

SABORES & SABERES DE SÃO BORJA

da Gastronomia Tradicional
à Contemporaneidade



**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Carla Comerlato Jardim
REITORA

Vanderlei José Pettenon
PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO

Nidia Heringer
PRÓ-REITORA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

Édison Gonzague Brito da Silva
PRÓ-REITOR DE ENSINO

Artur Frantz
PRÓ-REITOR DE PESQUISA, PRODUÇÃO,
PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO

Raquel Lunardi
PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO

CAMPUS SÃO BORJA

Artênio Bernardo Rabuske
DIRETOR GERAL

Maicon Camargo
DIRETOR ADMINISTRATIVO

Jean Jaderson Turba
DIRETOR DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

Bárbara Valle
DIRETORA DE ENSINO

Franciele Wolfart
DIRETORA DE PESQUISA, PRODUÇÃO, EXTENSÃO,
PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO

ORGANIZADORAS

Camila Nemitz de Oliveira Saraiva
Flávia de Araújo Pedron
Aline Prestes Roque

REVISÃO TEXTUAL

Tatiana Prevedello
Bianca Legramante Martins
Cristiane Araújo

PROJETO GRÁFICO E DIAGRAMAÇÃO

Leandro Felipe Aguilar Freitas

CAPA

Leandro Felipe Aguilar Freitas

ALUNA BOLSISTA DO PROJETO DE EXTENSÃO

Letícia Carpes da Costa

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Instituto Federal Farroupilha *Campus* São Borja – Processamento Técnico.
Fonte elaborada pela bibliotecária Marta Rejane Trindade de Lima – CRB - 10/2392

I59 Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja

Sabores e saberes de São Borja: da Gastronomia Tradicional à Contemporaneidade.
Organização Camila Nemitz de Oliveira Saraiva Flávia de Araújo Pedron Aline Prestes
Roque. Instituto Federal Farroupilha Campus São Borja, 2020.

196p.

ISBN: 978-65-990723-1-4 (brochura)

ISBN: 978-65-990723-2-1 (e-book)

I. Gastronomia I.I São Borja-RS III. IFFAR 1. Título

CDD. 641.5(81)

Índice para o catálogo sistemático:
Gastronomia da região Fronteira-Oeste-RS 641.5 (81)



SABORES
SABERES
DE SÃO BORJA
da Gastronomia Tradicional
à Contemporaneidade

ORGANIZAÇÃO

Camila Nemitz de Oliveira Saraiva

Flávia de Araújo Pedron

Aline Prestes Roque

Instituto Federal Farroupilha

Campus São Borja



Sumário

- 7 *Apresentação*
- 9 *Da Alimentação Indígena Guarani:
Um Estudo das Heranças Alimentares*
João Marcos Greanin Teixeira, Artênio Bernardo Rabuske, Flávia de Araújo Pedron
- 27 *O Charque no Rio Grande do Sul
e a Experiência do Saladero Alto Uruguay
em São Borja-RS*
Flávia de Araújo Pedron, Camila Nemitz de Oliveira Saraiva
- 45 *Alimentação e História:
Uma Análise de Restaurantes
que servem Buffet em São Borja*
Alexander da Silva Machado, Naiara Cristiane Rohling
- 67 *A Identidade Gastronômica
da Cidade São Borja*
Charles Grazziotin Silva, Eliane Martins Coelho
- 81 *O Legado das Doceiras de São Borja:
Reflexões Sobre Saberes e Fazeres*
Marielen Marques Padilha, Aline Prestes Roque, Mônica Santanna de Vargas
- 99 *A Evolução da Gastronomia Campeira
e dos Hábitos Culturais Alimentares Preservados
e Desenvolvidos no Grupo Amador de Arte Os Angüeras*
Letícia Carpes da Costa, Camila Nemitz de Oliveira Saraiva
- 115 *O Saber Fazer Gastronômico
e sua Relação com o Desenvolvimento Local:
Uma Análise sobre o Fruto do Butiá*
Aline Prestes Roque, Camila Nemitz de Oliveira Saraiva, Flávia de Araújo Pedron
- 131 *Plantas Alimentícias Não Convencionais:
Resgate e Valorização de Alimentos Naturais*
Rosicler Alonso Backes

147 *Agricultura Familiar Em São Borja:
Análise de Consumo de Produtos Locais
nas Escolas Municipais da Zona Urbana*

Cristiano Ferreira Robalo, Priscyla Christine Hammerl

163 *A Procura por Pescado
na Cidade de São Borja*

Gustavo de Souza Gomes, Luciana Maroñas Monks

177 *Estudo do Consumo de Peixe em São Borja,
nos Bairros Passo e Paraboi*

Anna Luiza Viana Magalhães, Frederico Cid Soares

191 *Os Autores*

Apresentação

O ato de se alimentar abrange uma série de agentes e práticas que envolvem e desenvolvem fatores culturais, políticos, econômicos, históricos e sociais de determinada sociedade, região, país ou até mesmo de uma localidade. A Gastronomia está manifesta nestes fatores, pois é a fonte que agrega e mantém laços de relações interpessoais advindas de gerações passadas.

Quando nos alimentamos, exercitamos escolhas e o nosso gosto individual e pessoal. Porém, este gosto é construído através de diversos elementos que estão presentes no nosso contexto social, na nossa história de vida, no que vivenciamos diariamente, no que nos foi passado de geração em geração, na cultura que nos identifica e a qual nos sentimos pertencentes enquanto seres humanos.

Um dos requisitos para pertencer é ter acesso, é conhecer e conviver com a trama cultural (formada pelos hábitos, costumes, história), de forma que os indivíduos vivam globalizados, mas que se identifiquem e valorizem a cultura local. A partir da compreensão do sentido de pertencimento local, em tempos onde o indivíduo apresenta-se cada dia menos arraigado às suas origens, e mais homogeneizado culturalmente, é um desafio contar a história e perceber traços identitários comuns em uma localidade através de seus atores.

Os legados históricos estão entre os mais importantes atrativos para o reconhecimento, desenvolvimento e fortalecimento cultural de um município. Suas histórias, particularidades e patrimônios, formam a identidade, que é de pertencimento de seus atores locais, e devem ser mantidas em constante conservação.

Este livro buscou constatar identidades e ressaltar a contemporaneidade de valores culturais presentes em São Borja - RS, contados pelos autores dos capítulos, através de fatos históricos e da alimentação cotidiana do são-borjense.

São Borja resultou da Redução de São Francisco de Borja, sendo fundada em 1682, pelos Padres Jesuítas. Localiza-se à margem esquerda do Rio Uruguai, onde faz fronteira com a Argentina. Situa-se na região Oeste do Rio Grande do Sul e possui a civilização mais antiga do Estado. É conhecida como o Primeiro dos Sete Povos das Missões, Capital do Linho, Capital da Produção, Terra dos Presidentes e Capital Gaúcha do Fandango. A partir disso, é perceptível na comunidade traços culturais que retratam os resquícios dessa história e que podem ser observados na música, na gastronomia, artesanato, economia, entre outros.

Ao incitar memórias individuais ou coletivas, mantêm-se vivas histórias e verdades culturais de um povo. Assim, o patrimônio se torna a fonte de costumes e identidades pertencentes das gerações futuras, para que se mantenham vivas, transformadas, lembradas e vividas.

Diante disso, pretende-se com este livro, proporcionar conteúdos no contexto gastronômico que vem sendo pesquisados pelas instituições de ensino locais de forma a torná-las acessíveis e, quiçá, almejando que as pessoas ao lerem, despertem esse sentimento de pertencimento. Que lembrem de fatos antigos contados pelos seus antepassados, ou voltem seus olhos aos cadernos de receitas herdados das bisavós, ou relembrem de simples momentos em família ou então, ainda, que percebam e identifiquem as singularidades contemporâneas que permeiam a cultura alimentar nesta sociedade hoje em dia.

Dessa forma, os artigos que compõem os capítulos deste livro foram selecionados a fim de despertar no leitor a curiosidade e o interesse pela fascinante expressão cultural, assim como, resgatar, identificar e refletir sobre tradições, costumes, lembranças, memórias e histórias de são-borjenses que estão prestes a desaparecer ou que fazem parte, atualmente, do contexto deste grupo social.

Agradecemos a todos os autores por suas contribuições. Esperamos que este livro seja fonte de consulta e estudo para curiosos cidadãos, estudantes e pesquisadores da história, gastronomia, sociedade, desenvolvimento, cultura e demais áreas correlatas, sobre o importante e histórico município de São Borja, contribuindo desta forma para novas pesquisas e reflexões sobre estas temáticas.

As organizadoras

Da Alimentação Indígena Guarani: Um Estudo das Heranças Alimentares

João Marcos Greanin Teixeira

Artênio Bernardo Rabuske

Flávia de Araújo Pedron

INTRODUÇÃO

A forma de alimentação dos povos indígenas do Brasil foi integrada no cotidiano da população brasileira, sendo tratada de modo costumeiro e raramente reconhecida como parte de uma cultura ancestral. Cultura esta que envolve povos os quais, na contemporaneidade, são marginalizados e taxados como exóticos e não evoluídos.

A alimentação indígena não é percebida, atualmente, em nosso modelo alimentar. Kantz (2009) realizou um estudo de caso no México e na Amazônia Brasileira, em que o autor se pergunta se a alimentação indígena na América Latina pode ser considerada uma comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário.

Essa pergunta do autor nos faz pensar que, pelo fato da população indígena ser reduzida hoje no Brasil e por todo o processo histórico que traz no imaginário das pessoas que os indígenas são populações pobres, isoladas e sem recursos, sua alimentação não tem importância por ser vista como uma dieta restrita e sem nutrientes.

Porém, como perceberemos neste texto, temos muitas heranças indígenas em diversas regiões brasileiras e tem aumentado a disponibilização de informações sobre insumos brasileiros provenientes das matas e florestas. A Amazônia, que

sempre foi conhecida nos outros estados pela cultura alimentar do peixe e da farinha, hoje nos enriquece com o açaí, o cupuaçu, pupunha, entre outros. Ou seja, há um movimento atual de valorização desses ingredientes locais.

A partir desse ponto de vista, estudar a alimentação e a gastronomia como forma de entender a história e a sociedade antiga, é apontar fatores histórico-sociais que enriquecem a leitura que temos desses períodos. Sobre isso Morais comenta que:

Através da reflexão sobre a cultura alimentar, a culinária e a comida, a ideia é tornar perceptível sua relação com outros aspectos da vida social. Entende-se que compreender as relações e o imaginário em torno da comida constitui mecanismo para compreensão da dinâmica histórica e cultural das sociedades (2011, p. 14).

Ainda, quando se fala sobre a formação da identidade alimentar, cozinha típica e gastronomia local, tem-se que identificar a materialidade dos alimentos que é exposta desses povos a serem estudados. Deve-se reconhecer a maneira que essas sociedades demonstram seu sentimento de pertencimento na cultura em que estão inseridos (MORAIS, 2011).

A cultura dos povos indígenas do Rio Grande do Sul, parte da Argentina, Paraguai e Uruguai tem muita semelhança entre si, tendo em sua formação várias tribos, entre elas os Charruas, os Guaranis e os Minuanos. Cada um destes grupos sociais se organizava de uma forma diferente, alguns eram nômades e outros seminômades como os Guaranis que foram viver em aldeamentos fixos após a chegada dos Jesuítas, nas Reduções (MARQUETO, 2015).

Estas tribos tinham conhecimento sobre alimentos locais e métodos de cocção destes. Alimentos como milho, mandioca e batata-doce eram consumidos por eles e a forma de se preparar esses insumos se mesclaram com a cultura dos colonizadores Jesuítas. Porém, se mantiveram fortemente enraizadas na cultura missioneira, sendo percebível até os dias atuais alguns hábitos alimentares cotidianos dos povos que residem atualmente nesta região (MARQUETO, 2015).

Na Região das Missões, a gastronomia local é pouco conhecida. São limitados os itens gastronômicos que a região explora e desenvolve para o turismo, ou até mesmo para o próprio consumo consciente. O turismo realizado na cidade missioneira de São Borja, localizada na Fronteira Oeste do Rio Grande do Sul, é pautado em sua grande maioria na arquitetura, nos aspectos históricos, nos

bens materiais dos povos que por aqui passaram e nos seus filhos ilustres, de modo que a gastronomia não está inserida como um atrativo local. Sendo assim, o trabalho justifica-se por buscar relacionar a história local com os movimentos atuais da gastronomia.

O presente artigo busca identificar a formação da cultura alimentar indígena e seus traços remanescentes no município de São Borja atualmente. Para tanto, busca-se trazer do passado aspectos já inseridos na alimentação cotidiana do povo missioneiro são-borjense que, muitas vezes, são negligenciados, esquecidos ou até passam despercebidos. Assim, auxiliando na percepção destes vetores para uma reformulação do que se entende como identidade alimentar nessa cultura.

Diante da história que nos é contada pelos livros que tratam da história da alimentação, pouco se discute sobre essa população que é uma das fundadoras do estado do Rio Grande do Sul. Há poucos documentos e registros sobre os hábitos alimentícios daquela época. Porém, essa cultura alimentar ultrapassa a barreira escrita e se transforma em novos costumes. Portanto, os questionamentos que se fazem necessários neste estudo são: Como a alimentação indígena se transformou com a colonização e se apresenta atualmente no município de São Borja? De que forma pode-se aproveitar a gastronomia local para o desenvolvimento do turismo e outras atividades econômicas?

Para a realização deste estudo foi utilizado o método de revisão bibliográfica, contando com uma pesquisa bibliográfica realizada com livros e artigos científicos. A partir da obtenção destes dados, foi feita uma análise de conteúdo, onde foi organizado, analisado e interpretado o teor dos estudos dos autores.

Para atingir as metas propostas, foi necessário detectar, a partir das bibliografias pesquisadas, como a gastronomia pode ser uma fonte de identificação de povos e grupos sociais. Logo após, sentiu-se a necessidade de se traçar uma linha histórica da formação do território das Missões Jesuíticas abordando seus aspectos alimentares e culturais. A partir disso, veio à tona quais os insumos e técnicas de preparo eram utilizados, no passado, pelos povos indígenas da Região das Missões, mais especificamente no Primeiro dos Sete Povos, São Borja. Além disso, demonstra-se como a confluência de acontecimentos, fatos e informações transcorridas no decorrer do tempo influenciou na formação da cultura alimentar são-borjense, restando traços indígenas que se apresentam, hoje em dia, pouco

valorizados, algumas vezes, pouco esquecidos ou não identificados como sendo de tal cultura.

DESENVOLVIMENTO

Gastronomia como diferenciador e identificador de grupos sociais

A alimentação é uma necessidade vital para o ser humano. É através dela que se retiram os nutrientes necessários para manter-nos vivos. Sendo ela uma das funções mais básicas para o mantimento da vida, motivou ao longo dos séculos transformações físicas, culturais e sociais, conforme ressalta Schulter:

A alimentação é um processo consciente e voluntário que se ajusta a diferentes normas segundo cada cultura, e no qual o ser humano é socializado desde o seu nascimento. Desse modo, o conceito de alimentação implica tanto os processos nutritivos e a regulação e o controle dietéticos como o marco cultural e social em que se localizam esses comportamentos e normas alimentares (2003, p. 13).

O ato de se alimentar é algo individual, porém isso carrega, não só uma decisão particular, mas sim toda uma gama de condicionamentos coletivos, que fazem com que as escolhas alimentares sejam fruto de uma escolha social, determinada por fatores políticos, sociais, culturais, de disponibilidade geográfica, sazonalidade e aspectos econômicos (SCHULTER, 2003). Costumes alimentares se caracterizam então, como capazes de delinear traços culturais e históricos de uma civilização, desde seu aspecto mais primitivo, que é o caráter fisiológico, como na natureza geográfica, política, religiosa e estética (LEONEL, MENACHE, 2017).

De forma singular, o ser humano, ao contrário de outros animais, durante sua evolução, saiu da caça e coleta, e passou a criar outros animais e plantar seus alimentos, assim como começou a cozer e preparar a sua comida (SCHULTER, 2003). Isso implicou em grandes mudanças na forma de se alimentar, tornando produtos, que antes não eram comestíveis e digeríveis, em comida, e desenvolvendo técnicas e instrumentos elaborados para o consumo e preparação dos insumos. Aprendia-se então, nas sociedades tradicionais, as primeiras técnicas de cocção, que também auxiliaram na conservação de produtos sazonais, sendo, mais tarde, utilizadas para o feitiço dos embutidos e, posteriormente, para essa mesma função, descobriram a utilização da salga, secagem e desidratação de carnes e pescados.

As sociedades utilizaram para sua alimentação e para o preparo dos seus pratos os insumos que melhor se dispunham no local em que estavam inseridos, transformando, assim, aquele determinado alimento em um símbolo. Estes alimentos símbolos variam de cultura para cultura dependendo da sua localização e disponibilidade. Sendo, normalmente, um alimento principal, como por exemplo a batata, o milho, o peixe, as carnes e, também, complementados com alimentos sazonais, fazendo assim com que a alimentação se torne um recorte identitário daquele local (SCHULTER, 2003).

A alimentação tem caráter de diferenciação cultural que possibilita a manifestação da identidade, de acordo como descreve Schulter:

A identidade é uma construção simbólica, uma forma de classificação que cria uma posse. As posições diferentes produzem percepções distintas da realidade e outros valores pelos quais aparecem as disputas simbólicas entre os diferentes setores para impor sentidos, valores e fronteiras entre uns e outros (2003, p. 32).

Deve ser salientado, também, que a cultura e a identidade alimentar se transformam com o passar dos tempos. A cozinha de um povo é parte do processo histórico do mesmo, tendo como protagonistas os elementos de tradição, que incluem constantes criações e reconstruções (LEONEL, MENASCHE, 2017).

Essa identidade se expressa, também, através da gastronomia, aumentando o sentido de pertencimento ao local de origem, diminuindo fronteiras entre o antes e o agora, fazendo com o que o indivíduo carregue com ele aquele hábito, mesmo que inconscientemente. Esse aspecto da gastronomia é comumente explorado pelo turismo (SCHULTER, 2003).

A gastronomia é um elemento da prática social e a experiência turística, através da culinária local, constitui uma ligação entre a cultura, o local e a identidade. O valor dessa identidade formada junto à gastronomia está ligado a processos de formação dessas características. Como um processo ritualizado e milenar que leva à valorização dos aspectos identitários presentes no local (HENRIQUES, CUSTÓDIO, 2010).

A alimentação é reconhecida como mecanismo de expressão cultural e de identidade de um povo ou região ou localidade ou um grupo social. Sendo assim, um componente valioso do turismo cultural e gastronômico de uma região com um ambiente cultural e histórico (HALL, 2003).

Os próprios alimentos expressam a regionalidade em uma cultura e podem ser usados como vetor para diferenciar uma cultura, num momento tão globalizado da história, preservando assim suas características e seu valor. Apesar de muitos aspectos da alimentação de diferentes regiões serem muito similares entre si nos ingredientes, a utilização da imagem cultural local diferenciada para promover a gastronomia e o entendimento da história, pode ser responsável por promover determinado posicionamento regional (HALL, 2003).

O interesse turístico pela gastronomia está cada vez mais presente no mundo globalizado. Dentro da homogeneização dos processos da alimentação, a gastronomia regional tem assumido um papel vital na preservação da cultura local, atendendo, não só a busca exterior pelas raízes culinárias de um determinado destino, mas também se tornando uma ferramenta de valorização do patrimônio intangível dos povos (SCHULTER, 2003).

A gastronomia regional tem sofrido muito com a globalização e ressaltando a necessidade de revalidar a alimentação como patrimônio Schulter afirma que:

É importante mencionar que durante o Congresso da Unesco sobre Turismo Cultural na América Latina e no Caribe, realizado em Havana - Cuba, elaborou-se um documento, se que define as receitas culinárias como um bem cultural tão valioso quanto um monumento, e nos quais se destaca que toda política cultural bem concebida deve assumir o jeito de comer, visto como uma tradição e, ao mesmo tempo, como um ato de criatividade, não sendo simplesmente um ato alimentar (2003, p. 12).

Assim, percebe-se a importância do resgate e valorização da culinária dos locais, já que fazem parte da cultura dos povos, do saber fazer. O desenvolvimento do turismo nas localidades e regiões também visa enaltecer e promover a história, identidade e cultura dos espaços. Consequentemente, a gastronomia e o turismo tem sido atividades aliadas, principalmente, pelo fato de o turismo ter emergido em muitas regiões em função de uma gastronomia bem delineada já existente.

Contextualização da história indígena na América do Sul

De sua origem têm-se apenas teorias, porém acredita-se que os Guaranis são descendentes de antigos povos mongóis, pelos traços físicos semelhantes. Sendo assim, tendo esses povos, acessado a América por dois caminhos possíveis, como

relata Oliveira (2011) em sua obra, sendo que a data aproximada mais correta de sua chegada seja aproximadamente 8.000 anos atrás pela Amazônia.

Em seguida, estes povos migraram pelos territórios onde hoje formam Paraguai, Argentina e Brasil se alocando ao longo de toda essa área. A colocação desses povos no território, que atualmente é o estado do Rio Grande do Sul, é datada de 2.000 anos, sendo não exclusivo dos povos Guaranis (OLIVEIRA, 2011).

Os primeiros colonizadores espanhóis chegaram no continente em 1492, com Cristóvão Colombo, nas ilhas do Caribe, tendo assim “descoberto” um novo continente e, a partir daí, começou a sua exploração. Já os primeiros colonizadores portugueses chegaram na América no ano de 1500. Porém, Portugal e Espanha haviam firmado, em 1494, o Tratado de Tordesilhas, no qual parte da terra do Novo Mundo pertencia a Espanha e parte a Portugal. Este tratado estabelecia a divisão do continente entre os dois reinos.

Com o Tratado de Tordesilhas, foi exigido por Portugal que fosse traçada uma linha imaginária para definir o território referente a cada nação. Essa linha imaginária foi traçada de forma que passasse a 370 léguas a oeste de Cabo Verde. No Sul do Brasil, essa divisão passava na atual cidade de Laguna, em Santa Catarina. A área espanhola do tratado abrangia territórios que hoje formam América do Sul hispânica, além do Centro e do Sul do Brasil. Porém, o tratado não foi respeitado e com o tempo, Portugal foi ocupando território espanhol (OLIVEIRA, 2011).

A Companhia de Jesus foi fundada em 15 de agosto de 1534, por Inácio de Loyola, junto com seis amigos vindos da Espanha, Portugal e França, tendo a ordem ganhado força rapidamente no Novo Mundo por ser uma ordem mais ativa que as demais ordens cristãs que viam a contemplação como trabalho. Oliveira (2011) afirma que a Ordem Jesuítica nasceu para mudar em partes o modo que a Igreja Católica atuava, em contraponto à Reforma Luterana que acontecia naquele momento.

Em 1567, os Jesuítas saíram da Espanha e chegaram onde, hoje, se localiza o Peru. Em 1568, fundaram um povoado missionário que não alcançou os resultados que eles esperavam. Só em 1604 eles se dirigiram para o lugar que hoje é o Paraguai, criando assim a Província Jesuítica do Paraguai (OLIVEIRA, 2011).

Em 1609, é fundada, então, a Primeira Missão dos Trinta Povos Jesuíticos Guaraní, iniciando um período de cento e sessenta anos de uma civilização próspera e única, com conceitos políticos pautados na solidariedade, igualdade

e no cristianismo, com forte produção agrícola e, posteriormente, pecuária. De acordo com Saraiva:

Os espanhóis trouxeram importantes contribuições para a formação e construção dos hábitos econômicos, sociais e culturais e da cultura alimentar do povo gaúcho que perduram até os dias de hoje. Com eles vieram, o gado bovino, ovino, caprino, muares e cavalares que, a partir da sua exploração, constituiu-se a base econômica das Reduções (20015, p. 49).

Com o sucesso das primeiras reduções, a resistência de caciques de outros aldeamentos diminuiu, pois as reduções começaram a representar, para os grupos indígenas, uma forma de proteção contra a escravidão dos bandeirantes paulistas. Desta maneira ampliou-se os territórios das Missões (OLIVEIRA, 2011).

Os cento e sessenta anos de Missões foram divididos em dois períodos, cujo marco foi a batalha de M'Bororé. Depois de sofrerem ataques e terem seus territórios tomados pelos bandeirantes, os padres jesuítas conseguiram, junto à Coroa espanhola, permissão para armar os guaranis. Após esta batalha os bandeirantes diminuíram seus ataques aos indígenas (OLIVEIRA, 2011).

Depois das grandes evacuações das Missões, ocasionadas pelos ataques dos bandeirantes, os Padres Jesuítas começaram a ocupar um novo lugar, do lado esquerdo do Rio Uruguai, atual território da Argentina. Uma dessas reduções era a de Santo Tomé, que se tornou a cidade de mesmo nome atualmente, na província de Misiones. Nesse segundo período, ocorreu em 1682, a fundação da Redução de São Francisco de Borja, que, posteriormente, se tornou o município com esta nomenclatura, dando início às Missões Orientais.

As Missões Orientais, também conhecidas como os Sete Povos das Missões, correspondem a sete reduções jesuíticas, no lado direito do Rio Uruguai, povoadas por indígenas das etnias guarani e charrua (OLIVEIRA, 2011). Esse segundo período das Missões viu seu crepúsculo chegar com o fim da Guerra Guaranítica e a expulsão dos jesuítas espanhóis por ordem do Tratado de Madri em 1750 (OLIVEIRA, 2011).

De acordo com Colvero (2011), essas reduções tinham um *modus operandi* único para aquela época, como era típico da cultura guarani. O ambiente social baseava-se em solidariedade e reciprocidade, quase tudo nas reduções funcionavam de modo coletivo, todos tinham uma função designada, moradia e alimentação,

entretanto, eles também foram apresentados as técnicas ocidentais de processos, como escrita, imprensa, a utilização do ferro e a arquitetura.

Alimentação Indígena

Quando os padres jesuítas entraram em contato com a cultura indígena, o sentimento de espanto e curiosidade partiu dos índios em relação, principalmente, ao modo de vestir dos padres e pelas suas músicas e instrumentos, que causou encantamento dos índios por essa arte.

Porém, os religiosos também ficaram surpresos ao se deparar com os índios Guaranis que, ao contrário de outras tribos, realizavam além da coleta e caça, a agricultura em pequena escala, geralmente de modo quase natural. Conforme discorre Lugon (1977, p. 123), “à sua chegada, os jesuítas tinham encontrado pequenas plantações de milho, mandioca, batata-doce e erva mate em estado selvagem”.

Neste período havia abundância de gado ‘sem dono’ que foi abandonado na primeira fase das Missões. Desta forma os indígenas dessas aldeias exploravam a pecuária, exportavam a erva mate para a Argentina, além de cultivarem lavouras e hortas para o abastecimento dos povoados (SARAIVA, 2015).

Porém, suas técnicas de cultivo eram rudimentares, eles realizavam o plantio direto formando pequenas roças ou hortas, logo faziam a colheita e, posteriormente, abandonavam a área com aproximadamente 3 anos de uso (CERETTA, 2014). Dessa forma, pelas atividades que já mantinham, os padres vislumbraram nos índios Guaranis uma oportunidade de sua organização em aldeamentos ou Missões.

Nas reduções se cultivavam os alimentos consumidos por todos e praticava-se, também, a caça de animais. A pesca acontecia, em especial na Redução de São Francisco de Borja (OLIVEIRA, 2011).

Como relata Marqueto (2015), esses povos integraram em sua cultura os costumes e hábitos trazidos por seus colonizadores, como a introdução de ferramentas dos europeus e o consumo das carnes bovinas, ovinas e equinas. Métodos de cocção já conhecidos que eram praticados para a carne de caça, baseado em sua grande maioria na defumação dos alimentos para a conservação, foram aplicados à carne do gado que ali era criado. O mais famoso é o churrasco, que é assar a carne em espetos enfiados na terra, fogo em brasa e a carne pingando

sua gordura sobre a brasa, assim fazendo com que a carne se defume ao mesmo tempo que assa.

O chimarrão, que era uma bebida sagrada para os povos indígenas da região das Missões, tornou-se costume amplamente difundido a partir da chegada dos europeus. Eles passaram a tomar o chimarrão em uma cuia feita de porongo e com uma bomba feita de uma espécie de bambu (MARQUETO, 2015). Atualmente, o chimarrão é consumido principalmente nos estados do Sul do Brasil e, também, na Argentina, Paraguai e Uruguai.

Como pode ser observado no relato de um cacique de uma Aldeia Guarani, citado por Marqueto (2015, p. 42), sobre como era feito o mate:

O mate de antigamente era feito com erva-mate que nós produzia, hoje compramos, nas nossas terras não tem 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.

Os costumes sociais e alimentares utilizados na época das Reduções perduram até os dias atuais. Porém, há outros hábitos alimentares mais sutis que também se mantêm, como a utilização de alimentos produzidos e consumidos pelos indígenas, que, atualmente, fazem parte da alimentação diária dos povos que vivem no território dos Sete Povos das Missões.

Antes dos jesuítas apresentarem aos índios ferramentas de metal, os utensílios indígenas eram feitos de cerâmica, para várias finalidades, como armazenar água, preparar bebidas fermentadas de milho e mandioca e para cocção dos alimentos, técnica que proporcionava aos indígenas mais formas de preparar seus alimentos, permitindo uma ampliação na dieta (MARQUETO, 2015).

Para esta autora, o consumo do peixe também era comum e tradicional entre os Guaranis, sendo consumido assado na taquara, varra de cipó, ou laranjeira do mato, tanto como cozido em uma panela de argila que era feita por eles. Os peixes também “eram preparados assados em trempes de bambu (moquém) ou de pedra (tucuruva), defumados ou secos ao sol e depois socados com farinha de mandioca para fazer o pirão” ou ainda o faziam ensopado com mandioca (SARAIVA, 2015).

Tendo em vista estes estudos sobre a alimentação, evidencia-se que esses hábitos representam, como ressalta Montanari:

A analogia entre comida e linguagem, que colocamos em discussão como sistemas de sinais, além de (no caso da comida) realidades materiais, dá a ambas a conotação de códigos de comunicação, que, dentro de várias sociedades que os exprimem, transmitem valores simbólicos e *significados* de natureza variada (econômicos, sociais, políticos, religiosos, étnicos, estéticos, etc.). Assim como a língua falada o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e identidade de um grupo (2008, p. 183).

A história da alimentação traz consigo a trajetória de um povo, remonta, depois de centenas de anos, uma parte viva do passado que, por algumas vezes, podem ser reproduzidas atualmente. Entende-se a alimentação como um dos pilares fundamentais do resgate histórico, pois a busca por alimento é motivo de migrações desde a Pré-História, que define onde são construídas as cidades e como vivem as pessoas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Neste artigo foi utilizado o método de revisão bibliográfica. Na construção do referencial teórico, foi necessário ambientar as circunstâncias histórico-sociais que envolvem os protagonistas desse estudo desde a sua chegada ao continente até a colonização e seus aspectos, pois todos esses momentos são relevantes na construção das suas culturas alimentares. Durante a pesquisa bibliográfica, foram encontrados dados sobre a alimentação dos nativos da Região das Missões, que era singular e tinha suas características vinculadas à fauna e flora nativa.

Como observado nas obras de Marqueto (2015), Oliveira (2011) e Lugon (1977), quando os jesuítas chegaram nas terras Guaranis, encontraram uma agricultura rudimentar, na qual se baseava a sociedade dos nativos. Onde se cultivava e colhia todos seus alimentos exemplificados no Quadro 1. Eram frutas, vegetais e outros tipos de insumos, que eram utilizados para diversos fins, como por exemplo a mandioca, que era utilizada para se fazer farinha, consumida também cozida e assada na brasa.

