoras do humano, não se parte de uma concepção dualista de homem ou de mulher. O ser humano não é compreendido, nesta reflexão, como corpo e mente - ou como corpo e alma, ou matéria e não-matéria, ou *res cogitans* ('coisa pensante') e *res extensa* ('coisa extensa') – e, sim, como uma multiplicidade de dimensões integradas. A dimensão da crença é uma entre muitas (cognição, emoção, psique, vontade, corporeidade, ...) das dimensões que somos numa visão, que não é dualista, mas como uma integração de todas as partes que constituem o humano como um todo.

A crença, por exemplo, não se encontra desintegrada da corporeidade, da cognição, da emoção, da vontade, da psique, entre outras. Todas essas dimensões não são, em princípio, inatas. Estas são desenvolvidas ao longo do *tempo* histórico, em que nos tornamos humanos, não de forma evolutiva, nem cíclica, mas inerente a uma dinâmica de vida que se apresenta como um jogo de contradições, oposições e complexidades.

Aprende-se, portanto, em redes de conversações, a crer, a acreditar, a confiar. Acreditar em si, confiar no outro humano e crer num ser divino, no grande Outro, é resultado de um processo de aprendizagem dentro de uma determinada cultura. Como seres em construção, sempre inacabados e imperfeitos, criamos linguagens sempre confiantes na maturação ou no desenvolvimento do humano inerente a um processo educativo.

Agem, por ser uma atividade humana, nela o corpo também é compreendido como sendo um “complexo psico-linguístico”<sup>18</sup>, e não apenas como matéria (*Soma*, em grego, carne, corpo), intrínseco à

<sup>18</sup> Este conceito vem de Rubem Alves. Este autor tem escrito uma série de textos em que se subentende o ser humano com esta categoria. Veja, por exemplo, o “Livro sem fim”, citado em *Referências*.

visão dualista, interliga alimentação e religiosidade. O cérebro humano, pela sua capacidade memorial e simbólica, faz o ser humano compreender-se como ser simbólico que não apenas se nutre, mas se alimenta. Isso significa que ao ingerirmos vitaminas, proteínas e sais minerais, imprescindíveis à dimensão somática que somos, ingerimos, também, símbolos, significados, sentidos, memórias, ditos, interditos, proibições, benditos e malditos. Ingerimos palavras. No entanto, estas palavras, dentro da lógica de uma rede de conversação, denotam sentidos. A interdição alimentar, em sua origem, conecta-se geralmente com cuidados aos integrantes de uma determinada cultura.

As proibições e as interdições alimentares possuem relação direta com a saúde. A origem da interdição de um alimento possui, no imaginário humano, relação direta com sofrimentos, doenças e mortes. A origem “mal-dita”, no âmbito teológico/religioso, interliga-se à experiência histórica de perda de vida saudável. A origem “bem-dita”, ao contrário, integra a dimensão da saúde, do bem-estar, da felicidade.

As interdições e as proibições alimentares, portanto, na tradição alimentar em redes de conversações ao longo da história humana, refere-se, primeiro, ao princípio da conservação saudável da vida para, num momento segundo, imbuir-se de uma linguagem religiosa em que uma divindade faz restrições alimentares. No imaginário religioso, tal conexão mistura-se e a simbologia, no processo traditivo, por vezes, não deixa transparecer a inter-relação entre saúde e religiosidade.<sup>19</sup>

No imaginário religioso, porém, não há somente interdições

---

<sup>19</sup> Nas entrevistas, uma das perguntas referia-se à interdição alimentar. Outra se referia a inter-relação entre festas religiosas e alimentos. Em todas as culturas e etnias havia interdições e relações entre religiosidade e alimentação. As pessoas de tradição cristã, especialmente os católicos, lembravam os dias de jejum e abstinência, em que se proibiam alguns alimentos, especialmente a carne vermelha. Mulheres mais idosas lembravam os períodos de gravidez e pós-parto, em que alguns alimentos eram proibidos a serem consumidos. A relação entre saúde e religiosidade, no que se refere à gastronomia, está presente nas distintas culturas que formam a cultura missioneira.

alimentares, mas também muitos alimentos tornam-se fontes de vida e recebem uma conotação simbólica peculiar numa rede de conversação.

Neste momento, pode-se lembrar de alimentos que identificam a passagem de ano, a celebração do Natal e da Páscoa na Região das Missões. Conforme a cultura há tradições alimentares que simbolizam essas datas. Por exemplo, presentear com bolachas pintadas, bolachas de mel, com ovos pintados artesanalmente (Figura 3), pintados com papel crepon colorido ou de seda, com tinta, com corantes naturais encontrados em sementes, todos recheados com amendoim, com ou sem casca, e misturados à calda de açúcar (carrapinha).

Figura 3 - Ovos de Páscoa recheados de amendoim, açúcar e canela, pintados artesanalmente com papel de seda colorido e/ou com tinta esmalte e fechados com papel. Região Missioneira - RS - Brasil (2014).



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

A integração desses alimentos, em dias especiais, revitaliza experiências primeiras ou fundantes que se refundem numa dinâmica de ressignificação sempre atualizada dentro de um



processo traditivo. Os sabores e cheiros perpassam anos e anos sempre lembrados exatamente por seus cheiros e sabores entrelaçados com experiências significativas numa rede genealógica (exemplo: festas familiares) ou em redes comunitárias e religiosas.

### 5. SER HUMANO COMO SER QUE SE ALIMENTA

A alimentação é uma identidade humana. De todos os animais, o animal humano possivelmente é o único que se alimenta. A ação *alimentar* é distinta de *nutrir*. Os animais se nutrem. Os humanos se alimentam. A gastro-nomia (*Nomos* = Lei) consiste em leis, em regras e princípios alimentares em que planejados, decididos, organizados, escolhidos quando, onde, como, com quem e com o que se alimentar. O alimento é uma combinação de nutrientes com sentidos, significantes e significados. Ele consiste numa mescla de simbologia e emoções com nutrição. Sentidos, significantes, significados e símbolos são linguagens assim como “onde, quando, com quem e com que se alimentar”. A forma como planejamos o espaço para preparar os alimentos, as relações que estabelecemos com as pessoas com quem sentamos para degustar alimentos, os nutrientes que escolhemos para nos alimentar, as conversas que se desenrolam na cozinha, são ações que traduzem uma simbologia que vai muito além do que se entende por nutrição.

Gastronomia compõe-se de linguagens elaboradas que perpassaram milênios de anos. O *tempo* histórico foi fundamental para descobertas, decisões e elaborações. O conhecimento gastronômico é milenar. Nossos corpos são resultados, em grande medida, desse conhecimento milenar.<sup>20</sup>

---

<sup>20</sup> Os questionamentos e as preocupações em relação aos alimentos transgênicos possuem como pressuposto exatamente este argumento. Se nossos corpos são resultado de milênios de anos de uma alimentação sem interferências de transgenia, os transgênicos não irão agredir nossas vidas habituadas a um alimento de história milenar?



Como comer, com quem comer, quando comer tornou-se tão essencial, ou até mais, quanto o que comer. Fruto de redes de conversações, os hábitos alimentares tornaram-se, na história humana, centrais para criar e expressar a identidade de povos marcando, inclusive, sua diferenciação. Comer, alimentar-se, portanto, é um ato cultural e não, apenas, biológico. Partindo dessa compreensão, pode-se dizer concluindo que o ser humano é um ser que se alimenta - e se alimenta de muitos jeitos e formas - sendo a gastronomia uma das identidades culturais.

## 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este artigo é resultado de duas ações que envolveram a pesquisa: uma ação consistiu nas inúmeras entrevistas realizadas com pessoas da Região Missioneira, a partir de um questionário previamente elaborado, em que se fez a coleta de muitas informações sobre a gastronomia missioneira; outra ação foi o estudo e debate que se fez coletivamente, a partir de ideias filosóficas e antropológicas, relacionando-as com gastronomia.

A gastronomia missioneira é híbrida. Ela mescla linguagens gastronômicas provenientes de distintas culturas e etnias. As diferentes etnias que povoaram a Região Missioneira contribuíram, com suas tradições para compor a mescla que se verifica na cozinha missioneira. Pode-se afirmar que se verifica certo difusionismo cultural, em que as distintas tradições se encontram, se reproduzem se difundem e se fundem. Razões históricas, sociais, econômicas e culturais se cruzam ao se constituir a cozinha missioneira. Tradições vindas da Europa mantêm-se vivas e, ao mesmo tempo, reinventadas com traços regionais fornecidos especialmente pela economia que se organizou nesta região de terra rubra.

Na Região Missioneira conviveram lado-a-lado o latifúndio e o minifúndio. A monocultura em latifúndios e a diversidade de

alimentos produzida em minifúndios mantém suas marcas em sua gastronomia, além de incidências sociais e culturais que geraram os cheiros diferenciados e comuns, sobretudo nas cozinhas italianas, alemães, polonesas, indígenas, portuguesas e caboclas.

Desde os anos oitenta, do século passado, acontece, a cada dois anos, a Festa do Milho (Fenamilho), em Santo Ângelo, RS. A partir desse evento, o milho vem sendo gradativamente integrado à cozinha missioneira. Há incentivos para que essa introdução aconteça. O milho, historicamente, era produto de consumo, especialmente no uso da farinha, mas não representava um prato central de nenhuma cultura que povoou as terras vermelhas da Região Missioneira. Um evento comercial, no entanto, possui forças de incentivam para que cada vez mais o milho faça parte da cozinha regional.

O Festival de Tortas é outro evento que vem tendo um crescimento considerado na cidade de Santo Ângelo. Tortas e bolos, mesmo sendo culturalmente situados muito próximas da etnia alemã, os europeus, no geral, integraram receitas culinárias no invento de pães, bolachas, massas, bolos e tortas. A farinha de trigo foi muito bem aproveitada ao ser integrada na culinária das etnias europeias.

Fenamilho e Festival de Tortas são dois exemplos que ajudam a comprovar a teoria que subjaz a este artigo. Retoma-se, neste momento, uma ideia já esclarecida anteriormente ao leitor. Dizias-se que gastronomia, nesta reflexão, é compreendida como sendo linguagem. Gastronomia não é uma linguagem qualquer. A gastronomia emerge da paradoxalidade de sentidos múltiplos e contraditórios, da dialeticidade social em que os sabores emergem de tensões e forças que se opõem, e da multiplicidade de razões que se entrelaçam para criar e inventar este ou aquele alimento.

Gastronomia, como linguagem nasce de fontes múltiplas. Espacialidade geográfica e humana, tensões sociais e processos interculturais são decisivos para criar e inventar alimentos e sabores.

As entrevistas e a análise das informações recebidas mostram, com muita clareza, o quanto a gastronomia é resultado de fontes múltiplas. Da mesma forma, os eventos comerciais, como a Fenamilho e o Festival de Tortas, possuem uma força muito grande no reavivamento sempre renovado de tradições centenárias. No entanto, estas tradições, numa dinamicidade ininterrupta, são sempre enriquecidas com cheiros e sabores, com panelas e ingredientes reinventados. Esta reinvenção, sem desligar-se da experiência primeira, sucede na história, a partir de múltiplas razões que podem ser geográfico-espaciais, culturais, sociais e comerciais.

## REFERÊNCIAS

*Observação:* Este artigo foi escrito fundamentalmente a partir da análise e compreensão das entrevistas realizadas na pesquisa sobre “A dinâmica socioeconômica e histórico-cultural da emblemática gastronomia missioneira”, coordenada pela Prof.<sup>a</sup> Dra. Rut Maria Friedrich Marquetto, referente ao Edital Fapergs 17/2013, do Programa RS Mais Gastronomia, do Governo do Estado do Rio Grande do Sul, Brasil, 2ª edição. No entanto, os debates envolveram referenciais teóricos inspirados a partir de leituras de Jacques Derrida e Edgar Morin, mesmo não citados diretamente no artigo, mas suas obras foram fundamentais para o referencial teórico imerso na reflexão. A seguir, citam-se algumas obras que auxiliaram para o referencial teórico adotado na reflexão feita:

ALVES, Rubem. **Livro sEnfim**. 2. ed., São Paulo: Loyola, 2002.

CROATTO, José Severino. **Hermenêutica bíblica**. Rio de Janeiro: Vozes, 1984.

DERRIDA, Jacques. **A escritura e a diferença**. São Paulo: Perspectiva, 2002.

DERRIDA, Jacques. **A farmácia de Platão**. 3. ed. São Paulo: Iluminuras, 2005.

DERRIDA, Jacques. **O animal que logo sou**. São Paulo: UNESP, 2002.

DERRIDA, Jacques. **Torres de Babel**. Belo Horizonte: UFMG, 2006.



HAHN, Noli Bernardo. Jackes Derrida: este que pensou desconstruções. In: OLIVEIRA JÚNIOR, José Alcebíades (Org.). **Faces do multiculturalismo**: teoria, política, direito. Santo Ângelo: Ediuri, 2007, p. 185-197.

MARQUETTO, Rut F. M. **A dinâmica entre tradição e modernidade no contexto de Sant'Ana do Livramento-RS e suas inflexões sobre a sociedade e o desenvolvimento local e regional**. Tese de doutorado. 2012. Disponível em: <<http://btd.unisc.br/Teses/RutMarquetto.pdf>> Acessado em: 22 de abril de 2015.

MORIN, Edgar, **A cabeça bem-feita**: repensar a reforma, reformar o pensamento. 16. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2009.

MORIN, Edgar. **O desafio do século XXI**: religar os conhecimentos. Lisboa: Instituto Piaget, 2001.

MORIN, Edgar; ALEXANDRE, Maria D.; DÓRIA, Maria Alice Sampaio. **Ciência com consciência**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1996.

MORIN, Edgar; PENA-VEGA, Alfredo. **O pensar complexo**: Edgar Morin e a crise da modernidade. 2. ed. Rio de Janeiro: Garamond, 1999.





## V. GASTRONOMIA MISSIONEIRA: UM OLHAR DE GÊNERO

Noli Bernardo, HAHN<sup>1</sup>

Rut M. Friedrich, MARQUETTO<sup>2</sup>

Nadir Lurdes, DAMIANI<sup>3</sup>

Keli Luana, HAHN<sup>4</sup>

### 1. INTRODUÇÃO

A Região Missioneira foi povoada por distintas etnias europeias: portuguesas, espanhóis, alemães, italianos, poloneses, além de uma presença russa e uma intensa miscigenação de povos

<sup>1</sup> Doutor em Ciências da Religião. Graduado em Filosofia e Teologia. Docente dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* – Mestrado em Direito e Mestrado em Gestão, da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, Campus de Santo Ângelo, RS. [nolihahn@santoangelo.uri.br](mailto:nolihahn@santoangelo.uri.br)

<sup>2</sup> Doutora em Desenvolvimento Regional. Integra o Corpo Docente do Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* - Mestrado Profissional em Gestão Estratégica de Organizações (PPGGEO) da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões (URI), Campus de Santo Ângelo, RS. Coordenadora do projeto de pesquisa “A dinâmica socioeconômica e histórico-cultural da emblemática gastronomia missioneira”, referente ao Edital Fapergs 17/2013, do Programa RS Mais Gastronomia, do Governo do Estado do Rio Grande do Sul, Brasil. [rutmarchetto@gmail.com](mailto:rutmarchetto@gmail.com)

<sup>3</sup> Mestre em História Ibero Americana, graduada em estudos Sociais e História. Guia de Turismo - categoria excursão América do Sul. Professora da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI, Campus de Santo Ângelo, RS. Docente do Departamento de Ciências Humanas. [damiani@santoangelo.uri.br](mailto:damiani@santoangelo.uri.br)

<sup>4</sup> Acadêmica do Curso de Engenharia Civil, da URI, Campus de Santo Ângelo. Bolsista integrante da pesquisa “A dinâmica socioeconômica e histórico-cultural da emblemática gastronomia missioneira”, referente ao Edital Fapergs 17/2013, do Programa RS Mais Gastronomia, do Governo do Estado do Rio Grande do Sul, Brasil, 2ª edição.

que ali migraram com índios e negros. A riqueza cultural do encontro de povos pode ser vista e notada a partir de estilos de vida, comportamentos interpessoais e comunitários, estilos e gêneros arquitetônicos, formas físico-corporais, jeitos e sotaques ao se comunicar, além de uma riqueza gastronômica que se gerou a partir desse encontro histórico de etnias diferentes.