QUADRO 1 INSUMOS UTILIZADOS PELOS INDÍGENAS

Insumos		
Frutas	Vegetais	Outros
Abacaxi Banana Laranja Limão Mamão Maracujá	Abóbora Batata-doce Mandioca Milho Palmito	Amendoim Mel

Fonte: Elaborado pelos autores, 2019

Alguns desses insumos eram transformados em outros como do milho e da mandioca eram feitos farináceos, para, posteriormente, serem utilizados em preparações. A erva mate era utilizada como infusão.

Como observado nas obras de Oliveira (2011) e Lugon (1977), a base econômica do segundo período reducional (1682 a 1756) foi o gado deixado pelos Guaranis no primeiro período (1626 a 1641), o qual se multiplicou em grandes quantidades. Este também se transformou no gado do tropeirismo e das charqueadas do Rio Grande do Sul. Dado esse fato, entende-se que os Guaranis, no segundo ciclo Jesuítico, já tinham substituído o consumo de carnes de caça pelo consumo de carnes ovinas e de gado, que foram introduzidas pelos Jesuítas.

Constata-se que, após a colonização e o processo reducional, os hábitos alimentares dos índios Guaranis reduzidos começaram a se modificar e se misturar com a cultura dos jesuítas. Como demonstrado na pesquisa bibliográfica, o churrasco no espeto, que tem suas origens no fogo de chão indígena se adaptou com a chegada do gado e se manteve uma tradição, sendo provavelmente a referência gastronômica mais conhecida do estado, que está presente por todo país. O famoso churrasco gaúcho, feito nos moldes do churrasco dos povos guaranis ancestrais, no qual se espetava a carne e a assava no fogo de chão. O mais interessante é que não há o devido reconhecimento desta tradição ser uma das heranças dos indígenas.

É possível notar, também, que o consumo da erva-mate, desde o período reducional, é um elemento importante na cultura alimentar dos povos que residem no oeste do Rio Grande do Sul, onde se localiza o município de São Borja, no qual os hábitos dos nativos são notórios, inclusive na atualidade, onde a tradição do chimarrão está em toda parte do estado (OLIVEIRA, 2011).

As trocas e miscigenação de diferentes hábitos, costumes e culturas alimentares dos indígenas e povos colonizadores e imigrantes desta região formataram e enriqueceram os processos culturais e de desenvolvimento regional presenciados atualmente (SARAIVA, 2015). Corroborando com isso, Marqueto (2015) afirma que não resta dúvida de que os nativos e os imigrantes europeus contribuíram para a formação do paladar atual da Região das Missões. Percebe-se, nas obras analisadas, que existem insumos que os povos nativos utilizavam, e preparações que são consumidas até os dias atuais.

A alimentação indígena como temática para o turismo gastronômico

Conforme aborda Pinto (2018), o planejamento turístico da Região das Missões é baseado, em sua grande parte, por simbolismos históricos, pautado nos patrimônios materiais e imateriais desta região, que trazem à tona uma política de preservação e fixação da identidade missioneira.

Embora haja um grande potencial turístico nesta região que foi a primeira a ser habitada no Rio Grande do Sul, seus municípios não conseguem fazer deslançar o turismo na região. Algumas cidades, como Santo Ângelo e São Miguel conseguem atrair uma maior demanda devido a arquitetura e remanescentes possíveis de serem vistos pelos turistas. Porém, nas demais cidades que se originaram dos Sete Povos, embora possuam importância histórica e detenham potencial para o turismo, esse não vigora.

Um viés que pode ser utilizado no turismo, advém da alimentação indígena. Por mais que se tenha percebido neste estudo que faltam bibliografias que abordem e esclareçam esse tema, as Universidades da Região se mostram interessadas no estudo desta temática. Pesquisas são importantes para registrar o saber fazer de preparações já quase esquecidas, mas que se mantêm em algumas comunidades. A ideia é valorizar o que ainda se tem para se projetar o que se espera para o futuro.

E embora a alimentação indígena seja realizada de forma simples, já que na época não haviam ferramentas e utensílios mais específicos como temos hoje, ela pode sim ser atrativa aos turistas, principalmente quando desenvolvida levando outros aspectos em consideração.

O turismo tem demonstrado uma tendência de demanda que busca locais calmos, que prioriza o contato com comunidades locais, que valoriza os momentos de aprendizado e trocas com uma cultura diferente, um turismo que possibilita

reflexão, interiorização e comunhão. De certa forma, um turismo mais social, cultural e responsável.

Trabalhar a alimentação indígena é valorizar “a riqueza simbólica dos alimentos, desde a sua exploração no meio ambiente até o seu consumo, os mitos relacionados, as relações sociais ao redor da alimentação e as maneiras à mesa” (KATZ, 2009, p.38). Ou seja, desenvolver o turismo tendo como atrativo o alimento não significa que o turista somente degustará o mesmo. Também o fará primordialmente, mas outras fases da vida do alimento comporão um produto, ofertando ao visitante, principalmente, experiências.

São Borja é uma cidade histórica que tem potencial para desenvolver o turismo. Além da questão histórica, a natureza por exemplo, é pouco explorada. As fazendas, sítios e chácaras possuem cenários belíssimos, plantações de todas as extensões, e muitas comunidades do interior possuem em seu saber fazer, preparações que deixam qualquer turista interessado. É o churrasco feito no fogo de chão, carreteiro feito em panela de ferro, são os doces preparados no fogão a lenha, entre outros.

Realizar um planejamento do turismo local e estudos de demanda se faz necessário, mas algumas atividades que podem ser desenvolvidas: proporcionar vivências no plantio/cultivo/colheita de algum insumo indígena como a bata doce e a mandioca por exemplo. Realizar preparações junto à comunidade local utilizando esses insumos para que o turista deguste. Realizar passeios de chalana/ barco pelo Rio Uruguai e pescarias tendo como destaque uma fala sobre o desenvolvimento da cidade contada pelo viés do rio. Visitar os resquícios missioneiros tendo a história contada por condutores culturais. Realizar trilhas nas matas e estradas por onde os índios transitavam.

Através de atividades como estas, é possível ao visitante “vivenciar” “experienciar” não somente como protagonista, mas como se fosse parte integrante do local, que seja possibilitado uma interação mais produtiva para que seja gerado conhecimento e trocas culturais. Quando o visitante participa ativamente de um momento, este terá um outro “sabor”, e sabores podem se tornar inesquecíveis.

O turismo gastronômico e a gastronomia local vem sendo colocados em pauta na atualidade, fazendo assim com que as identidades presentes em uma região se tornem vetores para a mercantilização de um produto típico e identitário, seja na área turística ou culinária. Com isso, volta-se a atenção do público para onde,

até então, se procuravam apenas outros aspectos para se explorar durante uma visita (HENRIQUES, CUSTÓDIO, 2010).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O artigo teve como objetivo identificar a formação da cultura alimentar indígena e seus traços remanescentes na região das Missões e, conseqüentemente, no município de São Borja, nos dias atuais. Durante a realização das pesquisas, foi constatado que estudar a mescla das culturas do colonizado e do colonizador, foi a melhor forma de informações relevantes sobre o assunto através de bibliografias.

Foi identificado também que, com a inserção de novos insumos, técnicas e utensílios, os insumos já consumidos ganharam novos significados. Tais mudanças refletem, atualmente, que muitos aspectos da cultura alimentar indígena estão embutidos na alimentação cotidiana e na gastronomia local são-borjense, sem que a identidade indígena em si seja reconhecida ou identificada nessa mistura.

Nas bibliografias pesquisadas foi observado o uso de insumos vegetais dos indígenas como mandioca, milho, batata-doce, frutas silvestres, também a utilização de carnes derivadas da caça e pesca, métodos de cocção e ferramentas feitas com argila e barro.

Durante a pesquisa também se observou que, com a chegada dos jesuítas, os hábitos alimentares dos nativos se modificaram, como por exemplo com a introdução da carne de gado, que se uniu com a técnica de preparo de assar em fogo de chão e deu origem ao tradicional churrasco gaúcho. Além da utilização de instrumentos de metal e a inserção de novos alimentos de origem europeia.

No decorrer da pesquisa, verificou-se que os registros escritos de como funcionava a alimentação dos indígenas antes da colonização são quase nulos, sendo que os existentes foram feitos após contato dos indígenas com os homens brancos. Porém, com esses relatos foi possível responder à pergunta central do trabalho, na qual foi realizada essa discussão entre os autores de como os hábitos alimentares dos nativos se integraram com os costumes dos jesuítas colonizadores por meio da história desses povos. A partir disso, foi constatado com o discurso e os relatos desses autores, que a alimentação indígena perdurou com suas raízes na cultura alimentar dos povos que residem no município de São Borja, mesmo que não diretamente ou que pouco reconhecida.

Em relação ao questionamento inicial sobre o aproveitamento da gastronomia local para o desenvolvimento do turismo, pode-se afirmar que São Borja tem potencial para que isso aconteça. Todavia, há um caminho a ser percorrido, pois pesquisas são necessárias e a sensibilização da comunidade é imprescindível, pois ela deve se reconhecer dentro de sua cultura para poder torná-la atrativa aos outros.

Diante da metodologia proposta, percebe-se que o trabalho poderia ter sido realizado com um acesso mais amplo a bibliografias e com uma pesquisa de campo para melhor análise, com o objetivo de verificar, na cidade de São Borja, qual o impacto desses alimentos de origem indígena na gastronomia atual. Mas, em função do tempo, optou-se por fazer um trabalho de análise de conteúdo bibliográfico.

Num momento futuro, talvez seja mais viável buscar mais informações em centros acadêmicos, fontes de pesquisa eletrônica, até mesmo de forma documental, quem sabe, de uma pesquisa de campo para elucidar melhor as informações tratadas nesse artigo.

REFERÊNCIAS

- CERETTA, J.V; FORNO, M.A.R; BERRETA, M.S.R; WIVES, D.G; FIGUEIREDO, L.S. **Desenvolvimento rural e economia local**: evolução e diferenciação dos sistemas agrários e o surgimento e a consolidação da rizicultura no município de Itaqui. In: COLÓQUIO – Revista do Desenvolvimento Regional - Faccat - Taquara/RS - v. 11, n. 1, jan./jun. 2014.
- COLVERO, R. B; MAURER, F. **Missões em mosaico**. Da interpretação a prática: um conjunto e experiências. Porto Alegre: Faith, 2011.
- FLANDRIN, J.L; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998
- HALL, C.M; SHARPLES, L; MITCHELL, R, MACIONIS, N; CAMBOURNE, B. **Food tourism around the world: development, management, and markets 2003**
- HENRIQUES, Cláudia; CUSTÓDIO, Maria João. Turismo e Gastronomia: A valorização do patrimônio gastronômico na região do Algarve. *Revista Encontros Científicos – Tourism & Management Studies*, n. 6, p. 69-81, 2010.
- KATZ, E. **Alimentação indígena na América Latina**: comida invisível, comida de pobre ou patrimônio culinário. Espaço Ameríndio, Porto Alegre, 2009. v. 3, n. 1.
- LUGON, C. **A República “comunista” cristã dos guaranis**. 1610 – 1768. 3. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1977.
- LEONEL, A; MENASCHE, R. **Comida, ato alimentar e outras reflexões consumidas** Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade Vol. 5 no 2 – julho de 2017, São Paulo: Centro Universitário Senac Disponível em: <<http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2017/07/1.pdf>>
- MARQUETO, R. M. F. **Gastronomia tradicional**: Região missões e central do RS-Brasil. Santo Ângelo, 2015.
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**. Editora Senac, 2008.

MORAIS, L. P. Culinária típica e identidade regional: a expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira. 2004. 154 f. Dissertação de Mestrado do Programa de Pós-Graduação do Departamento de História da Faculdade de Sociologia e Ciências Humanas, UFMG, Belo Horizonte, 2004.

OLIVEIRA, J. R. **Pedido de perdão ao triunfo da humanidade**. Porto Alegre: Martins Livreiro, 2015.

PINTO, M. As narrativas identitárias produzidas nas políticas culturais da Região das Missões Jesuítico-Guaranis do Brasil. Políticas Culturais em Revista, UFBA, 2018. Disponível em: <<http://portalseer.ufba.br/index.php/pculturais/article/view/25326/17509>>. Acesso em: 29 abr.2019.

ROQUE, A. P; SARAIVA, C. N; FORMMING. L..M.S; Baggio D. K. História, cultura e gastronomia das missões jesuíticas do Rio Grande do Sul. **Revista Turydes: Turismo y Desarrollo**, n.25,2018 Disponível em: <<https://www.eumed.net/rev/turydes/25/gastronomia.html>> Acesso em: 13 mai.2019.

SARAIVA, Camila Nemitz de Oliveira. **Gastronomia, cultura e desenvolvimento: um estudo no município de São Borja / Ijuí, 2015**. Dissertação de mestrado. Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento. Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. Ijuí, 2015.

SCHLUTER, R. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.



O Charque no Rio Grande do Sul e a Experiência do Saladero Alto Uruguay em São Borja-RS

*Flávia de Araújo Pedron
Camila Nemitz de Oliveira Saraiva*

ASPECTOS INTRODUTÓRIOS

O município de São Borja é considerado Cidade Histórica, de acordo com o Decreto Estadual nº. 35.580, de 11 de outubro de 1994, pelo reconhecimento aos inúmeros acontecimentos políticos, econômicos e sociais que contribuíram para a sua formação territorial e construção da sua diversidade histórico cultural. Porém, muitos desses episódios, que foram importantes para o desenvolvimento da cidade, não possuem registros para que a história/memória se perpetue ao longo do tempo.

No caso do saladeiro que existiu no município, denominado Saladero Alto Uruguay, uma pequena parte da comunidade sabe sobre a sua existência. No meio rural, ainda existem famílias descendentes de trabalhadores que vivenciaram o trabalho saladeril e que salvaguardam as suas histórias e acontecimentos de geração em geração. O grande problema é que, com o passar do tempo, as memórias vão se perdendo e junto os registros orais, que complementam os dados de documentos históricos.

Para o desenvolvimento da pesquisa sobre o Saladero Alto Uruguay, realizou-se entrevista com algumas pessoas da comunidade que trabalham nos

acervos locais, com pesquisadores da história de São Borja e com pessoas que conheceram as terras onde existiu o Saladero.

As Charqueadas fazem parte do histórico de desenvolvimento econômico do Rio Grande do Sul, pois na ocupação do território da Metade Sul do Estado, a principal atividade que se desenvolveu foi a pecuária, devido ao grande número de gados espalhados por estas terras e que possibilitavam renda aos estanceiros. Ainda, o charque era um hábito alimentar que fazia parte da vivência rotineira de muitas famílias e além do seu consumo ser interno, ele era levado para inúmeras outras regiões. Com o advento da tecnologia de refrigeração, essa atividade foi sendo substituída por outros processos industriais que permitiram a utilização da carne de forma mais eficiente.

Consumir o charque é uma tradição que se perpetua no Rio Grande do Sul, através de preparações simples e antigas como o carreteiro, feijão com charque, moranga com charque dentre outros pratos. Esse produto também é, atualmente, muito utilizado no mercado gastronômico, com formas de preparo mais elaboradas e diferenciadas do que nas casas de famílias.

Dessa forma, o objetivo principal da pesquisa foi buscar a valorização da história e cultura local da produção e do consumo do charque no município de São Borja-RS. Para tal, se fez uma pesquisa documental nos acervos existentes no município, se registrou a memória/história das pessoas que detinham informações sobre o Saladero Alto Uruguay e se criou uma preparação pensando na valorização do charque junto a outros elementos regionais.

DESENVOLVIMENTO

O alimento como elemento social e cultural

A gastronomia ultrapassa o sentido de uma refeição completa e prazerosa. Por detrás de toda a sua função nutricional, existe também uma função social entre aqueles que se sentam e partilham do momento da refeição. Isso iniciou quando o homem começou a caça de grandes animais, exigindo sua imediata preparação e partilha entre grupos e famílias. Desde então, as cozinhas evoluíram marcadas por momentos de socialização, trocas culturais e pela comensalidade.

De todos os atos naturais o alimentar-se foi o único que o homem cercou de cerimonial e transformou lentamente em expressão de

sociabilidade, ritual político, aparato de alta etiqueta. Compreendeu-lhe a significação vitalizadora e fê-la uma função simbólica de fraternidade, um rito de iniciação para a convivência, para a confiança na continuidade dos contatos (CASCUDO, 1883, p. 42).

Observa-se que a alimentação está intimamente relacionada com a cultura de um povo, pois retrata costumes e comportamentos que vão desde o modo de cozinhar os ingredientes e formas de utilizá-los ou consumi-los, até os aspectos sociais e vivências de uma população. Porém, com a globalização, muito se tem perdido em termos de originalidade.

Observa-se atualmente que as preparações das cozinhas típicas vêm perdendo certas características histórico-culturais, uma vez que a memória coletiva e o conhecimento oriundo do processo de elaboração destas preparações tradicionais estão desaparecendo, por conta da mundialização dos mercados, da homogeneização das cozinhas, de uma alimentação mais barata ou mais rápida e pela facilidade de aquisição de novas mercadorias estranhas a cultura de origem (MULLER, 2010, p. 2).

Devido a isso, existe hoje, uma busca pela história da mesa, de forma que a gastronomia saia da cozinha e seja objeto de estudo com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico, às representações e às diversas formas de sociabilidade ativa, tornando-se foco de estudo de pesquisadores que realizam reflexões sobre a evolução da sociedade (SANTOS, 2005).

Hoje, os estudos sobre a comida e a alimentação invadem as Ciências Humanas a partir da premissa de que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações (SANTOS, 2005, p. 12).

Mas diante de toda a importância que a alimentação possui na trajetória humana, percebe-se que sua história foi por muito tempo ignorada, cabendo aos pesquisadores atuais trazerem esses estudos à tona, focados na inter-relação da alimentação com os aspectos sociais, culturais, econômicos e ambientais.

Nesse sentido, este estudo tem esse intuito, dedicar-se às práticas alimentares dos indivíduos em contextos e períodos históricos que retratem a cultura de uma determinada época. Nesse caso, o período em que o charque foi um importante ciclo econômico no RS, mais especificamente no município de São Borja.

O gado na Região da Campanha: das Missões Jesuíticas ao tropeirismo

A história das Charqueadas no Rio Grande do Sul está relacionada às Missões Jesuíticas, desde seu primeiro ciclo, de 1626 a 1637. Nesse período, os espanhóis¹ introduziram o gado com o intuito de garantir a alimentação dos indígenas que não viviam mais num sistema nômade. Nessa época, os bandeirantes atacavam as reduções saqueando e levando o índio como escravo, resultando num embate e expulsão dos jesuítas da região.

Esses acontecimentos fizeram com que o gado ficasse abandonado, procriasse livre e rapidamente e se espalhasse pelo território, tornando-se selvagem.

Essas cabeças de gado por não ter predadores naturais se multiplicaram em rebanhos e devido ao clima, alimentação e terreno formaram a raça xucra e resistente ao ecossistema gaúcho. O pampa tem uma vegetação apropriada, os rios foram as cercas naturais e assim se formou as condições favoráveis para um grande rebanho conhecido hoje e dando origem ao gado “Franqueiro ou Orelhano” (PORTAL DAS MISSÕES, 2017).

Mais tarde, com a reprodução desse gado à solta, ocasionou a sua existência em grande escala, formando uma reserva que ficou conhecida como “Vacaria del Mar”. Anos depois, desenvolveu-se uma atividade de cunho predatório, onde se caçava o gado selvagem, para dele extrair o couro que, posteriormente, era exportado para a Europa.

Nesse período, a carne não era considerada um bem econômico, sendo consumida no local aquela necessária à subsistência e o restante abandonado. Toda essa preia de gado xucro para comercialização do couro movimentou o extremo Sul, atraindo atenções para a região, que passou a ser reconhecida pela sua riqueza pecuária (VIEIRA, 2009, p.11).

Porém, o cenário muda no final do século XVII, pois a decadência do Ciclo do Açúcar, no sudeste e nordeste do país, coincide com a descoberta das minas

¹ Aponta-se os padres jesuítas espanhóis Cristóvão de Mendonça e Pedro Romero como os introdutores do gado na região da Campanha no Rio Grande do Sul em 1634, distribuindo-o entre as Reduções do primeiro ciclo missionário (SIMON, 2017).

de ouro, no estado que mais tarde ficaria conhecido por Minas Gerais, iniciando um intenso processo de mineração. Nesse momento, surge um movimento de interiorização do Brasil, que permitiu um mercado com outros lugares do país, visto o distanciamento com o litoral.

É nesse contexto que surge o movimento dos tropeiros. As tropas eram formadas, principalmente, de muares² para serem comercializadas em Sorocaba-SP, onde se realizavam grandes feiras desses animais, os quais eram levados para serem utilizados como transporte de carga na mineração. O gado também era transportado e comercializado para corte.

O tropeirismo abrangeu um período que foi do século XVII, até as primeiras décadas do Séc. XX, e teve tal importância centrada, não somente em sua finalidade, mas também em seus desdobramentos como na ocupação dos territórios e integração geográfica.

Nessa fase de tropeio que se abrem as primeiras vias de comunicação do Rio Grande do Sul com o restante do Brasil: a estrada do litoral em 1703 e a estrada da serra em 1727. Convém esclarecer que o território gaúcho da época era uma estreita faixa de terra entre laguna e Sacramento e o Pampa era uma terra sem divisas e sem dono (VIEIRA, 2009, p. 12).

A demanda pelo gado selvagem fez com que esse começasse a diminuir consideravelmente. Percebendo a situação, a Coroa Portuguesa resolve realizar a distribuição de Sesmarias para que se organizassem as estâncias. Essa decisão viabilizaria a reposição e criação mais ordenada do gado e a ocupação das terras, que eram palco frequente de combates pelo território.

Com o declínio da Mineração, no sudeste do país, diminuiu o transporte de animais para corte e tração, mas, simultaneamente, surgem mais dois produtos para abastecer o mercado interno através do tropeirismo: o trigo e o charque.

O Charque no RS

Moraes conceitua charque:

Xarque – Charque, como querem alguns. Carne salgada, seca ao sol, ou ao vento na sombra, tomando nesse caso o nome de xarque de

² Os muares são equídeos híbridos, obtidos do cruzamento entre asininos (*Equus asinus*) e cavalos (*Equus caballus*). O cruzamento mais utilizado é o jumento com a égua, isto é, machos da espécie *Equus asinus* com fêmeas da espécie *Equus caballus*, tendo como produtos o burro e a mula. O cruzamento inverso, determinado pelo garanhão (*Equus caballus*) e a jumenta (*Equus asinus*) é menos frequente, produzindo híbridos denominados bardoto ou bardota. O bardoto é considerado inferior ao muar, uma vez que muares possuem maior porte, beleza zootécnica e resistência física, o que lhes confere consequentemente maior valor econômico (MIRANDA & PALHARES, 2017).

vento. Parece fora de dúvidas que esta palavra tem a sua origem em enxarque ou enxarca, que em português significa a seca carne da carne retalhada das reses, segundo Simões da Fonseca; ou então do verbo enxercar que é secar a carne cortada da res vendendo-a a retalho pelas ruas (1935, p. 352).

Utilizou-se, propositalmente, um conceito antigo, pois nesse caso, acredita-se que sua descrição seja a mais próxima do que se entendia na época. A própria grafia da palavra já traz um significado remetendo ao seu radical original. De fato, a partir do corte apropriado e salgamento, a carne passa a durar mais, permitindo um consumo maior em uma época em que não havia refrigeração.

Criou-se um novo mercado, posto que superada a perecibilidade através do salgamento, a carne passa a ter um novo valor econômico e surge uma organização produtiva integrada a um mercado que independia das flutuações da economia nacional, pois o charque torna-se a base alimentar dos escravos da lavoura agroexportadora do centro do país (VIEIRA, 2009, p. 14).

A propriedade rural onde era realizada toda a produção do charque era chamada de Charqueada. Nela, havia uma quantidade de galpões cobertos, onde a carne era salgada e exposta para o processo de desidratação. Nesse estabelecimento “industrializavam também os subprodutos: sebo, banha, couros, chifres e fabricavam adubos com as cinzas dos ossos” (GORENDER apud TARGA, 1991, p. 456).

As Charqueadas tiveram início na cidade de Pelotas-RS, onde José Pinto Martins, ao fugir de uma seca no estado do Ceará³, onde era produtor da carne seca, veio a fundar a primeira Charqueada em 1780. Martins, que é considerado o fundador da cidade de Pelotas - RS, buscava melhores condições de produção e visava obter maior riqueza através dessa atividade.

A partir disso, inicia-se um ciclo em que o charque foi a base da economia do Rio Grande do Sul, chegando a ter em 1820, vinte Charqueadas e, em 1873, trinta e oito (HILLAIRE, 1999). Após este período o produto começou a ser produzido em grande escala, consumido, exportado e vendido para abastecer os escravos de todas as regiões do país. O número de abates girava em torno de quatrocentas mil cabeças de gado por ano. Simões Lopes Neto, na Revista do Primeiro Centenário de Pelotas, de 1912, menciona que até aquele momento,

³ Antes do RS, o Nordeste já realizava a produção da carne seca e abastecia outros lugares da Colônia com o seu produto. Porém, após as secas de 1790 e 1793, a produção decaiu e o RS se sobressai na produção de charque com maior qualidade.

havam sido abatidas em torno de quarenta e cinco milhões de reses e umas duzentas firmas haviam existido.

A mão de obra escrava na produção do Charque

No Rio Grande do Sul, o aparecimento do trabalho escravo se dá antes do ciclo do charque. Com a descoberta das minas de ouro nas terras, que hoje são conhecidas como Minas Gerais, entre 1693-1695, o comércio na Região Sul é favorecido através da demanda por muares e o tropeirismo toma forma e abre caminho pelo interior do país. Isso fez com que a Coroa Portuguesa despertasse para o gado enquanto produto econômico e almejasse a ocupação territorial nas terras sulinas.

Numa tentativa de organizar economicamente a Região, a Coroa Portuguesa possibilita a formação das estâncias no território sulino. No trabalho com o gado, é utilizada a mão de obra livre, muitas vezes os índios errantes, após sua expulsão das Missões Jesuíticas. O trabalho escravo embora já existisse no estado sem muita força, veio a ter uma presença expressiva com a sua necessária participação na produção das Charqueadas, pois foram nestas que surgiu uma atividade produtiva onde percebeu-se ser possível a acumulação de riqueza (MAESTRI, 2016).

Dessa forma,

o surgimento de novas fábricas de charquear ajudava a alimentar o tráfico de escravos, pois as mesmas demandavam muita mão-de-obra. Os charqueadores economicamente mais modestos possuíam 20 cativos e os mais ricos ultrapassavam os 150 escravos... é provável que, às vésperas da Guerra dos Farrapos, as charqueadas de Pelotas concentrassem entre 2.000 e 2.500 cativos (VARGAS, 2012, p. 80).

Há registros que demonstram de que a penosidade do trabalho escravo no RS era maior do que em outras regiões. Segundo Targa,

Alguns viajantes afirmaram que as condições do trabalho escravo nas charqueadas eram as mais penosas do Brasil: o ar saturado pelo fedor dos restos das carcaças em decomposição; os corpos dos escravos cobertos pelo sangue dos animais e por um enxame de moscas (1991, p. 456).

Devido à gravidade das condições de trabalho, a ameaça feita aos escravos pelos senhores de outros lugares de vendê-los para o trabalho nas Charqueadas, fazia qualquer um temer à própria vida (LONER, 2012).

Existiam algumas diferenças no trabalho escravista das Charqueadas com o realizado nas *plantations* de cana-de-açúcar (Bahia e Pernambuco) e café (Minas Gerais). Alguns fatores que as diferenciam são citados por pesquisadores como, por exemplo, haver na escravidão das Charqueadas uma quantidade menor de escravos por fazendas, a inexistência de um sistema de subsistência e, muitas vezes, não havia uma divisão organizada do trabalho entre os subjugados (TARGA, 1991).

Não existia uma preocupação em produzir alimentos para os escravos, pois sua alimentação era realizada com as partes da carne não utilizada ou menos nobres e que seria descartada no momento da produção do charque. Mas embora com bastante proteína a sua disposição, lhe faltavam legumes e hortaliças em sua dieta (LONER, 2012).

A verdade era de que a situação desses sujeitos era dura, penosa e desumana. Eram arduamente agredidos pelos feitores, convivendo com cicatrizes e até com membros amputados (orelha, dedo). Não era raro serem acometidos por doenças, já que as condições de trabalho possibilitavam isso:

A umidade intensa, os terrenos alagadiços, o frio e o vento combinavam-se, provocando muitas doenças. Os terrenos, com muita água e pântanos, também estabeleciam condições propícias para a proliferação de insetos que invadiam as residências (LONER, 2012, p. 5).

Gutierrez (2004, p. 144) complementa que, a cidade que crescia perto das Charqueadas, “era invadida pelos cheiros nauseabundos dos sangues putrefatos, dos excrementos apodrecidos, das vísceras deterioradas, dos ossos carbonizados, das nuvens de moscas e de fumaças das gorduras fervidas na zona fabril”.

Com essa exploração de trabalho precário característico do sistema escravista, o Ciclo do Charque foi o que proporcionou maior concentração de riqueza nas mãos de poucos estanceiros.

Esses, foram personagens importantes na Revolução Farroupilha que teve entre seus motivos, a diminuição dos impostos do charque uruguaio pelo governo brasileiro, prejudicando, dessa forma, o comércio desse produto oriundo das charqueadas gaúchas. E já que se está abordando sobre os escravos, é imprescindível mencionar que muitos deles serviram de militares nessa guerra, iludidos pelos seus senhores com uma promessa de posterior liberdade.

O fim do Ciclo do Charque no RS foi marcado por diversos fatores. Um deles foi a abolição da escravatura, pois com essa, os senhores que compravam o

charque para alimentar seus escravos, principalmente na mineração do ouro e nas plantações de cana-de-açúcar, desapareceram. Outra questão foi o aparecimento dos frigoríficos na década de 1910. Assim, a quantidade de Charqueadas diminuiu consideravelmente e os senhores passaram a se inserir em outras atividades, como a produção de lavouras (QUEVEDO, 2003).

O Saladero⁴ Alto Uruguay

Por muito tempo, as Charqueadas ficaram concentradas na região de Pelotas, mas, posteriormente, se espalharam pelo Estado. Somente um século e meio mais tarde da inserção dessa atividade no RS, instalaram-se na Fronteira Oeste do Rio Grande do Sul três grandes saladeiros, grandes para a época, localizados nos municípios de Uruguaiana, São Borja e Alto Uruguai (COLVERO; SERRES, 2009).

Na região da Fronteira, o ano de 1887 é o marco do estabelecimento de grandes indústrias charqueadoras. Cidades como Uruguaiana, Santana do Livramento, Quaraí, São Borja e Itaqui iniciam uma produção em grande escala.

Essas indústrias aparecem com uma estrutura produtiva renovada comparada com as existentes até então. Além da mão de obra assalariada, esses estabelecimentos apresentam novas tecnologias empregadas no fabrico do charque, como a confecção de conservas de línguas, extratos de carne, enlatados, produção de sabão e velas, formando assim uma indústria de derivados da carne, junto a manufatura do charque (VOLKMER, 2007).

⁴ Esclarecendo a nomenclatura: No Rio Grande do Sul, a unidade produtiva do charque era chamada de Charqueada e na Argentina e Uruguai o nome dado era Saladero (TARGA, 1991). Os saladeros da Fronteira Oeste do estado do RS, talvez sejam chamados assim por suas características serem mais semelhantes aos saladeros do Prata, como mão de obra assalariada e existência da divisão do trabalho.

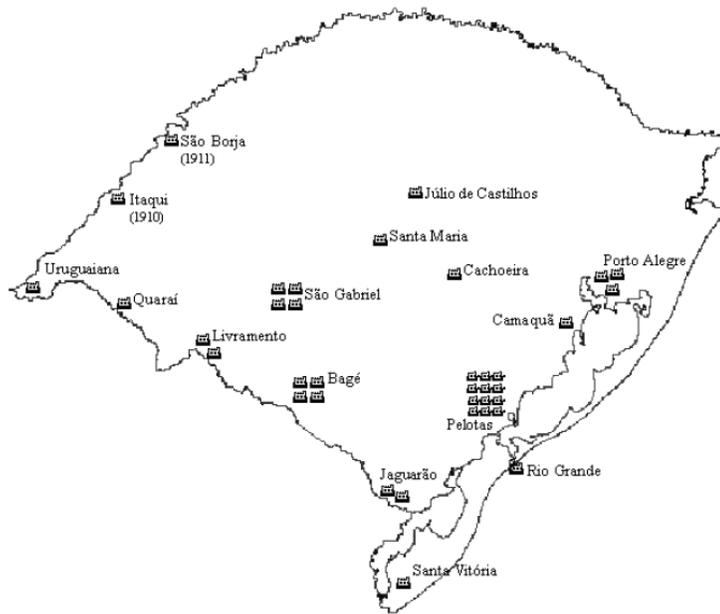


FIGURA 1 CHARQUEADAS EM FUNCIONAMENTO NO RIO GRANDE DO SUL ENTRE OS ANOS DE 1908 - 1911
 Fonte: VOLKMER, 2007

O Saladero Alto Uruguay constituiu-se como uma Sociedade Anônima (S.A.) instalada em São Borja, em 1911, na localidade de Mercedes. O seu fundador foi o Coronel João Francisco Pereira de Souza (Hiena do Cati), sendo presidente e maior acionista Marcelino Allende, capitalista Uruguaio.

Possuía uma grande estrutura para as atividades que envolviam a produção do charque. Havia 19 ‘quadras de sesmarias’⁵ de campo e nele encontravam-se instalados diversos setores como depósitos, mangueiras, entre outros.

Na pesquisa documental foi encontrado um registro de 1916, que menciona a existência de uma escola municipal dentro do Saladero, como se pode ver na Figura 2.

⁵ Uma quadra de sesmaria corresponde a 87,12 hectares. Fonte: Tabela de Conversão de Medidas.

Acto n.º 16

Nomina professor municipal ao cidadão
Agenor Cailar da Motta - 5-2-1915

O Sr. Evico Ribeiro de Lenz, Intendente Municipal de São Borja, no uso
das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal art. 15º § 5º 4º

Resolve:

nomear professor municipal no Saladero Alto Uruguay ao cidadão Agenor
Cailar da Motta que prescreverá o ordenado mensal de \$ (50.000) comento no
reio e prestará o compromisso de Lei.

Registre-se, publique-se e cumpra-se (assinado) Evico Ribeiro de Lenz
Em 5-2-1915

FIGURA 2 DOCUMENTO NOMEANDO O PROFESSOR AGENOR CAILAR DA MOTTA PROFESSOR DO SALADERO
Fonte: Arquivo Pessoal de Clóvis Benevenuto

Além da atividade de produção do charque, outros produtos também eram realizados como extratos de carne, línguas, carnes conservadas. Os recortes que seguem mencionam a quantidade de abates realizados em 1919 e a quantidade de quilogramas produzida para exportação em 1921, no caso 200 kg. O que demonstra que ele foi uma das mais importantes indústrias de São Borja.

como foi noticiado.

— O Saladero Alto Uruguay de São Borja, começará dentro em poucos dias, as suas matanças, para o que já conta de seis a oito mil cabeças, compradas aos preços mais elevados da presente safra.

Esse saladero, segundo informa o correspondente do nosso colega «O Rebate», de Uruguayana, matará de 20 a 30 mil cabeças, este ano.

O dr. Protasio Vargas, invernoador no município de S. Borja e no de Itaquy, vendeu ao tropeiro sr. João Romero, da Companhia Swift, 2.000 bois (parte dos que têm nas suas invernações) ao preço de 20.800 por cabeça.

O sr. João Romero, depois de escolher para a Swift 500 bois, cedeu o restante, a pedido, ao saladero Alto Uruguay, por aquele mesmo preço.

— O sr. Alberto Nelsis Pinto, fazendeiro em Uruguayana importou 41 carneiros Romney, Marsh, procedentes de «cabanas» do Entre Rios.

Desses animais effectou as seguintes vendas a 200.000 nos srs. Adalberto Aranha, 22; Baripades Ceimbra, 6; José Barbosa, 4.

FIGURA 3 NOTÍCIAS DO SALADERO, NO JORNAL A FEDERAÇÃO, DE 11 DE FEVEREIRO DE 1919
Fonte: Arquivo Pessoal de Clóvis Benevenuto



FIGURA 4 NOTÍCIAS DO SALADERO, JORNAL A FEDERAÇÃO, DE 22 DE OUTUBRO DE 1921

Fonte: Arquivo Pessoal de Clóvis Benevenuto

Em conversa com um dos entrevistados que morou naquelas terras, ele diz se recordar que seu pai contava que o Saladero era um investimento dos ingleses e que todo o material utilizado na construção era trazido por vapores da Europa, até mesmo os tijolos. Ao retornarem para o seu país de origem, voltavam cheios de produtos, que eram exportados para a Europa. O mesmo salienta a perspicácia dos ingleses ao escolherem o local onde instalar o Saladero, já que, embora se localizasse na barranca do Rio Uruguai, nunca foi afetado pelas enchentes, até mesmo as mais devastadoras.

Quando indagado sobre o processo produtivo, o entrevistado discorre que os fazendeiros do entorno forneciam os animais para serem abatidos. Conta que existia uma espécie de tanques que mediam em torno de um metro do chão, onde ali dentro salgavam a carne para depois de misturados ao sal por algum tempo, eram estendidos nos “varais” para que o charque secasse. Esses tanques existiram por um longo período de tempo na propriedade. Ele diz ainda se recordar desses que eram feitos de materiais diferentes, trazidos da Europa provavelmente, porém, com o tempo esse material foi retirado e utilizado como piso para outras construções.

Outra memória que o entrevistado tem, são de latas grandes que se encontravam na propriedade. Ele, ainda, diz não saber para que elas eram usadas, mas que achavam que elas serviam para guardar a banha de alguns animais.

Além disso, quando questionado sobre o que faziam com as vísceras do gado, o entrevistado diz que estas eram jogadas no Rio Uruguai através de uma estrutura que ia desde cima da barranca e caía diretamente no rio, essa espécie de “escorregador” parecia canos grandes de esgotos.

É lamentável que esse momento tão representativo na história do município tenha ficado no passado, pois muitos descendentes de famílias que trabalharam no Saladero já se foram, restando pouco da história oral para a realização de um resgate histórico.

O charque como insumo de tradicionais e novas preparações gastronômicas. Consumir o charque é uma tradição que se perpetua no Rio Grande do Sul através de preparações simples, antigas e tradicionais, como o arroz de carreteiro, o feijão com charque, o charque com moranga, entre outros. O primeiro, é o prato mais conhecido e consumido dos gaúchos que leva este insumo até os dias de hoje.

O arroz de carreteiro surgiu após a implementação das Charqueadas no RS. Ele é feito com charque dessalgado, arroz e temperos. Comida feita, na época da sua concepção, pelos campeiros, carreteiros e tropeiros, quando estes saíam para realizar alguma viagem longa, tais ingredientes podiam ser transportados nas suas malas, pois não estragavam com facilidade (SARAIWA, 2015).

Atualmente, apreciar um carreteiro feito na panela de ferro com o sabor do tempero verde é algo especial para os gaúchos, considerado típico, tradicional e identitário. Porém, para este trabalho⁶ buscou-se criar uma preparação com o charque demonstrando que é possível apresentá-lo como elemento principal em uma gastronomia mais contemporânea, de forma a demonstrar novas e diferentes formas de consumi-lo. Ou seja, não se tem o objetivo de intervir na importância histórica das preparações a base do charque, pois estas devem continuar fazendo parte da alimentação dos gaúchos por toda sua representação histórica e pelo sabor que, devido a isso, se acomete.

O intuito nesse trabalho foi demonstrar formas de diversificar seu uso na gastronomia, valorizando ainda mais esse produto, demonstrando que o charque, se inicialmente consumido em sua maioria por escravos, com o passar do tempo se manteve no prato de todas as classes sociais. Comprovando que ele pode sim, fazer parte também da alta gastronomia, que inclusive, vive a tendência de valorizar os insumos locais.

Dessa forma, a preparação desenvolvida consiste em um Mil Folhas⁷ de Mandioca com Ragu de Charque, Creme de Queijo Colonial acompanhado de um Antepasto de Pimentões e Geleia de Abacaxi Picante.

A mandioca foi escolhida pelo seu sabor combinar perfeitamente com o charque, além de ser muito consumida em São Borja desde a época em que a cidade era uma Redução Jesuítica. Porém, diferentemente da forma como os

⁶ Importante mencionar que este artigo é resultado do Trabalho de Conclusão de Curso, do Curso de Tecnologia em Gastronomia, do IFFar - SB, apresentado e orientado pelas autoras em 2018. Para finalizar o curso, o estudante tem que criar e apresentar uma preparação com as devidas justificativas de suas escolhas.

⁷ Massa folhada recheada com creme e polvilhada com açúcar de confeiteiro, receita tradicional da gastronomia francesa. No Brasil, alguns chefs a transformaram em uma receita salgada utilizando ingredientes locais para "folhear" a preparação.

índios a consumiam e a população a consome até hoje (cozida), a proposta foi apresentá-la com textura crocante, importante na composição do prato. Dessa forma, as lâminas da mandioca compuseram as camadas do mil folhas.

Para o recheio, utilizou-se o ragu de charque, de forma que esse molho fique mais concentrado, não umedecendo a mandioca para que esta não perdesse sua crocância. O charque foi dessalgado e utilizado no formato desfiado finamente, de forma a acrescentar leveza à preparação.

Para alternar o recheio do mil folhas, pensou-se em algo que trouxesse cremosidade a preparação, chegando-se então, ao creme de queijo colonial, já que o queijo é um ingrediente de fácil combinação. Nesse caso, foi utilizado o queijo colonial produzido pela agricultura familiar do município.

Outro elemento que trouxe sabor e frescor ao prato foi a geleia de abacaxi com notas doces e picantes. Já se tinha o conhecimento da combinação saborosa do abacaxi doce em combinação com o charque e, após se descobrir nas publicações da Embrapa que ele é, “provavelmente, originário da região que inclui as zonas central e sul do Brasil, o nordeste da Argentina e o Paraguai” (2000, p. 9), ou seja, o território que compreendeu as 30 Missões Jesuíticas, decidiu-se utilizá-lo em uma geleia com pimenta. Assim, embora a geleia seja doce, a pimenta acabou amenizando um pouco desse sabor, tornando-o com os outros elementos, agradável e equilibrado ao paladar dos comensais.

Como acompanhamento, a ideia foi de utilizar os pimentões vermelho e amarelo, para acrescentar um colorido ao prato juntamente com folhas de manjeriço, além de simbolizarem as cores da bandeira do estado do RS. Após pesquisar sobre qual preparação fazer com esses ingredientes, tomando o cuidado para não haver muita mistura de sabores, correndo o risco de destoar do conjunto, decidiu-se realizar um antepasto de pimentões, pois dessa forma, o sabor suave dos pimentões vermelho e amarelo não avançaria sobre a preparação principal, o mil folhas.

Em relação ao formato e à disposição das preparações no prato, optou-se por fazer o Mil folhas com as lâminas da mandioca cortadas no sentido longitudinal da raiz, de forma que a mesma fique em formato retangular para a montagem do prato. Ao fritar por imersão em óleo, as lâminas não ficam totalmente retas, porém, esse não é um aspecto negativo, pois as leves ondulações dão uma estética bonita e ao mesmo tempo rústica ao prato.

O antepasto, é disposto junto ao Mil folhas em formato de ninho, já que os pimentões são cortados em tiras para a preparação. Juntamente no prato, foi disposta a molheira com a geleia de abacaxi picante, para que o comensal utilize sobre o Mil folhas, a quantidade que lhe for desejada.



FIGURA 5 PREPARAÇÃO DO MIL FOLHAS DE MANDIOCA COM RAGU DE CHARQUE, CREME DE QUEIJO COLONIAL ACOMPANHADO DE UM ANTEPASTO DE PIMENTÕES E GELEIA DE ABACAXI PICANTE

Fonte: Elaborado pelas autoras, 2018

CONSIDERAÇÕES FINAIS

De posse das informações sobre a história do charque no Rio Grande do Sul, percebe-se o quão rica foi essa atividade e ao mesmo tempo cruel, visto que utilizava mão de obra escrava em que as condições de trabalho eram desumanas. As reflexões em torno deste tema envolvem o charque como um produto característico do Rio Grande do Sul, mas ao investigarmos um alimento, um produto ou uma preparação, não tem como não trazermos à tona todo o processo histórico, cultural e econômico que o envolve.

Nesse primeiro momento da pesquisa não se conseguiu muitas informações e materiais sobre a história do Saladeiro Alto Uruguai. Os entrevistados mencionaram que possa haver algo sobre o Saladeiro em outros arquivos de pesquisa em outras cidades. Também, foi citado que as terras onde existiu o Saladeiro Alto Uruguai é cercada de mistérios, pois as famílias que por lá viveram, não costumam falar sobre, talvez por não terem informações detalhadas.

O que pode-se considerar até o momento é que o Saladeiro foi importante para a economia do município de São Borja, mas foi fundado tardiamente se comparado ao ciclo do charque no RS, pois de acordo com as datas que constam

nos documentos, ele existiu nos anos de 1900, sendo que em 1811 aparecem os primeiros Saladeiros no estado.

Apesar da falta de informações sobre a história do Saladeiro Alto Uruguay, espera-se que com mais tempo dedicado a pesquisa e tendo como fonte outras pessoas e acervos, encontre-se um pouco mais desse momento que é apagado da história do município. A dificuldade de encontrar dados poderia ser um desestímulo aos pesquisadores, mas pelo contrário, tem-se encarado como um incentivo para ir em busca dessas memórias.

A preparação realizada tendo como insumo principal o charque, foi exposta para degustação e surpreendeu os comensais pela sua apresentação visual e combinação de sabores que compuseram o prato. Dessa forma, demonstrou-se que pode-se utilizar insumos locais e regionais para desenvolver preparações que agradam e surpreendam as pessoas pela simplicidade de seus ingredientes, mas, ao mesmo tempo, inovando e atualizando nas técnicas de preparo utilizadas e na forma de apresentação dos pratos.

REFERÊNCIAS

- BARROS, Aidil Jesus Paes; LEHFELD, Neide Aparecida de. **Fundamentos de Metodologia Científica**. São Paulo: Makron, 2007.
- CASCUDO, Luiz Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.
- COLVERO, R. B.; SERRES, H.S. **O Saladeiro São Felipe de Itaqui: 1910-1930**. Porto Alegre: Faith, 2009.
- DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo**. São Paulo: Futura, 1998.
- EMBRAPA. **Abacaxi**. Produção: aspectos técnicos. Brasília: Embrapa Comunicação para Transferência de Tecnologia, 2000.
- GUTIERREZ, Ester. **Barro e sangue**. Pelotas: Editora da UFPel, 2004.
- HILLAIRE, Auguste Saint. **Viagem ao Rio Grande do Sul**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1999.
- JORNAL A Federação de 11 de fevereiro de 1919 Edição O36 (Recorte).
- JORNAL A Federação de 22 de outubro de 1921 Edição 243 (Recorte).
- MAESTRI, Mário. **Uma breve história do Rio Grande do Sul: da Pré-História aos dias atuais**. Passo Fundo: Ed. Universidade de Passo Fundo, 2016.
- MIRANDA, Ana Luisa Soares de; PALHARES, Maristela Silveira. Muares: características, origem e particularidades clínico-laboratoriais. In: **Revista Científica de Medicina Veterinária**. Ano XIV - Número 29 – julho de 2017.
- MORAES, Luiz Carlos, **Vocabulário Sul-Rio-Grandense**. Porto Alegre: Livraria do Globo, 1935.
- MULLER, Silvana Grudenz. **Alimentação e Cultura: Preservação da gastronomia tradicional**. In: Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Universidade de Caxias do Sul: UCS, 2010.
- NETO, Simões Lopes. **Revista do Primeiro Centenário de Pelotas**, 1912.
- QUEVEDO, Julio. **História Compacta do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Martins Livreiro, 2003.

RUDIO, Franz Victor. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. Petrópolis: Vozes, 1982.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. In: **História: Questões & Debates**, Curitiba: Editora UFPR, n. 42, p. 11-31, 2005.

SARAIVA, Camila Nemitz de Oliveira. **Gastronomia, cultura e desenvolvimento**: um estudo no município de São Borja / Ijuí, 2015. Dissertação de mestrado. Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento. Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. Ijuí, 2015.

SIMON, Mário. **Os Sete Povos das Missões**: trágica experiência. Santo Angelo: 2017.

PORTAL DAS MISSÕES. <http://www.portaldasmissoes.com.br/site/view/id/1548/origem-do-gado-no-rio-grande-do-sul.html> Acesso em: 11 de setembro de 2017.

TARGA, LUIZ Roberto Pecuits. As diferenças entre o escravismo gaúcho e o das plantations do Brasil — incluindo no que e por que discordamos de F.H.C. In: **Ensaio FEE**. Porto Alegre, 445-480, 1991.

VARGAS, Jonas Moreira. De charque, couros e escravos: a concentração de riqueza, terras e mão-de-obra em Pelotas (1850-1890). In: **Revista de História**, João Pessoa, jan./jun. 2012.

VIEIRA, Êmerson Zanoni. **A influência da colonização alemã na mudança do eixo econômico do Rio Grande do Sul**. Dissertação de Mestrado. UFRGS. Porto Alegre, 2009.

VOLKMER, Márcia Solange. **“Onde começa ou termina o território pátrio”**. Os estrategistas da fronteira: empresários uruguaios, política e a indústria do charque no extremo oeste do Rio Grande do Sul. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós Graduação em História. Universidade do vale do Rio dos Sinos. São Leopoldo, 2007.

Documentos:

Ofício ao Intendente do Município Protásio Vargas da Mesa de Rendas do Estado para fiscalizar

Acto número 16 nomeando o Professor Agenor Cailar da Motta Professor no Saladeiro



Alimentação e História: Uma Análise de Restaurantes que servem *Buffet* em São Borja

*Alexander da Silva Machado
Naiara Cristiane Rohling*

INTRODUÇÃO

O presente artigo é resultado de um projeto de pesquisa denominado “Cultura Alimentar de São Borja/RS: um estudo sobre origens de insumos e técnicas aplicadas na produção alimentícia em restaurantes”, que teve início no mês de agosto de 2018 e término em julho de 2019. O projeto foi resultado de inquietações envolvendo os corpos discente e docente do Curso de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – *Campus* São Borja. Por ser um curso que está em funcionamento há pouco tempo, com início das atividades no ano de 2016, percebemos uma ampla necessidade de mais pesquisas na área da gastronomia na cidade de São Borja, em especial envolvendo bares e restaurantes.

O curso de Gastronomia tinha previsão de iniciar suas atividades desde 2010, mas em função da construção do prédio, da aquisição dos equipamentos, da elaboração do Plano Pedagógico de Curso e da formação completa do corpo docente, teve o início postergado. Essa demora gerou uma expectativa na comunidade são-borjense e, depois de divulgada a abertura do Curso Superior em Gastronomia, foi solicitado à instituição uma vinculação desse curso à realidade

da cidade e região como propulsor de desenvolvimento e da melhoria do nosso setor de restauração.

Assim, a pesquisa já se justificaria pela necessidade de uma maior interação do curso de Gastronomia com a comunidade, pois ao estabelecer um mapeamento do setor de restauração, teríamos mais instrumentos que seriam base para pensarmos ações futuras e estabelecermos uma maior articulação com o setor alimentício local. Além do mais, esse trabalho também se justifica quando levamos em consideração a importância cultural na trajetória histórica dessa região e da cidade de São Borja para a construção das identidades do gaúcho e do brasileiro.

Considerando essa rica história, forjada por diversas culturas que representam muitos povos, ainda acrescentamos como justificativa a existência, desde o ano de 2013, dos cursos Técnico em Cozinha Subsequente e Técnico em Cozinha PROEJA. Esses dois abriram portas e deram visibilidade para que, a partir do ano de 2016, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia fosse iniciado.

Os três cursos de cozinha trazem mais do que um olhar gastronômico, ou aquilo que se tem de estereótipo, chamado de “alta gastronomia”: permitem a abertura de espaços para a valorização do que é local, fortalecendo o senso de identificação e pertencimento da população para com sua cidade. A partir dessa percepção, de um levantamento dos traços dessas identidades, juntamente com a comunidade, poderemos fazer intervenções para valorizá-las e contribuir para melhorar a nossa forma de produção e consumo de alimentos no setor de restauração.

Nesse sentido, o objetivo geral deste trabalho é analisar as origens da alimentação no setor de restauração de São Borja a partir dos insumos utilizados nos restaurantes. O critério de inclusão do recorte do trabalho foi com os restaurantes que fornecem *buffet* ao meio-dia, pois dessa forma entendemos que poderíamos abarcar uma maior quantidade de comensais, e também porque esses representam uma variedade maior de insumos e pratos, o que nos permite traçar melhor esse perfil da produção alimentar da cidade. Com as informações, foi possível confeccionar um mapa localizando todos os empreendimentos cadastrados pela prefeitura, obtendo-se, assim, o quantitativo de estabelecimentos e a localização daqueles que estão em funcionamento.

Para coletar os dados nos restaurantes, utilizou-se como método de pesquisa de campo a entrevista estruturada, que consiste em “[...] uma relação fixa de

perguntas, cuja ordem e redação permanece invariável para todos os entrevistados [...]” (GIL, 2012, p. 113).

Deste modo, o texto está organizado da seguinte forma: 1. fragmentos da história da cidade e região, evidenciando a diversidade e a riqueza cultural; 2. discussão sobre a história da alimentação e sua importância no entendimento de um povo e de sua cultura; 3. apresentação do método e das análises realizadas; 4. resultados obtidos com a pesquisa e; 5. considerações finais e apontamentos de possibilidades de novas pesquisas e interpretações dos dados coletados.

DESENVOLVIMENTO

São Borja: história e diversidade cultural

São Borja e região têm uma importância histórica no processo de anexação da América aos domínios europeu, porque aqui há um exemplo ‘bem-sucedido’ de exploração, com a fundação de uma redução jesuítica guarani, no século XVII, pela coroa espanhola. Existe uma discussão acadêmica sobre o ano de fundação da cidade, se foi em 1682 ou 1690. Entendemos que a discussão não interfere nesse momento, pois o importante é percebermos o percurso histórico, a diversidade de povos e os acontecimentos que marcam a nossa história.

O processo de dominação dos ‘Guarani’ pela Igreja Católica, representando os interesses da coroa espanhola, no sul da América do Sul, foi denominado de “Trinta Povos” e abarcava um amplo território que hoje compreende Brasil, Argentina e Paraguai. Na banda oriental do Rio Uruguai, território que hoje compõe o Brasil, as reduções Jesuítico-Guarani ficaram conhecidas como “Sete Povos das Missões”¹. Esse domínio espanhol nos Sete Povos das Missões durou até a assinatura do Tratado de Madri em 1750².

No entanto, esse espaço já era habitado por nativos bem antes da colonização espanhola e da posterior ocupação portuguesa³. Fundamental frisar a necessidade de entendermos esse território e essa cultura ‘missioneira’ pensando nos nativos autóctones da América, chamados de forma homogênea de índios. Muitos dos

1 São Borja, São Nicolau, São Miguel, São Luís Gonzaga, São Lourenço, São João Batista e Santo Ângelo.

2 Existe uma questão importante, pois apesar de o Tratado de Madri acontecer em 1750, ele acabou sendo anulado, foi refeito e somente foi sedimentado em termos de domínio territorial entre os impérios ibéricos em 1801, com o tratado de Badajós. (GARCIA, 2010)

3 Oficialmente, a partir de 1492 com os espanhóis e 1500 com os portugueses, a atual América passa a ser conhecida na Europa e no restante do mundo que tinha conexão com os europeus.

costumes, da língua, da alimentação, da religiosidade, entre outros, influenciam direta e indiretamente a cultura do Rio Grande do Sul e do Brasil ainda hoje.

Na formação das reduções jesuítico-guaranis, como afirma Leandro Goya Fontella “de modo geral, ocorreu a homogeneização de uma população indígena diversificada através de um ordenamento espaço-temporal estabelecido por meio da vida nas reduções, do trabalho coletivo e dos preceitos cristãos” (2017, p. 15-16). Mais do que apagar as diferenças e estabelecer uma unidade inexistente, a partir de Guilherme Wilde (2009), sobre o “guaraní missional”⁴, o autor apresenta alguns elementos que apontam para um processo de formação de novas identidades étnicas (etnogênese) por meio de uma cultura de contato:

[A] formação do guarani-missionário se deu por meio de um complexo processo de etnogênese que, de forma geral, envolveu a mobilização de populações guaranis, outros povos nativos para além destes, a ação missionária da Companhia de Jesus, as pressões das frentes de povoamento ibero-americanas, e o desenvolvimento dos projetos colonialistas dos impérios ibéricos, sobretudo, da Coroa espanhola. O crescimento demográfico da população guarani, a expansão territorial do complexo reducional e a consolidação socioeconômica e cultural das missões jesuítico-guaranis no Prata estiveram associadas à emergência etnogênica dos guaranis-missionários. Ao passo que os guaranis e outros povos nativos foram absorvendo e interpretando as novas concepções da simbologia e práticas cristãs, da disciplina do tempo e do trabalho, da economia política, entre outras coisas, e assim se transformando em índios missionários, o complexo reducional foi se consolidando e reunindo condições de se expandir (FONTELLA, 2017, p. 100).

Importante ressaltar ainda que, segundo as pesquisas do autor citado, apesar de serem chamadas de reduções de etnia ‘guarani’, muitos outros povos nativos foram incorporados ao processo missionário. A diversidade de povos que compunham o complexo processo reducional implantado no sul da América, também é corroborada por Silva, ao afirmar que “se por um lado os Guarani apresentavam uma diversidade entre si, por outro, eles conviviam com uma vizinhança multiétnica nos territórios que habitavam” (2011, p. 117), e isso pode ser percebido pelo registro de outras etnias além dos guaranis, que já abrange

⁴ [...] lo que el sentido común entiende por “cultura guaraní misional” debe ser tomado con cautela, pues se trata de una construcción ideológica que durante los últimos dos siglos resultó tan eficaz como simplificadora. Por todo esto, lo que el sentido común entiende por “cultura guaraní misional” debe ser tomado con cautela, pues se trata de una construcción ideológica que durante los últimos dos siglos resultó tan eficaz como simplificadora. El “guaraní misional” es el resultado de un complejo proceso de etnogénesis del que participaron grupos y actores sócio culturales muy diversos durante un período prolongado. Se trata de una configuración histórica singular que se fue transformando a lo largo del tiempo (p. 24-25).

uma homogeneização de vários povos, presentes nas missões. Na missão de São Francisco de Borja, Silva (2011) aponta, ainda, a presença de Charruas e Guenoas.

Sendo assim, percebemos as múltiplas influências culturais que essa região abarca. Apesar da tentativa e, de certa forma, da imposição do modo europeu, temos muitas marcas de outras culturas que conseguiram resistir e se infiltrar em todos os aspectos da vida reducional. Além da diversidade de etnias nativas reduzidas ao termo 'guarani', a região somou ao seu povoamento/invasão, a partir da metade do século XVIII, os portugueses e toda sua cultura e língua.

A ocupação portuguesa se acirrou quando os lusitanos fundaram em território espanhol a Colônia de Sacramento⁵(1680). Para resolver essas disputas, Portugal e Espanha assinam o Tratado de Madrid, em 1750, que passava os Sete Povos das Missões para o domínio Português e Colônia de Sacramento para o domínio Espanhol. Esse tratado se desdobrou em outros três tratados, em razão da Guerra Guaranítica, uma vez que jesuítas e indígenas se negavam a sair dos Sete Povos das Missões e cruzar para a banda ocidental do Rio Uruguai. Assinaram ainda o Tratado de El Pardo, de 1761, que anulava o Tratado de Madri. Alguns anos mais tarde, como os portugueses permaneceram nas Missões, estabelecem o Tratado de Santo Idelfonso, de 1777, porém, nesse novo acordo, os espanhóis ficariam com a Colônia de Sacramento e os Sete Povos. Por fim, o Tratado de Badajós⁶, de 1801, efetivamente restabeleceu o domínio Português sobre os Sete Povos, estabelecendo, praticamente, os limites do atual Rio Grande do Sul (PESAVENTO, 1997).

A partir desse momento histórico, com a entrada e o domínio português nessa região, tivemos a vinda de escravos africanos, também compostos por uma diversidade de etnias, com culturas, línguas e costumes muito diversos. De alguma forma, também acabamos homogeneizando os povos africanos escravizados que foram trazidos a força para o Brasil:

[A]grupadas no que os colonizadores portugueses chamaram de minas, cabindas, congos, cassanjes, angolas, benguelas, moçambiques, entre outras designações, estavam pessoas vindas de várias aldeias ou reinos, e falantes de línguas diferentes, apesar de terem alguma semelhança entre si. Mas os comerciantes, administradores coloniais e senhores que punham os escravos para trabalhar não percebiam as diferenças

5 Fundada no atual território do Uruguai, a Colônia de Sacramento era o entreposto português mais ao sul e mais ao oeste da América, disputando o domínio da região do rio da Prata com Buenos Aires. "Mas mais do que qualquer coisa, Portugal buscava mais um entreposto comercial do que um local para povoação" (GARCIA, 2010, p. 75).

6 O tratado de Badajós, de 1801, praticamente estabeleceu os limites territoriais tratado de Madri, de 1750 (Garcia, 2010).

entre os africanos, identificando-os principalmente a partir do porto em que foram embarcados (como Cabinda), da principal feira em que foram comprados (como Cassanje), ou do nome da região onde esses pontos de comércio se encontravam (como Angola). (SOUZA, 2007, p. 62)

Diversos povos africanos acabaram sendo trazidos para servirem de mão de obra no Brasil e, na região das Missões, existiu uma forte presença de escravos negros. Fontella (2015) discute sobre a “Estrutura e posse de escravos na Região das Missões” e faz um estudo sobre os cativos presentes na vila de São Borja, de 1828 a 1858. A partir desse trabalho, nos apresenta a diversificação econômico-produtiva da região das missões durante esse período, o que, segundo o autor, explica que “o significativo número de escravos naquela região mostra que, desde o início do povoamento luso-brasileiro, o trabalho cativo foi fundamental para dar conta da produção dos estabelecimentos produtivos dos novos povoadores” (FONTELLA, 2015, p. 19). Ou seja, a presença das etnias africanas teve forte influência na região a partir da ocupação portuguesa no século XIX.