A Região Missioneira também foi palco de inúmeras guerras. Espanhóis e portugueses lutaram entre si para conquistar esta região. Uniram-se para enfraquecer e eliminar a cultura indígena. Lutas intensas e intensivas entre famílias de fazendeiros, para se fixarem e manterem a propriedade, fazem parte da história bélica da Região Missioneira, principalmente nos períodos em que a presença do Estado era menor. A intensidade das lutas fez desenvolver dois elementos presentes e muito marcantes da cultura missioneira, especificamente nas regiões de latifúndios: a hospitalidade e a vingança. A cultura da hospitalidade, além de outras motivações originárias, emerge inerente e paradoxalmente à cultura de conflitos do sujeito missioneiro. Da mesma forma, a cultura de fazer justiça com as próprias mãos (espírito de vingança) é alimentada e internalizada num processo de afirmação e fixação do homem missioneiro em sua terra. Paradoxalmente, a hospitalidade e a não recorrência ao Estado para fazer justiça emergem e se fortalecem num mesmo movimento histórico de construção e afirmação de uma identidade. O homem missioneiro, ao mesmo tempo, é hospitaleiro e crente numa justiça familiar, ou seja, não estatal. Essa compreensão é marcante, com já se afirmou acima, em regiões onde predomina o latifúndio.

A Região Missioneira, colonizada por europeus, foi pelos europeus também cristianizados. A presença da igreja cristã, desde o início da colonização, foi decisiva para a elaboração de uma identidade missioneira (Figura 1). Ela marca de forma diferente as

diversas microrregiões dentro da grande Região Missioneira. Nas regiões de alemães, italianos e poloneses, onde predomina o minifúndio, a presença se deu, além de pastoralmente, também e principalmente pela educação formal. A criação de escolas, educandários, seminários e conventos, com a ausência do Estado em responder ao direito social da Educação, foi determinante para a construção de uma cultura regional.

Figura 1 - Ruínas da Igreja de São Miguel Arcanjo, construída pelos índios Guarani e padres Jesuítas durante o domínio Espanhol, onde atualmente é o município de São Miguel das Missões - RS - Brasil.



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

A presença não tão massiva da igreja oficial na Região Missioneira que abrange as regiões de latifúndio, fez também surgir um cristianismo diferenciado em muitos aspectos. O batismo em casas, missas de sétimo e trigésimo dia, para celebrar a morte de pessoas das comunidades, originaram-se em contextos de ausência



de padres nessas regiões.

A colonização da Região Missioneira aconteceu num período histórico em que, no ocidente, fez-se história a partir da razão instrumental e da cultura patriarcal. Pela lógica da razão instrumental, o sujeito instrumentaliza, domina e manipula o objeto. Há de se ressaltar que na Região Missioneira os índios foram instrumentalizados pelos brancos, além de uma forte dominação de trabalhadores, que serviram os senhores de terras. Quem estuda a cultura cabocla, por exemplo, constata uma cultura submissa, que se desenvolveu durante séculos de obediência.

Através da lógica patriarcal há um predomínio do direito do pai e do homem sobre filhos e esposa. A cultura da violência, na Região Missioneira, explica-se, em parte, pelo entendimento das incidências práticas da razão instrumental e da cultura patriarcal. Neste artigo, delimita-se o estudo ao entendimento da cultura patriarcal pela razão de ler a gastronomia missioneira pelo viés de gênero. Constata-se que entre os alemães, os italianos, os poloneses, como também nas casas de portugueses e espanhóis, gastronomia e mulher vinculam-se muito fortemente. Por que é a mulher que ocupa o espaço da cozinha? Como explicar que em comunidades religiosas de mulheres, a gastronomia ocupa um espaço muito especial na vida dessas religiosas, ao passo que em comunidades religiosas de homens, a gastronomia não recebe tal ênfase? Com a emancipação da mulher e a sua inserção no mercado de trabalho, não houve uma perda da riqueza gastronômica, que se desenvolveu e se criou às culturas vindas da Europa e do posterior encontro de culturas em regiões como a missioneira?

Nas entrevistas que se realizaram, durante o projeto, essas

questões vieram à tona, o que merece uma breve reflexão. A seguir faz-se um estudo introdutório da cultura patriarcal, para traçar algumas conclusões vinculando gastronomia e gênero.

## 2. ALGUMAS CARACTERÍSTICAS DA CULTURA PATRIARCAL

A cultura patriarcal tem a ver com a origem da desigualdade de gênero, divisões de espaços e papéis sociais, discriminação da mulher, inferiorização da mulher, entre outras assimetrias que se constituíram e se desenvolveram ao longo da história em que o patriarcado foi se solidificando.

Para se aproximar do entendimento da cultura patriarcal, procura-se explicar primeiro como, no decorrer da história humana, a superioridade física e mental dos homens sobre as mulheres foi se tornando cultura, originando dessa forma relações assimétricas que se mostram em inúmeras injustiças, especialmente porque as mulheres foram inferiorizadas nessas relações. Como se explicam as desigualdades entre homem e mulher?

As posições se dividem fundamentalmente em dois tipos de explicação: de um lado temos as teorias de cunho biológico e, de outro, explicações da desigualdade de gênero como um fenômeno cultural.

As teorias de cunho biológico defendem um determinismo biológico, que tem sua origem no “dimorfismo sexual e nas especificidades de gênero na função reprodutiva da espécie”. (PESSIS, 2005, p. 17) A mulher, por isso, teria racionalidade inferior ao do homem e, comparado a ele, maior afetividade o que “condicionaria seu comportamento a padrões desiguais e inferiores que aos dos homens”. (PESSIS, 2005, p. 17). Por conseguinte, o determinismo biológico

Configuraria um quadro de inferioridade e irracionalidade na mulher, que a incapacitaria para tomar decisões de importância, mas que a tornaria apta para desenvolver atividades simples, sem maiores responsabilidades. Nessa perspectiva a mulher não teria condições de tomar decisões sobre problemas de sobrevivência, fato que a tornaria dependente do outro gênero. (PESSIS, 2005, p. 17).

As teorias de cunho biológico foram muito questionadas, especialmente no século XX. Os críticos a essas teorias as questionaram e as desautorizaram por entender que a desigualdade é uma construção cultural. Existem diferenças de cunho biológico, mas estas não devem ser utilizadas para explicar desigualdades. Aqui se torna relevante lembrar que diferente faz par com idêntico. Diferente e idêntico são conceitos culturais. Agora, igualdade faz par com desigualdade. Estes, na compreensão de Saffioti (2005, p, 49), são conceitos políticos. Com base nesta distinção, a autora citada explica:

Assim, as práticas sociais de mulheres podem ser diferentes das de homens da mesma maneira que, biologicamente, elas são diferentes deles. Isto não significa que os dois tipos de diferenças pertençam à mesma instância. A experiência histórica das mulheres tem sido muito diferente da dos homens exatamente porque, não apenas do ponto de vista quantitativo, mas também em termos de qualidade, a participação de umas é distinta da de outros. Costumam-se atribuir estas diferenças de história às desigualdades, e estas

desempenham importante papel nesta questão. Sem dúvida, por exemplo, a marginalização das mulheres de certos postos de trabalho e de centros de poder cavou profundo fosso entre suas experiências e as dos homens. É importante frisar a natureza qualitativa deste hiato. Trata-se mesmo da necessidade de um salto de qualidade para pôr as mulheres no mesmo patamar que os homens. Certamente, este não seria o resultado caso as duas categorias de sexo fossem apenas diferentes, mas não desiguais. (SAFFIOTI, 2005, p. 49-50).

Mesmo que a autora da citação acima integre temas que diretamente não serão analisados nesta reflexão, seu texto mostra a crítica radical às teorias de ótica biológica, que procuram explicar as desigualdades com base nas diferenças de cunho biológico.

Voltemos à questão central desta parte do trabalho: como e por que se implantou a regra da desigualdade de gênero nos tempos remotos da história do ser humano? A pergunta já remete à compreensão de que as relações de gênero desiguais foram implantadas, construídas, imaginadas, inventadas e estruturadas. A pergunta também faz compreender que na história da espécie humana existiram relações de gênero igualitárias. Somente explicações de cunho cultural poderão efetivamente explicar a origem de desigualdades.

Gerda Lerner sinala uma precondição ao surgimento da supremacia masculina em sociedades remotas. Lerner, ao estudar sociedades em que a caça e a coleta ainda predominam, chega a concluir que,

Enquanto a coleta constitui atividade cotidiana, ocupando, portanto, o tempo das mulheres ao

lado de outras tarefas, inclusive maternagem, a caça ocorre uma ou duas vezes por semana, deixando tempo livre aos homens. O exercício da criatividade exige tempo livre, e os homens, certamente, o usaram para criar sistemas simbólicos que inferiorizaram as mulheres, como também forneciam os elementos para a interpretação do cotidiano no sentido da constituição de sua primazia. De posse, além do mais como autores, dos esquemas de interpretação da realidade, foi, com certeza, fácil, para os homens, estabelecer seu domínio sobre as mulheres. (LERNER apud SAFFIOTI, 2005, p. 54).

O tempo livre aos homens, para Lerner, foi uma pré-condição fundamental para criar sistemas simbólicos que inferiorizariam as mulheres. Saffioti argumenta que esta é uma hipótese relevante e plausível.

Allan G. Johnson, citado por Saffioti (2005, p. 53-54), parte do pressuposto de que antes de existirem relações sociais desiguais entre homens e mulheres, existiam relações igualitárias. A questão central por ele elaborada é esta: que fatores poderiam ter transformado relações de gênero igualitárias em relações desiguais? O que fez surgir um sistema de controle e opressão de gênero? Por que teriam sistemas de cooperação e coexistência pacíficos cedendo lugar a sistemas de competição e de guerra? Para esse autor, os excedentes de produção não foram, em si, a causa das desigualdades, mas uma pré-condição de relações sociais e de gênero desiguais. Por que não teriam sido a causa? Porque o excedente pode ser tanto partilhado, quanto acumulado, no entanto, ele pode condicionar – e neste caso é uma pré-condição – o acúmulo e a



desigualdade. Outro aspecto importante que o autor percebeu é que a realidade do excedente faz surgir a prática do controle, que é um conceito político. Quem controla acumula poder. O controle do excedente, com certeza, teria passado às mãos masculinas. Nesse sentido, o excedente, conforme Johnson, condicionou à transformação de relações de gênero igualitárias para relações desiguais; condicionou o surgimento de um sistema de controle e de opressão de gênero.

Anne-Marie Pessis e Gabriela Matín, argumentando sobre a origem da desigualdade entre homens e mulheres, afirmam:

A desigualdade de gênero parece se estruturar em torno de dois fatores originais que condicionarão, ideologicamente, essa forma de organização social da espécie humana. São estes os controles da informação técnica, ou seja, o conhecimento, e a solidariedade masculina na apropriação e gestão dessa informação teleonômica. (2005, p. 18).

Conforme estas autoras, o controle do conhecimento e a solidariedade de gênero são os dois fatores originais que fazem surgir desigualdades. Argumentam esta ideia dizendo que em pesquisas sobre diversas espécies de primatas, “não existem comportamentos dominantes observáveis de segregação por gênero” (2005, p. 19) e também não se identifica a solidariedade por gênero.

O que teria acontecido com a espécie humana para que a desigualdade fosse introduzida em suas relações de gênero? Por que em primatas os comportamentos não se modificam e em humanos há modificações tanto de comportamento, quanto de estruturas? Uma resposta é articulada da seguinte forma:

Com o Homo Sapiens, esse comportamento sofrerá modificações em consequência do desenvolvimento de novas especificidades. Entre os atributos da espécie humana se encontra, principalmente, o aparecimento e aperfeiçoamento da capacidade de produzir modificações técnicas na matéria-prima, permitindo-lhe, através da produção de instrumentos, compensar suas carências de origem biológica, próprias da nova mutação. (PESSIS; MATIN, 2005, p. 19).

Informações da arqueologia pré-histórica fornecem dados importantes que ajudam a entender padrões comportamentais das primeiras populações humanas, enquanto não havia modificações em consequência do desenvolvimento de novas situações mais complexas. Enquanto havia escasso desenvolvimento técnico, essencial era a sobrevivência. Nesse contexto, o instrumental rudimentar disponível para sua defesa determinava que as pequenas comunidades humanas tivessem que ter um grau de coesão e solidariedade essencial para a sua sobrevivência.

Cada um com suas especificidades e capacidades era apto para desempenhar uma função específica para que o grupo pudesse atuar como um só indivíduo. Quanto maior era a partilha que se fazia da informação para a defesa, maiores eram as possibilidades de sobrevivência da comunidade. Essas necessidades grupais transcendiam às diferenças de gênero. (PESSIS; MATÍN, 2005, p. 20).

Nessa análise, concebe-se que as necessidades grupais, em



sociedades ainda não complexas, impediam o surgimento de relações desiguais de gênero. A organização social dos grupos humanos pré-históricos estava estruturada como comunidade semi-nômade. Nessas comunidades, para a sua defesa, a força física era importante, mas mais ainda era necessária a astúcia das estratégias de defesa. Este dado é relevante, pois não sendo a força física preponderante, o gênero masculino não se sobrepôs sobre o gênero feminino. Sendo a astúcia uma faculdade destacada, tanto esta pôde ser exercida pela mulher, quanto pelo homem.

Outro dado que provém das descobertas arqueológicas e etno-arqueológicas sugere que o comportamento agressivo é inerente à espécie humana. A agressividade era necessária para uma subsistência bem-sucedida. A agressividade necessária para a sobrevivência, por si, não explicaria as desiguais relações de gênero. (PESSIS; MATÍN, 2005, p. 20-21) No entanto, é preciso atentar a um elemento que pode ajudar a entender a mudança comportamental que dê origem às desigualdades de gênero. Vejamos o que dizem as autoras do texto a seguir:

Desde os primórdios da sua existência, a espécie humana é mais frágil na primeira etapa da vida de uma criança. O Homo Sapiens nasce totalmente desprovido de iniciativa para contribuir para sua própria sobrevivência. (...) Face à fragilidade da criança humana ao nascer, o grupo deverá dar um maior suporte e ter muito cuidado para favorecer a sobrevivência. Tendo os homens que garantir a proteção da comunidade, corresponderá às mulheres destinar uma parte maior de seu tempo ao fornecimento desse apoio. A exigência do cuidado das crianças assumido pelas mulheres originará uma



especialização na divisão do trabalho por gênero.  
(PESSIS; MATÍN, 2005, p. 20).