Além de todos esses eventos históricos que São Borja e região foram palco, ainda temos importantes participações na Guerra do Paraguai (1864-1870), quando a cidade foi invadida e ocupada, bem como a importância política da cidade ao ter dois presidentes do Brasil que nasceram e cresceram no município. Posteriormente, outros povos e culturas foram inseridos neste contexto, tais como alemães, italianos e, muito presentes na cidade, os povos de cultura árabe. São Borja está marcada na história por ter uma trajetória que remonta ao final século XVII, com a fundação da Missão e por ser palco de constantes celeumas fronteiriças entre os reinos de Portugal e Espanha.

Alimentação e sua importância na compreensão de um povo e de sua cultura
A alimentação é uma atividade substancial à manutenção da vida e constatar como ela é realizada pode auxiliar na compreensão do próprio ser humano, suas formas de viver e sua organização. Seguindo essa proposta, a pesquisa buscou um maior entendimento a respeito do ramo de restauração na cidade em questão. O projeto desenvolvido trouxe uma pesquisa pioneira, tendo em vista que nenhum outro material com esta abordagem sobre o tema foi encontrado. Sendo assim, as possibilidades são de uma dimensão muito promissora, podendo os

resultados encontrados nessa análise, tais como o mapeamento dos restaurantes, o quantitativo de estabelecimentos, e os produtos que são servidos nos *buffets*, servirem de possibilidade de estudo para outros temas e abordagens sobre a alimentação em São Borja.

A cozinha brasileira foi formada por uma mistura de culinárias dos nativos, dos europeus e dos africanos que aqui passaram por um processo de choque cultural. De forma geral, podemos afirmar que, dos nativos, herdamos uma culinária baseada no consumo da mandioca (e em todos os seus subprodutos), do milho (em substituição das farinhas vindas da Europa) e de peixes, cozinha esta ainda muito forte na Região Norte do país, mas que não deixa de aparecer também em outras regiões, influência consolidada em pratos típicos brasileiros (CASCUDO, 2011).

Os europeus, por sua vez, trouxeram novas técnicas e utensílios até então desconhecidos pelos nativos. O alho era extremamente valorizado por eles, um tempero considerado até mesmo fortificante, assim como a cebola e o cominho, os quais nunca ficavam sem. Seu apreço por sal e açúcar em grandes quantidades nas preparações são também heranças das quais fazemos uso até os dias de hoje, não sendo difícil pessoas de fora do país considerarem nossas preparações muito doces ou muito salgadas. Também é importante ressaltar que a cozinha portuguesa trouxe um ingrediente que até hoje bastante empregado, o ovo, atualmente presente em todo o tipo de comida e que antes era deixado de lado pelos nativos e os povos africanos que também não o apreciavam (CASCUDO, 2011).

Os africanos trouxeram o tão famoso azeite de dendê, o leite de coco, assim como diversos tipos de pimentas, tudo isso permeado por sua cultura religiosa que pauta grande parte de suas produções culinárias. Esses costumes estão enraizados profundamente em nossa cultura e precisamos perceber que todas essas influências nos trouxeram a cozinha que temos hoje no Brasil (FERNANDES, 2010). Segundo Cascudo (2011, p. 225), entre as contribuições africanas além das anteriormente citadas estão a banana e “[O] único animal que segue colaborando no cardápio brasileiro é a galinha-d’Angola...”.

Segundo Franco (2001, p. 27) “o homem é cerimonioso no comer. Tem com relação ao alimento atitude complexa. Não come somente para saciar a fome. Para ele, o alimento se reveste também de valores simbólicos [...]”. E, conforme Carneiro (2003, p. 1) “[...] a alimentação, além de uma necessidade biológica, é um

complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos etc”. Nesse sentido, o comer somente para se nutrir, ou comer por se alimentar, tem significados distintos e trazem simbologias diferentes.

Na França, um dos maiores exemplos para a gastronomia até os dias atuais, o rei Luís XIV já demonstrava o quanto considerava a alimentação um marco importante em seu dia, “[S]uas refeições se tornaram espetáculos dos quais o Rei Sol era o principal protagonista” (FRANCO, 2001, p. 169). Os cozinheiros e demais ajudantes, além de fazer o alimento, deveriam entreter o rei e sua corte com música, espetáculos de dança e apresentações teatrais diversas. Contudo, a era dos reis e sua pompa acabaram ficando um pouco esquecidas e, atualmente, o que vemos são as escolhas alimentares da nossa sociedade alterando-se juntamente com a mudança do mundo e a evolução da indústria que vem homogeneizando alimentos, insumos, sabores e formas de comer.

Além disso, importante mencionar a aceleração da rotina em função do sistema de produção capitalista que faz com que as pessoas escolham pelo mais simples e rápido e, ainda se possível, o menos oneroso. As pessoas que trabalham fora do ambiente do lar se veem sem tempo hábil para preparar sua própria refeição e, sendo assim, optam por fazê-las em espaços como restaurantes, bares, lanchonetes e tantos outros similares. Este comportamento de comer fora de casa, em restaurantes, é um dos fatores na padronização mundial do gosto. Ainda assim não podemos negar a grande importância desses lugares para as pessoas que não tem alternativa de alimentação, tendo em vista a pressa do dia a dia e a ampliação da ocupação dos espaços que impede alguns trabalhadores de retornarem a casa no intervalo do trabalho.

Importante considerar que apesar de haver uma comprovada padronização, elementos pertencentes à própria cultura do local ainda são utilizados, não havendo um completo desvencilhamento nesse sentido. O que se propõe aqui é justamente o estudo dessa realidade em São Borja para proposição de intervenções nessa realidade, se assim for entendido pela comunidade, podendo se desdobrar na valorização dos insumos e sua cadeia produtiva, o aprimoramento das técnicas e a adequação das preparações para que se possa obter o melhor resultado no processo que acontece nas cozinhas dos restaurantes. E, além disso, os estabelecimentos podem ser incentivados para a elaboração de uma gastronomia mais característica da região, valorizando toda a cadeia produtiva local de alimentos

e as culturas regionais, podendo servir, inclusive, de uma atração para se somar ao turismo histórico.

Apesar da popularidade dos restaurantes hoje, na história da humanidade eles são recentes. Existem algumas versões sobre a origem desses estabelecimentos no mundo, e a mais aceita é a de que teria sido criado por um parisiense de sobrenome Boulanger que, em 1765, com uma placa do lado de fora de uma casa, anunciava a venda de caldos e sopas, consideradas por ele, restauradores. A origem em si da palavra “restaurante” vem em conformidade com o que Boulanger dizia, originada do latim *restaurare*, que é exatamente o ato de um alimento capaz de restaurar ou ser restaurador (CAVALCANTE, 2016).

No século XVII, com a Revolução Francesa, vários restaurantes foram surgindo, e à medida que o conflito se desenrolou, a procura por esse estabelecimento se tornou ainda mais expressiva. Segundo Franco (2001, p. 208) “[...] quando as propriedades do *Ancien Régime* (grifo do autor) foram confiscadas ou fragmentadas e uma nova classe de frequentadores substituiu os aristocratas”, os chefs que antes trabalhavam nas cozinhas dos monarcas absolutistas passaram a se colocar nesse novo tipo de estabelecimento ou abriram seus próprios negócios.

É verdade que antes do restaurante outros empreendimentos similares já existiam pelo mundo, o caso, por exemplo, das tavernas, casas encontradas à beira das estradas para que viajantes pudessem descansar e também se alimentar. A principal mudança é que esse lugar, assim como outros de sua época, não tinham o ar de organização e intimismo que pôde ser encontrado nos restaurantes de Boulanger e seus sucessores e imitadores, “[N]esta época, já se vai ao restaurante para usufruir de alguma surpresa agradável, quebrando a rotina do cotidiano [...]” (FLANDRIN; MONTANARI, 2015, p. 756).

Franco (2001, p. 209) ainda comenta que “os restaurantes se distinguiam dos seus antecessores [...] pela limpeza, tranquilidade, espaço e decoração aprimorada”. As antigas tavernas eram lugares geralmente caros e sem todas essas comodidades. Já os restaurantes se mostravam mais elegantes e requintados, mas o acesso a eles, essa nova atração, por várias décadas ainda era exclusivo a quem pudesse pagar, ou seja, à nova aristocracia emergente ou à burguesia impulsionada pelas Revoluções Francesa e Industrial.

Hoje é comum os estabelecimentos aproveitarem cada espaço de forma a ganharem o máximo de mesas e, com isso, o maior lucro possível. Essa perspectiva

difere de quando os restaurantes surgiram, no século XVII, pois o estabelecimento era um espaço visto como lazer e então as mesas eram mais espaçosas e o ambiente mais intimista (FRANCO, 2001). Com a disseminação pelo resto da Europa e pelo mundo, vão cada vez mais ganhando espaço, até chegarem à condição que os temos hoje. São espaços considerados essenciais, tendo em vista que uma enorme quantidade de pessoas não consegue voltar para sua casa e ainda ter tempo de cozinhar nos períodos de refeição, especialmente no almoço e no jantar. Segundo Freixa “hoje, o setor da restauração engloba não apenas os restaurantes, mas todos os estabelecimentos comerciais destinados a alimentar as pessoas [...]” (FREIXA, 2012, p. 19).

Tendo em vista os tópicos apresentados, entendemos ser fundamental a análise da cultura alimentar de uma cidade a partir de seus restaurantes, pois a alimentação humana representa uma grande parte sobre como o próprio ser humano se identifica e interage com seu semelhante.

Mapeamento de restaurantes e lancherias de São Borja

Iniciamos a pesquisa buscando na prefeitura municipal de São Borja informações sobre os empreendimentos do ramo de alimentação. Nos deparamos com o departamento REDESIM que prontamente informou sobre a existência de um cadastro dos estabelecimentos que poderia ser consultado de forma rápida.

A REDESIMPLES é o conjunto de sistemas informatizados, interoperáveis que foram colocados à disposição do cidadão para realizar o processo de registro e legalização das pessoas jurídicas (inscrição, alteração e baixa) no âmbito da União, Estados e Municípios, conforme disposto na Lei Complementar 123/2006 e na Lei 11.598/2007 (PREFEITURA DE SÃO BORJA, 2018).

Conseguimos os dados que procurávamos, uma listagem dos empreendimentos cadastrados como restaurantes e outra listagem de bares e lancherias. Na lista de cadastro fornecida as informações constantes são: nome do contribuinte responsável pela abertura da empresa; Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ); endereço; telefone de contato; contador responsável e em qual categoria dentro do próprio cadastro da prefeitura a empresa se enquadra, como na imagem 1, a seguir.

30570039-1	1550-4	ANA PAULA HENZ & CIA. LTDA	01.499.970/0001-46	Em Atividade
Outros	Gerais	220008 - Rua VER EURICO BATISTA DA SILVA		
Microempresa (ME)		Não		
		47	97670-000 CENTRO	(55) 34303806
		48543-8	C. A. A. DE SOUZA & CIA LTDA	
1023 - RESTAURANTE, LANCHERIA E PIZZARIA				

FIGURA 1 CADASTRO DOS EMPREENDIMENTOS NA REDESIM

Fonte: REDESIM – Prefeitura Municipal de São Borja, 2019.

De posse dessas informações, partimos para a busca *online* dos estabelecimentos. A partir do endereço informado na lista, procuramos em um serviço de busca de informações *online*, em seu aplicativo de mapas (<https://www.google.com.br/maps>) na sua função *Street View*, verificar qual seria o nome fantasia dos estabelecimentos, uma informação indisponível na listagem, mas de suma importância, tendo em vista que os empreendimentos comerciais não são reconhecidos pela razão social. Após essa informação ser obtida, iniciamos o efetivo mapeamento, em que localizamos no mapa de São Borja os restaurantes listados como ativos a partir dos dados da REDESIM.

Para organizar o mapa de restaurantes de São Borja utilizamos um utilitário webgratuito de fabricação de mapas, denominado MapHub (<https://maphub.net/>). Por utilizar imagens de satélite, o utilitário possibilitou criar um mapa da cidade em que pudemos encontrar e demarcar o local de funcionamento de cada restaurante, bar e lancheria cadastrados na prefeitura. O MapHub é composto, também, por outras funções, tais quais: marcadores diferentes para cada tipo de negócio, cores para separação de ícones, possibilidade de adição de uma foto do local, marcação exata da posição geográfica do ponto com as coordenadas de latitude e longitude, campo extra para inserção de outras informações pertinentes e separação das informações em grupos, que o próprio usuário pode criar de acordo com a necessidade.

A utilização de tal ferramenta foi bastante intuitiva tendo em vista sua facilidade de operação, pois basta registrar uma conta com a entrada de *e-mail* e senha para criação do mapa. Há ainda a possibilidade de deixar o mapa produzido em modo público ou privado, para que outros usuários possam ou não o encontrá-lo.

Com todos os pontos estabelecidos no mapa, obteve-se então uma base de dados sobre os restaurantes e similares em São Borja. Com a localização espacial de cada um, pode-se fazer diferentes tipos de abordagem a partir das informações. Desde que a lista foi disponibilizada, o servidor que forneceu os

dados relativos aos restaurantes alertou para a possibilidade de incongruências entre as informações do sistema da REDESIM e a realidade, haja vista a grande dificuldade de fiscalizar e acompanhar as mudanças da situação desses estabelecimentos. E, para além disso, o ramo da alimentação por vezes pode ser volátil em sua permanência e no sucesso no processo de gestão.

Como apontam diversas pesquisas, é comum no ramo de restaurantes e afins, especialmente das lancherias, pessoas sem conhecimento técnico sobre o serviço de alimentação começarem algum negócio, visando a atender suas necessidades de sobrevivência e um grande filão de mercado que é o da alimentação, representando o segundo maior gasto por parte dos brasileiros (SEBRAE, 2014).

A ação de abrir um negócio sem ter conhecimento do ramo pode resultar em dificuldades para com seu funcionamento e manutenção ao longo do tempo. São inúmeras as variáveis que implicam no processo de produção de um alimento e, sem conhecimento prévio necessário, a tendência é o enfrentamento de obstáculos. Não basta ser um bom cozinheiro ou ter uma boa brigada de cozinha, é preciso se revestir de conhecimentos sobre empreendimento e administração, caso contrário perde-se a noção entre custo e ganho das produções, controle de estoque, fornecedores e demais conhecimentos necessários. A saber, “segundo dados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), 50% dos empreendimentos em gastronomia fecham as portas em dois anos” (OLIVEIRA, 2016).

A REDESIM de São Borja tinha 135 estabelecimentos cadastrados nas categorias de restaurante e lancherias. Em um trabalho de consulta pelo número do CNPJ, no sítio da Receita Estadual do Rio Grande do Sul (<https://www.sefaz.rs.gov.br/consultas/contribuinte>), na aba de “Consulta Pública ao Cadastro Geral de Contribuintes de Tributos Estaduais RS”, percebemos que muitos estabelecimentos estavam em situação de inatividade. As causas variavam de um para outro, mas dentre as informadas estavam: “Baixa por Ofício, Encerramento de Atividades e Regularização de BO por Decadência”. Outro problema que se apresentou durante a constatação dos dados foi o de não localização do estabelecimento através das imagens e endereço informado. Isso pode ter se dado pelo fato da não mais existência do negócio ou até mesmo pela defasagem temporal das imagens do serviço de visualização via satélite (*Street View*), do ano de 2011.

Para efeito de elucidação, os dados apresentados a seguir são referentes a restaurantes e lancherias. Entende-se aqui restaurante como empreendimento

que serve refeições em um ambiente comum a todos os comensais e lancheria ou lanchonete um espaço menor, onde o alimento servido é feito rapidamente, ou está pronto no balcão de apresentação. Para melhor organizar a coleta de dados, fizemos uma separação entre restaurantes e lancherias. Os dados sobre os restaurantes apontavam 65 como economicamente ativos, segundo o cadastro municipal. Ao cruzarmos os dados com a Receita Estadual, reduzimos o número de restaurantes para apenas 30. Como consta na tabela 1, a maioria, como esperado, encontra-se no bairro do Centro, alguns na rota de saída da cidade e mais alguns no Cais do Porto, considerado pelos cidadãos o principal ponto turístico da cidade.

TABELA 1 RESTAURANTES ATIVOS EM SÃO BORJA

Região	Quantidade
Bairro do Passo	4
Bairro do Tiro	1
Bairro Paraboi	1
Bairro Pirahy	1
BR 285	3
Centro	19
Ponte Internacional	1
TOTAL	30

Fonte: Elaborada pelos autores, 2019

Ao cruzarmos os dados das lancherias, fazendo o mesmo filtro de consulta ao CNPJ na Receita Estadual, dos 70 econômicos ativos segundo o cadastro municipal, restaram somente 19 ativos em São Borja, como mostra a tabela 2. As lancherias também estão localizadas na região central da cidade e no Cais do Porto.

TABELA 2 LANCHERIAS ATIVAS EM SÃO BORJA

Região	Quantidade
Bairro do Passo	5
Bairro do Tiro	1
Bairro Maria do Carmo	2
Bairro Paraboi	2
Bairro Pirahy	1
Centro	8
TOTAL	19

Fonte: Elaborada pelos autores, 2019

Os resultados encontrados nesta parte inicial da pesquisa estão expostos na figura 2, no mapa formado a partir de informações contidas na prefeitura.

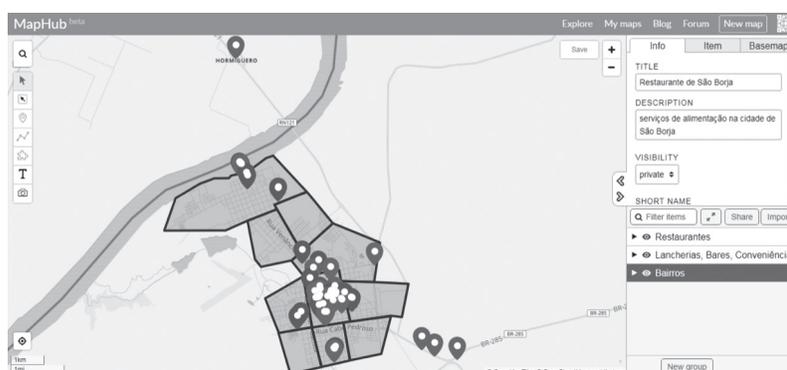


FIGURA 2 MAPA COM A LOCALIZAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Fonte: Elaborada pelos autores, 2019 (representado as lancherias e os restaurantes)

As entrevistas

Tendo em vista a quantidade de empreendimentos, especialmente de restaurantes, entendemos ser muito complexo fazer uma análise de todos eles. Por tal motivo, fizemos um recorte e optamos por analisar os restaurantes que servem *buffet* ao meio-dia, tendo como justificativa o maior movimento de pessoas nesse horário e o maior número e variedade de produções, trazendo, assim, mais informações de insumos utilizados e pratos servidos.

Dos 65 restaurantes cadastrados na REDESIM, somente 30 se comprovaram ativos, e destes, apenas 10 servem *buffet* ao meio-dia. Dos restaurantes que servem *buffet*, selecionamos 7 para realizarmos as entrevistas, priorizando os restaurantes mais próximos ao centro da cidade.

Foi realizada uma entrevista piloto que “consiste em testar os instrumentos da pesquisa sobre uma pequena parte da população do ‘universo’ da amostra, antes de ser aplicado definitivamente, a fim de evitar que a pesquisa chegue a um resultado falso” (LAKATOS e MARCONI, 2002, p. 32).

Desse modo, de acordo com as regras do pré-teste, a entrevista piloto não entra na tabulação dos resultados⁷, restando então 6 restaurantes⁸, nos quais as entrevistas foram feitas e as amostras de cardápios obtidas.

O método de realização da pesquisa de campo foi a entrevista estruturada, que consiste em “[...] uma relação fixa de perguntas, cuja ordem e redação permanece invariável para todos os entrevistados [...]” (GIL, 2012, p. 113). O autor ainda diz que entre chamar de questionário, ou formulário de perguntas, melhor que se empregue o segundo, pois o primeiro implicaria que o entrevistado respondesse por si mesmo, num processo solitário, as questões, e aqui, nesse caso, o entrevistador é quem faz as perguntas e ministra o ritmo do encontro (GIL, 2012). O formulário aplicado aos entrevistados desta pesquisa está no quadro 1:

QUADRO 1 QUESTÕES APLICADAS NA ENTREVISTA AOS RESTAURANTES

O estabelecimento procura manter o cadastro na REDESIM atualizado?
Há quanto tempo existe o empreendimento?
Houve alguma mudança na estrutura ou de proprietário?
Há um cardápio preestabelecido?
Quem estabelece o cardápio?
Quem decide o que vai ser comprado?
Quem é o responsável pelas compras?
De que forma são adquiridos os alimentos?
Os alimentos comprados são da cidade ou vem de fora?
Há estocagem ou as compras são diárias?

⁷ Realizamos o pré-teste no Restaurante Aquarela.

⁸ Os estabelecimentos entrevistados foram: Restaurante Al Manara, Restaurante Algo Mais, Restaurante Colpo, Restaurante da Rodoviária, Restaurante e Churrascaria Missões e Churrascaria do Alemão.

O cardápio muda a cada quanto tempo?
Quem define o que vai ser modificado?
Quantos são os funcionários de salão e cozinha?
Cada um tem sua função específica ou há revezamento nas atividades?
Quem cozinha tem alguma especialização?

Fonte: Elaborado pelos autores, 2019

Todas as entrevistas tiveram o áudio gravado e posteriormente degravado para que pudessem ser utilizadas sem nenhum tipo de distorção ou erro nas informações prestadas. Importante observar que existem outros pontos de abordagem da entrevista e podem ser explorados por trabalhos futuros, mas neste momento não foram objeto de análise direta.

A entrevista piloto evidenciou a complexidade que envolveria analisar as técnicas de preparo dos alimentos, que seria superior às possibilidades temporais do projeto. Por isso, apresentaremos resultados das análises dos cardápios que informam os principais insumos e pratos servidos nos restaurantes que servem *buffet* ao meio-dia em São Borja.

RESULTADOS

O primeiro resultado que a pesquisa trouxe foi o mapa *online* com a localização de todos os empreendimentos cadastrados na REDESIM pela prefeitura, disponível no seguinte endereço eletrônico <https://maphub.net/naiararohling/restaurante-de-sao-borja> (Figura 2) e pode ser consultado por qualquer pessoa, caracterizando-se uma ferramenta bastante útil para outros projetos acadêmicos que podem se utilizar dessa base de dados como referência. Houve ainda a constatação de que o cadastro da REDESIM tem algumas limitações quanto a sua capacidade de fiscalização e atualização de informações.

Percebemos, ao longo das entrevistas, que somente um local produz seu cardápio com antecedência, elaborado semanalmente. Os outros 5 entrevistados elaboram de um dia para o outro, reunindo os responsáveis pelo cardápio para decidir o dia seguinte. Essa prática, apesar de comum, representa riscos a qualquer cozinha, pois a compra de insumos passa a ser de caráter urgente, já que o tempo para o conseguir se torna mínimo. Assim, pode ocorrer de não ser encontrado

ou então não ter a qualidade necessária e, isso acontecendo, o cardápio corre o risco de ser mudado de última hora. Importante ressaltar que os protocolos da cozinha apontam que a programação e a organização são fundamentais para a realização de um bom serviço.

Outra informação obtida através das entrevistas é que apesar de muitos dos entrevistados informarem que seus restaurantes não mantinham um cardápio fixo, alguns elementos apareciam com frequência diária nas amostras coletadas, comprovando que, pelo menos parte dele é fixo e a outra é alterada pela dinâmica de planejamento e aquisição de insumos. A seguir, apresentaremos a tabela 3, que mostra quais são as preparações que mais aparecem. As porcentagens dizem respeito à quantidade de estabelecimentos em que determinado alimento se repete.

TABELA 3 FREQUÊNCIA COM QUE AS PREPARAÇÕES APARECEM NOS CARDÁPIOS DOS ESTABELECIMENTOS

Alimento	Frequência	Alimento	Frequência	Alimento	Frequência
Arroz	100%	Mandioca	66%	Cenoura	50%
Feijão	100%	Polenta	66%	Batata frita	33%
Massa	100%	Batata doce	50%	Pastel	33%
Alface	66%	Repolho	50%	Galeto	33%
Lasanha	66%	Tomate	50%	Moranga	33%
Maionese	66%	Beterraba	50%	Arroz integral	33%

Fonte: Elaborada pelos autores, 2019

Observando a tabela 3, percebemos as preparações que são muito comuns a quase toda a região. As que mais aparecem são o arroz, o feijão e a massa (macarrão), presentes em todos os estabelecimentos, todos os dias, tamanha sua importância na dieta de seus frequentadores na cidade de São Borja. Agora, atentando para as matérias primas que envolvem a cocção destes alimentos, temos a tabela 4, que mostra a origem de alguns insumos.

TABELA 4 ORIGEM DOS INSUMOS DAS PREPARAÇÕES MAIS RECORRENTES NOS CARDÁPIOS

Insumo	Origem	Insumo	Origem
Alface	Europa	Feijão	América central e América do Sul
Arroz	Ásia	Frango	Sudoeste da Ásia
Batata	América do Sul (Andes)	Mandioca	América Central e América do Sul
Batata doce	América central e América do sul	Milho	América Central
Beterraba	Leste europeu e Ásia central	Moranga	América
Carne bovina	Europa	Repolho	Norte africano e Oeste europeu
Cenoura	Norte africano, Sul europeu e Oeste asiático	Tomate	América do sul (Andes)

Fonte: Khoury et al. 2016

Observando a tabela 4, podemos inferir que dos 14 insumos apresentados, 50% deles vem da América, 35% da Europa, 28% da Ásia e 14% da África. O somatório extrapola os 100% pois alguns vêm de mais de um continente, já que fauna e flora não levam em conta fronteiras políticas.

Ao observar esses dados, podemos afirmar que a escolha de insumos está muito vinculada àquilo que é originário da América. Isso evidencia a importância da cultura dos povos originários que incluíram nos nossos cardápios esses insumos locais. Parece pertinente levarmos em consideração também a questão do clima e da adaptação dos alimentos, da produtividade, as políticas adotadas pelo país, o preço mais favorável pela proximidade ou produtividade e a qualidade dos produtos. Essas ainda são análises em andamento, especialmente cruzando as migrações, as políticas alimentares e a formação das identidades a partir da cultura e da história. Entendemos ainda que, para além dos insumos, também precisaremos analisar as técnicas de preparo, pois elas parecem apresentar melhor as influências culturais, mas essa tarefa será realizada em atividade futura.

Percebemos que as preparações que têm mais repetições nos estabelecimentos entrevistados são aquelas bem conhecidas do dia a dia no cardápio sul-brasileiro. O arroz com feijão (originários respectivamente da Ásia e América Central e do Sul) já são a marca registrada de todo o país, somado às massas (macarrão e lasanha), que representam a forte influência da colonização europeia na região, especialmente dos italianos. Todavia é importante reforçar que temos muito

presente a influência dos povos nativos, pois a mandioca, o milho, o feijão e as batatas, estão presentes na quase totalidade dos *buffets* servidos na cidade.

Um fato interessante sobre a globalização é que dificilmente um insumo culinário se restringe a uma localidade apenas. Porém, a maioria dos insumos que são hoje utilizados nas cozinhas do mundo resulta da adaptação destes a novos lugares e a capacidade humana de criar condições para o seu desenvolvimento. Por exemplo o arroz, que não é originário do Brasil, mas foi introduzido no país e ganhou grande apreço por parte da população local. Hoje seu cultivo foi adaptado às terras do país, desenvolvida a produção de um insumo inicialmente “forasteiro”. Da mesma forma o abacaxi, originário da América do Sul, hoje pode ser encontrado e cultivado em qualquer parte do mundo.

Observando a tabela 3 e a tabela 4, percebemos que o consumo alimentar nos restaurantes entrevistados tem as mais variadas origens ao redor do mundo. Grande parte dos insumos veio da Europa e Ásia, outra parte tem sua procedência do próprio continente Americano, demonstrando assim a ligação que ainda se mantém com insumos originários, como batata, mandioca, milho, tomate, entre outros. Essa utilização demonstra que a cultura alimentar apesar de ter sofrido interferência de outras, ainda mantém parte da sua identidade nativa. Para além do fator cultural, a escolha por insumos da região também tem sua conveniência, o preço é menor, a qualidade costuma aumentar e a facilidade na aquisição também é de grande valia.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Concluimos com este trabalho que a cultura alimentar de São Borja, analisada a partir de *buffets*, é constituída por uma grande variedade de insumos. Alguns dos utilizados cotidianamente são originários de outros continentes e foram inseridos no processo de colonização do Brasil e do Rio Grande do Sul, mas grande parte dos principais insumos apresentados diariamente nos restaurantes analisados está baseada em alimentos originários da América, heranças das populações nativas. Acreditamos que esses dados reforçam os estudos de Câmara Cascudo sobre a alimentação indígena no Brasil e apontam para o histórico de formação da região, que foi uma experiência reducional dos povos originários da região, conduzida pelos jesuítas espanhóis, que apesar de tentarem estabelecer a cultura europeia, acabaram estabelecendo um “cultura de contato” (FONTELLA, 2017),

em que as marcas desses povos também podem ser percebidas na alimentação até os dias de hoje.

Possuímos uma base de dados sobre os empreendimentos comerciais do ramo alimentício em funcionamento, servindo para elaborarmos um mapa que mostra onde cada restaurante se localiza na cidade, podendo ser fonte para outras pesquisas e para auxiliar a prefeitura no monitoramento. Sabemos também quantos são os locais que servem *buffet* ao meio-dia e quais os estabelecimentos que podem ser parceiros dos cursos de gastronomia e cozinha para estágios e formações.

Este trabalho ainda está em processo de análise e cruzamento de dados, o que deve gerar mais informação e conhecimento nessa área, qualificando o setor de restauração da cidade e a formação dos nossos alunos. Podemos ressaltar, por fim, a possibilidade de articulação com o Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo e com a Prefeitura Municipal, no intuito de estimular essa área como mais um atrativo viável para ser apresentado aos turistas.

REFERÊNCIAS

- CARNEIRO, H. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 185 p.
- CASCUDO, L. da C. *História da alimentação no Brasil*. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 954 p.
- CAVALCANTE, R. *Onde surgiu o restaurante?* Disponível em: <<https://super.abril.com.br/saude/onde-surgiu-o-restaurante/>>. Acesso em: 22 set. 2018.
- FERNANDES, C. *Viagem gastronômica através do Brasil*. 10. ed. São Paulo: SENAC, 2010. 255 p.
- FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. (Ed.). *História da alimentação*. 8. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015. 885 p.
- FONTELLA, Leandro Goya. *As Missões Guaraníticas num contexto de cultura de contato: uma interpretação sobre as interações entre sociedades indígenas e euro-americanas (c. 1730 – c.1830)*. Rio de Janeiro: UFRJ, 2017. Tese de Doutorado.
- FONTELLA, Leandro Goya. *Estrutura de Posse de Escravos na Região das Missões*. *Missões: Revista de Ciências Humanas e Sociais*, v. 1, n. 1, 10 jul. 2015. Disponível em <<https://periodicos.unipampa.edu.br/index.php/Missoes/article/view/816/186>>. Acesso em 20 de maio de 2020.
- FRANCO, A. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.
- FREIXA, D. *Gastronomia no Brasil e no Mundo*. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2012. 300 p.
- GARCIA, Fernando Cacciatore de. *Fronteira Iluminada. História do povoamento, conquista e limites do Rio Grande do Sul a partir do Tratado de Trodesilhas (1420-1920)*. Porto Alegre: Sulina, 2010.
- GIL, A. C. *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 200 p.
- GOOGLE, INC..Google Maps. Disponível em: <<https://www.google.com.br/maps>>. Acesso em: ago/set. 2018.
- KHOURY C. K. et al. *Origins and primary regions of diversity of agricultural crops*. CIAT Infographic. Cali, Colombia: International Center for Tropical Agriculture (CIAT). 1 p. Disponível em: <<https://cgspace.cgiar.org/handle/10568/75665>>. Acesso em 26 jul. 2019.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. **Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados.** 5. ed. São Paulo: Atlas, 2002. 282p.

MAPHUBbeta. MapHub. Disponível em: <<https://maphub.net/>>. Acesso em: ago/set. 2018.

OLIVEIRA, J. Sem planejamento, de cada 10 restaurantes 5 fecham as portas em dois anos. Disponível em: <<https://www.hojeemdia.com.br/primeiro-plano/sem-planejamento-de-cada-10-restaurantes-5-fecham-as-portas-em-dois-anos-1.371256>>. Acesso em: 23 set. 2018.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. **História do Rio Grande do Sul.** 8ª ed. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1997.

PREFEITURA DE SÃO BORJA. Rede SIM. Disponível em: <<https://www.saaborja.rs.gov.br/index.php/rede-sim>> Acesso em 09 set. 2018.

SEBRAE. Gostar de cozinhar não é o bastante para empreender em gastronomia: perfil de negócios de gastronomia. Pernambuco: SEBRAE, 2014. Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/PE/Anexos/Perfil-de-neg%C3%B3cios-Gastronomia.pdf>> Acesso em 26 de julho de 2019.

SILVA, André Luis Freitas da. **Reduções Jesuítico-Guarani: espaço de diversidade étnica.** Dourados, MS: UFGD, 2011.

SOUZA, Marina de Mello e. **África e Brasil Africano.** São Paulo: Ática, 2007.

WILDE, Guillermo. **Religión y poder en las misiones de guaraníes.** Buenos Aires: SB, 2009.



A Identidade Gastronômica da Cidade São Borja

Charles Grazziotin Silva

Eliane Martins Coelho

INTRODUÇÃO

A gastronomia é fonte de conhecimento de determinada cultura ou povo. Quando hábitos alimentares e práticas produtivas e gastronômicas permanecem em grupos étnicos por gerações, é criado um cenário gastronômico que, por coerência e integração, identifica uma cozinha típica. Tal cozinha aliada a construção de saberes culturais, aspectos sociais e antropológicas, incluso e destacado a produção alimentar local, ambienta o que compreendemos por gastronomia. Esta pode ser uma opção de atrativo turístico cultural de destinos, seja pelo atrativo do desconhecido ou pela certeza da satisfação gustativa, seja por expressar e reforçar o sentimento de identidade de determinada comunidade.

A cultura é considerada elemento estratégico da chamada nova economia, baseada na informação, na criatividade e no conhecimento. A economia da cultura não pode ser desconsiderada pelas políticas governamentais, não só pelo que representa no fomento ao próprio setor, mas também pela inserção como elemento basilar do desenvolvimento econômico geral.

O enaltecimento da cultura alimentar de determinada cidade ou região pode propiciar benefícios àquela sociedade por meio do resgate histórico de pratos e preparos por serem compartilhados pela totalidade da população, agregando conhecimentos e propiciando o sentimento de pertinência, além do reconhecimento de outras regiões, próximas e distas ao local de estudo.

No entanto, a gastronomia passou a ser universal, em razão da disponibilidade alimentar e o acesso aos meios de comunicação. Atualmente é possível encontrar insumos oriundos de outros continentes nos mercados do interior do Estado do Rio Grande do Sul, mesmo em cidades com diminuta concentração humana. Receitas são acessíveis a qualquer momento, até mesmo pela tela de um celular e não faltam programas de vídeo-entretenimento sobre os mais distintos temas, incluso gastronomia.

Esta gama de oferta agrega diferentes modos de preparo a um mesmo prato, e confunde aos menos esclarecidos o conceito de gastronomia regional, típica, étnica ou aculturada.

DESENVOLVIMENTO

Patrimônio cultural e gastronomia

Segundo Aguirre, apud Martins (2005), a patrimonialização é uma tomada de consciência social de um grupo com referência a algumas manifestações culturais próprias. O patrimônio é um bem, algo com valor agregado que se torna importante para uma sociedade e pode ser identificado como natural, histórico ou cultural, sendo este último de forma material e imaterial.

De maneira geral, as diferentes formas de manifestação da cultura são constituídas a partir da convivência em sociedade. A valorização e reconhecimento destas expressões estabelecem os patrimônios, que se constituem na materialização das tradições, costumes, modo de viver, através de expressões artísticas, religiosas, comportamentais, gastronômicas, entre outros. Antonini e Santos (2004) indicam a gastronomia como um produto agregado ao turismo cultural local, sendo uma importante representação da cultura popular. Sendo assim, a cultura de um lugar e sua comida típica estão intimamente ligados.

Conforme Martins (2003, p. 45), “a ideia de patrimônio cultural abarca todos os aspectos da atividade humana e conduz a uma revalorização do natural e do meio ambiente como algo relacionado com o homem e manipulado por ele”. Desta forma, cada grupo social desenvolve sua própria cultura e institui seus patrimônios, que são revelados de forma material e imaterial, através de experiências e vivências, e passados de uma geração a outra de diferentes formas.

A gastronomia como um produto ou atrativo de uma determinada localidade, é muito importante também pelo ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades que são as diversas formas de turismo voltadas para as características gastronômicas de cada local ou região (FURTADO, 2004). A busca dos elementos característicos e diferenciais de cada cultura aparece como uma necessidade de mercado, a cultura autóctone é a matéria prima para a criação de um produto turístico comercializável e competitivo.

A história da formação da Fronteira Oeste do estado do Rio Grande do Sul e a matriz produtiva alimentar da região

A região onde hoje se encontra o Estado do Rio Grande do Sul era habitada por dezenas de nações indígenas a milhares de anos. Com a chegada de colonizadores portugueses e espanhóis na América, todo o hoje território gaúcho pertencia aos espanhóis, devido ao *Tratado de Tordesilhas*, de 1494. Muitos dos índios foram escravizados e obrigados a trabalhar em diversos cantos do país.

Desde 1609, Padres Jesuítas, missionários da Companhia de Jesus deram início a um trabalho de evangelização dos índios da vasta Província do Paraguai, boa parte deste território estava no que hoje compõe o Rio Grande do Sul. Tiveram grande sucesso junto aos Guaranis, que habitavam a região, principalmente os vales dos rios, onde a caça e a pesca eram mais abundantes. Os guaranis coletavam diversos tipos de frutos e raízes e cultivavam, principalmente, o milho e o aipim, mas também plantavam feijão, abóboras, mandioca braba para as farinhas e beijus, além de uma gama de batatas coloridas, sendo algumas doces.

O interesse do Império Espanhol era tomar posse das terras da Bacia Platina, tendo como objetivo a conversão e colonização dos indígenas ao cristianismo. Por ordem da coroa é instalada a primeira Redução, a de San Ignacio Guazu, em 1609, onde hoje é o Paraguai.

Num primeiro período os jesuítas expandiram sua evangelização para onde hoje é o estado do Paraná (Guairá), Mato Grosso do Sul (Itatim), chegando à região do Tape (Rio Grande do Sul), em 1626, onde fundam 18 reduções naquela fase, sendo a primeira São Nicolau, no dia 3 de maio, fundado pelo Padre Roque Gonzalez de Santa Cruz. Essas foram atacadas pelos Bandeirantes em busca de escravos para suas lavouras. Em 1637 acontece o fim das reduções iniciais,

momento em que migraram para a margem direita do rio Uruguai, hoje Uruguai e Argentina.

Deixaram no território do Rio Grande do Sul o gado que havia sido introduzido em 1634 pelo jesuíta Cristóvão de Mendonza. Esse mesmo gado, adaptado, multiplicou-se de forma expressiva e amparou a segunda fase das Missões Jesuíticas, 40 anos depois. A herança de criação de gados, bovino, ovino e cavalariço, foi o início do povo gaúcho, pois serviu de base para os períodos das estâncias, do tropeirismo, das charqueadas e pecuária do território até o início do século XX.

Em 1680 os portugueses fundam a Colônia de Sacramento em pleno território espanhol, descumprindo os acordos de até então. Este fato permitiu que os jesuítas espanhóis fizessem o que almejavam, retornassem ao lado esquerdo do rio Uruguai, dando início aos Sete Povos das Missões.

Os Sete Povos fazem parte da segunda fase missioneira, onde se formam as reduções e que seriam os primeiros núcleos urbanos do Rio Grande do Sul. O primeiro povoado da segunda fase foi São Francisco de Borja, em 1682, atualmente a cidade de São Borja, seguido de São Nicolau, São Miguel Arcanjo e São Luiz Gonzaga, todas no ano de 1687, São Lourenço Mártir, no ano de 1690 (hoje localizado no interior do município de São Luiz Gonzaga), São João Batista, no ano de 1697 (hoje localizado no interior do município de Entre Ijuís), e, por fim, no ano de 1706, o último dos Sete Povos das Missões, Santo Ângelo Custódio.

As Reduções, além de catequizar os indígenas, abasteciam os mercados na América e na Europa. Dentre os principais artigos exportados pelas reduções eram a erva-mate, o fumo, o algodão, objetos trabalhados em madeira e torno (mesas, armários, baús, esculturas, rosários e escapulários), curtumes e arreios de couro, cavalos, mulas e ovinos, assim como o excedente de diversas indústrias, como a de instrumentos musicais.

O Tratado de Madrid foi um tratado firmado entre os reis de Espanha e Portugal, em janeiro de 1750, para definir os limites entre as respectivas colônias sul-americanas, pondo fim assim às disputas por terras. O objetivo era substituir o Tratado de Tordesilhas, que já não era mais respeitado na prática. Pelo tratado, ambas as partes reconheciam ter violado o Tratado de Tordesilhas na América e concordavam que, a partir de então, os limites deste tratado se sobreporiam aos limites anteriores. De acordo com o Tratado de Madrid a região dos Sete Povos

das Missões, que era da espanhola, deveria ser entregue aos portugueses. Em troca, a Espanha ficaria com a Colônia do Sacramento.

Quando os portugueses foram tomar posse do local, em 1754, houve conflito militar entre esses e os índios, que não aceitaram deixar suas terras. Teve início a Guerra Guaranítica. Tropas espanholas, até então inimigas, lutaram ao lado dos portugueses e combateram os indígenas na tentativa de expulsá-los das terras, fazendo cumprir o Tratado de Madri. A Guerra durou dois anos e com a derrota dos indígenas, tanto Guaranis quanto Jesuítas, foram expulsos para o outro lado do rio Uruguai e passaram a viver junto às reduções, onde hoje seriam Misiones e Corrientes, na Argentina. Em 1761 com o Destrato Del Pardo Retornam para o lado gaúcho do território. Porém, em 1767, com efetivação em 1768 os jesuítas foram expulsos de todas as terras espanholas, terminando definitivamente o projeto Jesuítico-Guarani. Restaram nos campos muitos gados, bovino, ovino, equino, muitas árvores de *IllexParaguaiense*, a erva-mate.

O gaúcho é o tipo característico da campanha. É o nome que se dá ao homem do campo na região dos pampas e, por extensão, aos nascidos no Rio Grande do Sul. O termo gaúcho passou a se generalizar a partir de 1800. Até então, eram chamados continentinos ou rio-grandenses. Surgiu da miscigenação entre o índio, o espanhol e o português, que viviam livres cuidando do gado no pampa gaúcho. Por estar ligado ao campo, tornou-se hábil cavaleiro, manejador do laço e da boleadeira. O gaúcho era livre, sem patrão e sem lei.

Em 1820, o francês Augusto Saint-Hilaire assim descreveu o gaúcho: “homem que vivia da carne, morava em ranchos, andava a cavalo e com os hábitos do chimarrão e do fumo. Os gaúchos eram homens de maus costumes, que viviam andando pelas fronteiras. Eram ainda os gaudérios, que andavam sós, sem chefes, sem leis, sem polícia, com ideias vulgares, gostavam de dinheiro para jogar corridas de cancha reta”.

O escritor Erico Veríssimo, na trilogia “O Tempo e o Vento”, descreve o gaúcho como herói, símbolo do homem e da sociedade do Rio Grande do Sul. O romance inicia apresentando o índio Pedro Missioneiro, que conhece Ana Terra, filha de tropeiros paulistas de Sorocaba e estabelecidos na região de Rio Pardo.

Com a chegada dos alamedados para demarcar espaços e Estâncias, as fazendas de gado e, por conseguinte a modificação da estrutura de trabalho, o gaúcho perdeu seus hábitos nômades. Integrado à sociedade rural como trabalhador

especializado, passou a ser o peão das estâncias. O reconhecimento da habilidade de campeiro e de sua bravura na guerra fez com que o termo gaúcho perdesse a conotação pejorativa. Depois da Revolução Farroupilha, o gaúcho passou a ser considerado homem digno, bravo, destemido e patriota.

O gaúcho de hoje é fruto da contribuição do índio, do negro, do português, do espanhol, do alemão, do italiano e tantos outros povos imigrantes, que para este estado vieram construir o Rio Grande do Sul. O povo gaúcho valoriza muito suas tradições, exalta a coragem e a bravura de seus antepassados, canta seu apego à terra, o amor à liberdade. Cultua os alimentos típicos, como o hábito do chimarrão e o churrasco, heranças guaranis, além do arroz-de-carreteiro, e faz destes verdadeiros símbolos de identidade.

O churrasco gaúcho nasceu em comunidades indígenas catequizadas por jesuítas, no século 17, em que a carne bovina ou ovina era assada em estacas de madeira fincadas na terra e temperada com sal grosso ou grosso, mantida a suculência do preparo, sem que secasse ao fogo. Outra influência do guarani também é percebida no preparo do Puchero, uma sopa encorpada, cozida com carne e legumes, feita originalmente dentro do couro vacum sobre estacas e o braseiro. O pinhão sustentou índios e gaúchos no inverno rigoroso do Rio Grande do Sul.

A ovinocultura na Fronteira Oeste do Rio Grande do Sul

Os ovinos foram uma das primeiras espécies de animais domesticadas pelo homem. A criação propiciava muitas possibilidades para a época, quando usava o animal por completo: a carne e leite como alimento; a lã, fibra natural utilizada na confecção de agasalhos para e proteção do homem; os chifres como artefatos necessários à época como buzinas de caça ou alarme, copos, depósitos de bebidas ou de pólvora; os ossos maiores utilizados como artefatos, cabos de utensílios domésticos ou ferramentas. O emprego do uso da lã, fibra que servia como abrigo contra as variações climáticas costumeiras, muito auxiliou a humanidade, de acordo com Viana (2008). Estando presente em praticamente todas as partes do mundo, a ovinocultura está adaptada aos diferentes climas, relevos e vegetações mundo a fora.

A relação dos gaúchos com a ovinocultura desenvolveu-se junto à colonização, nas chamadas Missões Jesuíticas, pois os espanhóis trouxeram o gado vacum e ovino com o intuito de fixar o índio, até então nômade, para que fosse catequizado. Alimento e vestuário, fé e instrução. Com o passar dos tempos,

mudanças políticas e demográficas, restaram o gado e o gosto do povo gaúcho pela criação e consumo da carne e da lã.

De acordo com Silva et al. (2013) apud (Figueró 1975, Nocchi 2001, Viana 2008), a produção de lã tinha grande destaque nas tarefas nas estâncias gaúchas, devido à grande procura no mercado internacional em decorrência da Segunda Guerra Mundial. As circunstâncias mudaram com o desenvolvimento no mercado internacional, a chegada do desenvolvimento das indústrias têxteis, as quais colocaram à disposição do mercado, novos componentes sintéticos, causando uma diminuição na produção comercial de ovinos. Porém, Viana & Silveira (2008) expõem que o consumo da carne aliado ao poder aquisitivo mais elevado, salvou a comercialização dos ovinos, expondo uma nova alternativa para a ovinocultura.

A carne ovina pode ser considerada exótica por algumas pessoas, em razão do sabor encorpado e com particularidades ao paladar. Justamente por tais características que promovem a carne ovina entre consumidores específicos, de paladar apurado. Cortes nobres alcançam grandes menus de restaurantes de alta gastronomia. Gonzaga et al (2018) afirma que a qualidade da carne ovina se destaca pelo valor nutricional, com importantes concentrações de ácidos graxos saturados menores que a carne bovina. A falta de conhecimento das qualidades organolépticas da proteína de origem ovina, aliado ao sabor encorpado e custo superior frente às concorrentes, produz algum pré-conceito de algumas pessoas que não a consomem.

Seguindo as ideias de Gonzaga et al. (2018), a ovinocultura no agribusiness brasileiro é uma produção de grande importância, sendo nítido que é uma fonte de renda para muitos produtores rurais na sua subsistência.

Pesquisa sobre a identidade gastronômica de São Borja

O estudo buscou conhecer e apresentar a identidade da gastronomia gaúcha, da Fronteira Oeste do Rio Grande do Sul, tendo por foco o município de São Borja – identidade é uma representação, uma construção com base histórica e cultural de identificação individual ou coletiva. Segundo Hall (2005), a identidade é um sentimento de afinidade que o ser humano tem com um determinado grupo social, ou seja, identidade é um processo de identificação.

Na visão de Martins (2005), identidade está relacionada ao sentimento de pertencer que as pessoas trazem enquanto seres simbólicos que são. Todo

grupo necessita de uma cultura que o sustente para poder existir, vivenciada no sentido comum e repassada através da comunicação, para manter o sentido de pertencimento entre seus integrantes.

A identidade cultural gastronômica pode representar uma forma de identificação de um local e população, além de se estabelecer como um atrativo cultural e, dessa forma, incentivar o desenvolvimento do turismo local, identificando na área de eventos oportunidade de valorização, exploração e expansão da cidade de São Borja, influenciando nos aspectos econômico e social de forma positiva.

MATERIAIS E MÉTODOS

A metodologia usada para nortear as ações do trabalho foi a pesquisa quantitativa e experimental. Pesquisa pode ser definida como um procedimento formal, com método de pensamento reflexivo que requer um tratamento científico e se constitui no caminho para se conhecer a realidade ou para descobrir verdades parciais (EGG, 1978 apud: LAKATOS, 2013).

Pesquisa significa muito mais que apenas procurar a verdade: é encontrar respostas para questões propostas utilizando métodos científicos. Especialmente é “um procedimento reflexivo sistemático, controlado e crítico, que permite descobrir novos fatos ou dados, relações ou leis, em qualquer campo de conhecimento”.

A proposta de pesquisa aqui exposta tem como instrumento consultivo o formulário, que conforme Lakatos (2013), que se caracteriza como uma ferramenta de coleta de dados constituída por uma série ordenada de perguntas, que devem ser respondidas por escrito e com a presença do pesquisador e/ou coletor dos dados.

Para fazer uma consulta pública à comunidade são-borjense, de forma correta e concisa, a equipe de pesquisa determinou que inicialmente acontecesse a aplicação de um instrumento teste. Este foi aplicado a pessoas de diferentes bairros da cidade de São Borja, em um evento de cunho gastronômico chamado “Linguíço”, competição interna do Piquete de Tradições Gaúchas Sorro Manso – São Borja/RS, cujo foco é o de elaboração e competição entre grupos em busca da melhor língua. Neste evento foram aplicados 20 formulários teste, para avaliar se as questões teriam aceitabilidade e entendimento do público, bem como a confiabilidade nas respostas.

Após análise do grupo de pesquisa foram feitas as correções pertinentes de ordem técnica e adaptações necessárias pelo profissional estatístico, o que resultou em outro formulário, chamado definitivo, o qual foi aplicado à população são-borjense, resultando 1915 (um mil novecentos e quinze) materiais coletados. Esse formulário apresenta três partes, sendo a primeira a identificação do indivíduo pesquisado, porém mantendo o anonimato, a segunda parte uma questão de resposta fechada e a última parte dispõe nove opções fechadas de escolha direcionada do prato ou preparo que representa os hábitos alimentares dos cidadãos, e uma opção aberta possibilitando ao entrevistado que preencha este campo com o alimento que acredita ser melhor que as opções sugeridas. Após a aplicação do formulário, este foi avaliado e os resultados tabulados.

Para fins de concentração de dados, respeitando as representatividades específicas de todas as micro comunidades, foram aplicados em todos os bairros da cidade, incluindo área urbana e rural: Centro, Passo, Tiro, Jardim Primavera, Florêncio Aquino Guimarães, Itacherê, Maria do Carmo, Vila Cabeleira, Betim, José Pereira Alvarez, Paraboi, São João Batista, Pirahy, Boa Vista, Leonel Brizola e distritos de Inhu-Porã, Vila Brittes, Rincão de Santana, Timbaúva, Rincão do Meio e Menegusso.

O estudo com relação ao histórico do prato foi realizado através pesquisas bibliográficas. Com vistas ao conhecimento se o prato eleito tem origem são-borjense, de que formas podem ser realizadas e se teriam aceitação da comunidade.

Após a escolha do prato identitário são-borjense, seria feita a montagem de um Festival Gastronômico, com vistas à divulgação do prato típico em cunho regional, até mesmo estadual, promovendo a inserção do município no circuito turístico gastronômico do Estado. Efetivamente um evento de grande porte para a cidade.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram aplicados 1915 questionários, que permitiram as seguintes conclusões:

- **Tipo de resposta – total** – O peixe frito obteve 611 votos; bolachão, 317 votos; linguiça 245 votos, charque 224 votos; ensopado de mandioca 194 votos; espinhaço de ovelha 82 votos; churrasco, com 75 votos; feijão mexido, 22 votos; cola-gaita 19 votos; arroz (branco – pilaf), com 19 votos; miúdos bovinos e ovinos, 11 votos. A pesquisa identificou 51 votos respondidos

com opções em diversos pratos, além de 31 pessoas não considerados, com respostas com cheeseburger, rodízio de pizza, dentre outros, pratos que, definitivamente, não compõem tradições alimentares ou relação com a matriz produtiva do município.

- **Cursos** – Entre os alunos que participaram para entrevistar os são-bor-jenses, identifica-se que 922 formulários foram aplicados por alunos do curso Técnico em Cozinha, 454 formulários oriundos de alunos do curso Técnico em Eventos, 351 formulários resultaram do trabalho de alunos do curso Tecnológico de Gestão de Turismo e 118 formulários foram aplicados por alunos do curso técnico em hospedagem.
- **Sexo do entrevistado** – Dos entrevistados observa-se a maioria no sexo feminino, com 1100 pessoas, e 744 do sexo masculino. Houve 4 situações que as pessoas marcaram os dois sexos e 67 entrevistados não marcaram o sexo.
- **Bairro em que o entrevistado reside** – Referente ao bairro em que o entrevistado reside, vê-se a grande maioria no bairro do Passo, com 423 pessoas; no Centro, com 375 pessoas; no Tiro, com 344 pessoas; na Bettim, com 174 pessoas; na Pirahy, com 148 pessoas; no Paraboi, com 113 pessoas; no Itacherê, com 107 pessoas; no José Pereira de Alvarez, com 74 pessoas; no Maria do Carmo, com 72 pessoas; no Florêncio Aquino Guimarães, com 11 pessoas; no interior da cidade, com 68 pessoas. Observou-se que 6 pessoas não responderam em que bairro residem.

Percebe-se o grande número de votos nos bairros do Passo, Tiro e Centro. Isso acontece porque o bairro do Tiro é o maior bairro em extensão na cidade, composto por inúmeras vilas; o bairro do Passo é o maior em população; já o bairro do Centro, muitas pessoas identificam-se moradoras erroneamente.

- **Faixa etária do entrevistado** – Neste caso foram utilizadas quatro opções de margem de faixa etária. Da faixa de 18 a 29 anos, obteve-se 539 respostas; de 30 a 39 anos, foram 423 pessoas; de 40 a 49 anos, houve a participação de

403 pessoas; acima de 50 anos, foram 492 pessoas. Contudo, observa-se que 46 pessoas eram menores de idade e, 12 pessoas, não indicaram sua idade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Primeiro dos Sete Povos das Missões e Terra dos Presidentes, São Borja é uma das cidades mais importantes da histórica política brasileira. Hoje, o município destaca-se como um novo polo de oportunidades e nas rotas comerciais do Mercosul e no turismo (PREFEITURA DE SÃO BORJA, 2015).

São Borja já foi, outrora, a “Capital da Produção”, “Capital do Linho”, “Capital do Trigo”. Chegou a contar com um dos maiores rebanhos ovinos (inclusive uma importante cooperativa lanífera regional) e bovinos do Estado do Rio Grande do Sul.

Ainda hoje a matriz produtiva do município é alicerçada pela produção de grãos (arroz, soja, milho e trigo) e pela pecuária de corte, bovina e ovina. Em face desta realidade, e pela constatação da disparada preferência do são-borjense pelos preparos gastronômicos envolvendo carnes em significativas quantidades, bem abordada junto aos eventos promovidos pelo Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha – *Campus* São Borja, os pesquisadores esperavam que os preparos refletissem a matriz produtiva alimentar do município, mas isto não foi a realidade apurada.

Fazendo uso da pesquisa “A Identidade Gastronômica da cidade São Borja” para a finalidade de subsídio para futuro evento turístico e cultural de valorização local, cujos resultados foram direcionados ao poder público municipal, pudemos aproveitar os dados apurados para fazermos análises outras, como a que se desenvolve:

O peixe frito, que obteve 611 votos e, portanto, o mais lembrado, efetivamente não é um prato típico da região. Os índios consumiam peixe de água doce regularmente, porém não faziam uso desta técnica culinária de imersão em corpo gorduroso fervente, de origem vegetal ou animal. A receita de origem chinesa foi adotada pela culinária São-borjense no último século, tornou-se bastante comum e nada identitário. A lembrança deste prato está intimamente ligada a uma opção de lazer ofertada pela cidade, às margens do Rio Uruguai, onde os pescados são ofertados por comerciantes estabelecidos em restaurantes, bares e espaços ao ar livre. Como em qualquer parte do Brasil ou do mundo, é comum que

estabelecimentos como estes ofereçam frituras (pastéis, iscas de peixe, batatas, etc.) para serem degustadas geralmente com a bebida alcóolica mais consumida pelos brasileiros, a cerveja. Assim acontece em todas as cidades banhadas pelo Rio Uruguai, na fronteira oeste do estado do Rio Grande do Sul.

O bolachão, que obteve 317 votos, é uma adaptação da Gajeta uruguaia, feita com uma massa de pão macia que usa banha. A bolacha é comum em toda a fronteira sul e oeste do estado gaúcho, porém feito desta forma, macia e alta, somente na região que compreende o município e entorno.

A linguiça, que obteve 245 votos, foi incorporada à cultura alimentar gaúcha quando da chegada dos imigrantes alemães. É comum em todo estado e, até mesmo, no Brasil. Nada que propicie um caráter de identidade, modo de fazer, tempero ou cura, difere do que é feito em qualquer outra cidade brasileira.

Já o charque, que obteve 224 votos, identifica a cultura alimentar e produtiva gaúcha, embora não identifique especificamente o município de São Borja. Na cidade havia um Saladeiro, muito antigo, assim como em outras cidades gaúchas, embora nada se compare aos registros de produção das charqueadas de Pelotas.

O ensopado de mandioca, que obteve 194 votos, remete ao puchero indígena, embora adaptado aos tempos modernos e cujos ingredientes se resumam a carne bovina, cebola, alho, gordura animal ou vegetal e aipim. Confunde-se com o Boi Atascado, prato gaúcho que utiliza costela bovina e aipim, e com a Vaca Atolada, paranaense, que utiliza os mesmos insumos. Poderia representar a cultura gastronômica local em razão da profusão e consumo, em especial se identificasse uma forma diferenciada de elaboração, seja nos insumos, na cocção ou no tempero.

O espinhaço de ovelha, que obteve 82 votos, se resume a um corte ovino rico em ossos, frigido em gordura animal ou vegetal, temperado com sal. Remete às técnicas preparatórias ao Confit francês, também utilizado pelos imigrantes europeus. Não traduz um alimento tipicamente são-borjense ou gaúcho, pois em nada se diferencia da culinária rápida praticada em todo o mundo.

O churrasco, com 75 votos, é um prato genuinamente gaúcho. São Borja sediou o primeiro festival de churrasco gaúcho no passado, evento que infelizmente não teve segmento, sendo repatriado por outra cidade gaúcha, Bagé.

O feijão mexido, que obteve 22 votos, é uma comida tipicamente tropeira, resultante das trocas culturais e gastronômicas das viagens realizadas em lombos

de mulas e burros, entre os estados do Rio Grande do Sul e São Paulo. Importante e histórico alimento.

Já o cola-gaita, que obteve 19 votos, tipicamente gaúcho, resultante da fusão ocorrida pelo ovino, trazido pelos jesuítas e a farinha de mandioca indígena. Poderia caracterizar a região das Missões e a primeira das Reduções, São Borja.

Surpreende que o produto com maior produção atual e histórica da cidade tenha sido lembrada apenas por 19 entrevistados, o arroz. Embora seja um alimento plantado em várias partes do mundo, responde por grande parte da matriz produtiva da cidade.

Respostas como cheeseburger e rodízio de pizza, refletem a falta de conhecimento sobre a origem dos alimentos. A gama gigantesca de oferta alimentar na atualidade agrega diferentes modos de preparo a um mesmo prato, e confunde aos menos esclarecidos o conceito de Gastronomia Regional, que vincula aos hábitos alimentares àqueles alimentos produzidos na região; Gastronomia Típica, aquilo que confere a um determinado preparo ou método caráter único, que o identifica de determinada localidade; Gastronomia Étnica, inspirada em um modelo existente, oriundo de outro local, porém aculturada em razão da disponibilidade alimentar.

A gastronomia é muito suscetível a influências, porém deve ser preservada quando identificar determinada cultura ou povo. O conceito de patrimônio cultural intangível deve ser respeitado e enaltecido. Somente assim refletirá a construção de saberes culturais de um povo. São Borja, assim como todas as outras comunidades, precisa identificar e preservar aquilo que é único: sua identidade.

REFERÊNCIAS

ANTONINI, Bianca Oliveira; SANTOS, Roselys I. C. La gastronomía típica de la isla de Santa Catarina – Brasil, Sui-
dentidad como atractivo para el turismo cultural. In: *Gastronomía Típica: Estudios y Perspectivas en Turismo*, 2004.
Disponível em: <<http://www.estudiosenturismo.com.ar/search/PDF/v13n1y2a06.pdf>>. Acesso em: agosto de 2015.

BARRETTO, Margarita. *Turismo e legado cultural*. Campinas, SP: Papirus, 1996.

BRASIL, Ministério do Turismo. *Segmentação do turismo: marcos conceituais*. Brasília: Ministério do Turismo, 2006.

COOPER, Chris; FLETCHER, John. *Turismo: princípios e prática*. São Paulo: 1997.

FUNARI, Pedro P.; PINSKY, Jaime (Orgs.). *Turismo e patrimônio cultural*. São Paulo: Contexto, 2003.