Com essa situação e circunstância, ou seja, a das mulheres cuidarem dos filhos, elas vão aos poucos sendo levadas a não ter todas as informações sobre novas técnicas e tecnologias desenvolvidas para proteger o grupo. Vão sendo excluídas do conhecimento. Elas vão sendo privadas de informações importantes que, em contrapartida, permanecerão restritas aos homens.

A especialização na divisão do trabalho por gênero, desde as sociedades mais remotas, torna-se, por conseguinte a principal causa da separação de espaços femininos e masculinos e a separação condicionam as desigualdades futuras em sociedades mais complexas.

Quando, aos poucos, os grupos humanos não se organizam mais somente em função da defesa e necessitam organizar-se em torno do trabalho,

Ambos gêneros trabalharão, mas a mulher acumulará as responsabilidades da maternidade produtora de filhos como riqueza e as do trabalho agrícola junto com os homens. Assim como os homens garantiam a preservação do grupo, com a formação de sociedades mais complexas, eles assumirão a responsabilidade da defesa do território, do alimento e da riqueza. A mulher na sociedade agrícola passará a ser subordinada às ordens do homem numa relação de continuidade da organização dos grupos humanos no estado seminômade. Quando o grupo humano conta com poucos recursos será



a mulher que deverá garantir uma grande parte do trabalho, quando os grupos humanos se tornam guerreiros de sucesso, a escravidão assumirá a maior parte do esforço produtor de riqueza. (PESSIS; MATÍN, 2005, p. 21-22).

Com as inovações técnicas, portanto, o homem toma conhecimento delas e cria uma solidariedade masculina para transmitir esse conhecimento. As mulheres não terão acesso a esses conhecimentos. A exclusão feminina do conhecimento será concebida como natural e se constituirá uma estrutura masculina conservadora em torno da qual se organizará a maior parte das sociedades históricas. “Existirá trabalho de homem e tarefas de mulher”. (PESSIS; MATÍN, 2005, p. 22). Desta forma, a desigualdade se origina através da especialização de atividades entre os gêneros. Entre o homem e a mulher não haverá trocas de conhecimentos. Abre-se uma profunda brecha informativa entre ambos. “Fica evidente que na história dos gêneros, em todas as classes sociais as mulheres serão excluídas da informação técnica.” (PESSIS; MATÍN, 2005, p. 22).

Torna-se relevante a constatação de que a inovação técnica, ao longo da história, foi uma pré-condição para a origem da desigualdade entre os gêneros, por constituir espaços de trabalho separados entre homens e mulheres. Esta separação excluiu as mulheres de informações técnicas das inovações. No entanto,

Paradoxalmente, será a inovação técnica que se tornará um instrumento de liberação da mulher desse estado de desigualdade. Com a revolução industrial a mulher terá acesso às fábricas, aos escritórios e ao serviço público, embora seja integrada também em posição de desigualdade

com relação aos homens. Mas o trabalho industrial lhe dará também acesso à informação, à educação, e ao aprendizado técnico. (PESSIS; MATÍN, 2005, p. 22).

Na atualidade permanece o desafio de superar os estereótipos comportamentais e as formas de organização familiar estruturadas sobre a desigualdade de gênero. As ideologias foram um grande aliado para a conservação de estruturas de desigualdade, que são geradoras de violência institucional, intrafamiliar, de gênero e doméstica.

Em síntese, as origens da desigualdade de gênero possuem relação com a solidariedade histórica criada entre os homens e a não-partilha de conhecimentos destes com as mulheres, quando da inovação técnica. As desigualdades de gênero, criadas ao longo da história, em processos em que a mulher é inferiorizada em relação ao homem, caracterizam um sistema que recebe o nome de patriarcado. Este sistema é, de fato, um caso específico de relações de gênero.

O patriarcado é um caso específico de relações de gênero porque consistem num sistema de dominação masculina, em que a dominação se evidencia em violências, discriminações, separações de espaços e inferiorizações. Estas marcas de dominação não se evidenciam apenas em relações interpessoais. A dominação masculina, a do patriarcado, mostra-se em estruturas.

Qual o significado, então, de patriarcado para que se vislumbre as estruturas como causa de separações, violências, discriminações e inferiorizações? Conceitos como dominação masculina, falocracia, androcentrismo ou falogocentrismo teria o mesmo sentido de patriarcado? Heleieth Saffioti, referindo-se a estes conceitos, afirma que:

Patriarcado exprime, de uma só vez, o que é expresso nos outros termos, além de trazer estampada, de forma muito clara, a força da instituição, ou seja, de uma máquina bem azeitada que opera sem cessar e, abrindo mão de muito rigor, quase automaticamente. (2005, p. 38).

Nesta definição, patriarcado é comparado a uma máquina que opera. E opera sem cessar automaticamente, ainda que sem muito rigor. No entanto, patriarcado é uma força institucionalizada. Esta definição evita homogeneizar compreensões. Patriarcado não se mostra em todos os lugares, em todos os contextos, em todos os ambientes, do mesmo jeito e com a mesma força. Não é possível afirmar que o patriarcado mostrava-se na Atenas clássica da mesma forma como em Roma antiga. Da mesma forma, é impossível dizer que as manifestações patriarcais, na atualidade, são semelhantes de país para país. Há países em que a mulher continua sendo apedrejada em praça pública. Em outros, manifestações patriarcais são mais invisíveis e sutis. Daí a importância o que diz Saffioti ao se referir a essa temática:

Observam-se, por conseguinte, diferenças de grau no domínio exercido por homens sobre mulheres. A natureza do fenômeno, entretanto, é a mesma. Apresenta a legitimidade que lhe atribui sua naturalização. (2005, p. 39).

Três elementos importantes podem, aqui, ser destacados. Um deles é o que diz respeito às diferenças de grau, o outro, ao processo de naturalização da dominação e, o terceiro, à natureza do fenômeno. O patriarcado não se manifesta, como se disse anteriormente, da mesma forma e do mesmo jeito, sempre. Há também intensidades diferenciadas e/ou diferenças de grau, na

linguagem de Saffioti, no exercício da dominação de homens sobre mulheres. Para a compreensão das realidades de violência de gênero, esse entendimento torna-se relevante. A naturalização do fenômeno do domínio exercido por homens sobre as mulheres acontece exatamente porque a natureza estrutural do fenômeno é o mesmo.

Quando se procura compreender patriarcado, uma questão central a ser elaborada é esta: houve, em algum momento da história, sociedades com igualdade social entre homens e mulheres? Esta pergunta não incorre no erro de permanecer numa lógica dual e/ou repetir esta lógica ao se elaborar questões centrais. Muitas vezes pesquisadoras e pesquisadores perguntavam se houve matriarcado em algum momento da história. Esta pergunta se insere na lógica dual e não ajuda a compreender, em profundidade, o patriarcado. Na compreensão de Saffioti, o conceito de patriarcado é decisivo para descrever corretamente realidades patriarcais e para explicar a inferioridade social das mulheres. Nesse sentido, a compreensão de Castells ajuda a entender o tema em questão. Castells conceitua patriarcalismo num sentido que ajuda a compreender vários elementos de sociedades históricas do passado, como da sociedade atual. Segundo o autor citado

O patriarcalismo é uma das estruturas sobre as quais se assentam todas as sociedades contemporâneas. Caracteriza-se pela autoridade, imposta institucionalmente, do homem sobre mulher e filhos no âmbito familiar. Para que essa autoridade possa ser exercida, é necessário que o patriarcalismo permeie toda a organização da sociedade da produção e do consumo à política, à legislação e à cultura. (CASTELLS, 1999, p. 169).

Para que esta autoridade do homem exista e possa ser exercida é necessário que o sistema patriarcal esteja introduzido em toda a sociedade como um sistema político e social, estabelecendo sua autoridade desde a produção até às questões políticas e culturais.

Na definição de Castells há integrantes a serem destacados. Ele entende patriarcalismo como estrutura. Para ele, patriarcalismo não é uma ideologia, apenas. Consiste num poder institucionalizado como estrutura, e que perpassa toda a sociedade. Uma das características é o domínio do homem sobre a mulher e sobre os filhos no âmbito familiar. No entanto o domínio não se enquadra e não se reduz a esta instituição social apenas, ou seja, a familiar. Castells concebe o patriarcalismo presente em toda a sociedade, em suas várias subestruturas: política, social, econômica, religiosa e cultural.

A lógica patriarcal não necessariamente é reproduzida apenas por homens. O patriarcado “funciona como uma engrenagem quase automática, pois pode ser acionada por qualquer um, inclusive mulheres”. (SAFFIOTI, 2005, p. 39) O patriarcado não fomenta apenas a guerra entre homens e mulheres, mas também entre as mulheres e, sem dúvida, entre homens. Há situações e contextos em que não há presença de homens e violências se sucedem entre mulheres, sendo a razão dessa violência estruturas e compreensões de ordem patriarcal. Para manter a tradição ou em nome da tradição, mulheres, cumprindo a lei do pai ou do homem, agem com violência contra outras mulheres.

O patriarcado é uma estrutura social criada, inventada, projetada e estruturada como regime de relações homem-mulher na qual se vivem relações de subordinação, de dominação e de violências legitimadas como sendo relações naturais. Ele não é,

no entanto, somente e exclusivamente um regime de relações homem-mulher. Patriarcado integra relações homem-homem. Antes de comentar e aprofundar esta dimensão integradora do regime patriarcal, vejamos um conceito de Hartmann, citado por Saffioti:

[...] patriarcado como um conjunto de relações sociais, que tem uma base material, e no qual há relações hierárquicas entre homens, e solidariamente entre eles, que os habilitam a controlar as mulheres. Patriarcado é, pois, o sistema masculino de opressão das mulheres. (2005, p. 41).

Nesta definição, vários elementos devem ser destacados. Primeiro é dito que patriarcado é um conjunto de relações sociais. Patriarcado não se restringe, por exemplo, a uma relação homem-mulher, em espaço privado. Diz-se, a seguir, que estas relações sociais possuem uma base material manifesta em relações hierárquicas entre homens, mas ao mesmo tempo entre eles se conserva a solidariedade. A vivência de hierarquias e solidariedade entre os homens habilita-os a controlar as mulheres. Nesta compreensão, o homem aprende a controlar a mulher pela vivência e aprendizagem das relações hierárquicas que se estabelecem entre os homens. Esta hierarquia masculina, porém, não rompe a solidariedade entre os integrantes do sexo masculino. Esse entendimento faz enxergar patriarcado como um sistema, sendo esse sistema qualificado como masculino e que possui a meta final oprimir pelo controle. A vítima maior deste controle é a mulher.

Saffioti descreve que no regime patriarcal,

As mulheres são objetos da satisfação sexual dos homens, reprodutoras de herdeiros, de força de trabalho e de novas reprodutoras.

Diferentemente dos homens como categoria social, a sujeição das mulheres, também como grupo, envolve prestação de serviços sexuais a seus dominadores. Esta soma de dominação com exploração é aqui entendida como opressão. Ou melhor, como não se trata de fenômeno quantitativo, mas qualitativo, ser explorada e dominada significa uma realidade nova. (2005, p. 42).

Esta descrição ajuda a entender o sentido ou significado qualitativo do patriarcado. Quando a autora referida diz que se trata de um fenômeno não quantitativo e sim qualitativo, ela está se referindo ao o que significa regime patriarcal. Ela está, também, se referindo à base material do patriarcado. A novidade nessa compreensão está em não separar dominação de exploração. “A dominação-exploração constitui um único fenômeno de duas faces”. (2005, p. 42) Por que não se deve separar dominação de exploração? Porque patriarcado não é uma superestrutura acima da infraestrutura. O patriarcado é um sistema que integra dominação e exploração, sendo um único fenômeno inseparável:

A base econômica do patriarcado não consiste apenas na intensa discriminação salarial das trabalhadoras, em sua segregação ocupacional e em sua marginalização de importantes papéis econômicos e político-deliberativos, mas também no controle de sua sexualidade e, por conseguinte, de sua capacidade reprodutiva. Seja para induzir as mulheres a ter grande número de filhos, seja para convencê-las a controlar a quantidade de nascimentos, o controle está



sempre em mãos masculinas, embora elementos femininos possam intermediar estes projetos. (SAFFIOTI, 2005, p. 42).

Outro elemento necessário a ser lembrado para compreender bem o que seja patriarcado é entender que este sistema não se reduz a uma hierarquia entre categorias de sexo. Quando em presença de classes sociais e racismo, o sistema patriarcal traz em si, também, uma contradição de interesses. Os homens têm interesses de manter o *status quo*. As mulheres têm interesses pela igualdade social. A aspiração feminina não pode ser confundida com a da aspiração masculina. Não existe, neste caso, apenas um conflito, mas contradição. Os interesses de ambos são diferentes, por isso são contraditórios. Por esse fator,

Não basta ampliar o campo de atuação das mulheres. Em outras palavras, não basta que uma parte das mulheres ocupe posições econômicas, políticas, religiosas etc. tradicionalmente reservadas aos homens. Como já se afirmou, qualquer que seja a profundidade da dominação-exploração das mulheres pelos homens, a natureza do patriarcado continua a mesma. (SAFFIOTI, 2005, p. 43).

Qual é a natureza do patriarcado? Fundamentalmente a hierarquia e a solidariedade masculina, que se estrutura e se institucionaliza em forma de sistema, o que possibilita o controle sobre o feminino.

Tendo conceituado patriarcado como estrutura de dominação masculina que perpassa toda a sociedade, de natureza hierárquica e que se afirma social e culturalmente naturalizando a violência, a separação de espaços e papéis, a inferiorização e a

discriminação da mulher, busca-se, nas conclusões, a seguir, relacionar patriarcado e gênero, lendo aspectos da gastronomia missioneira, elementos despertados especialmente ouvindo, em entrevistas e falas informais, tanto homens, quanto mulheres.

### 3. CONCLUSÃO

Há de se ressaltar, primeiro, que os europeus, quando de sua vinda à terra missioneira, vieram inculturados, desde a Europa, na cultura patriarcal. A mentalidade patriarcal foi trazida pelo sujeito europeu e reproduzida nesta nova terra em que lançaram as bases, ao lado das culturas autóctones, à cultura híbrida missioneira.

Uma das características centrais do patriarcado é a divisão de espaços e funções, desde a ótica de gênero. O homem ocupa o espaço público. Para a mulher é destinado o espaço privado. Ao homem é dado o compromisso de provedor da família e a ele é destinado o espaço do trabalho. Como a mulher não trabalha e, sim, executa tarefas, a cozinha torna-se o espaço, por excelência, feminino. A cozinha, como representação social, torna-se um espaço privado, de relações interpessoais muito próximas e familiares, onde não se trabalha, mas se executam tarefas de manipulação de alimentos, de limpeza e de organização. Cozinhar, como representação social, é uma tarefa feminina sem reconhecimento público, porque o espaço onde se executa as tarefas culinárias é conhecido como privado.