FURTADO, Fábio Luiz. *A gastronomia como produto turístico*. *Revista Turismo*, 2004. Disponível em: <<http://www.revistaturismo.com.br/artigos/gastronomia.html>>. Acesso em: outubro de 2015.

HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: DP&A, 2005.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Mariana de Andrade. **Técnicas de pesquisa**. 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2013.

MARTINS, Clerton. **Turismo, cultura e identidade**. São Paulo: Roca, 2003.

OLIVEIRA, José Pedro. **Pedido de perdão ao triunfo da humanidade**. Porto Alegre: Martins Livreiro. 3ª Ed. 2009.

PIONEIRO, Jornal. Festa da Uva de Caxias tem lucro operacional de mais de R\$ 2,7 milhões. Disponível em: <<http://pioneiro.clicrbs.com.br/rs/geral/cidades/noticia/2014/04/festa-da-uva-de-caxias-tem-lucro-operacional-de-mais-de-r-2-7-milhoes-4462407.html>>. Acesso em: novembro de 2015.

PREFEITURA de São Borja. História. Disponível em: <http://www.saoborja.rs.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=66&Itemid=1329>. Acesso em: outubro de 2015.

SANTA MARIA, Caroline Santos. **Busca da identidade gastronômica da cidade de São Borja – Subsídio para Futuro Evento Cultural**. Trabalho de Conclusão do Curso Técnico em Eventos do IF Farroupilha. São Borja, 2015.

SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

O Legado das Doceiras de São Borja: Reflexões Sobre Saberes e Fazeres

Marielen Marques Padilha

Aline Prestes Roque

Mônica Santanna de Vargas

INTRODUÇÃO

Entre os anos de 1950 a 2000 em São Borja, muitas mulheres eram conhecidas e reconhecidas por seus tradicionais doces, sendo essas popularmente chamadas de doceiras. O presente trabalho buscou identificar se essas personagens da história são-borjense ainda trabalham com doces e receitas de períodos passados, visto que hoje existe um novo cenário globalizado que facilita o acesso aos produtos industrializados, quais estão inseridos no dia a dia da população. Pesquisar sobre o saber-fazer dos doces justifica-se, tendo em vista o “fortalecimento da memória e da identidade local”.

Considerando os costumes relacionados à gastronomia de São Borja, surge Mikita Cabeleira, estudante da UNIPAMPA (*Campus São Borja*) com o livro “São Borja e a arte de bem servir”, e a professora Maria Izabel Guimarães Scalco, são-borjense que em 2014 escreveu o livro “Memórias, sabores e aromas”, relatando sobre o que estava perdido na memória de um povo rico em cultura gastronômica. Com base na pesquisa dessas duas autoras, identifica-se que ainda há um amplo campo de pesquisa sobre as doceiras/quituteiras e as técnicas de elaboração de doces no município de São Borja.

Para Scalco (2014), as narrativas presentes em São Borja destacam a gastronomia local e a influência de diversas etnias, preferências e experimentos. Trazem

de volta ao passado, fumegantes panelas de memórias, aquecidas pelo desejo de alimentar o presente e o futuro com as referências associadas aos hábitos e tradições cultuados pelas famílias de São Borja ao longo dos anos.

Sendo assim, observando os novos empreendimentos voltados ao setor e a expansão da oferta de produtos industrializados, o presente capítulo discorre sobre a necessidade em analisar se os tradicionais doces, das famosas quituteiras do município ainda estão presentes no cotidiano da população e nos eventos da cidade. Para isso, foram realizadas entrevistas na casa das doceiras e, posteriormente, foi realizado o processo de transcrição, onde os dados coletados passaram a integrar um universo de informações no qual buscou-se por referências que foram fundamentais para cruzar os resultados com os relatos da memória, da história e do legado de preparações artesanais realizadas pelas doceiras de São Borja.

DESENVOLVIMENTO

A história do açúcar e dos doces brasileiros

Os hábitos alimentares e o modo de servir fazem parte da realidade de determinado grupo social e podem ser entendidos e compreendidos como fonte de identificação dos laços e de representação da cultura popular desse povo, tornando ampla fonte para pesquisas que envolvem todos os processos relativos à cadeia de produção de alimentos. Este fenômeno que estuda esses processos relativos à relação do homem com alimento e à cultura alimentar de cada local e todos os fatos ligados a eles é chamado de gastronomia (SARAIVA, 2015).

De todos os rituais, o da comida é o mais comum, já que se pratica em todos os lugares (SCHÜLTER, 2003). Para Freixa e Chaves (2013, p.19) a gastronomia é um inventário patrimonial tão importante culturalmente quanto os museus, as festas, as danças e os templos religiosos.

Com o descobrimento do Brasil e a chegada dos imigrantes no período colonial, mais precisamente no século XVIII com a instalação em longa escala dos engenhos de açúcar no país, as primeiras sobremesas brasileiras eram a base de frutas tropicais regadas a mel. A banana e a laranja fizeram parte das principais sobremesas durante o período colonial. Após essa época, destacaram-se a goiabada, cajuada, bananada, cocada e o merengue, sendo popular também a banana assada ou frita com canela (FLANDRIN; MONTANARI, 2015).

Do açúcar surgiu a calda e com ela, compotas de frutas que eram descascadas e cozidas pelos escravos. Os holandeses foram grandes apreciadores dos doces da capitania de Pernambuco, particularmente das frutas cristalizadas (FLADRIN; MONTANARI, 2015).

Entretanto, a produção de doces com açúcar e ovos teve início na época moderna, dentro da igreja, quando era comum mulheres serem obrigadas a se enclausurar em conventos, por vontade da família. Assim, fabricavam doces como uma forma de distração. Essa produção foi impulsionada nos séculos XVIII e XIX, período em que Portugal foi o principal produtor de ovos na Europa, onde as claras eram usadas para purificar o vinho branco durante o processo de fabricação, além de engomar as roupas dos aristocratas e os hábitos das freiras e padres (FREIXA; CHAVES, 2013).

Há relatos que, com tanta gema sobrando e tanta fartura de açúcar provindo das colônias inspirou as freiras a criar doces, muitos deles com nomes que fazem certa referência a religiosidade, tais como a barriga de freira, fatias celestes, papo de anjo, pão de ló, dentre outros. Esses novos quitutes, além de alimentar os religiosos, eram vendidos nas redondezas dos conventos e mosteiros, transformando-se em fonte de renda (FLADRIN; MONTANARI, 2015).

Segundo os autores Flandrin e Montanari (2015), no Brasil os religiosos portugueses mantiveram suas receitas à base de ovos que preparavam em seus países de origem, mas acrescentavam ingredientes brasileiros. Assim, surgiram doces como quindim, papo de anjo, ambrosia, bom-bocado, manjar e pudim. Cada região do país foi desenvolvendo suas receitas típicas de acordo com o alimento que era encontrado em abundância em cada lugar. Assim, o hábito de comer determinados tipos de doces passaram a fazer parte dos costumes locais, fazendo das sobremesas, parte importante da culinária.

Freixa e Chaves (2013, p.63), afirmam que:

O açúcar, que custava caro, era um luxo permitido só aos abonados, isto é, à nobreza e ao clero. Mesmo o açúcar sendo usado com moderação e guardado em arcas especiais, fechadas "a sete chaves". Raro e caro, o açúcar também era vendido por boticários, pois consideravam que curava dores de cabeça e melancolia.

A confeitaria como profissão, ficou conhecida em 1440, através dos primeiros estatutos, seu reconhecimento foi em Paris. A partir daí, confeitários empe-

nharam-se cada vez mais em diversificar sua produção, preparando produtos à base de leite, ovos, nata, que incluíam doces como queijadinhas, bolinhos, flãs e tortinhas (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Conforme Wright e Treuille (2016, p.6), a sobremesa ficou conhecida como o arremate da refeição, para eles, a sobremesa deve ser um prazer visual e sensual, complementando com perfeita harmonia o paladar e sabor dos outros pratos, a fantástica arte da confeitaria revela seus mistérios desde o descobrimento do Brasil.

Cabelleira (2014, p. 33) descreve que na Europa, nos séculos passados, principalmente na:

[...] Itália, França e Portugal, tomamos conhecimento das primeiras regras e considerações a respeito das boas maneiras à mesa, tanto aos responsáveis por servir, quanto aos convidados a desfrutar desses momentos de prazer gastronômico. Registros passavam por geração, para que as cortes tivessem o devido preparo, em termos de etiqueta, ao ritual da comida farta e bem apresentada.

Consta na história brasileira, que os portugueses, ao aportar no Brasil, também trouxeram na bagagem as normas já estabelecidas na Europa com referência à boa mesa. Com o passar dos séculos e com o fim da Segunda Guerra Mundial, quando o Brasil e, principalmente, o Rio Grande do Sul, recebeu um contingente expressivo de imigrantes à procura de novas terras e sonhos, constata-se que os mais beneficiados com a modificação dos costumes e culturas trazidos pelos estrangeiros foram os “pelos duros”, nativos (CABELLEIRA, 2014).

Doces no Rio Grande do Sul

No Rio Grande do Sul, em meados do século XIX, chegaram os primeiros imigrantes italianos e alemães, que deixaram diversas marcas de sua presença. Por mais que o tempo tenha mudado a sociedade desde a época da colonização, vários hábitos culinários e processos artesanais vindo com os europeus foram conservados e, até hoje, são colocados em prática por muitas famílias que preservam os costumes e a cultura de seus antepassados (TRAJANO, 2013).

Cada etnia deixou suas contribuições para a gastronomia gaúcha. As autoras ressaltam alguns exemplos, como a herança indígena percebida pela utilização da mandioca e de seus produtos, no cozimento dos alimentos, que era realizado na

tucuruva (trempe de pedras), no moquém (grelha de varas) utilizado para assar carne ou peixe e, finalmente, o mate, difundido como Chimarrão (ZANETI, 2016).

Na serra gaúcha, frutas como figo, marmelo, maçã e pêsego aparecem ao lado de duas frutas locais, o butiá e a gila, em receitas de doces elaborados por cozinheiras experientes, assim, como em Pelotas, no extremo sul do país, ficaram conhecidas pelos doces e suas doceiras (TRAJANO, 2013). Em Pelotas, por exemplo, a tradição doceira foi registrada pelo Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) como Patrimônio Imaterial do Brasil em 2018 (IPHAN, 2018).

Para Ferreira e Cerqueira (2012) pode-se dizer que se formaram duas tradições: a que emergiu no meio urbano, de doces finos ou “doces de bandeja”, e a de doces cuja base foi a fruta cozida na calda de açúcar, os “doces coloniais”, oriundos do meio rural. Na primeira é possível identificar uma origem, que se encontra na doçaria de tradição portuguesa, sobretudo a doçaria feita nos espaços conventuais, na segunda é fundamental recuperar o papel desses fluxos migratórios que conferiram uma tonalidade étnica a essa prática culinária.

Nos doces finos e doces coloniais, encontram-se formas de transmissão dos conhecimentos fortemente ancoradas no grupo familiar. Entretanto, é na tradição dos doces finos que a presença feminina se apresenta como a principal articuladora desse processo, não apenas conduzindo essa cadeia de transmissão, como assumindo o papel de interlocutora entre o universo doméstico-familiar e o universo externo, expresso pela clientela. Os doces finos trazem à cena essa doceira urbana que transita pelo espaço da cidade, seleciona locais de compras de matéria-prima no mercado local, identifica redes de fornecedores na cidade/fora da cidade e no meio rural, estabelece sistemas de cooperação e divulgação do trabalho (FERREIRA; CERQUEIRA, 2012). As tradições culinárias, neste contexto, se confrontam com a transição, adaptação e ressignificação de ingredientes, utensílios e saberes (ZANETI, 2016).

Gastronomia, memórias e tradições dos são-borjenses

A memória, de acordo com Barros (2005), pode ser definida como um mecanismo motor e cultural, presente na vida cotidiana dos indivíduos e grupos, sendo depositária dos “valores culturais estruturantes das práticas sociais necessárias ao convívio em grupo”. Ela pode ser entendida como alimento para os processos de identidade e identificação dos grupos sociais na contemporaneidade. É esta

oposição entre o antigo e o moderno que permite a atualização e ressignificação das tradições (ZANETTI, 2016).

A busca pelas raízes culinárias e a forma de entender a cultura de um lugar por meio de sua gastronomia está adquirindo importância cada vez maior (SHÜLTER, 2003). Nesse contexto, Saraiva (2015) relata que nunca foi dada tanta atenção para a comida e suas interfaces como está acontecendo neste momento do século XXI. A gastronomia é cultura e fez parte do cotidiano das pessoas desde os anos 50. Por isso, ela está sendo muito discutida e trata de assuntos como a relação dos alimentos com o modo de vida das pessoas, os modos de preparo e as descobertas de novos ingredientes por *chefs* de cozinha, a apresentação de programas de culinária nos meios de comunicação, os efeitos dos alimentos na saúde humana, a industrialização, a modernização da agricultura e da pecuária, entre outros aspectos.

Quanto à modernidade e às facilidades que os equipamentos domésticos proporcionam, Cabelleira (2014, p. 53) destaca o depoimento de uma das doceiras de São Borja:

Não havia tais modernidades de hoje na cozinha, como liquidificador, batedeira, forno elétrico, micro-ondas, freezer, que tudo era feito a mão, para bater um bolo era utilizado bacias de zinco, e que para adquirir tais equipamentos modernos era necessário encomendar de catálogos com representantes que mandavam de Porto Alegre os equipamentos, e que muitos ingredientes também era preciso encomendar da capital, insumos que vinham de grandes atacados, em caixas e fardos, como manteiga, açúcar, farinha, chocolates e outros insumos que faltava no município.

Para Cabelleira (2014), São Borja, o primeiro dos Sete Povos das Missões, apesar das dificuldades, teve em sua gastronomia muitas doceiras de renome nos anos 50. Grande parte desses dons veio de suas avós ou mães que fabricavam doces saborosos e que ganharam nome com grandes celebridades como ex-presidentes. Com o passar dos anos ficaram esquecidos, passando a ter reconhecimento através de livros escritos no ano de 2014, que resgataram a história de São Borja e a valorização das memórias do passado.

A cozinha e a gastronomia são-borjense passam a ser foco central, salientando que ambas são atualmente fortes componentes que atuam no dia a dia da população local. Assim, influenciam na formação de identidade gastronômica,

estabelecendo importante fração da cultura de pessoas e lugares. Estão presentes nas famílias, grupos, festas e diferentes comemorações, em muitos momentos em vários espaços, entre os demais tipos de memórias, a gustativa e a olfativa que deixam marcas profundas e compensadoras, fazendo a base essencial desse valioso patrimônio imaterial e cultural (SCALCO, 2014).

No início dos anos 2000 houve uma total revolução, era moderno oferecer coquetéis com pratos quentes e docinhos, com o bolo como sobremesa, muitas vezes tendo um segundo momento em grandes festas onde era servido um *buffet* de sobremesas, tornando muito famosos os doces produzidos pelas grandes doceiras da época (CABELLEIRA, 2014). Ainda, a mesma autora afirma que:

Em São Borja, onde a maioria das famílias são entrelaçadas com imigrantes de todas as nacionalidades, esse ritual moderno e chique não é muito aceito, principalmente quando os convidados e a festa forem de gente da maturidade. Assim, podemos informar que, para os jovens que primam pela elegância e pela modernidade, as minis porções foram muito bem-vindas. Mas, para a maioria dos comensais e festeiros, o ritual das grandes festas e eventos ainda está vigorando, E tem mais: o que parecia fora de moda, dos anos 50/60, agora volta reciclado, enfeitado e adornado, inclusive nas exposições, como as mesas de doces em que muitos decoradores levam peças de móveis antigos para o local da festa, a fim de que o ambiente de fartura dos tempos passados seja reverenciado (CABELLEIRA, 2014, p.37).

Sendo assim, são diversas as evidências de que a comida transporta a momentos do passado, no aroma do bolo recém-saído do forno, juntamente com o sabor de uma xícara de café coado, faz a maioria das pessoas viajarem em suas memórias afetuosas (NEVES, 2018). No município de São Borja, além das emoções que a preservação das tradições proporciona, as atividades gastronômicas oportunizam para indivíduos locais, geração de renda e qualidade de vida.

Segundo Cavalcante (2007), um dos pontos difíceis de seguir as tradições culinárias é falta de registros dessas receitas, dada também, à dificuldade de compreensão das receitas pelo seu modo de fazer e por suas medidas caseiras. Muitas vezes isso deve-se porque a maioria das doceiras de épocas passadas eram analfabetas, pois dedicavam seu tempo aos afazeres domésticos e não frequentavam a escola, não registrando as receitas e histórias na forma escrita, somente verbal.

Para Lody (2011), a receita pode ser considerada como descoberta, uma forma de manter uma tradição familiar, uma experiência, pois insumos, quantidade, modo de preparo e o talento de quem faz, certamente fazem a composição de um bom doce. Por isso, observa-se a importância de um caderno de receitas, onde preserva-se os registros, matérias e memórias desses rituais de fazer doces.

Cavalcanti (2007) destaca que o analfabetismo das avós e bisavós não dependia somente de boas condições financeiras, porém as mais pobres, o que é lamentável, eram totalmente analfabetas. O regime da dona de casa exigia ignorância e dedicação realmente integral ao lar e quem saísse da linha, logo era alvo de críticas de moralistas. Segundo eles, a boa mãe de família só deveria preocupar-se com a administração da casa, dar ordens para as refeições, dirigir mucamas a seus afazeres de costuras das roupas de casa, fabricando sabão, vela, vinho, doces, licores e geleias. Ramos (2007, p. 73) reafirma esse papel da mulher e destaca, ainda, que “[...] as mulheres, especialmente as mães e as avós, acabam sendo guardiãs de saberes locais em relação à culinária e à saúde”.

Segundo Woortman (2007), por as tradições enfrentam outros dilemas, para muitos jovens, comer o que é feito em casa é uma fraqueza, revelando o baixo poder aquisitivo para comprar os alimentos, por isso ocorre o caso da desvalorização do que é “feito em casa”, pelo signo de atraso e pobreza que podem evocar. Com o passar do tempo, entre vários motivos e, principalmente, com as facilidades do mundo moderno, um número significativo da população começou a alimentar-se fora do lar e a optar por alimentos prontos, aqueles que podem ser encomendados e apreciados em casa.

Entretanto, para Scalco (2014), a memória culinária tem papel marcante na preparação e degustação dos alimentos, sendo presença constante na sociedade humana. Sua construção acontece individualmente, com referências à memória herdada, e isto se dá ao cotidiano, como: saber “reconhecer” um produto de qualidade, untar corretamente uma forma, tirar a pele da gema de ovo, utilizar-se do segredo das especiarias, saber regular o forno para que o merengue fique cremoso por dentro e crocante por fora.

A memória, modelada pelo passar do tempo não é mais do que uma viagem através da história, revisitada e materializada no presente pelo legado material e imaterial, símbolos particulares que reforçam o sentimento coletivo de identidade

e que alimentam no ser humano a reconfortante sensação de permanência no tempo (SILVA, 2008).

As doceiras: relatos de memórias, tradições e mudanças

A presente pesquisa buscou identificar a presença das doceiras e das suas histórias no município de São Borja. Os procedimentos foram baseados no estudo experimental, com etapas elaboradas para cumprir cada objetivo da pesquisa. Foram contatadas quinze doceiras que residem no município, sendo que dessas, oito aceitaram participar das entrevistas. Algumas doceiras foram escolhidas, por meio de sua participação no livro “São Borja e a Arte de bem servir”, e outras por indicações. Foi feito contato com todas as doceiras que fazem parte do livro acima citado, porém algumas já haviam falecido e nenhum familiar se disponibilizou em responder as questões, pois não saberia relatar suas tradições. Após realizadas as entrevistas, os dados foram analisados, com o intuito de chegar aos resultados desejados. As entrevistadas foram procuradas em suas residências, mostrando-se hospitaleiras e evidenciando muita sabedoria pelo assunto, lembrando o que faziam e demonstrando muito apreço pela profissão.

A seguir, apresenta-se, através de gráficos, um pouco do perfil das mulheres entrevistadas pelas autoras desta pesquisa.

O gráfico 1 apresenta o comparativo da idade das entrevistadas.

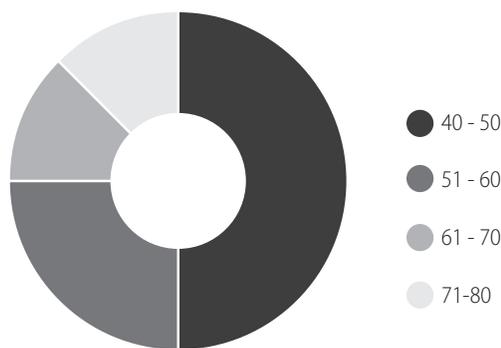


GRÁFICO 1 FAIXA ETÁRIA DAS ENTREVISTADAS

Fonte: Elaborado pelas autoras, 2019

Pode-se verificar que a maioria das entrevistadas possui entre 40 e 50 anos, e a faixa etária de 70 a 80 anos são a minoria. Observou-se que elas são filhas

ou netas daquelas doceiras que fizeram renome nos anos 50, e que, conforme Cabelleira (2014), naquela época grande parte destes dons de confeitaria vieram de suas avós ou mães que confeccionam e comercializam doces, dando continuidade ao legado.

O gráfico 2 apresenta o comparativo de tempo de trabalho pelas doceiras.



GRÁFICO 2 TEMPO DE PROFISSÃO

Fonte: Elaborado pelas autoras, 2019

A maioria das doceiras possui experiência desde jovem, sendo que 60% iniciaram a sua trajetória na doceria antes dos vinte e cinco anos. As doceiras relatam que observavam a mãe trabalhar em grandes festas na cidade de São Borja ou até mesmo fora da cidade. Repetindo a afirmação de Cabelleira (2014), que grande parte desses dons da doceria vieram de suas avós ou mães.

O gráfico 3 representa quais os doces possuíam maior preferência dos clientes.

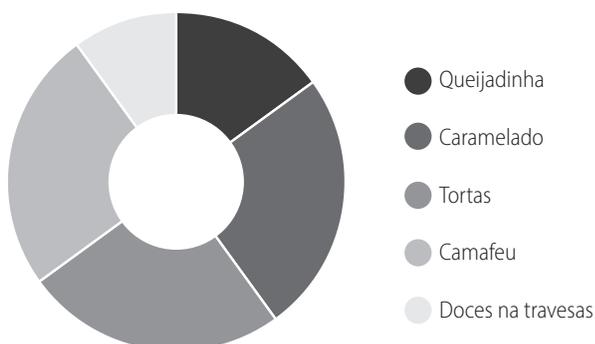


GRÁFICO 3 TRADICIONAIS DOCES PREFERIDOS PELOS CLIENTES

Fonte: Elaborado pelas autoras, 2019

Cabelleira (2014) descreve as quituteiras de São Borja, sendo aquelas que trabalham com determinados tipos de comida. Ou só elaboram salgadinhos, ou só docinhos, ou só compotas, ou só tortas e bolos, ou só comidas típicas regionais, ou só comidas japonesas. Algumas quituteiras/doceiras do município descrevem que hoje em dia, precisam adequar às suas preparações ao gosto do cliente. Relatam ainda, que são inúmeros os pedidos de doces e que as tortas, são mais comercializadas no ramo. De acordo com Cabelleira (2014) as quituteiras do passado faziam várias preparações, mas em relatos, os doces mais pedidos eram: bem casados, quindins, queijadinhas, camafeus, doces glaceados, doces caramelados, e as maravilhosas tortas de diversos sabores, vindo ao encontro dos atuais relatos das doceiras.

As doceiras destacam que o sabor de um doce caseiro é importante para remeter as boas lembranças de infância. Por este motivo, a maioria dos clientes pedem determinados doces, por remeterem a infância e as preparações que a mãe produzia ou comprava, e hoje esses doces provocam nostalgia de ter a mãe ou a avó ao lado.

O gráfico 4 identifica se as técnicas de preparo dos doces permanecem as tradicionais ou houveram mudanças.



GRÁFICO 4 TÉCNICAS DE PREPARO TRADICIONAIS

Fonte: Elaborado pelas autoras, 2019

Foi perguntado para as doceiras, se seus doces são produzidos da mesma forma de quando aprenderam a produzi-los. Cinco das entrevistadas afirmam que permanecem com as mesmas técnicas e os mesmos insumos em seus preparos, asseguram que isso ajuda a não mudar a qualidade do produto. Três entrevistadas relatam que com o passar dos tempos, o preço dos insumos dobraram de valor,

sendo assim, adaptaram algumas receitas para não ficarem no prejuízo e para não aumentar o valor do produto para o consumidor, mesmo sabendo que com isso, ocorrem mudanças no sabor e textura de suas preparações.

A respeito do questionamento sobre como eram realizados os preparos dos doces, as respostas são semelhantes, pois relatam que cada doce possui sua receita de preparo, de acordo com seus sabores. Para não alterar o produto, muitas não possuem técnicas específicas, na verdade descrevem desconhecer a palavra técnica, contam que era tudo medido em xícaras, colheres ou até punhados de farinha, que sabem o ponto certo, apenas pelo olhar. Sobre o saber-fazer Ferreira e Cerqueira (2012, p. 18) discorrem que é, ao nível das atividades que não passam por uma formação profissional estritamente técnica, a capacidade de compreender seu ofício como uma extensão de sua experiência, fazer escolhas de acordo com seus parâmetros sempre pessoais.

As entrevistadas, ainda, afirmam que não possuem receitas escritas, aprenderam a decorar as receitas, assim como suas mães. Conforme Cavalcanti (2007), isso deve-se porque as avós e bisavós eram donas de casa e que na época só lhes era permitido a dedicação integral ao lar, justificando a falta de registro das receitas.

As doceiras relatam que foi difícil, para algumas das entrevistadas terem as receitas, porque quando pediam uma receita ou outra para suas mães elas explicavam que produziam “no olho”. Com o tempo, as filhas foram estudar fora da cidade e precisavam da receita para reproduzir algum doce, ligavam para pedir a receita, assim a mãe obrigava-se a falar as medidas para elas. Uma das entrevistadas conseguiu construir um caderno de receitas, o qual segue até hoje, igual a sua mãe ao fazer preparos.

O gráfico 5 apresenta quais eram os ingredientes mais utilizados na fabricação de doces.

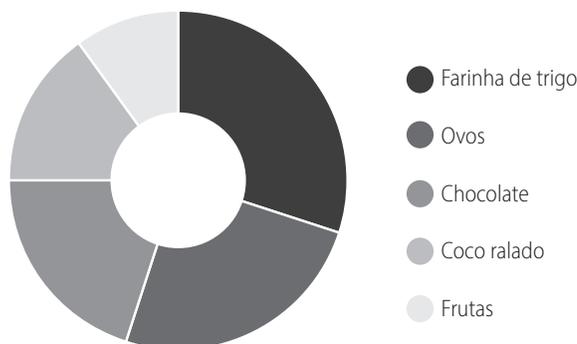


GRÁFICO 5 INGREDIENTES MAIS UTILIZADOS

Fonte: Elaborado pelas autoras, 2019

Sobre os ingredientes que eram utilizados, a maioria utiliza manteiga, açúcar cristal de determinada marca, por acharem que fica melhor a cristalização dos doces, farinha de trigo tipo 1 (que relatam ser mais clara), chocolates das marcas Lacta, Nestlé e Garoto, temperos picantes, ovos crioulos, morango, nozes, queijo ralado e coco. Acrescentam, sobretudo, que no nível visual da aparência dos doces, já pode-se reconhecer a boa ou má qualidade das matérias-primas ou o ponto correto dos doces preparados. Para Ferreira e Cerqueira (2012, p. 17), a expressão “pelo olhar” é uma manifestação da capacidade de conhecer, em profundidade, seu trabalho, seu ofício, sobretudo quando trata-se de uma produção essencialmente artesanal.

O gráfico 6 mostra os principais utensílios utilizados para a fabricação dos doces na atualidade.

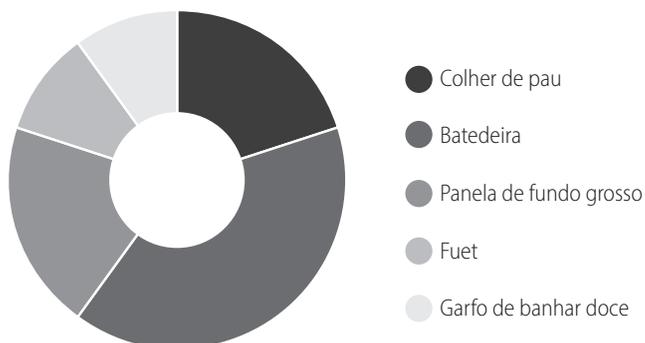


GRÁFICO 6 UTENSÍLIOS UTILIZADOS ATUALMENTE

Fonte: Elaborado pelas autoras, 2019

A maioria, ainda produz seus doces nas mesmas panelas, porque acham que o doce fica mais saboroso e continuam com as colheres de pau, afirmando que até ouviram falar em colheres brancas de outros materiais, porém elas não se adaptaram, continuando com os mesmos utensílios, sem nada de modernidade que não seja necessária a para produção.

Explicam, também, que alguns dos utensílios guardam de recordação, desde quando começaram e que outros utensílios herdaram de suas mães e são relíquias para elas. Alguns itens foram mencionados: panelas de fundo grosso, os tachos de cobre, colher de pau, peneira de seda, formas e assadeiras (deixando claro que quanto mais usadas melhor), garfos de cozinha que elas mesmas abriam ou tiravam os dentes para banhar melhor os doces caramelados e batedeiras de acordo com a época de cada uma.

As entrevistadas afirmam que, com o passar dos anos, compraram batedeiras mais modernas, raladores para o coco (fruta que tinha mais sabor, pois não havia coco industrializado na época), batedores de arame, entre outros. Conforme Cabelleira (2014) no município de São Borja, não havia tais modernidades que hoje existem na cozinha, como liquidificador, batedeira, forno elétrico micro-ondas, freezer, sendo que tudo era feito à mão.

Sendo assim, identifica-se que as entrevistadas não possuíam conhecimento técnico, porém relataram experiências vividas junto às produções que fizeram sucesso e que, ainda, seguem realizando seus preparos. Devido à falta de registros, muitas vezes, perde-se a história que foi vivida, como as lembranças de festas e eventos sociais da cidade. Cabelleira (2014) destaca que as quitadeiras do passado, muitas vezes, assessoraram os banqueteiros na montagem e/ou programação de grandes festas.

O legado das doceiras de São Borja representa a importância de preservar as memórias e os fazeres do passado. Scalco (2014) menciona que a nostalgia das receitas, incentiva a comunidade são-borjense a dar um mergulho cultural no que os antepassados deixaram como legado da cultura de sua época, sobre o que era feito no cenário doméstico das cozinhas da cidade, onde avós e mães faziam do cozinhar para o marido, filhos e netos um ritual secreto, envolvido pela dedicação e pela ternura, como algo sagrado das famílias.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ressalta-se que a gastronomia colabora na construção da identidade cultural de um local através das práticas e hábitos do lugar, sendo por isso, considerada um patrimônio. Através do preparo de receitas, apresentação dos pratos e da história envolvida são fixadas as características da identidade cultural de um determinado grupo (DEL PUERTO; VIEIRA, 2019).

Os resultados obtidos por meio da presente pesquisa apontam que a maioria das doceiras de São Borja continuam produzindo seus doces da mesma forma que aprenderam e relatam que isso é importante para ter o sentido, sabor e essência do seu ofício. Preferem ter um valor mais alto, mas com qualidade em seus preparos, inalteradas receitas e o sentido do doce.