Como uma tarefa fundamentalmente feminina, a construção da identidade de cozinheira, na cultura patriarcal europeia, é tida como um aprendizado essencial no tornar-se mulher e mãe. Uma mulher que não aprende a cozinhar não está apta para o casamento.

Esse elemento cultural trouxe paradoxalmente, para a gastronomia, uma enorme riqueza. A mulher pode dedicar muito

do seu tempo para o invento alimentar, mesmo não sendo tal “tarefa” reconhecida socialmente. Nas entrevistas realizadas, vinculadas ao projeto de pesquisa informado na introdução, especialmente nas palavras de mães mais idosas, hoje avós e bisavós, falam do tempo dedicado à cozinha e a riqueza de pratos oriundos de suas invenções, lembrados com ‘brilho nos olhos’.

Esta saudade ou certa nostalgia explica-se porque hoje, nem o homem, nem a mulher, possuem tempo para se dedicar à manipulação de alimentos. A inserção da mulher no mundo do trabalho, emancipando-a do espaço privado patriarcal, na voz nostálgica das avós, foi uma perda para manter a riqueza gastronômica.

Sob este olhar, entende-se porque nas casas religiosas, especialmente femininas, sempre tivemos uma gastronomia diferenciada. Na Região das Missões, pode-se, como exemplo, lembrar o Convento das Irmãs religiosas Filhas do Amor Divino, de Cerro Largo (Figura 1). Muitas meninas, ao entrarem no Convento, eram educadas e formadas para se tornarem ótimas cozinheiras, para, primeiro, atender às necessidades das Irmãs, em suas várias casas de formação espalhadas em várias regiões, como também, em casas de formação de futuros padres. Algumas Irmãs chegaram, também, a trabalhar em casas paroquiais e em hospitais, na área alimentar, no entanto esta não era normalmente a prioridade.

O que está se ressaltando é que a cultura patriarcal, paradoxalmente, contribuiu para uma gastronomia diferenciada. Muitos dos alimentos regionais, na Região das Missões, oriundos das etnias europeias, foram manipulados e inventados no espaço cultural patriarcal privado feminino. Esta constatação é importante,

Figura 2 - Receitas ensinadas/aprendidas empiricamente entre as irmãs e repassadas através de cursos a mulheres da região até meados do século XX. Cozinha do Convento Nossa Senhora da Anunciação, em Cerro Largo - RS - Brasil (2014).



Fonte: Arquivo do projeto.

para rever de que formas, num contexto cultural de lutas por direitos da mulher e num constante processo emancipatório, que não deverá ter retrocessos, a gastronomia poderá se tornar um campo de trabalho para que a riqueza cultural não se perca. Já se superou, em grande medida, a compreensão de que o espaço público é do homem e o espaço privado é da mulher. Está se superando, também, que a manipulação de alimentos seja trabalho exclusivo da mulher (Figura 2).

Figura 3 - Sra Maria Lacerda preparando *Pierogi* que é solicitado pela sua família, pois a receita só ela sabe e seu modo de fazer a qualifica como o prato singular e mais requisitado pelos filhos e netos. Guaranidas das Missões - RS - Brasil (2014).



Fonte: Arquivo do projeto (2014).

Percebe-se que, com a mudança social e cultural que vem ocorrendo a partir do século XX, algumas luzes vêm se acendendo. Há uma necessidade urgente em rever e repensar formas alimentares do ser humano. A relação entre saúde e gastronomia fez despertar o quanto é importante e necessário uma dedicação maior das pessoas à manipulação dos alimentos, para se ter uma vida mais saudável. Aprender com o passado, superando seus limites e contradições, parece ser um caminho para se ter uma vida com maior qualidade. Não se deve sonhar com um patriarcado no sentido de retomar seus valores. Isto seria depreciar todo um processo emancipatório da mulher dos últimos séculos. Porém, retomar a ideia da importância de a cozinha tornar-se um espaço, não de tarefas, mas de trabalho fundamental para a saúde, e que deve ser socialmente e juridicamente reconhecido, é fundamental.



## REFERÊNCIAS

- CASTELLS, Manuel. **O poder da identidade**. São Paulo: Paz e Terra, 1999.
- CASTILLO-MARTÍN, Márcia; OLIVEIRA, Suely de. **Marcadas a ferro – Violência contra a mulher**: uma visão multidisciplinar. Pernambuco: UFPE; Cooperación Española, Fundação Museu do Homem Americano, 2005.
- GIDDENS, Anthony. **A transformação da intimidade**. Araraquara: Unesp, 1991.
- PATEMAN, Carole. **O contrato sexual**. São Paulo: Paz e Terra, 1993.
- SAFFIOTI, Heleieth I. B. **Gênero, Patriarcado, Violência**. São Paulo: Perseu Abrahmo, 2004.
- PESSI, Anne-Marie; MARTÍN, Gabriela. Das Origens da Desigualdade de Gênero. *In*: CASTILLO-MARTÍN, Márcia; OLIVEIRA, Sueli de. **Marcadas a Ferro**. Violência contra a Mulher. Uma Visão Multidisciplinar. Brasília: Secretaria Especial de Políticas para as Mulheres, 2005. p. 17-22.
- TOURAINE, Alain. **O mundo das mulheres**. Rio de Janeiro: Vozes, 2007.





**SEGUNDA PARTE**

**DIMENSÃO SOCIAL  
E GEOGRÁFICA  
DA GASTRONOMIA  
NO MUNICÍPIO  
DE SANTA MARIA**









## PRÓLOGO

A cultura de um povo pode ser percebida por diversos indicadores. Um deles certamente é a gastronomia. Os hábitos e costumes das famílias que se sentam à mesa quase que diariamente, manifestam-se através de cores, sabores e aromas. Em uma região tão dinâmica e plural quanto a Central do Rio Grande do Sul, não nos surpreende ter tanta diversidade gastronômica e cultural, visto a formação multifacetada de nosso povo.

Santa Maria, em especial, nos proporciona, através de sua gastronomia, o reconhecimento e o respeito tanto pela cultura local, quanto pelo povo que constrói sua história pautada na valorização de seus costumes. A comida, quando posta à mesa, nos traz mais do que a satisfação de uma necessidade básica, vem carregada de histórias e de simbologias do povo que a constituiu.

Pautada na valorização do povo do campo, que traz à mesa o alimento do nosso dia-a-dia, a Prefeitura Municipal de Santa Maria, através de sua Secretaria de Turismo e Secretaria de Desenvolvimento Rural, uniu o Programa de Fomento à Produção Turística e o Programa de Desenvolvimento Rural, criando os eventos gastronômicos distritais. A política pública de ambas as secretarias, buscou justamente a valorização da comunidade rural através da gastronomia, fazendo com que a população local se

valorize como atratividade turística do município. A comunidade passa a ser protagonista do próprio processo de elevação da autoestima, no momento em que percebe o retorno imediato que o segmento de eventos traz para os distritos. A proposta prevê que em um final de semana seja possível desvendar os sabores e as belezas de cada distrito. Esse imediatismo no retorno que o segmento de eventos proporciona à comunidade traz a satisfação para o povo que o recebe.

Baseado em muita pesquisa de campo, de casa em casa, e conhecendo as peculiaridades dos distritos é que o projeto se apresenta de forma padronizada, porém diferenciada, unindo a gastronomia, o artesanato, as danças, a fé, os jogos e as artes, de um modo geral, em cada localidade por onde passa.

Assim, este estudo traz um retrato do processo de (re) construção da imagem gastronômica de cada distrito, e busca ressaltar o diferencial encontrado e incentivado em cada um deles, valorizando a riqueza do campo e fomentando a produção primária. Vale ressaltar a importância do relato da Secretária de Turismo, que mostra o resultado que uma política pública consistente e propositiva é capaz de trazer, transformando, assim, uma realidade. Após esse resgate, é possível vislumbrar os resultados de cada uma dessas ações.

Distritos apresentados e as festas concebidas: São Valentin, Festa do Cordeiro e da Mandioca; Boca do Monte, Festa do Peixe, Pão e Vinho; Arroio Grande, Festa do Marreco e das Hortaliças; Pains, Festa do Matambre e da Cerveja, Santa Flora, Festa da Soja O Grão de Ouro; Palma, Festa do Arroz de Rei; Arroio do Só, Festa do Porongo e do Porco Assado; Santo Antônio, Festa da Massa e da Galinha de Panela – que hoje já independem da Prefeitura para sua realização, mostram o entendimento da comunidade e



aceitação dessas propostas. Uma política pública séria e pautada no profissionalismo foi capaz de plantar uma semente e fazer com que cada indivíduo das comunidades fosse responsável por ela, dando continuidade às iniciativas propostas.

O relato que segue, é uma excelente leitura para que se vislumbre a essência do planejamento turístico, que foi vitorioso, a partir de uma parceria entre poder público e as comunidades distritais.

Prof<sup>a</sup>. Laíse Chaves





## I. A GASTRONOMIA: INTEGRAÇÃO ENTRE COMUNIDADES RURAIS E URBANAS NAS FESTAS DISTRITAIS DE SANTA MARIA-RS-BRASIL<sup>1</sup>

MACHADO, Maria Dinair<sup>2</sup>

SILVA, Emanuelle Farniele Dutra<sup>3</sup>

MARQUETTO, Rut Maria Friedrich<sup>3</sup>

BECKER, Elsbeth Léia Spode<sup>5</sup>

### 1. INTRODUÇÃO

As relações dos homens com o meio ambiente se exprimem diretamente nos costumes alimentares, pois todos os produtos consumidos na dieta humana vêm de terras cultivadas ou de pastagens.

Os produtos que a natureza oferece são espontaneamente saborosos, mas o homem ainda imaginou uma gama variada de técnicas, para incrementar os gêneros e torná-los ainda mais apetitosos. Os resultados foram ,surpreendentes e trouxeram inovações e novos sabores, para o ato de alimentar que se tornou uma arte: a arte da gastronomia.

<sup>1</sup> Trabalho de Pesquisa – UNIFRA. Projeto integrante do Programa RS Mais Gastronomia/Casa Civil, do Governo do Estado do Rio Grande do Sul.

<sup>2</sup> Graduanda em Turismo (UNIFRA, 2014), bolsista do projeto.

<sup>3</sup> Doutora em Desenvolvimento Regional, Mestre em Engenharia da Produção, Turismóloga, Docente no Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Gestão Estratégica de Organizações na Universidade Integrada Regional do Alto Uruguai e das Missões (URI) – Campus Santo Ângelo – RS, Brasil, coordenadora/pesquisadora do projeto financiado pela FAPERGS, Edital 17/2013.

O prazer de preparar o alimento vem da arte de excitar o gosto e, numa grande medida, o odor. (PITTE, 1991).

Ingerimos alimentos para viver, mas as razões pelas quais a humanidade dá enorme importância ao ato de comer e de beber, e lhe consagram uma parcela importante do seu tempo, de sua energia e de suas rendas, não é apenas para suprir a fisiologia. Comer e beber são prazeres. E são prazeres que gostamos de compartilhar e fazer compartilhar. E essa convivialidade desempenha um papel chave na vida social e na história da humanidade.

Segundo Fagliari (2005, p.1), “A alimentação sempre teve papel fundamental na vida e na evolução humana”, com isso, percebe-se a importância de reuniões e festividades que envolvam a gastronomia, pois esta faz com que as pessoas se desloquem e se conectem, motivadas pela degustação de pratos diferenciados e típicos, gerando assim uma confraternização e uma troca de experiências de diferentes culturas.

A importância do estudo da gastronomia e dos diversos eventos geradores de integração, inclusão social e tudo que ela proporciona, são fatores fundamentais para entender as matrizes da cultura de um lugar.

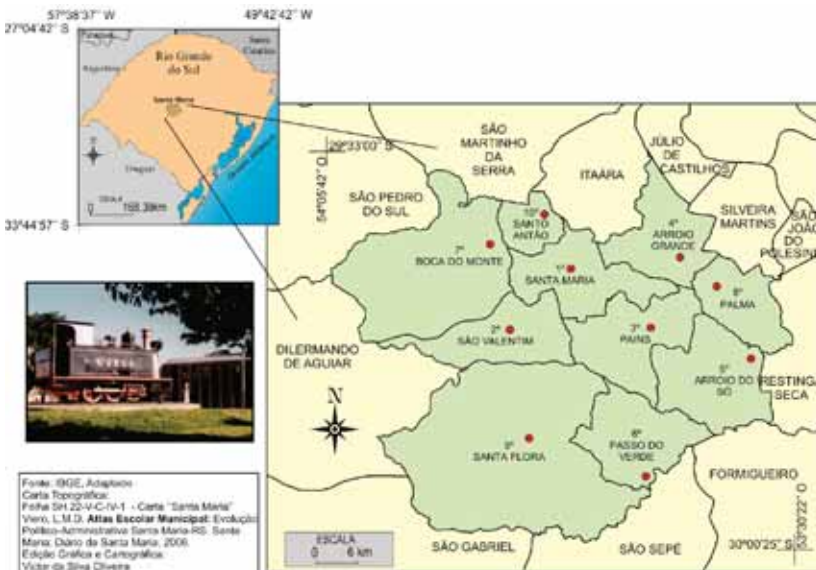
Esta pesquisa teve como objetivo evidenciar o tema gastronomia, no município de Santa Maria, Rio Grande do Sul, e destacar as festas distritais como integradora social das comunidades.

## 2. RECORTE ESPACIAL DA PESQUISA

O município de Santa Maria está localizado na região fisiográfica da Depressão Central do Estado do Rio Grande do Sul, Além da sede municipal, engloba nove distritos (Arroio do Só, Arroio Grande, Boca do Monte, Pains, Palma, Passo do Verde, Santa Flora, Santo Antônio e

São Valentim) (Figura 1), totalizando uma área de 1.774,83Km<sup>2</sup>. No entanto, para o recorte espacial desta pesquisa, os Distritos Sede e Passo do Verde não foram considerados, pois não realizam Festas Distritais.

Figura 1 – Mapa do Estado do Rio Grande do Sul, Brasil, o município de Santa Maria e a divisão distrital.



Fonte: Adaptado pelas autoras (2014).

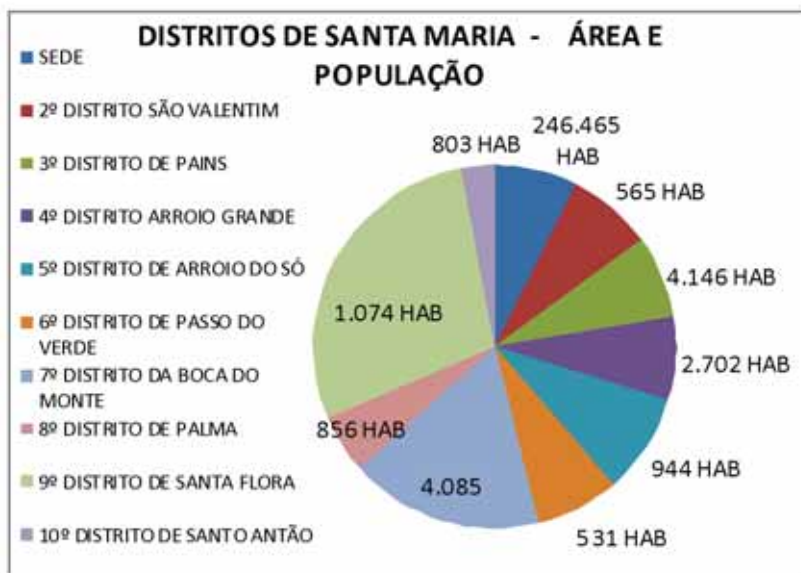
O clima predominante na região é o subtropical, onde a temperatura, nos meses de verão, é em média, entre 23 e 25°C, e, nos meses de inverno, a média está entre 14 e 15°C. O município localiza-se entre os vales e encostas da Região Central do Estado.