Para a maioria das doceiras, o sabor de um doce caseiro é importante para remeter as boas lembranças de infância, sendo essa a justificativa de alguns pedidos de determinados doces por parte dos clientes, que lembram, com a aquisição, preparações que suas avós e mães produziam. Contudo, compreender o papel que a mulher teve e tem nesse processo de transmissão do conhecimento, dos saberes e sabores alimentares é importante para compreender-se a construção do patrimônio gastronômico e para a permanência ou não, das práticas alimentares cotidianas.

A memória dos doces revelada pelas entrevistadas apresenta um universo de experiências, de aromas da calda, do mexer panelas e dos gestos repetitivos dessas mulheres que viviam e vivem a maior parte de seu tempo junto aos fogões. Remetem, também, às lembranças dos grandes *buffets* de sobremesas e do capricho da mãe e da avó como figuras importantes, são motivo de muito orgulho para as doceiras.

Esses relatos vão ao encontro do que nos afirma Miguens (2016, p. 118):

A tradição é um espaço de experimentação e memória, que pode ser percebida com clareza nos hábitos alimentares. Estas características cotidianas têm por fontes registros não só escritos, mas também orais. Aliás, essas palavras passadas de geração em geração muitas vezes são a única expressão de um patrimônio imaterial. Esta frágil transmissão eleva o risco da perda destas tradições, reforçando a importância dos processos de valorização e registro a fim de evitar o seu desaparecimento. A alimentação tradicional é patrimônio imaterial da humanidade. O reconhecimento de seu valor gera interesse de proteção através da patrimonialização. Com isso, estes "modos de

fazer” são reconhecidos e devidamente valorizados, possibilitando a sua perpetuação ao longo do tempo. A valorização destes bens é vital e urgente a fim de evitar que se perca por desinteresse dos mais jovens e/ou pela perda de identidade devido à produção em escala, que visa o lucro de forma desinteressada da importância cultural do produto em questão.

As tradições culinárias, neste contexto, confrontam-se com a transição, adaptação e ressignificação de ingredientes, utensílios e saberes. A memória pode ser entendida como alimento para os processos de identidade e identificação dos grupos sociais na globalização. É essa oposição entre o antigo e o moderno que permite a atualização e ressignificação das tradições e do sentido de pertencimento. O legado das doceiras de São Borja é um tema de grande relevância, uma história ainda limitada nos estudos baseados em documentos escritos. Assim, um campo a ser explorado pelos meios acadêmicos, sendo importante reconhecer e registrar o trabalho empírico para que a memória e a história não se percam.

REFERÊNCIAS

- BARROS, J. M. **Cultura, memória e comida**. Resultado do processo de consultoria às equipes responsáveis pelo processo de registro dos bens imateriais Queijo do Serro e Queijo da Canastra no IEPHA/MG (Contrato 039/02). 2005. Disponível em: http://transversalconsultoria.com.br/pdfs/tx_11.pdf. Acesso em 16 de maio de 2020.
- CABELLEIRA, M. **São Borja e a arte de bem servir**: Banqueteiros, quituteiros e confeitores da cidade. Porto Alegre: Ed. Corag, 2014.
- CAVALCANTI, P. **A Pátria nas Panelas**: Histórias e receitas de cozinha Brasileira. São Paulo: Senac São Paulo, 2007.
- DEL PUERTO, C. B.; VIEIRA, M. F. Doces Tradicionais de Pelotas/RS: a Gastronomia como Atrativo Turístico e Fator na Construção da Identidade Cultural. *RELACult-Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade*, v. 5, n. 4, 2019.
- FERREIRA, M. L. M.; CERQUEIRA, F. V. Mulheres e doces: o saber-fazer na cidade de Pelotas. *Revista Patrimônio e Memória*. São Paulo, Unesp, v. 8, n.1, p. 255-276, janeiro-junho, 2012.
- FLADRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. 8. ed. São Paulo: Estação liberdade, 2015.
- FREIXA, D; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2013.
- IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e artístico Nacional. **Tradições Doceiras de Pelotas (RS) é reconhecida como Patrimônio Imaterial do Brasil**. Assessoria de Comunicação Iphan. 2018. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/4653/tradicao-doceira-de-pelotas-rs-e-reconhecida-como-patrimonio-imaterial-brasileiro>. Acesso em: 18 de maio de 2020.
- LODY, R. **Vocabulário do Açúcar**. São Paulo: Senac São Paulo, 2011.
- MIGUENS, C. G. Valorização de produtos gastronômicos no Brasil e em Portugal a partir dos estudos de caso: doces de Pelotas e Pastel de Tentúgal. In: PINHEIRO, J; SOARES, C. **Patrimônios Alimentares de Aquém e Além-Mar**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2016.
- NEVES, R. F. de F. **Comida e afeto: os doces que povoam as memórias cearenses**. 2018. 40 f. Monografia (Graduação em Gastronomia) – Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2018.

RAMOS, M. O. A “comida da roça” ontem e hoje: Um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS). Porto Alegre: UFRGS, 2007. 172p. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

SCALCO, M. I. G. *Memórias, sabores e aromas*. Porto Alegre: Alcance, 2014.

SARAIVA, C. N. O. *Gastronomia, cultura e desenvolvimento*. Ijuí: UNIJUÍ, 2015. 139 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento) – Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento na linha de pesquisa Empresarial, Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul (UNIJUÍ), Ijuí, 2015.

SCHÜLTER, R. G. *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph, 2003.

SILVA, E.P. *Patrimônio e identidade*. Os desafios do turismo cultural. In: *Textos de antropologia urbana – Os urbanistas* (Revista digital). www.aguaforte.com/antropologia. São Paulo, 2008.

TRAJANO, A. L. *Cardápios do Brasil*. São Paulo: Editora Senac, 2013.

ZANETI, T.B.A. Cozinha Gaúcha: um resgate dos sabores e saberes da Gastronomia do Rio Grande do Sul. *Ágora*. Santa Cruz do Sul, v. 18, n. 1, p. 28-42, jan./jun. 2016.

WOORTMANN, E. F. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses Teuto-brasileiros. In: MENASCHE, R. (Org.) *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007. Cap. 10, p. 177-196.



A Evolução da Gastronomia Campeira e dos Hábitos Culturais Alimentares Preservados e Desenvolvidos no Grupo Amador de Arte Os Angüeras

*Letícia Carpes da Costa
Camila Nemitz de Oliveira Saraiva*

"DA RAIZ REBROTA À RAMA"

Com a globalização e as passageiras inovações, a valorização das raízes e culturas que identificam um grupo, cada vez mais, ganham espaço no atual cenário da gastronomia, por ser ela, o fator de maior sensação de pertencimento dos indivíduos (FRIGO et al., 2019).

A alimentação, através da amamentação, forma o primeiro elo de afeto de recém-nascido com sua mãe. Além do aspecto nutritivo, a amamentação reproduz a simbiótica relação mãe-filho que se forma durante a gestação e se reproduz durante os primeiros meses de vida da criança. A partir e além da amamentação, os primeiros alimentos vão sendo introduzidos na dieta infantil. As papinhas, as sopinhas, as frutas são tradutoras do afeto materno. Sempre que a mãe alimenta, o amor está presente nesse ato. E, assim por diante, durante a vida, em todos os ciclos do indivíduo, no seu processo de separação-individação, o alimento cumpre o papel de segurança, por sempre evocar satisfação, carinho e proteção.

Nos primeiros tempos de vida, as refeições familiares são predominantes, logo ampliando-se para as refeições familiares extensas, como, por exemplo, as refeições em família nas casas de avós. Após isso, vêm as refeições nas escolas,

na companhia de colegas, as refeições nas casas de amigos, até chegar às refeições em grupos sociais diversos.

Pensando nisso, O Angüera é um Grupo de amigos, que se reúnem com o intuito de preservar a cultura, a tradição e a arte, como tudo que envolve a cultura gaúcha. Podemos dizer que a cozinha Angüera é a continuação das casas de seus integrantes, cozinha esta que está aberta em todas as estações do ano, esperando por preparos carregados de amor, carinho e o mais íntimo dos sentimentos de cada um, que se atreva a transformar uma preparação em um ato de afeto e lembranças.

As emoções positivas permeiam todo processo alimentar, desde a ideação do cardápio, passando pelas compras, pelos preparos e pela forma de apresentação. Quando se cozinha, se cozinha para alguém, para agradar paladares, olfatos e olhares. O preparo das refeições é de grande simbolismo, mesclando gerações nos hábitos mais simples e elementares, como o *miseenplace* das preparações, a utilização de utensílios tradicionais, até o mais básico arranjo da mesa e a maneira de servi-la.

Todos herdamos hábitos alimentares. Faz parte do desenvolvimento humano. É importante ressaltar nas tradições familiares todo o processo alimentar, para criar memórias significativas e simbólicas das relações humanas e sociais, carregadas de afeto. A alimentação cumpre esse papel, pois acompanha o cotidiano em todos os momentos.

A empatia é fundamental sentimento positivo no preparo do alimento. Conforme Goleman (2017), a empatia é a capacidade humana de se colocar “no lugar do outro”. Isso significa preocupar-se com o outro, levando em consideração as emoções das outras pessoas. Quando prepara-se uma refeição, sempre pensa-se e planeja-se para quem será servida e se vai-se agradecer os comensais.

No processo de preparo estão envolvidas inteligência e emoção. Inteligência através do planejamento, utilizando-se de raciocínios lógicos, matemáticos, espaciais e a inteligência emocional através da empatia, motivação e solidariedade (GOLEMAN, 2017). Por isso, é de grande relevância registrar e apresentar, através desta pesquisa, a evolução da gastronomia campeira e os hábitos culturais alimentares preservados e desenvolvidos no Grupo Amador de Arte Os Angüeras.

Identificou-se, através de falas informais entre sócios do Grupo, que com o passar dos anos, a gastronomia e os hábitos culturais alimentares estão sendo

perdidos, devido ao falecimento de seus integrantes, os quais são pertencentes de práticas, saberes, fazeres e costumes, que, em conjunto, formam a identidade da culinária campeira praticada por eles, a qual é carregada de particularidades. Diante do exposto, a pergunta que se coloca é: Quais são os registros tácitos acerca dos hábitos culturais alimentares concebidos no Grupo?

Busca-se com este trabalho, o resguardo desses hábitos culturais alimentares campeiros, os quais o fragmentam desde a sua fundação e, portanto, fazem parte da identidade e preservação da cultura desenvolvida na entidade. Bem como, busca-se conhecer os métodos utilizados no passado, para entender as modificações do futuro. Por isso, tem-se em vista a importância desse registro, para que, com o passar do tempo, não se percam e possam ter seu prosseguimento pelos sucessores.

Montanari (2013, p. 70) confirma a importância do registro escrito dos bens culturais e discorre que, “A civilização da escrita ainda pode, portanto, salvar algumas características da cultura oral, que, embora não se exprimindo diretamente na escrita, foi ali refletida de modo indireto, mas não por isso menos visível”.

Através de registros escritos, conserva-se o patrimônio intangível, a memória, a cultura e a identidade próprias de um povo, sendo assim, é possível salvaguardar às posteridades, como ressalta Scalco (2014, p. 27):

Entre tantas classificações, citamos apenas as memórias sociais e coletivas, por serem elas fatores exponenciais e exercerem indeléveis marcas na formação do sentimento identitário. A memória e a identidade trabalham por si, a sós. São elas que permitem e reforçam o sentimento de continuidade e de pertença dos indivíduos, da família e dos grupos em todos os tempos.

Destaca-se também, a significância de externar as transformações sofridas pela culinária campeira, como métodos de cocção e práticas de preparo de outrora, as quais foram sendo adequadas ao decorrer do tempo e, sem o seu registro, estão sendo esquecidas ou substituídas por práticas mais atuais. Dessa forma, o objetivo do presente estudo é apresentar os hábitos culturais alimentares campeiros do Grupo Amador de Arte Os Angüeras através da análise das narrativas das entrevistadas.

Optou-se por intitular os tópicos apresentados neste trabalho, com os versos do poeta e fundador do Grupo, Apparicio Silva Rillo. No poema “Canto de Clã”, o autor ascende a luz dos olhos que deslizam seus versos, ao conceber de forma

tão expressiva e sensível, a essência, na memória de nossos antepassados e a esperança de nossas próximas gerações, darem segmento à vida que fica. A seguir, os versos (SCALCO, 2010, p. 126):

Morre o pai fica o filho
Morre o filho fica o neto
E o sangue não se perdeu
Da raiz rebrota a rama
Da rama a flor e a semente
Isso é com planta e com gente
Sei que você me entendeu

Quem morre pensa que morre
Mas quem deixa descendência
Nos seus filhos renasceu
É campo nas invernadas
Das sesmarias cortadas
Mas foi terra e será terra
Sei que você me entendeu.

Para substituição e organização cronológica, conforme o poema e pesquisa, foi escolhido para substituir o tópico Introdução, o verso “Da raiz rebrota a rama”, por transmitir ideia de início, ora do estudo, ora da vida.

Para o tópico Desenvolvimento, sua sequência foi o verso “Da rama à flor e à semente”, do sentido de que a partir do que plantamos, colhemos. Os subtítulos do Desenvolvimento, foram seguidos pelos versos “Isto é com planta e com gente”, afirmando o seguimento da vida, através das gerações vindouras, e “Sei que você me entendeu”, tópico onde é apresentado o histórico do Grupo Os Angüeras.

No título Metodologia, foi utilizado o verso “Quem morre pensa que morre”, pois através dos meios de pesquisa e registro podemos tornar vivas as lembranças e memórias, que vigiam nossos andares. O verso “Mas quem deixa descendência” substitui o tópico Resultados e discussões, a partir da ideia de que a descendência, nos tornará vivos aos próximos ciclos que virão.

Para o título Considerações finais, deu seguimento o verso “Nos seus filhos renasceu”, visto que são os sucessores, a vertente de costumes, tradições e saberes e fazeres ancestrais, tornando possível assim, sua perenidade. Atualmente, o Grupo Amador de Arte Os Angüeras está na terceira geração de sócios ativos. Esses, dão continuidade à tradição e cultura desenvolvida na Entidade.

As contribuições do poeta e historiador Apparicio Silva Rillo foram sempre muito importantes para com a cultura e identidade do município de São Borja e, principalmente, do Rio Grande do Sul, por compartilhar vivências através de sua obra literária, bem como, por deixar como patrimônio suas incansáveis produções culturais, tal qual o Grupo que desenvolve arte e cultura, Os Angüeras.

A seguir, no próximo capítulo, estão expostas as contribuições de diversos autores que, juntamente, corroboraram para o desenvolvimento do embasamento teórico da presente pesquisa. Ao desenrolar deste componente, serão apresentados aspectos acerca da gastronomia, cultura alimentar, identidade, patrimônio imaterial, bem como o histórico cultural do Grupo Amador de Arte os Angüeras.

“DA RAMA À FLOR E À SEMENTE”

“Isto é com planta e com gente”

A gastronomia é veículo de sensações de pertencimento, bem como aspectos que identificam um grupo. Segundo Carneiro (2003, p. 2):

O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come, e com quem se come. As mudanças dos hábitos alimentares e dos contextos que cercam tais hábitos é um tema intrincado que envolve a correlação de inúmeros fatores. Dentre todos os aspectos da cultura material, a alimentação talvez seja um dos que mais se encontra subjacente a toda esfera da atividade humana.

A partir disto, pode-se entender que “A comida para os seres humanos é sempre cultura, nunca pura natureza” (MONTANARI, 2013, p. 10). O ato de comer é mais do que uma simples e primordial imposição biológica, é um importante meio de socialização entre os seres humanos. Estes, com a alimentação, efetivam momentos, os quais farão parte da memória do futuro, como afirma Candau (2012), a memória nos dará esta ilusão, o que passou não está definitivamente inacessível, pois é possível fazê-lo reviver graças à recordação.

Uma vez que a alimentação é o principal meio de tornar a memória alcançável, Souza (2014) discorre que, desde os tempos mais longínquos até os dias atuais a comida parece exercer também a importante função de marcar ocasiões, no sentido de formalizá-las e materializá-las. Estas ocasiões, as quais são brindadas pela alimentação, são sempre repartidas e compartilhadas entre os indivíduos, pois o convívio manifesta-se sempre na comida partilhada (CARNEIRO, 2003).

Nas funções de sociabilidade em que a alimentação se impõe, podem-se visualizar outras formas de compartilhamentos. Como aborda Saraiva (2015, p. 15), “os hábitos alimentares fazem parte da realidade de determinado grupo social e podem ser entendidos e compreendidos como fonte de identificação dos laços e de representações da cultura popular”.

Assim sendo, os costumes que identificam um grupo são criados e adaptados por meio da inserção da cultura de uma determinada localidade e/ou grupo, pois a comensalidade é identificada como um dos meios de hospitalidade que influenciam o consumo, uma vez que o alimento atende às tradições, identidades e costumes sociais de um povo (ROQUE et al., 2018). Bem como, entende-se as expressões e relações comunicativas da língua, dos hábitos e costumes alimentares, das tradições preservadas, da arte espiritual e festiva, enfim, dos processos criados pela coletividade local (SARAIVA, 2015).

A alimentação pode ser compreendida a partir do estudo dos hábitos alimentares, de como determinados padrões de consumos se concebem e se transformam (CARNEIRO, 2003). Ou seja, esses hábitos são adaptados conforme o tempo e de como são apresentados aos indivíduos. Montanari (2013, p. 71) afirma que, “A cozinha é o símbolo da civilização e da cultura”, e através dessa cultura, a comida apresenta-se como componente decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la.

Sobre cultura, Candau (2012, p. 11) destaca que:

Entrincheirada no ponto de passagem entre o indivíduo e o grupo, esforça-se em compreender, a partir de dados empíricos, como os indivíduos chegam a compartilhar práticas, representações, crenças, lembranças, produzindo, assim, em uma determinada sociedade, aquilo que chamamos de cultura.

Sendo assim, Montanari (2009) enfatiza que exatamente como a linguagem, a cozinha contém e exprime a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de um determinado grupo. Para isso, a comida é o meio em que se expõe costumes, hábitos e práticas pertencentes a um grupo, e relacionada a estes aspectos está a construção do gosto. O gosto é, portanto, um produto resultante da cultura de uma realidade coletiva e partilhável, como afirma Montanari (2013), em que as preferências e as excelências destacam-se não de um suposto instinto sensorial da língua, mas de uma complexa construção histórica.

Podendo também a alimentação ter função fixadora, como aponta Cascudo (2011), o alimento atua como um fixador psicológico no plano emocional e assim comer certas preparações é ligar-se ao local ou a quem os preparou. Através do alimento remetemos a memórias de locais onde um dia pertencemos, bem como das pessoas que fizeram parte desta convivialidade. Para isso, mergulha-se nas cozinhas regionais, as quais são ricas em memórias e saberes de um grupo.

Assim, busca-se transportar aos dias de hoje, o resgate de seus modos de produções iniciais. Estes, que com o decorrer do tempo, foram sendo alterados pelas evoluções cíclicas, mas que mantêm-se renascendo constantemente. Nos dias que correm, salienta-se a importância da valorização da diversidade regional identitária, com foco especial para a cozinha (SCALCO, 2014).

Montanari (2013, p. 11) discorre que “As cozinhas típicas e regionais são processos de lentas fusões e mestiçagens, desencadeadas nas áreas fronteiriças e, depois, arraigadas nos territórios como emblemas de autenticidade local, mas cuja natureza é sempre híbrida e múltipla”.

O resgate da cozinha regional, para Beluzzo (2004), tem importância para a sua valorização, pois se percebe uma nova tendência da sociedade à valorização patrimonial de sua cozinha, assim como o resgate da culinária tradicional em várias partes do mundo, ocorrendo, então, a revalorização das raízes culturais. Desse modo, mantém-se ativa a cultura, por ser ela a fonte de identificação. Como afirma Ginani (2005), as preparações regionais são conhecidas e valorizadas por constituírem os hábitos alimentares nativos, sendo elaboradas com os ingredientes disponíveis na região e preparadas com técnicas transmitidas de geração para geração.

A alimentação além de fazer parte da cultura, conseqüentemente, é vista como patrimônio cultural de um povo, assim como a escolha do gosto tem como principal fonte o patrimônio cultural das sociedades humanas (MONTANARI, 2013). Para isso é forma de preservação, pois o patrimônio pertence à sociedade e, por isso, deve ser conservado; bem como, na medida do possível socializado, de forma que seus grupos passem a sentir seu pertencimento (SCALCO, 2014).

A alimentação é parte do patrimônio intangível, o qual carrega costumes e particularidades, sendo este o legado que se possui até os dias de hoje. Segundo Scalco (2014), além do patrimônio material existe o imaterial, o qual também

se herda dos antepassados, provenientes das memórias individuais, familiares e dos grupos.

A herança com a qual (con)vivemos hoje, recebida dos antepassados é a que passaremos às gerações futuras – é patrimônio. Não se pode deixar de lembrar que, devido a sua importância, o patrimônio deve ser visto como de relevante interesse para a manutenção da identidade cultural e, portanto, da cultura de um povo (SCALCO, 2014, p. 30).

Para tanto, expõe-se a importância de valorizar tal cultura, pois esta será a forma de perpetuar para as próximas gerações a identidade cultural alimentar, fazendo assim com que esta continue a perenizar as memórias. Como relata Scalco (2014), há evidente tendência voltada para a culinária e a gastronomia, as quais passaram a ser pensadas amplamente como um dos importantes bens imateriais, que são estratégicos para a solidificação de uma identidade local, regional e/ou nacional.

“Sei que você me entendeu”

O Grupo Amador de Arte Os Angüeras foi fundado em 10 de março de 1962. Segundo Rillo (s.d.):

De origem Guarani, “Angüera” significa “espírito que volta” ou “alma que se devolve ao corpo”, um pouco estranho à primeira vista, mas, logo, compreensível, pois o “Angüera” antes triste e caladão, virou cantor e tocador de viola, depois que os padres das Missões o batizaram e lhe deram o nome de Generoso e, assim, na mitologia missionária “Angüera” pode ser considerado o patrono da música e da alegria gaúcha.

O Grupo, hoje com mais de 57 anos de existência, é representante ininterrupto na cultura do Estado do Rio Grande do Sul, com atividades culturais nos campos da música, do teatro, da literatura regional e da pesquisa do folclore. A Entidade surgiu a partir das reuniões do chamado “Clube dos Dez”, o qual era composto por um conjunto de amigos que se reuniam com objetivo de “passar o tempo” (COELHO; FAVA, 2016, p. 6).

Conforme aponta Sisti (2013, p. 144):

Rillo, José Bicca e Carlos Moreno (Pimpim) foram os integrantes que deram início a esse projeto que foi concretizado com a construção da sede do grupo e do Museu. Juntamente com eles, suas esposas formavam o grupo que não pode, até agora, ultrapassar o número de vinte casais.

Essa positiva e produtiva reunião de amigos rendeu muitas obras representativas à cultura gaúcha, as quais são perpetuadas até os dias de hoje. Esse convívio tornou-se uma irmandade, onde compadres e amigos, sem fins políticos, partidários, lucrativos, viviam simplesmente em favor da arte e pela arte (SISTI et al., 2013).

A arte, além de produzir a cultura e a identidade de um grupo, é capaz de eternizar momentos, os quais são memórias de possível acesso através da sensibilidade que ela proporciona. Sisti discorre que (2013, p. 146):

Neste universo da arte amadora, encontra-se a coesão entre amizade, música e memória da vida do homem do campo simbolizada pelos objetos da lida campeira expostos no interior do Museu. A finalidade desse ato é preservar a memória campeira para as gerações vindouras.

Além da importante produção do Grupo para a cultura gaúcha, ele resgata e mantém expostos acervos no Museu da Estância, os quais eram utilizados na vida campeira, como forma de apresentar as gerações futuras objetos que eram utilizados na época.

O acervo do museu da Estância está sob a salvaguarda do Grupo Amador de Arte Os Angüeras em parceria com a Prefeitura Municipal de São Borja. Os objetos expostos são peculiares da lida campeira das estâncias gaúchas e de outras áreas da cultura do Rio Grande do Sul. A sede encontra-se aberta para a visitação pública, de instituições educacionais e de turismo (SISTI et al., 2013, p. 147).

Além disso, a entidade possui um espaço de eventos, para realização de atividades promovidas pela mesma ou com entrada por adesão, sempre com o enfoque nativista (COELHO; FAVA, 2016). Nesses eventos os hábitos alimentares campeiros são preservados em seus momentos de encontro e socialização. E, através destas convivências e festividades, o Grupo promove a arte, amplia a cultura e dissemina memórias, essas que são individuais e/ou compartilhadas.

“QUEM MORRE PENSA QUE MORRE”

O tipo de pesquisa abordado na presente pesquisa foi a qualitativa, pois esta trabalha no coletivo dos significados, dos motivos, das aspirações, das crenças, dos valores e das atitudes (MINAYO, 2012).

A metodologia aplicada foi a pesquisa descritiva e exploratória. A primeira, tendo como objetivo primordial a apresentação das características de determinada população, fenômeno ou o estabelecimento de relações entre variáveis. Ora, a segunda tem como principal intuito desenvolver, esclarecer e modificar conceitos e ideias, tendo em vista a formulação de problemas mais precisos ou hipóteses pesquisáveis para estudos futuros (GIL, 2012).

Os procedimentos utilizados para realização desse estudo foram de fonte bibliográfica e o estudo de campo. O embasamento teórico foi desenvolvido a partir de material já concebido, constituído, principalmente, de livros e artigos científicos (GIL, 2012) presentes nas bases de dados SCIELO e Google Acadêmico, e através de livros da Biblioteca Apparicio Silva Rillo, do Instituto Federal Farroupilha – *Campus* São Borja e do acervo das autoras.

O objeto de estudo são os hábitos culturais alimentares realizados no Grupo Amador de Arte Os Angüeras, no município de São Borja - RS. Os sujeitos que concederam suas vivências e memórias foram a fundadora e uma das integrantes do Grupo, que também são responsáveis, entre outras, pelos jantares do Grupo Os Angüeras.

O estudo de campo contou com os instrumentos de pesquisa para a coleta de dados, que foram as entrevistas semiestruturadas de contato direto, sendo os dados gravados, para posterior transcrição. As entrevistas não seguiram um roteiro de perguntas fechadas, o que fez com que as entrevistadas tivessem liberdade para expor suas lembranças e memórias que julgaram oportunas, e à pesquisadora maior acessibilidade para fazer questionamentos que se fizeram necessários. As perguntas foram relacionadas à evolução da culinária campeira desenvolvida na Entidade em suas festividades e em seus habituais jantares de sábados à noite, acerca dos saberes e fazeres de outrora, depois de responder os objetivos pretendidos na pesquisa.

Posto isso, após as entrevistas, os dados foram interpretados e transcritos para, assim, materializar os resultados encontrados através da pesquisa. O procedimento utilizado para a análise e discussão dos resultados foi a análise de

narrativa, que pode ser definida como o discurso construído na prática de contar histórias em circunstâncias do cotidiano ou institucionais, em situações espontâneas ou em situação de entrevista para pesquisa social (BASTOS; BIAR, 2015).

"MAS QUEM DEIXA DESCENDÊNCIA"

Nesta sessão são expostos os dados coletados através de entrevistas com a fundadora e com uma das integrantes, que também são responsáveis, entre outras, pelos jantares festivos do Grupo Amador de Arte Os Angüeras, bem como utilização de pesquisa bibliográfica desenvolvida acerca do estudo para melhor contribuir com o presente trabalho.

O Grupo Amador de Arte Os Angüeras teve seu início a partir do Clube Dos Dez, que era um grupo de amigos que se reuniam para jogar futebol de salão. A partir destas reuniões, originou-se a amizade que, posteriormente, materializou efetivamente o Grupo. Após a convivência, esses passaram a reunir-se juntamente com suas esposas. Como aponta Faccin (2008), os amigos encontravam-se frequentemente para jantar, conversar sobre cultura, música, teatro, poesia, entre outros assuntos do cotidiano. Inicialmente, encontravam-se em suas casas, depois tiveram sua primeira sede alugada e, após isso, receberam a doação do terreno, onde encontra-se a sede do Grupo, atualmente.

Após a construção da sede, os casais fundadores e convidados passaram a reunir-se sempre aos sábados e, em outros momentos, para reuniões da Entidade. Com exceção das reuniões de planejamento do Festival da Barranca¹, na qual participam apenas os homens membros do Grupo e convidados.

Os encontros de sábado são sempre regados à música, poesia, amizade e boa culinária. A principal fonte agregadora é a arte e a cultura. Na entrevista, a fundadora do Grupo coloca que, a cada sábado, um casal integrante do Grupo é responsável pelo jantar, os chamados 'noiteiros', bem como, pela elaboração do cardápio e compra dos ingredientes. Mesmo havendo cozinheira contratada, o 'noiteiro', geralmente fazia parte da execução do preparo dos pratos, como é até os dias de hoje. Estas preparações sempre tiveram um cunho mais rústico, valorizando a culinária regional campeira².

1 Festival de manifestações artísticas e culturais mais singulares, emblemáticas e misteriosas, idealizado por Aparicio Silva Rillo e José Lewis Bicca em 1972, realizado até os dias de hoje, a cada Semana Santa, na Barranca do Rio Uruguai, em São Borja - RS. Mais antigo festival ininterrupto na cultura do Estado do Rio Grande do Sul (VIGNA, 2019).

2 Culinária oriunda de antigas Estâncias do Estado do RS. Apresenta pratos de sustância, onde a proteína animal é o centro das refeições do homem do campo, além de ser o alimento que, na visão dos nativos, fornece força, já que a vida campeira exige esforços físicos (FERRARO, 2018).

Com o passar do tempo, segundo a fundadora entrevistada, o fundador, historiador, escritor e poeta Apparicio Silva Rillo, teve a iniciativa do Grupo promover a arte e a cultura, através de apresentações artístico-culturais, sempre com o objetivo de preservar a cultura gaúcha. Nessas promoções, além das apresentações são servidos jantares, que ressaltam o cunho campeiro e a presença de convidados se dá por adesão.

Conforme a entrevistada, as modificações sofridas pelo Grupo ao longo dos anos se deram pelas circunstâncias do tempo e das pessoas, pois elas aconteceram de forma natural, decorrentes dos ciclos. Mas um propósito mantém sua essência preservada, que é a valorização da cultura gaúcha.

Ao longo da pesquisa não foram identificados registros escritos acerca dos hábitos culturais alimentares manifestados no Grupo. Por isso, salienta-se a importância de registrá-los para que eles não se percam pelo tempo, visto que a Entidade representa e preserva a cultura da cidade, bem como a do estado. Como afirma Faccin (2008), a trajetória de Os Angüeras confunde-se com a própria história de São Borja, pela contribuição cultural que proporciona.

Pode-se ressaltar, os jantares realizados entre grupos de pessoas, como esse que é o tema da pesquisa, ocasiões em que a alimentação tem função acolhedora e integradora. A partir da ideia dos jantares, que vão se materializando nos encontros preparatórios realizados e, mesmo que as pessoas já saibam cozinhar, vai se descobrindo pequenos segredos para que as receitas fiquem ainda mais saborosas. Em todos os passos têm o que se aprender, o que se ensinar. Os sentidos, provocam memórias, as quais são acessíveis pelas marcas que os alimentos deixam.