A sede do município está localizada a 113 metros de altitude. A vegetação florestal é do tipo mata subtropical. A hidrografia do município de Santa Maria é constituída pelos rios Vacacaí, Vacacaí-Mirim e Ibicuí-Mirim, com outros inúmeros cursos d'água, menores, com destaque para o Arroio Cadena. (VIERO, 2007).



O município possui 262.368 habitantes (IBGE, 2011), sendo 94,7% de população urbana e 5,3% de população rural (Figura 2). Por sua localização privilegiada, no Centro Geográfico do Estado, compõe-se de uma população diversificada. Dentre as etnias, encontram-se alemães, italianos, poloneses, árabes, franceses, sírio-libaneses, judeus, japoneses, negros, e índios, cada povo trouxe, na bagagem, sua característica cultural, o que contribuiu para o crescimento e as transformações na sociedade e nas paisagens culturais. (RECHIA, 1999).

Figura 2 – Número de habitantes nos Distritos de Santa Maria, RS.



Fonte: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE (2011).

### 3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O presente estudo é de natureza qualitativa, quanto à forma de abordagem, pois busca interpretar a construção da identidade da gastronomia nos distritos de Santa Maria, na contemporaneidade, a partir da percepção do gestor público

municipal e das comunidades distritais.

A análise dos significados subjetivos da experiência e da prática cotidiana mostra-se essencial para a compreensão do objeto, e para a delimitação dos objetivos da pesquisa. Assim, do ponto de vista de seus objetivos, esta pesquisa pode ser considerada descritiva, e o método empregado será o dedutivo, uma vez que, a partir das análises da gestão pública, far-se-ão inferências locais e, após, será verificado, *in loco*, como se manifesta a festividade na paisagem do Distrito.

Para a construção da proposta, inicialmente foram realizadas pesquisas bibliográficas, utilizados jornais e trabalhos já publicados, e relacionados com esse tema.

Posteriormente, foram feitas entrevistas individuais de forma oral, com a Secretária de Turismo da cidade, com a professora orientadora, técnica das festas Distritais e outros atores do conjunto. A análise é empírica, pautada na observação, na descrição e na comparação com os referenciais teóricos.

#### 4. AS FESTAS E O ESPAÇO DE LAZER E DE INTEGRAÇÃO SOCIAL

A energia dos indivíduos não é totalmente mobilizada pela perseguição dos objetivos e na realização do trabalho. É necessário entrepor à existência, momentos de repouso, de distração e de lazer. Alguns são do domínio da vida privada, pessoal ou familiar. Outros são dedicados às interações sociais em espaços públicos e aos deslocamentos e, nesse sentido, ganha importância a viagem curta ou longa, a qual permite combinar o conjunto de prazeres, a atividade física, o encontro, a contemplação das belezas naturais e culturais e a degustação dos sabores da gastronomia, muitas vezes, tão diferentes do conhecido.

Nesse cenário de encontros, as festas ganham o seu lugar, pois marcam uma ruptura coletiva e, particularmente, evidente e significativa no desenvolvimento ordinário do cotidiano. Elas dão ritmo aos momentos importantes da vida familiar e particular ao marcarem os nascimentos, os casamentos, os aniversários e outros. Mas, importantes são também as festas que marcam os tempos da vida coletiva, religiosa, cívica ou significativa para o lugar. Elas são organizadas em datas fixas que correspondem frequentemente aos grandes momentos dos ciclos cósmicos e aos acontecimentos maiores da vida do lugar. Manifestam-se por procissões, danças, música, espetáculos e o comer e o beber. Cada um é, por sua vez, ator e espectador e vive um momento de intensa emoção, de comunhão e de evasão. O sentimento de pertencer ao coletivo é, então, muito forte. O sistema social torna-se um importante elo entre as comunidades e, nesse sentido, os agentes gestores devem estar atentos, e circular em todos os lugares para captar e celebrar, como patrimônio, a especificidade singular de cada lugar, revelando, ao outro de forma integradora.

#### 4.1. As festas e as políticas públicas

As políticas públicas são de extrema importância para o desenvolvimento dos municípios, com investimentos que assegurem programas de expansão, melhorias, infraestrutura e apoio à população no que se refere a projetos que influenciem no crescimento sustentável dos moradores, fomentando o desenvolvimento do humano, do indivíduo como um todo.

Um conjunto de ações articuladas com parceria público-privada, fortalece a formatação de produtos que beneficiam a população local, direcionando-as em busca de um objetivo comum.

## 5. RESULTADOS E DISCUSSÕES

- A gênese das Festas Distritais no município de Santa Maria

De acordo com a prof<sup>a</sup> Norma Moesch<sup>4</sup>, Secretária de Turismo de Santa Maria, RS, as festas Distritais surgiram “no sentido de buscar sempre um sujeito, um meio ambiente e uma história”. Nesse contexto, a Secretaria de Turismo de Santa Maria procurou integrar o espaço rural ao urbano, aproveitando os atores do meio rural, suas culturas e origens e também sua agricultura e seu meio de subsistência, visualizando, em cada espaço rural, características peculiares que pudessem ser aproveitadas em prol dos moradores de cada localidade.

Segundo Moesch (2014):

“Fomos buscar este sujeito fazedor, este sujeito trabalhador, construtor, e ver de que forma, de que maneira ele sobrevive, ou sobrevivia a essa realidade, qual era o seu meio de trabalho, qual é o seu processo produtivo, do que ele se alimenta, e ele se alimenta em todos os sentidos. A partir daí, dessa identificação dessa matéria-prima encontrada, desse modo produtivo de saber, de fazer, propor que se interpretasse, este sujeito, este homem, este ser em sociedade, com o seu modo de vida”.

Foi através de um olhar pontual da Secretaria de Turismo de Santa Maria que se identificou o que e como se produzia, em cada localidade, observando os detalhes de paisagem e tudo que

---

<sup>4</sup> Entrevista concedida pela Secretária de Turismo de Santa Maria, prof<sup>a</sup>. Norma Moesch, em 27 de maio de 2014, em seu gabinete. A entrevista foi gravada, documentada e transcrita na íntegra em Machado; Becker (2014).

envolvia o espaço rural onde se propunha a criação da Festa Distrital, pensando em enriquecer a versão gastronômica existente.

Ribeiro (2006) considera que a gastronomia e o ato de cozinhar é uma ação cultural que nos liga sempre ao que fomos, somos e seremos e, também, com o que produzimos, cremos, projetamos e sonhamos.

Dessa forma, a criação do calendário das Festas Distritais agregou valores culturais das comunidades com sua produção, aperfeiçoando o que já existia, beneficiando todos com um convívio social mais intensificado com os distritos entre si e da população urbana, além de gerar mais renda às comunidades.

#### 5.1. O Distrito de São Valentim e a Festa do Carreteiro

O Distrito tem marcado em seu território a rota e a história dos carreteiros que vinham das regiões da fronteira, de São Gabriel, Uruguaiana e arredores. A partir do resgate histórico, a Festa dos Carreteiros realiza-se desde o ano de 1999, e faz um resgate histórico da gastronomia, da música, da dança e dos jogos campeiros.

Os carreteiros, em sua trajetória, se alojavam nessa localidade para descansar, antes de seguirem viagem. Assim, criou-se uma rota de travessia em direção ao estado de São Paulo principalmente. Os carreteiros foram pioneiros na integração das áreas de fronteiras e do sul ao resto do Império, transportando charque e outros produtos coloniais para as feiras de São Paulo e, também, Minas Gerais. No percurso, passavam pela região do atual Distrito de São Valentim, onde paravam para descansar e pernoitar. Além do descanso, lavavam as roupas, faziam comida, tratavam os animais e se reuniam ao redor do fogo, para ler, cantar e declamar, além de contar causos. Eles deixaram, em São Valentim, resquícios de uma história viva do folclore gaúcho.

A carreta era um veículo de transporte de carga, de tração animal, tradicional no Rio Grande do Sul e muito utilizado para realizar o escoamento dos produtos agrícolas e o charque. Atualmente, as carretas ainda são utilizadas para o transporte de pasto animal e equipamento agrícola (arado, trilhadeira manual e outros).

Figura 3 - Carreta típica em propriedade rural no Distrito de São Valentim (2014).



Fonte: Secretaria de Turismo de Santa Maria - RS - Brasil.

A importância dos carreteiros faz com que os habitantes do Distrito cultivem algumas memórias da época, realizando a Festa dos Carreteiros (Figura 4-A), o Acampamento dos Carreteiros e a Carreteada da Canção e Poesia Nativa. Além disso, a comunidade distrital promove a Festa Distrital do Cordeiro e da Mandioca (Figura 4-B), normalmente, em maio ou junho, paralela à tradicional Festa do Carreiro, uma vez que a carreta é um símbolo importante

para os habitantes do Distrito de São Valentim.

Figura 4-A – Folder da Festa do Carreteiro. 4-B - Folder da Festa do Cordeiro e da Mandioca (2014).



Fonte: Secretaria de Turismo de Santa Maria - RS - Brasil (2014).

A Festa do Cordeiro e da Mandioca implementa o calendário de Eventos Gastronômicos Distritais iniciado a partir do trabalho de pesquisa da Secretaria de Turismo do município, que promove o turismo nos distritos de Santa Maria, através do programa de desenvolvimento rural do Município, Pró-Turismo Rural, além de fomentar a redescoberta da sociedade rural ao seu local de vivência. Nesse sentido, foi elencada a mandioca como produto local, mas o cordeiro, que completa o cardápio da Festa, não possui grande representação de criadores no Distrito.

Também participam desse evento as secretarias de Turismo e Desenvolvimento Rural, a Subprefeitura de São Valentim, Associação dos Moradores das Colônias Conceição e Toniolo e Confraria do Cordeiro e da Mandioca.

As duas festas apresentam diversos atrativos, como feira dos produtores (Figura 5-A), shows musicais, exposição que resgata a memória dos carreteiros, rodeio artístico, com competição de dança (Figura 5-B), canto, declamação, dentre outras atividades, além da gastronomia típica à base de cordeiro e mandioca.

Figura 5-A - Feira dos produtores na Festa do Cordeiro e da Mandioca (2012); 5-B Apresentação de danças na Festa dos Carreteiros (2012).



Fonte: Secretaria de Turismo de Santa Maria - RS - Brasil.

## 5.2. O Distrito de Arroio do Só e a Festa do Porongo e do Porco Assado

A área do atual Distrito de Arroio do Só foi ocupada, inicialmente, por estâncias com origem na repartição de sesmarias, especialmente àquelas com criação de gado. A mão-de-obra escrava negra era usada na agricultura e na criação de gado pelos grandes proprietários de terras. Os pequenos produtores cultivavam o solo e cuidavam do rebanho de vacas-de-leite pela mão-de-obra familiar.

Eram criados cavalos para rodeio além do gado de corte. Também era produzido couro e cultivados cereais, como milho e trigo, comercializados em Cachoeira do Sul e Rio Pardo. A produção era artesanal e a técnica agrícola utilizada era a coivara, consistindo em abandonar o solo depois de certo tempo de uso.

A colonização de Arroio do Só foi formada principalmente



por povos de origem portuguesa. Até o Século XIX, os povos luso-brasileiros e seus descendentes compunham a maioria da população. Essa origem permanece, atualmente, como a maior parte da população. Os povos de origem italiana, que ocuparam, posteriormente, vieram principalmente da 4ª Zona de Colonização - Silveira Martins. Desses imigrantes, os primeiros vieram pela estrada-de-ferro, devido à localização estratégica, de bifurcação e cruzamento, de estradas de ferro e a estação férrea.

A Capela São João Batista (Figura 6) é considerada a maior capela do interior do Estado.

Figura 6 - Capela São João Batista (2014).



Fonte: Secretaria de Turismo de Santa Maria - RS - Brasil.

Foi edificada pelos italianos Primo Trevisan, Vítório Mário e Antônio Druzian, em 1937, assinalando, assim, a chegada dos

italianos e sua preocupação com a religiosidade.

A estação férrea de Arroio do Só foi construída em 1885 (Figura 7-A) e, atualmente, está em processo de tombamento histórico, pela sua importância para a comunidade local e sua história. A estação era o motor da economia para o local e para as áreas vizinhas, sendo que por ela escoavam os produtos e chegavam materiais de construção para as populações da Quarta Colônia de Imigração Italiana, especialmente para Vale Vêneto. A partir de 1996, com a privatização das ferrovias, a linha férrea e a estação passaram a ser administradas pela ALL (América Latina Logística) (Figura 7-B), que abandonou o transporte de passageiros, passando a transitar por ela somente trens de carga (Prefeitura Municipal de Santa Maria).

Figura 7-A - Estação ferroviária, em 1940; 7 - B - Arroio do Só - RS - Brasil (2014).



Fonte: Secretaria de Turismo de Santa Maria - RS - Brasil.

A produção agrícola local é de arroz, soja e melancia, prevalecendo a agricultura familiar, como forma de desenvolvimento sustentável. Destaca-se, também, no cultivo e na produção de porongos (Figura 8), por isso possui o título de local de maior produção de cuias do Brasil, as quais são comercializadas em todo o país e também nos países vizinhos, Argentina e Uruguai. A produção chega a três milhões de cuias,

por ano, de uma plantação de aproximadamente 600 hectares. O Distrito contém cinco fábricas de cuias, que estão estabelecidas no local, gerando vários empregos e trazendo possibilidades de novos investimentos. (CARVALHO, 2010).

Figura 8 – Plantação de Porongos (2014).



Foto: Acervo de Luciele Alves Fagundes.

O Distrito de Arroio do Só faz divisa com o Distrito da Palma e com o município de Restinga Sêca. Segundo antigos moradores e registros na obra de João Belém (BELÉM, 2000), o nome Arroio do Só deve-se à existência de um ermitão que, afastando-se de seu povo, se embrenhou nas matas e construiu uma pequena cabana às margens de um arroio, que mais tarde passou a ser conhecido como Arroio do Só, em alusão ao ermitão que ali vivia sozinho.

O Distrito é o maior produtor de porongos do Brasil,

exportando cuias para o Uruguai e Argentina (Figura 9). Seus principais atrativos são a Festa da Melancia e a Feira de Terneiras, Fábricas de cuias, Fábrica de calçados Nova Estrela, Fábrica de cadeiras A. Tronco, Centro de Tradições Gaúchas “Vitório Mario”. Sua Festa Distrital originou-se a partir de sua produção de porongos. É a Festa Distrital do Porongo e do Porco Assado (Prefeitura Municipal de Santa Maria). Nessa festa há várias peças artesanais confeccionadas com porongo e outros materiais, que abordam diversos aspectos, e são preparadas pelos moradores do distrito, são comercializadas.

Figura 9 – Seleção de porongos e cuias (2014).



Foto: Acervo de Luciele Alves Fagundes.

A partir da cuia, derivam-se produtos correlacionados como aro-de-prata, baixo relevo em prata, pirogravura no porongo, porta-cuia em prata, madeira, palhas, vimes, couro, garrafa térmica com cobertura em couro, porta aviamentos para chimarrão, potes para acondicionar erva-mate.

Dos porongos, geralmente os rejeitados pelas fábricas de cuias, surgem os artesanatos, os utensílios, utilitários, decorativos

como cumbucas, conchas, fruteiras, vasilhas, recipientes para alimentos não perecíveis, floreiras, cachepôs. Ainda através do artesanato, os porongos podem ficar em forma natural, pintados ou revestidos, transformando-se em bonecas ou bichos (Figuras 10 e 11-A e 11-B).

Figura 10 – Artesanato confeccionado com Porongos



Fonte: Secretaria de Turismo de Santa Maria - RS - Brasil.

Figura 11– A e B - Produtos comercializados na Festa do Porongo e do Porco Assado.



Fonte: Secretaria de Turismo de Santa Maria - RS - Brasil.

### 5.2.1. O cardápio da Festa Distrital

Na Festa Distrital do Porongo e do Porco Assado são apresentados pratos típicos do distrito como churrasquinho de

porco-assado com farofa de erva-mate, churrasquinho de porco com queijo no espetinho, além de guloseimas, como pastéis de carne de porco ao molho (Secretaria de Turismo, Santa Maria, Prefeitura Municipal de Santa Maria). A Festa ocorre, preferencialmente, no mês de maio de cada ano e reúne grande parte da comunidade local na preparação do cardápio e na logística para servir os visitantes nos dois dias do evento (Figura 12-A). Nesses dias, reúnem-se, também, os expositores de produtos locais e de regiões próximas com o objetivo de divulgar os produtos (Figura 12-A e 12-B).

Figura 12 - A e B - Festa Distrital do Porongo, do Porco Assado e expositores. Arroio do Só - RS - Brasil. (2014).



Fonte: Secretaria de Turismo de Santa Maria - RS - Brasil.

O folder de divulgação da Festa Distrital (Figura 13) evidencia a histórica estação de trem, e oferece uma diversificada programação que envolve, especialmente, a gastronomia local.

Figura 13 – Folder Festa do Porongo e do Porco Assado (2012).



Fonte: Secretaria de Turismo de Santa Maria - RS - Brasil.

### 5.3. O Distrito de Santo Antão e a Festa da Massa e da Galinha-de-Panela

A Festa Distrital da Massa e da Galinha foi promovida, pela primeira vez, em 2011 (Figura 14) e, desde então, ocorre, anualmente, em junho ou julho, e se consagrou no calendário de eventos distritais como mais uma oportunidade para os santamarienses conhecerem os sabores da região. Entre as atividades programadas, normalmente, estão a Feira de Produtos, shows de artistas locais, Tertúlia Cultural, Olimpíadas Rurais, caminhadas ecológicas e rappel, além de jantar e almoço da massa e da galinha. A abertura oficial do evento sempre ocorre no início da noite de sábado, no salão paroquial da igreja de Santo Antão, com a presença e a apresentação da Banda da Brigada Militar.

Figura 14: Folder promocional da Festa da Massa e da Galinha de Panela (2011).



Fonte: Secretaria de Turismo de Santa Maria - RS - Brasil.

O cardápio eleito para essa Festa Distrital contou com a participação da comunidade local, que manifestou sua preferência pela carne de galinha e, a partir disso, foi resgatada a receita da galinha de panela (Figura 15).

Figura 15: Galinha de Panela, na Festa Distrital da Massa e da Galinha de Panela, no Distrito de Santo Antônio (2011).



Fonte: Secretaria de Turismo de Santa Maria - RS - Brasil.



A massa é um prato gastronômico de grande aceitação entre a população santa-mariense. Elas são caseiras e preparadas pelas pessoas da comunidade (Figura 16).

Figura 16: Massa caseira na Festa Distrital da Massa e da Galinha de Panela, no Distrito de Santo Antônio (2011).



Fonte: Secretaria de Turismo de Santa Maria - RS - Brasil.

A Festa Distrital da Massa e da Galinha de Panela, em julho, assim como a festa de Santo Antônio, em fevereiro, ocorrem no salão de festas da Igreja de Santo Antônio, com capacidade para 200 pessoas. A área, arborizada no entorno da igreja de Santo Antônio, serve para descanso e muitos cidadãos usam o local, aos domingos, para tomar chimarrão e aproveitam para adquirir produtos coloniais produzidos na localidade e comercializados no Chalé do Artesanato. A prática de esportes como o futebol, voleibol de areia e cancha de bocha também é uma forma de interação entre visitantes e a população local.

Em estudo realizado por Cippolat; Becker (2011) constata que não há dúvida entre todos os depoimentos dos entrevistados e pertencentes à comunidade local de que o deslocamento dos cidadãos até o distrito já é considerado uma alternativa de lazer e de renda, apesar de incipiente.

Barreto (2000) afirma que, para desenvolver o turismo no

meio rural, é indispensável o planejamento, a organização e a qualificação. E, nesse sentido, tornou-se importante a participação da Secretaria de Turismo no planejamento inicial das Festas Distritais.

O subprefeito de Santo Antônio<sup>5</sup> enfatiza essa ideia e se esforça no sentido de planejar e organizar, juntamente com a comunidade, as Feiras, são mantidas durante o ano inteiro, para geração da renda a partir dos produtos agrícolas e do artesanato. No entanto, acredita que a qualificação no atendimento ao visitante ainda é incipiente, apesar da hospitalidade que todos dizem ser um traço marcante da população nativa de Santo Antônio.

Nos finais de semana em que ocorrem as festas, tanto a religiosa quanto a gastronômica, também são promovidas atividades do turismo como caminhada para contemplação da paisagem e escalada (Figura 17).

Figura 17: Vista parcial da paisagem no trajeto de subida e no alto do Morro (2014).



Fonte: Secretaria de Turismo de Santa Maria - RS - Brasil.

A ideia de apreciar a natureza pode ser constatada já no acesso ao morro de Santo Antônio, que está localizada na estrada para São Martinho da Serra, denominada estrada da Caturrita. Nesse trajeto, segundo Cippolat; Becker (2011) observam-se espécies

<sup>5</sup> Subprefeito de Santo Antônio, Carlos Alberto Borin, citado por Cippolat; Becker (2011).

vegetais características da Biosfera da Mata Atlântica, como o cedro, a figueira, o ipê, a braúna e uma vegetação de extrato secundário com árvores nativas da Floresta Subcaducifólia Decídua.

A declividade do terreno durante o percurso oferece uma paisagem contemplativa proporcionada pelo relevo acidentado somado à vegetação nativa. O morro de Santo Antônio possui uma altitude de 420 metros, típico da unidade geomorfológica de Rebordo do Planalto, o que implica áreas com a declividade superior a 30%. (VALVERDE, 1957). A vista do alto favorece a contemplação da paisagem do vale (Figura 17), dos pequenos córregos, da vegetação e da ocupação humana (agricultura em pequenas propriedades).

Portanto, pode-se inferir que a população local tem percepção sobre a singularidade cultural do distrito e valoriza as potencialidades naturais (relevo e vegetação) e culturais (fé e religiosidade), e esse sentimento de identidade pode significar uma anuência da comunidade local para o desenvolvimento do turismo religioso, complementado pela gastronomia e uma alternativa para a geração de renda, que está aliada à principal atividade do distrito: policultura em pequenas propriedades.

#### 5.4. O Distrito de Arroio Grande e a Festa do Marreco e das Hortaliças

O 4º Distrito de Arroio Grande é conhecido como o portal da Quarta Colônia, sendo o início da “Rota Gastronômica”, que liga Santa Maria a Silveira Martins.

A “Rota Gastronômica” é um trajeto de rara beleza, entre os municípios de Santa Maria e Silveira Martins, onde se observam paisagens naturais e agrícolas, casas, igrejas e capitéis que possuem

uma semelhança arquitetônica com todos os municípios que hoje compõem a Quarta Colônia de Imigração Italiana<sup>6</sup>. O percurso da Rota passa pela localidade de São Marcos, distrito de Arroio Grande, localidades de Val de Buia, Val Feltrina e município de Silveira Martins.

Os primeiros colonizadores que chegaram à região foram os alemães e os italianos. Os alemães se estabeleceram em Arroio Grande, por volta de 1850, e, mais tarde, chegaram os italianos. Martin Zimmermann foi um dos primeiros colonizadores a se fixar na região, com um fábrica de aguardente. Em torno de 1880, os italianos começaram a chegar e ocuparam as regiões de Arroio do Meio, Arroio Lobato, Linha Weima, Val Feltrina e Três Barras. Nos anos de 1900, Arroio Grande fazia parte do extinto Distrito de Camobi<sup>7</sup>. (RABAIOLLI, 2013).

Em 1930, a unidade residencial Vila Arroio Grande era um pequeno povoado, mas mesmo assim possuía três bolichos<sup>8</sup>, um hotel, uma fábrica de carrocerias e uma fábrica de trilhadeiras, onde também eram executadas reforma de motores estacionários e máquinas a vapor, além de serviços de torno, ferraria, fundição e carpintaria. (RABAIOLLI, 2013).

Atualmente, o Distrito destaca-se no segmento de indústrias, especialmente, as fábricas de facas, como Gaúcha Indústria de Facas e Facas Cascavel. Destaca-se, também, o engenho de arroz Fighera.

<sup>6</sup> A Quarta Colônia de Imigração Italiana do Rio Grande do Sul foi criada em 1877, na região Centro-Oeste do Estado, entre Santa Maria e Cachoeira do Sul, para receber as primeiras 70 famílias de imigrantes vindos do norte da Itália ao núcleo colonial de Silveira Martins. Com a vinda de outras famílias, foram sendo demarcados os lotes e novos núcleos criados, sendo alguns locais já habitados por colonizadores alemães e poloneses. O conceito de Quarta Colônia foi resgatado em 1989 e tem sido usado para identificar as ações conjuntas entre os municípios de colonização italiana que a compõem e mais os municípios de Agudo e Restinga Sêca. (ITAQUI, 2002)

<sup>7</sup> Camobi tornou-se bairro de Santa Maria na década de 1980. Antes disso, junto com outras localidades, formava o 3º distrito de Camobi.

<sup>8</sup> Bolichos – mercearias bares de beira-de-estrada..

No que tange à produção agrícola, possui forte produção de hortaliças diversificadas, criação de peixes e de marrecos.

Por sua peculiaridade e produção em pequenas propriedades, da criação de marrecos e do cultivo de hortaliças, foi criada a Festa Distrital do Marreco e das Hortaliças (Figura 18-A e 18-B), sendo parte de um projeto municipal que promove o turismo nos distritos de Santa Maria, por meio do programa de desenvolvimento rural do Município, Pró-Turismo Rural. Além das secretarias de Turismo e Desenvolvimento Rural, participam da realização do evento a Subprefeitura de Arroio Grande, o Conselho da Paróquia São Pedro Apóstolo (Figura 18-C) e o Grupo de Terceira Idade, Amor pela Vida.

Segundo Zanini (2014)<sup>9</sup>,

“A partir da Festa, notamos uma organização maior dos produtores de hortaliças, pois havia épocas do ano em que todos eles plantavam praticamente só alface e repolho e, então, havia uma supersafra, e o preço caía muito, dando prejuízo aos horticultores. Hoje existe uma diversificação muito maior dos produtos, e, no caso do marreco, foi pensado em algo que pudesse acompanhar as hortaliças em uma possível Festa. Então, lançou-se o desafio, baseando-se na quantidade de aguadas que o distrito possui e que é favorável à criação de marrecos e hoje temos 8 produtores” (entrevista, 2014).

Os principais atrativos que promovem o deslocamento de pessoas, especialmente das cidades próximas, no verão, são os Balneários Ouro Verde e Zimmermann, que oferecem espaços privilegiados para atividades educacionais recreativas, com área

<sup>9</sup> Antoniangel Zanini - Superintendente de Assistência Técnica – SMR – Entrevista concedida na Secretaria de Desenvolvimento Rural, em 14 de julho de 2014.

de camping, ou, no caso do Ouro Verde, há ainda a opção de aluguel de cabanas. Os balneários ficam lado a lado e há grande movimentação de veranistas nos meses de verão, sendo que algumas famílias passam toda a temporada nos locais. Alguns eventos ocorrem, anualmente, nesse espaço como a escolha da rainha e das princesas dos balneários, carnaval e outras atividades lúdicas e festivas, bem como o tradicional futebol.

Além dos balneários, a localidade também conta com atrativos religiosos como a Capela de São Marcos, Paróquia São Pedro Apóstolo (Figura 18c), Santuário Nossa Senhora do Rosário e, na degustação, a Cantina Pozzobon. A principal via de acesso ao Distrito é a Estrada Norberto José Kipper (RS-511) (Figura 18-D).

Figura 18 - A - Folder da Festa do Marreco e das hortaliças; B - Marreco Assado; C - Paróquia São Pedro Apóstolo; D - Estrada Norberto José Kipper (RS-511) no Distrito Arroio Grande (2014).



Fonte: Secretaria de Turismo de Santa Maria - RS - Brasil.

#### 5.4.1. O cardápio da Festa Distrital de Arroio Grande e a receita do marreco e das hortaliças

O preparo das Festas é realizado pela comunidade. As receitas foram adaptadas pela professora Márcia Denise Jarczewski<sup>10</sup> a partir de algumas práticas e de receitas já existentes nas famílias do Distrito.

Segundo a Prof. Norma Martini Moesch<sup>11</sup>, Secretária de Turismo de Santa Maria, foi através de um olhar de planejadores de Turismo, com formação acadêmica interdisciplinar, transdisciplinar, transversal que se pôde perceber que há um meio ambiente e na qual há um cenário interessante:

“Se tivermos um marreco, um patinho ou um marreco nadando num laguinho, vemos a poética daquele laguinho. Aquele marreco nadando num laguinho, mas também já está nos inspirando. Ele pode ser uma iguaria na mesa. Uma vez preparado, quase que difícil da gente colocar isso, porque aí, o Turismo da nossa formação, de respeito à natureza, ambientalista, etc, etc... foi a ideia foi exatamente essa : - olha que lindo aquele cenário, vamos fotografar o marrequinho no laguinho. Mas não havia, nesse local, algo que pudesse nos dar o fio condutor para buscar essa identidade a uma nova gastronomia. Não queríamos que fosse nem o boi, nem o porco, nem o coelho, queríamos que fosse uma outra espécie, nem a galinha, porque já tínhamos a galinha, tínhamos essas identidades marcadas e ocorreu que vimos o marreco, e ele passou a ser o indicativo daquela comunidade”.

<sup>10</sup> Professora Márcia Denise Jarczewski - orientadora técnica da gastronomia nas Festas Distritais.

<sup>11</sup> Entrevista completa publicada em Machado; Becker (2014).

E, assim, foi se construindo o calendário das Festas Distritais, com levantamentos fotográficos, análises dos cenários rurais e das produções de matéria-prima nas propriedades rurais de cada distrito, identificando o que era proeminente e traria uma identidade em cada território.

### **- Receita festa marreco e hortaliças - marreco frito ao molho**

- 2 cebolas grandes picadas
- 2 pimentões grandes picados
- 1 copo de vinho tinto de boa qualidade
- 1 colher grande de tempero em pasta à base de sal e alho
- 2 colheres rasas de tempero em pó para carne de aves
- 2 maços de tempero verde
- 2 colheres rasas de orégano
- 3 colheres grandes de extrato de tomate
- 6 colheres de sopa de amido de milho
- 1 galho de alecrim
- pimenta do reino a gosto; sal

### **Preparo**

Quatro aves, cada uma pesando 2,5 quilos em média, são suficientes para preparar uma refeição para oito pessoas.

Apenas as partes nobres, como coxa, sobrecoxa e peito, devem ser utilizadas.

Elas devem ser colocadas em uma bacia grande com o sal, a pimenta, o orégano, o tempero à base de alho, o tempero em pó, a metade da cebola e do tempero verde que foram picados, o alecrim e o vinho. Deixe por 12 horas no tempero.

Depois, é só colocar a carne do marreco para fritar em fogo alto, por uma hora e meia, mexendo e adicionando água aos poucos para que não queime. A cebola que sobrou deve ser triturada no



liquidificador, com um litro de água, para o preparo do molho. Leve ao fogo e, quando ferver, adicione o extrato de tomate, o amido de milho diluído em um pouco de água para engrossar, o sal e pimenta a gosto. Por último, vai o tempero verde, e o molho está pronto. Quando a carne do marreco estiver pronta, com uma cor dourada e quase desfiando de tão macia, é só juntar com o molho e servir com arroz.

#### 5.5. O Distrito de Boca do Monte e a Festa do Peixe, Pão e Vinho

O 7º Distrito de Boca do Monte, Santa Maria, é uma região de colinas e várzeas, de fauna e flora exuberantes. Caracteriza-se pela forte religiosidade e, da criação de peixes, nasceu a Festa Distrital do Peixe, Pão e Vinho (Figura 19), que ocorreu, em sua primeira edição, nos dias 9 e 10 de abril de 2011.

No Distrito está situada a Cantina Boca do Monte que produz o vinho Dom Robertto, ainda existem olarias, engenhos de arroz, agroindústrias de pães e de conservas, piscicultores comerciais.

Segundo o Superintendente de Assistência Técnica – SMR, Sr. Antoniangel Zanini (2014)<sup>12</sup>

“[...] existe um envolvimento da comunidade, que é uma das maiores e mais organizadas, tendo no peixe o principal referencial para a gastronomia. Após a primeira edição da Festa do Peixe Pão e Vinho, o número de piscicultores comerciais aumentou, com maior investimento em tanques de piscicultura, açudes e maior

<sup>12</sup> Antoniangel Zanini - Superintendente de Assistência Técnica – SMR – Entrevista concedida na Secretaria de Desenvolvimento Rural, em 14 de julho de 2014.

qualidade dos peixes produzidos (Entrevista concedida em 14 de julho de 2014)”.

Figura 19 – Igreja de Boca do Monte; Folder Festa do Peixe, Pão e Vinho; Pátio da estação de Boca do Monte - RS - Brasil (2014).



Fonte: Secretaria de Turismo de Santa Maria - RS - Brasil.

### 5.5.1. O cardápio da Festa Distrital de Boca do Monte

A definição dos cardápios das Festas Distritais de Santa Maria, segundo a prof<sup>a</sup> Norma Moesch (2014), decorreu da construção coletiva entre gestor público municipal e distrital e a comunidade. A partir dessa ideia, para cada comunidade visitada, foi estabelecido o levantamento

fotográfico de todas as suas nuances e foi possível identificar o que era proeminente em cada distrito (MACHADO; BECKER, 2014).

Segundo a prof<sup>a</sup> Norma Moesch<sup>13</sup> (2014), a equipe da Secretaria Municipal de Turismo de Santa Maria

“[...] foi ao encontro da disponibilidade das pessoas da comunidade, seja 9 horas da noite, 8 horas da noite, meio-dia, sábado, domingo, Assim, até se traçar o mapa de todos os distritos levou-se um bom tempo. Depois, até cadastrar àqueles que iriam compor um comitê de trabalho, levou-se outro tempo, porque aí houve uma forte contribuição, intervenção, a presença e o trabalho do subprefeito de cada comunidade. Enfim, esse mapeamento humano ocorreu dessa maneira. Além disso, tomamos o cuidado para escolher uma pessoa que teria um franco diálogo com as comunidades dos distritos e com os segmentos políticos. Normalmente, os grupos que se formaram já tinham uma origem e uma integração a partir das festas religiosas que, normalmente, têm a característica de promover e de agregar as pessoas do local” (Entrevista concedida em 27 de maio de 2014).

O cardápio da Festa Distrital de Boca do Monte surgiu a partir desses encontros e da discussão que já era mantida com a comunidade, nas pequenas propriedades, açudes com peixes (Figura 20), especialmente, carpa, tilápia, jundiá, lambari e traíra.

<sup>13</sup> Entrevista completa publicada em Machado; Becker (2014).

Figura 20 – Açude com peixes e área de pesca (2014).



Foto: Acervo de Paulo Renato Comassetto Schuster.

A partir da matéria-prima existente no Distrito de Boca do Monte, foi idealizado o cardápio à base do peixe e complementado com o pão e o vinho, também presentes na prática religiosa do Cristianismo, no imaginário das mitologias e no cotidiano da vida nas famílias e nas comunidades (Figura 21 A e B).

Figura 21– A e B - Vinícola Dom Roberto, no Distrito de Boca do Monte. Santa Maria - RS - Brasil (2014).



Foto: Acervo de Paulo Renato Comassetto Schuster.

A consultoria dos cardápios foi prestada pela empresa Alecrim Centro Gastronômico, na pessoa da empresária e professora Márcia Denise Jarczewski que, segundo a prof. Norma Moesch (2014), teve presença marcante e atuante no diálogo com as comunidades, pois sempre foi a orientadora técnica da gastronomia surgida nas Festas Distritais.

Assim, as receitas da Festa Distrital da Boca do Monte representam um pouco do meio local e, na praça de alimentação, é possível degustar os mais variados tipos de peixes, preparados por diferentes integrantes da comunidade local como quibe com tilápia e catupiry, coxinha de peixe, croquete de peixe, pastel de tilápia, iscas de tilápia (Figura 23), empanada e frita, lambari frito, escondidinho de peixe (Figura 22), escabeche da Boca com pão do Monte.

As saladas também são representativas da horticultura local, como radicchi com bacon, alface, tomate, cenoura e couve-flor. Há, ainda, os pratos quentes que acompanham como arroz branco, risoto de peixe, mandioca, linguiça de peixe, carpa frita, carpa à Califórnia, carpa na brasa com vinho e alecrim, moqueca de carpa, galetto (coxa e sobrecoxa) e pães. A tradicional sobremesa de sagú com creme de baunilha.

### **- Iscas de tilápia**

½ quilo de filé de tilápia

Sal; Pimenta do Reino

Limão; Farinha de trigo; Maionese

### **Preparo**

Corte os filés em tiras da espessura de um dedo, no sentido contrário à fibra da carne. Tempere com sal, pimenta do reino e limão e deixe descansar por 20 minutos. Coloque as tiras dentro

de um saco plástico com farinha, feche o saco e agite até misturar bem a farinha e o peixe. Retire as tirar do saco, bata o excesso de farinha e frite em óleo bem quente, virando até dourar por completo. Sirva como petisco acompanhado de maionese.

Figura 22 – Escondidinho de peixe; Figura 23 - Iscas de Tilápia (2014).



Fonte: Secretaria de Turismo de Santa Maria - RS - Brasil.

Dessa forma, a gastronomia das Festas Distritais chega aos participantes e apreciadores, não apenas como forma de comida, representa muito mais que um prato típico ou mistura de ingredientes, concebendo um dinamismo cultural, que se adapta, evolui, nos grupos, nos locais, retratando a identidade dos moradores de forma a atingir diferentes espaços com trocas culturais, econômicas e sociais entre o urbano e o rural.

O turismo pode ser observado sobre várias modalidades, porém o turismo no meio rural compreende práticas associadas à atividades agropecuárias locais, organizadas de acordo com potencialidades geográficas naturais ou culturais, que possam promover satisfação tanto ao turista, como ao empreendedor nessa área econômica. (BADUCCI, 2001).

A gastronomia aliada aos produtos locais, representa possibilidades potenciais ao turismo no meio rural do distrito de Boca do Monte, e pode viabilizar uma visibilidade aos demais

aspectos históricos existentes no espaço geográfico do Distrito.

#### 5.6. O Distrito de Pains e a Festa do Matambre e da Cerveja

O Distrito de Pains possui uma área de 133,42 km e uma população de 4.146 habitantes (PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MARIA). É o 3º distrito administrativo do município Santa Maria, no Rio Grande do Sul e localiza-se na porção central do município. A sede do distrito fica distante 15 km do centro da cidade, a Praça Saldanha Marinho.

Na localidade de Pains, encontram-se indústrias de grande representação comercial para o município, como a Cerveja Colônia/Raízes e o Frigorífico Silva, que, atualmente, exporta carne resfriada para Hong Kong, Ilhas Canárias, países árabes e africanos. A Cerveja Colônia/Raízes encontra boa aceitação no mercado nacional, especialmente, nos estados da Região Sul do Brasil.

Na localidade, encontram-se, também, granjas de hortifrutigranjeiros, uma cooperativa, silo de grãos, uma fábrica de móveis, dentre outros empreendimentos.

A população do distrito mantém boa representação na tradição e conta com cinco Centros de Tradições Gaúchas: Timbaúva, Cria do Rio Grande, Querência de Pains, Gaudérios do Laço e Manoel Pinto.

Os principais atrativos a Cabanha Santa Maria, os Criadores de Avestruzes, a Indústria de Bebidas Santamate, o Abatedouro-Frigorífico Silva, a COOPROL, a Estância Figueira, o Centro de Tradições Gaúchas Timbaúva. No distrito de Pains, devido à localização próxima ao Frigorífico Silva e a Indústria de Bebidas Santamate, criou-se a Festa do Matambre e da Cerveja, que normalmente ocorre no mês de novembro.

A Política Municipal de Turismo de Santa Maria diz que:

A cidade possui atratividade peculiar em virtude de sua privilegiada localização geográfica, permitindo contemplar cenários formados por montanhas e pampa em uma única imagem. Nos distritos, há uma natureza exuberante e uma herança histórico-cultural, que garantem um lazer recheado de tipicidades. Fomentar o turismo rural, o ecoturismo e o turismo de aventura, é investir num segmento promissor para o município e para toda a região. (PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MARIA, p. 11).

Dessa forma, a expectativa é promover ações que busquem identificar, vincular e estimular a produção primária (Figura 24) e a fabricação associada ao turismo.

Figura 24 – Hortaliças da Estância Figueira e paisagem local (2014).



Fonte: Secretaria de Turismo de Santa Maria - RS - Brasil.

São aspectos que servem de referência à captação de propriedades e famílias rurais para passeios, confecção de artesanato, produtos alimentícios, dentre outros, que também incorporem outro programa que é o Programa Municipal de Turismo Rural.

A Festa Distrital do Matambre e da Cerveja (Figura 25), em



novembro, encerra o calendário de atividades das Festas Distritais. Como as demais festas distritais, vem acompanhada de uma missa cuja participação congrega a participação de grande parte da população local e, também, dos visitantes (Figura 26).

Figura 25 - Folder Festa do Matambre e da Cerveja (2014).



Fonte: Prefeitura Municipal de Santa Maria – Secretaria de Turismo.

Figura 26 - Missa da Festa do Matambre e da Cerveja, espaço dos expositores (2014).



Fonte: Acervo de Maria Dinair Machado.

### 5.6.1.O cardápio da Festa Distrital de Pains

A escolha dos cardápios das Festas Distritais de Santa Maria procedeu a partir do diálogo entre gestores públicos, municipais e distritais e a comunidade. A partir dessa premissa, a cada comunidade visitada, foi estabelecida a análise e o levantamento fotográfico de todas as suas potencialidades, identificando o que era relevante em cada distrito. Segundo a Professora Norma Moesch (2014, p. 6), “O distrito de Pains é realmente um cenário de rara beleza em termos de campo aberto e de pecuária.” Dessa forma, gestores públicos e comunidade pensaram em Pains a partir do Frigorífico Silva e da Cervejaria Colônia.

Segundo a Professora Norma Moesch<sup>14</sup>, a equipe da Secretaria Municipal de Turismo de Santa Maria:

“Esses dois componentes são inspiradores para pensar numa gastronomia tradicional de churrasco e cerveja. No entanto, havia a necessidade de pensar em algum diferencial, afinal, churrasco e cerveja têm em muitas localidades. Havia necessidade de fazer um recorte e então se chegou ao matambre que, se bem preparado, torna-se uma iguaria e poderia também ser o *mouth*<sup>15</sup> para uma grande e bela festa” (Entrevista concedida em 27 de maio de 2014).

Assim, foi se traçando cada festa distrital e, para cada situação, se concebeu uma nova criação ou ideia. Buscou-se um “padrinho”, ou seja, procurou-se uma pessoa com seu “saber-fazer” que pudesse transmitir e ensinar esse conhecimento de preparo de

<sup>14</sup> Entrevista completa publicada em Machado; Becker (2014).

<sup>15</sup> Mouth - na frase denota a “porta de entrada” ou o motivo principal da festa.

tempero e de cozinha para outros integrantes da comunidade que viessem a participar da preparação da festa. Na Festa Distrital do Matambre e da Cerveja, o Sr. João Provence, da gerência da Churrascaria Bovinu's foi o “padrinho”, o parceiro no processo de preparação, de ensinar a preparação dos cardápios. (MACHADO; BECKER, 2014).

O cardápio compõe-se de salpicão de matambre, alface, repolho com cenoura, tomates, *radicchi* com cebola, matambre assado, matambre recheado ao molho de cerveja preta (Figura 27- A e B), arroz branco, batatas *soutée* com ervas, couve refogada com farinha de mandioca e bacon, cucas. Sobremesa: ambrosia.

Figura 27- A e B. Matambre recheado.



Foto: Acervo de Maria Dinair Machado.

### 5.7. O Distrito de Palma e a Festa do Arroz do Rei

O arroz é constituído principalmente por amido, apresentando quantidades menores de proteínas, lipídios, fibras e cinzas. Apenas uma pequena quantidade é consumida como ingrediente em produtos processados, sendo seu maior consumo na forma de grão. É também uma excelente fonte de energia (devido à alta concentração de amido, fornecendo ainda proteínas, vitaminas e minerais, e possui baixo teor de lipídios). Por isso, inúmeros povos consomem arroz desde épocas pretéritas até a atualidade. No Brasil, as populações de todas as regiões consomem-

no, especialmente, na Região Sul, composta por descendentes de europeus.

A maioria da população do 8º Distrito de Palma é de descendência italiana. A economia distrital está ligada basicamente ao cultivo da soja, milho, arroz, batata-inglesa, floricultura, gado de corte e gado leiteiro. O cultivo de arroz ocupa grande área no distrito, sendo responsável por empregos diretos e indiretos na região.

Os principais atrativos são o Monumento Religiosa, Igreja e as Estufas de Crisântemos. Suas localidades são Vale dos Panos, Passo do Gato, Passo do Cachorro, Linha Sete Sul e Palmas. Palma faz divisa com Arroio Grande, Pains, Arroio do Só, além dos municípios de Silveira Martins e Restinga Sêca. O cultivo de arroz inspirou o nome da sua Festa Distrital, a Festa do Arroz do Rei (Figura 28).

Figura 28 - Folder da Festa Distrital do Arroz do Rei (2011).



Fonte: Secretaria de Turismo de Santa Maria - RS - Brasil.

A Festa Distrital do Arroz do Rei que acontece em maio ocorre no salão de festas da Capela Santo André, com capacidade para 200 pessoas (Figura 29-A). A Festa é preparada pelas pessoas da comunidade local (Figura 29-B). A área no entorno é arborizada e com grama. Assim, nos dias do evento, ocorre, também, a exposição de máquinas agrícolas antigas utilizadas na colheita do arroz (Figura 30-A). Bem como apresentações de danças gaúchas (Figura 30-B) e outras atrações musicais de artistas locais.

Figura 29 – A e B - Participantes da Festa Distrital do Arroz do Rei; Preparação da Festa pela comunidade local, no salão comunitário da Capela Santo André, no Distrito de Palma.



Fonte: Secretaria de Turismo de Santa Maria - RS - Brasil.

Figura 30 – A e B - Exposição de trilhadeiras de arroz antigas; Apresentação de danças gaúchas no salão comunitário da Capela Santo André durante a Festa Distrital do Arroz do Rei.



Fonte: Secretaria de Turismo de Santa Maria - RS - Brasil.

## 5.8. O Distrito de Santa Flora e a Festa da Soja, o Grão de Ouro

De acordo com Schlüter (2003), a busca das raízes culinárias e a forma de entender a cultura de um lugar por meio de sua gastronomia estão adquirindo importância cada vez maior, por isso as festas distritais têm uma importância fundamental no enraizamento da cultura das diferentes origens de Santa Maria.

O cultivo e a produção da soja no Distrito remontam aos anos de 1970, quando era cultivada para alimentação animal. Recentemente, a partir dos anos de 90, foi incorporada, gradativamente, ao cardápio da alimentação humana nas residências das famílias, por influência da divulgação dos benefícios à saúde humana.

Santa Flora, o maior distrito do município de Santa Maria, é conhecida como o “celeiro de Santa Maria” pela sua grande produção agrícola. A maior parte da população vive em pequenas propriedades e se dedica ao cultivo da terra. A principal atividade econômica é a agricultura, com destaque para a produção de soja e arroz, além da policultura, horta e pomar. Também predomina a pecuária bovina e, em algumas propriedades, a criação de búfalos.

A festa da Soja, o Grão de Ouro, do Distrito de Santa Flora, ocorre, anualmente, desde a sua implementação em 2011 e conta com uma programação adequada e que acolhe as expectativas de públicos variados (Figura 31).

Figura 31: Folder da Festa da Soja, o Grão de Ouro (2012).



Fonte: Secretaria de Turismo de Santa Maria - RS - Brasil.

O evento conta com uma Feira de Produtores dos distritos de Santa Maria, atendendo aos princípios do Programa Municipal de Turismo Rural. A festa possui uma Feira de compras, composta por múltiplos comerciantes, provenientes de diversos locais próximos, e, também, de outros municípios, que comercializam produtos de várias origens e não necessariamente decorrentes da produção primária da zona rural de Santa Maria (Figuras 32 a e b). Articulada pela comunidade local, ainda contempla expositores parceiros, como empresas de implementos e insumos agrícolas para a produção da soja.

Figura 32 - A e B - Expositores da produção primária durante a Festa Distrital da Soja, o Grão de Ouro (2014).



Fonte: Secretaria de Turismo e Santa Maria - RS - Brasil.

Em função do “calendário natural” da produção da soja, a festa Distrital ocorre, normalmente, no mês de junho (de cada ano). Ínicia com uma celebração religiosa e promove diversas atividades durante os dois dias do evento, para diferentes públicos, jovens e adultos (Figura 33).

Figura 33 – Celebração religiosa e atividades promocionais durante a Festa Distrital da Soja, o Grão de Ouro (2014).



Fonte: Secretaria de Turismo de Santa Maria - RS - Brasil.



### 5.8.1. As receitas da Festa Distrital de Santa Flora

A relação do ser humano com o alimento é cotidiana e compreendida, de maneira mais ampla, como uma necessidade básica. Mas essa relação vem ganhando, cada vez mais, a dedicação e a especialização de preparos e, assim, nossas escolhas alimentares dependem de vários fatores que irão determinar o que comemos como, quando, com quem e como os alimentos são preparados, resultando em formas particulares que se articulam a lógicas culturais e comunitárias.

A Festa Distrital de Santa Flora é totalmente preparada à comunidade, e pelas pessoas que residem no local, que dividem tarefas e organizam desde a limpeza até a preparação dos cardápios (Figuras 34 - 35).

Figura 34 - Preparação dos cardápios que são servidos na Festa Distrital da Soja o Grão de Ouro - Distrito de Santa Flora - Santa Maria - RS; Figura 35 - Preparação dos cardápios que são servidos na Festa Distrital da Soja, o Grão de Ouro - Distrito de Santa Flora - Santa Maria - RS.



Fonte: Secretaria de Turismo de Santa Maria - RS - Brasil.

**- Receita de lasanha de soja**

2 rolos grandes de massa para lasanha  
2 kg de proteína de soja texturizada (pequena)  
1 kg de cebola; 2 kg de tomates  
1 cabeça de alho; 1 maço de tempero verde  
100 gramas de manteiga  
100 gramas de farinha de trigo  
3 litros de leite; Orégano  
2 kg de queijo mussarela (peça inteira)  
1 extrato de tomate; sal

**- Almôndegas de soja**

2 kg de proteína de soja texturizada (pequena)  
300 gramas de farinha de trigo  
3 colheres (sopa) de fermento em pó  
6 ovos; 5 cebolas médias raladas  
ervas frescas (salsa, cebolinha, alecrim, tomilho)  
500 gramas de queijo (em pedaço)  
3 kg de tomates; Pimenta do reino  
1 litro de óleo ; sal a gosto

**- Salada de soja**

3 kg de soja em grãos; 2 pimentões verdes  
2 pimentões vermelhos; pimentões amarelos  
1 maço de salsa; vinagre  
1 colher de azeite de oliva (pequena)

**- Paçoca de soja**

2,5 kilos de soja em grãos  
10 latas de leite condensado  
10 pcts de bolacha maisena (500g)  
5 colheres de sopa de cacau em pó

**Preparo:**

Torre a soja e descasque. Triture a soja e a bolacha em um processador. Em uma tigela, misture todos os ingredientes triturados, o leite condensado e o cacau. Coloque em uma assadeira pressionando bem, leve para gelar por 1 hora. Corte em quadrinhos e sirva. Mantenha guardados na geladeira.

**6. CONCLUSÕES**

Os resultados da pesquisa possibilitaram uma visão ampla de como está sendo trabalhado o tema gastronomia no município de Santa Maria.

Pautada na valorização do povo do campo, que traz à mesa o alimento do nosso dia-a-dia, a Prefeitura Municipal de Santa Maria, através de sua Secretaria de Turismo e Secretaria de Desenvolvimento Rural, uniu o Programa de Fomento à Produção Turística e o Programa de Desenvolvimento Rural, criando os eventos gastronômicos distritais. A política pública de ambas as secretarias buscou justamente a valorização da comunidade rural através da gastronomia, fazendo com que a população local se valorize frente à atratividade turística do Município. A comunidade passa a ser protagonista do próprio processo de elevação da autoestima no momento em que percebe o retorno imediato que o segmento de eventos traz para os distritos. A proposta prevê que, em um final de semana, seja possível desvendar os sabores e as belezas de cada distrito.

Assim, este estudo traz um retrato do processo de (re)construção da imagem gastronômica de cada distrito, e busca ressaltar o diferencial encontrado e incentivado em cada um deles, valorizando a riqueza do campo e fomentando a produção primária. Vale ressaltar a importância do relato da Secretária de Turismo, que mostra o resultado que uma política pública consistente e

propositiva é capaz de trazer, transformando assim, uma realidade. Após esse resgate, é possível vislumbrar os resultados de cada uma dessas ações.

Os distritos apresentados e as festas concebidas neles – São Valentim, Festa do Cordeiro e da Mandioca; Boca do Monte, Festa do Peixe, Pão e Vinho; Arroio Grande, Festa do Marreco e das Hortaliças; Pains, Festa do Matambre e da Cerveja, Santa Flora, Festa da Soja, O Grão de Ouro; Palma, Festa do Arroz do Rei; Arroio do Só, Festa do Porongo e do Porco Assado; Santo Antônio, Festa da Massa e da Galinha de Panela – que hoje já independem da Prefeitura para sua realização, mostram o entendimento da comunidade e aceitação dessas propostas. Uma política pública séria e pautada no profissionalismo foi capaz de plantar uma semente, e fazer com que cada indivíduo das comunidades fosse responsável por ela, dando continuidade às iniciativas propostas.

## REFERÊNCIAS

BANDUCCI, Á. Jr. **Turismo e identidade local**: Uma Visão Antropológica. 1ª ed. Campinas, SP: Editora Papirus, 2001.

BARRETO, M. **Turismo e legado cultural**: as possibilidades do planejamento. São Paulo: Papirus, 2000.

BELÉM, J. **História de Santa Maria**. Santa Maria: UFSM. 2000.

CARVALHO, A. **Transformações socioespaciais e desenvolvimento rural no 5º distrito de Santa Maria/RS, Arroio do Só**. Trabalho de Graduação de Licenciatura em Geografia. UFSM, Santa Maria, RS, Brasil. 2010.

CIPPOLAT, G. A.; BECKER, E. L. S. Natureza e religiosidade como potencial turístico do Distrito de Santo Antônio, no município de Santa Maria, RS. **Disciplinarum Scientia**. Série: Ciências Humanas, Santa Maria, v. 12, n. 1, p. 47-58, 2011. 53.

FAGLIARI, G. S. **Turismo e Alimentação**. São Paulo: Roca, 2005.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Dados censitários. 2011. Disponível em: <[www.ibge.gov.br](http://www.ibge.gov.br)>.

MACHADO, M. D.; BECKER, E. L. S. **Festas Distritais no município de Santa Maria - RS, a trajetória de ideias e sabores.** Artigo XVII Jornada Nacional de Educação. Santa Maria, RS, Brasil, 2014.

MOREIRA, Nando. Panelas de barro. In **Dicas para decorar.** Disponível em: <http://dicasparadecorar.com/curiosidades/panelas-de-barro> Acessado em: 16 set 2015.

PITTE, J. R. **Gastronomie française.** Histoire e géographie d'une passion. Paris: Fayard, 1991.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MARIA. Disponível em: <<http://www.santamaria.rs.gov.br/rural/73-distritos>>

RABAIOLLI, J. A. **Propriedades familiares multifuncionais no meio rural nos Distritos Arroio Grande e São Valentim** – Dissertação de Mestrado, Santa Maria/RS, 2013.

RECHIA, A. **Santa Maria: Panorama Histórico-Cultural.** Santa Maria: Associação Santa-mariense de Letras, 1999.

RIBEIRO, C. M. A. **Gastronomia: História e Cultura.** São Paulo: Hotec, 2006.

SCHLÜTER, R. G. **Gastronomia e Turismo.** São Paulo: Aleph, 2003.

VALVERDE, O. **O Planalto Meridional do Brasil.** In: congresso internacional de geografia, 18. Rio de Janeiro, 1957.

VIERO, L. M. D. **Atlas Municipal Escolar Geográfico de Santa Maria.** Santa Maria: Diário de Santa Maria, s/d.



## POSFÁCIO

A obra “A Gastronomia Tradicional: Regiões Missões e Central do Rio Grande do Sul - Brasil” organizada pela professora Rut Friedrich Marquetto, vem para suprir a demanda de pesquisadores e curiosos sobre o tema.

A problemática proposta no livro encontra na gastronomia os elementos necessários para, ao mesmo tempo que explicar e compreender a história, a cultura, a economia e a sociedade das Regiões em questão, investigar e apontar as relações possíveis entre estes elementos, com a gastronomia como alternativas para o desenvolvimento.

Na primeira parte, quando apresenta a diversidade gastronômica da Região das Missões, o livro nos faz perceber, a partir de um processo de análise histórica, esta diversidade como um recurso para o desenvolvimento regional.

E, ao apresentar os indivíduos em seus contextos, evidencia o protagonismo deste, como agentes de transformação socioeconômica na Região, na qual, a gastronomia missioneira, se constitui como um ponto de convergência de distintas dimensões (sociocultural e econômica). Sociocultural, quando ao mesmo tempo que tem a capacidade de promover a integração social, constitui-se como um campo de reconhecimento da diversidade

de culturas e identidades, e Econômica, quando é percebida como um eixo de articulação e/ou potencialização de outras atividades econômicas, como o turismo.

Já na segunda parte, quando apresenta a Região Central, mais especificamente o município de Santa Maria, o livro nos faz perceber, em um primeiro momento, que a gastronomia se estabelece atenuando a histórica relação dicotômica e de distanciamento entre as comunidades urbanas e rurais.

E ao descrever os distritos e as festas realizadas no município e seus distritos, os autores encontram, na gastronomia, indicadores culturais, turísticos e econômicos, e ao fazer isso, revelam o potencial desta como dinamizadora das comunidades rurais. Apontam, ainda, para a gastronomia como um recurso de aproximação do rural com o urbano, deflagrando a importância destes atores do campo para a cidade. Além disso, fazem perceber a capacidade estratégica da comunidade rural, ao realizar e organizar as festas, protagonizando o ambiente em que vivem.

Assim, a obra elucida, que em ambas as regiões, Missões e Central, a gastronomia está integrada e é integradora de processos econômicos, sociais, históricos e culturais, que nos auxiliam na compreensão da realidade histórica e hodierna dos indivíduos destas regiões. E mais, apontam a gastronomia como um recurso e um campo de ação e intervenção destes indivíduos em busca do desenvolvimento de suas regiões.

Vale lembrar ainda, que esta obra é um dos resultados da implementação do projeto de pesquisa 'A dinâmica socioeconômica e histórico-cultural da emblemática gastronomia missioneira – RS – Brasil', pelo Programa de Pós-Graduação em Mestrado de Gestão Estratégica de Organizações da Universidade Integrada do Alto Uruguai e das Missões (URI), campus Santo Ângelo, e que se



consolida como um campo de investigação que envolve pesquisadores, professores e alunos num processo ora de compreensão e apropriação, ora de reconhecimento e aprendizagem do contexto no qual universidade e indivíduos estão inseridos. E que se amplia, com a preocupação da professora Rut Friedrich Marquette e dos demais autores, em apresentar os resultados da pesquisa de modo a serem acessados por todos.

Por fim, todos os aspectos levantados anteriormente, refletem e demonstram que investigações como esta, atenta à realidade dos indivíduos, e que a sociedade necessita, para dar conta, não apenas de investigar as dinâmicas histórico-culturais, sociais e econômicas nas quais está envolvida, de encontrar na própria realidade soluções e alternativas para o seu desenvolvimento.

Nossa cordial saudação a todos os envolvidos (pesquisadores e comunidades), e o desejo de que haja mais pesquisas e obras pertinentes ao assunto gastronomia.

Marcela Guimarães e Silva.