Em entrevista com uma das integrantes responsável pelos jantares do Grupo, ela apresentou as práticas culinárias realizadas nos tempos de outrora, bem como as que são utilizadas nos tempos atuais, e que são apresentadas nas festividades do Grupo. Antigamente, segundo a entrevistada, as preparações demandavam maior tempo, pois eram preparadas em fogos de chão ou em fogões a lenha e sem auxílio de equipamentos. Atualmente, disponibiliza-se destes que otimizam o tempo.

As preparações mais consumidas e muito preparadas nas festividades do Grupo são o quibebe, o matambre bovino, a paçoca de charque, o charque assado

e o pirão. Esses, todos fazem parte da culinária campeira, são originários de antigas estâncias, onde seu consumo era usual.

Segundo a entrevistada, o quibebe, purê feito da polpa da abóbora de pescoço, era preparado com dias de antecedência, pois necessitava de muito tempo de fervura em fogão a lenha, para que a abóbora obtivesse a consistência cremosa, para então ser temperado e espessado com farinha de mandioca.

Nos dias de hoje, ela ainda acrescenta, que as abóboras são processadas e então levadas ao fogo, no fogão a gás, para cozinhar até adquirir a consistência desejada. Por fim, é finalizado com tempero verde, um dos mais consumidos na culinária gaúcha. Com este método o seu tempo de preparo foi bastante reduzido e o sabor de defumado do fogo foi perdido.

Os jantares têm suas preparações principais baseadas na carne bovina, não fugindo à tradição da culinária gaúcha campeira. Desde o início da colonização, no caso de São Borja, pelos Índios Guaranis e Jesuítas, os quais mantinham suas criações na região missioneira. O churrasco, cocção de carne, assada sobre fogo em brasas, no espeto, é a forma mais usual para o consumo de carne bovina no Rio Grande do Sul, principalmente o de costela.

O charque é o produto tipicamente gaúcho utilizado há mais tempo, pois sua produção era a forma com a qual se mantinha a carne conservada pelas longas jornadas através dos pampas (ABRIL COLEÇÕES, 2012). Sua preparação é feita a partir da desidratação da proteína, com a adição de sal, por fim é feita a secagem natural.

Outro preparo bastante consumido no Grupo é o matambre bovino, corte pouco usual fora do Rio Grande do Sul. O matambre é uma carne magra que fica entre o couro e a manta da costela. É a primeira parte a ser retirada quando se carneia o bovino, seu nome vem do espanhol mata *hambre* que significa mata-fome (ABRIL COLEÇÕES, 2012).

Conforme a entrevistada, nas antigas décadas, os matambres eram feitos também com dias de antecedência, pois eram levados para o fogão a lenha para cozinhar por horas e após isso eram dourados na panela de ferro. Hoje, esses são cozidos inteiros ou enrolados na panela de pressão, depois dourados e, por fim, finalizados no forno.

Para o charque assado, a integrante entrevistada afirma que sempre o preparou, pois acredita que para o seu melhor resultado, esse deveria ser oreado³ e não seco, como faz até os dias de hoje. Anteriormente, o charque era socado no pilão para desfiar, nos dias de hoje ela desfia com a ajuda de um equipamento, o liquidificador.

Já o pirão, preparo derivado do espessamento do caldo de cozimento do matambre com farinha de mandioca, era preparado na panela de ferro, em fogão a lenha, seu tempo de cozimento era mais delongado e, nos dias de hoje, é feito de forma mais apurada.

Após o jantar, é apresentado o *buffet* de sobremesas, onde são servidos doces preparados e trazidos pelas integrantes do Grupo. Esses são tradicionais e derivados de receitas de famílias, são doces antigos, desenvolvidos em tempos onde o leite, as frutas e os ovos eram abundantes, como a ambrosia, o sagu com creme de baunilha, pudim de leite, doces em calda, rapadurinhas de leite e arroz doce, são alguns deles.

Conforme Oliver (2008, p. 6), também se pode “pensar em comida de um modo diferente.” E “cultivar alimentos em casa significa comer ao ar livre no verão, em reuniões familiares, ou se aconchegar ao fogo para apreciar um cozido ou uma sopa maravilhosa feita com coisas que você colheu no jardim debaixo de um temporal.” Nos Angüeras as noites ao redor dos fogões acompanhadas de sons de violões, sempre foi a forma e a marca de receber amigos da cidade, da região, do estado ou até mesmo de fora dele. Todos já sabem, empaticamente, que assim serão recebidos, com boa culinária e arte. Lembranças que fazem parte do imaginário afetivo das entrevistadas, nestes 58 anos de história.

Segundo Vendruscolo (2008), as práticas alimentares formam o elemento que identifica uma cultura e que permanece por mais tempo no imaginário. Essas práticas utilizadas nos tempos passados, para muitos são desconhecidas, por serem escassas nos dias de hoje. Mas as memórias afetivas que cercam suas lembranças são sempre carregadas de saudades, as quais foram compartilhadas com familiares e amigos que fizeram parte desta convivência, pois o ato de preparar o alimento foi e sempre será uma declaração de amor.

³ Oreado é aventado, não se deve secar totalmente o charque ao vento ou ao sol (NUNES, 2008).

“NOS SEUS FILHOS RENASCEU”

A construção do presente estudo possibilitou o conhecimento que transcende o que pode ser visto apenas de forma física com os olhos. Conhecimento que foi compartilhado e absorvido como memórias e lembranças, carregadas de momentos felizes, em que a gastronomia sempre se fez presente de forma positiva, na convivialidade.

Foi significativo sentir a emoção e ternura nos olhos das entrevistadas ao recordarem destes tempos que remetem saudades, pertencimento e afeto. Essa ligação entre passado e presente, que foi feita através dessa pesquisa, também projetando o futuro, é fundamental para a compreensão da complexidade dos seres humanos e suas habilidades intelectuais, sociais e emocionais.

Também pôde-se observar a força da alimentação e de tudo que a rodeia, nas relações interpessoais e grupais, pois o ser humano é, em sua essência, um ser gregário. Talvez, nenhum momento una mais as pessoas do que as refeições. Em torno de uma mesa são experimentados sabores, conexões e emoções.

A limitação da pesquisa refere-se à falta de registro acerca da gastronomia desenvolvida pelo Grupo Os Angüeras. Em vista disso, sugere-se novas pesquisas com ênfase na culinária deste. Fazendo-se assim, será possível a valorização destes hábitos culturais alimentares, os quais fragmentam significados, conhecimentos e resgates culturais que, em conjunto, formam a representação cultural e identitária da Entidade. Repassando às gerações vindouras, valores e hábitos praticados por seus antepassados, serão salvaguardados não apenas os saberes e fazeres, mas a cultura e a identidade do Grupo, por ser patrimônio cultural intangível e tão representativo para a história do município e do estado do RS.

Para tanto acredita-se que este estudo é mecanismo de valorização, registro e preservação dos hábitos culturais alimentares campeiros do Grupo Amador de Arte Os Angüeras. Para finalizar, ao escrever esse artigo e realizar essa pesquisa, experienciou-se uma felicidade em transmitir o que se aprendeu e o que se sentiu.

REFERÊNCIAS

ABRIL COLEÇÕES. Rio Grande do Sul. São Paulo: Abril, 2012.

BASTOS, L. C.; BIAR, L. A. Análise de narrativa e práticas de entendimento da vida social. DELTA: Documentação e Estudos em Linguística Teórica e Aplicada. São Paulo, vol. 31, 2015.

- BELUZZO, R. **A Valorização da Cozinha Regional**. In: 1^o Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília - DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2004.
- CANDAU, J. **Memória e Identidade**. 1. ed. São Paulo: Contexto, 2012.
- CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.
- COELHO, E. M.; FAVA, A. S. **Generoso: Uma Lenda e um Mistério**. 2^o Encontro Missionário de Estudos Interdisciplinares em Cultura. São Luiz Gonzaga, 2016.
- FACCIN, M. A. F.; **Marketing de Marca “Os Angüeras”**. Trabalho de Conclusão de Curso de Administração. Universidade da Região da Campanha. São Borja, 2008.
- FERRARO, E. H. **Ser ou não ser gaúcho?: A perspectiva do sujeito campeiro contemporâneo no Pampa Latino-Americano**. 2018. Tese (Doutorado) – Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Florianópolis, 2018.
- FRIGO, M. S.; COSTA, L. C.; SARAIVA, C. N. O. **Comfort Food e Gastronomia Tradicional, a busca pelo conforto e identidade alimentar**. *Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade* Vol. 7 n. 1 – Novembro de 2019, São Paulo: Centro Universitário Senac.
- GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2012.
- GINANI, V. **Índice de Aceitação de Preparações Regionais com Teor Lipídico Reduzido**. Dissertação de Mestrado. Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2005.
- GOLEMAN, D. **Inteligência Emocional**. Rio de Janeiro; Objetiva, 2017.
- MINAYO, M. C. S. (Org.). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. 31. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 1^a ed. São Paulo: Senac, 2008.
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**; tradução de Leticia Martins de Andrade. 2^a ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.
- MONTANARI, M. **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Senac, 2009.
- NUNES, Z. C.; NUNES, R. C. **Minidicionário Guasca**. 8 ed. Porto Alegre: Martins Livreiro, 2008.
- OLIVER, J. **Jamie em casa: cozinhe para ter uma vida melhor**; tradução Leonardo Antunes. São Paulo: Globo, 2008.
- RILLO, A. S. **Grupo Amador de Arte “Os Angüeras”**. Disponível em: <http://www.angueras.com.br/>. Acesso em: 10 de set. de 2019.
- ROQUE, A. P.; et al. **História, cultura e gastronomia das missões jesuíticas do Rio Grande do Sul**. *Revista Turydes: Turismo y Desarrollo*, n. 25, 2018.
- SARAIVA, C. N. O. **Gastronomia, cultura e desenvolvimento: um estudo no município de São Borja**. Dissertação de Mestrado em Desenvolvimento. Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, Ijuí - RS, 2015.
- SCALCO, M. I. G. **Era uma vez um poeta...: fragmentos da vida e obra de Apparício Silva Rillo**. Porto Alegre: Faith, 2010.
- SCALCO, M. I. G. **Memórias, sabores e aromas**. Porto Alegre: Alcance, 2004.
- SISTI, C.F.; et al. **Museu de Estância e Grupo Amador de Artes os Angüeras**. **Novos etnógrafos: experiência iniciais em pesquisa por estudantes da Universidade Federal do Pampa – UNIPAMPA / Daniel Angel Burgueno Etcheverry, Cássio Eduardo Tondolo, Gislaíne Martins Moreira; (orgs.)**. - São Borja, RS: Faith, 2013.
- SOUZA, P. R. **Religião e Comida**. 2014. Dissertação (Mestrado em Ciências da Religião) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2014.
- VENDRUSCOLO, R.; et al. **Imprimindo Sabores – Gastronomia e Identidade Territorial Na Quarta Colônia –RS**. XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural (SOBER). Rio Branco, Acre, 2008.
- VIGNA, R. **Festival da Barranca, um marco da música regional gaúcha**. *Jornal do Comércio*, Porto Alegre, 26, de Abril de 2019. Disponível em: https://www.jornaldocomercio.com/_conteudo/especiais/reportagem_cultural/2019/04/680833-festival-da-barranca-um-marco-da-musica-regional-gaucha.html. Acesso em: 26 de mai. De 2020.

O Saber Fazer Gastronômico e sua Relação com o Desenvolvimento Local: Uma Análise sobre o Fruto do Butiá

Aline Prestes Roque

Camila Nemitz de Oliveira Saraiva

Flávia de Araújo Pedron

INTRODUÇÃO

A gastronomia é uma fonte de recursos que pode aumentar e diversificar o leque de ofertas de produtos de um município ou de uma região, onde os atores locais participam ativamente do seu processo, resultando em uma motivação para o seu desenvolvimento local. A identidade territorial, neste cenário, é representada por elementos sociais e culturais, na qual a gastronomia através dos saberes e fazeres, torna-se um importante produto que caracteriza e identifica uma localidade.

Sendo assim, este estudo tem o intuito de preservar, divulgar e fazer prosperar a cultura do consumo do butiá, que a progressiva transformação dos campos em áreas de lavouras destruiu e degradou o habitat natural dessa palmeira. Como consequência, a população do butiá foi reduzida e sua regeneração ficou comprometida, levando-a a entrar em processo de extinção.

Este trabalho aborda temas relevantes no meio gastronômico. Inicia com um debate teórico sobre a gastronomia, que faz parte da cultura de um determinado local e que, através desta, pode-se identificar um território específico, fazendo com que ele se diferencie dos demais. A seguir, discorre-se sobre o desenvolvimento

local que pode ser observado como a melhora da qualidade de vida das pessoas e do meio em que estão inseridas, por inserção social e econômica.

Neste contexto, o estudo buscou pesquisar, mais especificamente, as características do fruto do butiá, que consiste em um produto nativo do Rio Grande do Sul e que, se explorado de forma consciente e consistente, pode ser considerado um vetor de desenvolvimento local econômico e social para os municípios do estado, já que se faz presente na identidade cultural dos gaúchos.

Muito produzido no RS, nas encostas de lavouras de grandes fazendas, nas pequenas propriedades rurais e, até mesmo, no meio urbano, o fruto do butiá pode ser fonte de desenvolvimento local para os pequenos produtores ou para os atores do município de São Borja, através da produção de tradicionais ou novos produtos gastronômicos que o levam como base.

Buscou-se ainda, através de trabalhos realizados com alunos do Instituto Federal Farroupilha – *Campus* São Borja, apresentar diferentes e tradicionais formas de utilização do butiá, visando o aumento do seu consumo com a incorporação do fruto na mesa da comunidade e a preservação da espécie no município de São Borja, que também, pode proporcionar o desenvolvimento social, cultural, territorial, ambiental e econômico local. Estes preparos foram apresentados no III Fórum Mundial de Educação, que ocorreu em Pernambuco, em 2015, possibilitando a troca de conhecimentos pelos participantes do evento com os autores, onde este tiveram ótima aceitação, e foram comparados com os frutos típicos de outros estados, ampliando, ainda mais, o conhecimento em relação ao butiá.

DESENVOLVIMENTO

Gastronomia, cultura e território

De todos os rituais, o da comida é o mais comum, já que se pratica em todos os lugares e é um fator de diferenciação social e cultural com base na forma de preparar e ingerir o alimento, naquilo que se come, com quem e nos ciclos da alimentação diária (SCHÜLTER, 2003). Sendo assim, pode-se obter muitas informações sobre o homem através da alimentação, independentemente da localidade, já que cada comunidade tem seus costumes, sua cultura e seu saber fazer.

A gastronomia emerge, dessa fusão da alimentação hábitos, cultura, território, história surgindo com força e evidenciando nos mais variados ambientes

sociais, culturais, políticos e econômicos. Partindo do pressuposto geral de que toda identidade territorial é uma identidade social definida, fundamentalmente, através do território, ou seja, dentro de uma relação de apropriação que se dá tanto no campo das ideias, quanto no da realidade concreta, o espaço geográfico constituindo assim parte fundamental dos processos de identificação social (HAESBAERT, 1999).

Para Mai; Macht; Bölter (2019), abordar a questão da identidade em tempos de globalização, onde a população apresenta-se cada dia menos territorializados e mais espalhados pelo mundo, parece ser uma tarefa difícil. Falar de identidade então, implica contar a história de cada localidade, da forma como são configurados os territórios e os espaços que são habitados.

A territorialidade não provém do simples fato de viver num lugar, mas da comunhão que com ele se mantém. Sendo assim, “o território em que vivemos é mais que um simples conjunto de objetos, mediante os quais trabalhamos, moramos, mas também um dado simbólico, sem o qual não se pode falar de territorialidade” (SANTOS, 2007, p. 83-84).

O mesmo autor discursa sobre a configuração territorial como um conjunto total, integral, de todas as coisas que forma a natureza em seu aspecto superficial e visível; e o espaço é o resultado de um matrimônio ou um encontro, sagrado enquanto dura, entre a configuração territorial, a paisagem e sociedade (SANTOS, 2014, p. 85). Porém, não se deve entender território apenas como espaço físico, já que o mesmo é carregado de significados e sentido para os integrantes dos grupos sociais que o ocupam.

Para Souza; Pedon (2007), ao buscar compreender o movimento que faz com que o território constitua o lócus da vivência, da experiência do indivíduo com seu entorno com os outros homens, fazemos isso tendo a identidade como fator de aglutinação, de mobilização para ação coletiva. Essa relação identidade-território toma a forma de um processo em movimento, que se constitui ao longo do tempo como o principal elemento o sentido de pertencimento do indivíduo ou grupo com seu espaço de vivência. Esse sentimento de pertencer ao espaço em que se vive, de conceber o espaço como lócus das práticas, onde se tem o enraizamento de uma complexa trama de sociabilidade é que dá a esse espaço o caráter de território.

A construção de identidades vale-se da matéria-prima fornecida pela história, pela memória coletiva e por fantasias pessoais. Todos esses conjuntos de aparatos identitários são processados pelos indivíduos. Daí falar de identidade implica, sobretudo, conhecer a história da qual fazemos parte (MAI; MACHT; BÖLTER, 2019). Essa história, características e manifestações culturais, partilhadas por um povo, fazem parte de forma marcante e presente na vida cotidiana das pessoas que habitam uma nação ou região através da língua, arquitetura, festividades, religião, artesanato, gastronomia, tradições, costumes e sentimento de lugar, que são o que se pode chamar de patrimônio material e imaterial (HALL, 2006).

A dimensão social e cultural da gastronomia determinou incorporá-la “ao complexo emaranhado das políticas de patrimônio cultural” (SCHÜLTER, 2003). Esses patrimônios, materiais e imateriais, pensados através do viés local, atrelados com o envolvimento dos atores e o capital social podem ser fontes de atividades capazes de promover o desenvolvimento através de diversas manifestações culturais como, por exemplo, a criação de produtos típicos de uma região e a formatação e promoção de eventos ou festas gastronômicas que ressaltam a homogeneidade do local (VEIGA, 2003).

Atualmente, os atores consumidores de produtos baseados na identidade de um grupo, no sentimento de pertença ou de determinada cultura, buscam a diferenciação e distintividade frente aos padrões massificantes da cultura (VENDRUSCOLO, 2009, p. 61). Ainda, segundo a autora, o desenvolvimento de regiões interioranas tem-se baseado na promoção e preservação de produtos focados na cultura local como tendência de consumo atual, como é o caso do butiá e seus subprodutos.

Este novo desenvolvimento baseado na valorização e na preservação do patrimônio cultural e natural, tangível ou intangível, do que é tradicional do local, é uma tendência que está sendo seguida pela sociedade. A busca por uma identidade, por um sentimento de pertencimento da população a um local singular, que gera uma homogeneidade, diferenciando-o dos demais locais, passou a ser um aspecto mais valorizado (VENDRUSCULO, 2009).

Desenvolvimento local e a cultura

Atualmente, entende-se que o desenvolvimento local não está necessariamente ligado apenas ao crescimento econômico, mas também se relaciona com a melhoria

da qualidade de vida das pessoas e com a conservação do meio ambiente em que estão inseridas (BUARQUE, 1999). Sendo assim, cada região ou local apresenta características culturais diferentes e individuais, que interferem diretamente nas relações dos atores sociais com o meio ambiente e que regem o direcionamento dos seus processos de desenvolvimento, diferenciando-o dos demais locais.

Com esse pensamento, o desenvolvimento local passa a ser visto não apenas através do seu aspecto econômico, mas muito em função de seu sentido social, cultural e ambiental. O desenvolvimento local ou regional é protagonizado pelos atores locais, instituições privadas e políticas, organizações não-governamentais, e o próprio poder público, que organizam e formulam estratégias para o benefício da comunidade em que estão inseridos (PERIN, 2004).

Sausen (2012, p.251) argumenta que o desenvolvimento atual se refere à busca de bem estar social, econômico, de realização humana e cultural satisfatória. Significa, ainda, um meio para tentar remeter a sociedade a um nível de vida melhor, e para que isso ocorra faz-se necessário o uso razoável dos recursos da terra, preservando as espécies e seu respectivo habitat natural. Desenvolvimento exige uma concepção mais ampla, pois abrange um conjunto de processos sociais, ambientais e econômicos de um local ou região.

Na visão contemporânea sobre o tema desenvolvimento, Brum (2012) refere-se ao século XXI como oriundo desta nova compreensão. Os municípios são vistos, mais do que nunca, como espaço do desenvolvimento, onde isso não é mais pensado “de cima para baixo”, ou do “maior para o menor”, com uma visão macro focada somente no país, mas sim, refletido através de um novo paradigma, voltados para as características e a realidade local de cada região, município, comunidade ou grupo social.

Em suma, o desenvolvimento local é diferenciado de região para região, através de peculiaridades das dimensões sociais, culturais, políticas, econômicas e ambientais, que distinguem um determinado local. Assim, grupos sociais criam e mantêm amostras culturais através de relações dos sujeitos ou atores presentes na realidade vivenciada. Dentre estas amostras, encontram-se as manifestações gastronômicas, e o patrimônio tangível que podem ser entendidas pelo ponto de vista econômico, político, social e cultural de uma sociedade. E, contudo, pode se tornar um vetor de desenvolvimento turístico cultural e social no ambiente em que estão inseridos.

Neste contexto é que se insere o fruto do butiá, pois consiste em um produto nativo que pode ser considerado um fator de desenvolvimento econômico e social para os municípios do Rio Grande do Sul, já que se faz presente na identidade cultural dos gaúchos. Em contraponto a sociedade que vivenciamos hoje, voltada a cultura do consumo, onde as refeições já se encontram prontas, pensa-se que a utilização de produtos nativos, bem como as culturas do próprio lugar tendem a ganhar espaço diante da valorização da cultura que emerge cada dia mais. Porém, um trabalho de valorização e pesquisa tem de ser realizado para que o que se desenvolva leve em consideração a história por detrás dos alimentos.

A cultura interfere na estrutura espacial das sociedades apresentando diferentes aspectos em cada lugar, pois, segundo Tuan (1983, p.4), “os espaços são centros aos quais atribuímos valores e onde são satisfeitas as necessidades biológicas”. A cultura é a mediação entre o homem, a natureza e a humanidade não se relaciona diretamente com o meio natural, mas sim retira dele os meios de subsistência e os transforma através do saber fazer e dos conhecimentos pelos quais os homens foram mediatizando suas relações com este meio, o que se constitui em cultura deixada aos descendentes (RICHTER, 2014).

A cultura é o âmbito básico, onde uma sociedade gera valores e os transmite de geração em geração (KLIKSBURG, 2001). Quando, uma sociedade se comprometer com a valorização de sua cultura e identidade, passando a reconhecer sua história coletiva como instrumento para o enfrentamento dos problemas compartilhados socialmente, a cultura será peça chave para se buscar alternativas que promovem o desenvolvimento local (OLIVEIRA; MARINHO, 2006).

O butiá e as suas particularidades

Em 1831, Aimé Bonpland, um dos primeiros botânicos do século XIX, decide instalar-se no Rio Grande do Sul, primeiramente, no Rincão de São João Mirim e, após, na vila de São Borja, onde residiu por nove anos. Dedicou-se à medicina, à criação de gado bovino e ao cultivo e exportação da erva-mate (MARCHIORI, 2015).

O botânico foi o primeiro a registrar a palmeira do butiá, através da espécie *Noblick & Lorenzi*, com base em coleta de dados realizada em fevereiro de 1854, nos arredores da atual cidade de Concórdia (província de Entre Rios), durante viagem pelo rio Uruguai, de Montevideu a São Borja. Bonpland listou as espécies de palmeiras por ele conhecidas e registrou que se tratava de uma palmeira de

pouca altura, inconfundível pelo tom acinzentado-azulado da folhagem (MARCHIORI, 2015).

Os butiás, ou butiazeiros, são encontrados no Brasil (Bioma Pampa, Cerrado e Mata Atlântica), Argentina, Paraguai e Uruguai. Suas palmeiras formam agrupamentos que são conhecidos como butiazais ou palmares, com dezenas ou até centenas de plantas por hectare.

O butiá é um fruto nativo muito consumido no sul do país, sendo comum encontrá-lo como frutífera cultivada. Em sua grande maioria, as espécies desta palmeira (Figura 1) podem atingir em torno de 3 a 7 metros de altura e produzir cachos com frutos que variam quanto ao seu tamanho. Após a sua maturação, possui cor amarelo ouro e sabor ácido, qual é apreciado pelo povo gaúcho e, também, por animais silvestres, como roedores e pássaros.



FIGURA 1 PALMEIRA DE BUTIÁ

Fonte: Arquivo pessoal, 2020

Existem referências etnohistóricas, paleobiológicas e paleobotânicas que confirmam que o butiá era utilizado desde a pré-história. Foi detectada nos cerritos dos índios (estruturas monticulares construídas pelos indígenas), na região da lagoa Mirim, a presença de silicofitólitos de butiá e, também, coquinhos carbonizados. Nessa região, foram encontrados instrumentos de pedra polida,

utilizada para quebrar os coquinhos do butiá (Figura 2) e retirar a amêndoa comestível, chamados de “quebra cocos” ou “rompecocos” (RIVAS, 2013).

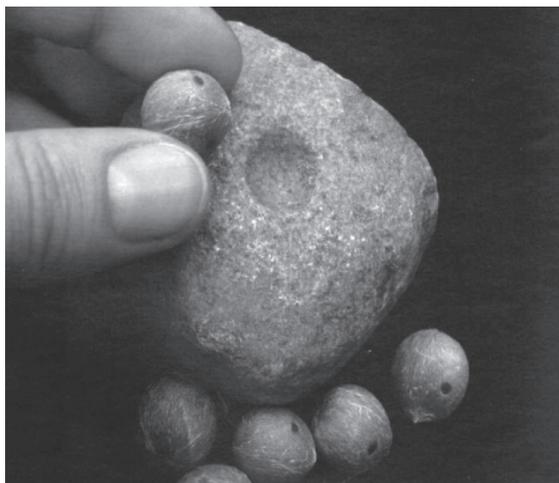


FIGURA 2 FRUTO SENDO QUEBRADO PARA RETIRAR-SE A CASTANHA

Fonte: Barbieri, s/d, 2015

Seus antecedentes históricos também perpassam a época colonial, em que as palmeiras de butiá eram plantadas em círculo, auxiliando no manejo de gado, sendo este feito chamado de “currais de butiá”. Essa disposição em círculos é encontrada em fazendas antigas, principalmente no Uruguai (RIVAS, 2013).

No período de 1940-50, existiam fábricas no Brasil e Uruguai, que fabricavam as crinas vegetais, que eram fibras feitas com as folhas das palmeiras. As crinas vegetais eram utilizadas na confecção de tapetes, colchões, estofados de móveis e solados de alpargatas. Em Castillos (Rocha, Uruguai) existiu uma fábrica chamada “Cocopalma” que extraía o óleo das sementes do Butiá. Ainda nessa época era produzido o “mel de palma”, que era extraído da seiva da palmeira e, por ser totalmente prejudicial à planta, destruindo-a, foi proibida por lei no Uruguai em 1939 (RIVAS, 2013).

A história mostra que a utilização do Butiá vem se dando há muito tempo e de diversas formas. Porém, o seu fruto não é usado industrialmente em virtude do tempo de floração curto que ocorre entre os meses de dezembro a março, e da distribuição não uniforme destas palmeiras nas regiões.

Há uma grande preocupação em algumas localidades, que estão relacionadas a extinção do fruto do butiá. Devido as espécies serem encontradas em

sua maioria nas encostas das lavouras e com o avanço de atividades agrícolas de soja, trigo, arroz irrigado e da pecuária, os agrotóxicos contaminam o fruto, indisponibilizando o consumo, ainda, muitas palmeiras tendem a ser cortadas.

Segundo Barbieri (s/p, 2015) “outra preocupação é a falta de regeneração das populações, já que nos butiazais remanescentes resistem as plantas adultas, algumas centenárias, mas a presença de mudas e palmeiras jovens é bastante escassa”. Schwartz et al. (2010) acredita que a conservação dos butiazeiros só se tornará efetiva se os moradores do entorno obtiverem algum benefício econômico com a produção dos frutos ou subprodutos do mesmo e a compreensão do sentido social e cultural que o fruto representa.

O butiá faz parte da cultura gastronômica no Rio Grande do Sul, onde este fruto é consumido ao natural. Possui polpa comestível e um coquinho (endocarpo) com duas ou três amêndoas (sementes), também comestíveis. De sua polpa se faz geleia, licor, cachaça, suco e vinagre, das sementes comestíveis se extrai o óleo e das folhas da palmeira se fazem produtos artesanais. Na fronteira oeste do Rio Grande do Sul, predomina o butiá da espécie *Acrocomiaaculeata* e este fruto está vinculado a hábitos e costumes tradicionais, ligados à cultura local (MARCHIORI, 2015).

Atualmente, existe interesse crescente em integrar a proteção da diversidade biológica, os costumes de sociedades tradicionais e a agricultura tradicional. No caso do butiá, sugere-se a criação de planos de desenvolvimento e promoção dos produtos derivados do butiazeiro, defendendo que o uso do butiá por moradores locais deve ser parte de uma estratégia de conservação da biodiversidade (BUTTO et al. 2009). Considerando o potencial de uso pouco explorado no Brasil, o butiá pode, a médio e longo prazo, se apresentar como alternativa para geração de renda, principalmente, em pequenas propriedades rurais (ROSSATO; BARBIERI, 2007).

Além da utilização da polpa e da amêndoa, também é possível trabalhar o artesanato (Figura 3) com o butiazeiro através da fibra, do coquinho, das folhas e as canoas (ou espatas) que são usadas para a produção de cestos, bolsas, chapéus e outros objetos decorativos.

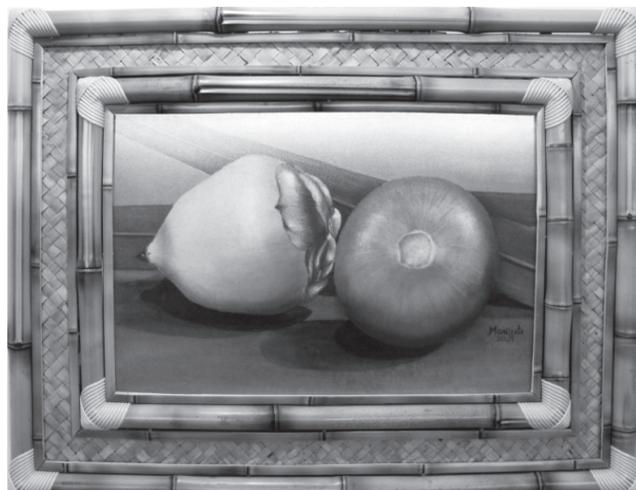


FIGURA 3 ARTESANATO COM AS FOLHAS DA PALMEIRA

Fonte: FERNANDES, s.d.

Assim como a gastronomia é algo histórico que caracteriza um lugar ou região, pode-se também destacar o artesanato como símbolo da cultura e história de um povo, desde o momento em que o ser humano criou e desenvolveu artefatos para garantir sua sobrevivência e bem-estar individual e coletivo, produzindo com suas próprias mãos aquilo que necessitava (RICHTER, 2014).

O artesanato é uma das mais ricas formas de expressão da cultura de um povo, sendo na maioria das vezes a representação artística de sua comunidade e a reafirmação de sua autoestima. Nos últimos tempos tem-se agregado a esse caráter cultural, o viés econômico, com impacto crescente na inclusão social, gerando trabalho e renda e potencializando vocações regionais.

Como modelo produtivo, sustenta-se em um tipo de conhecimento especializado, não massificado e autorrenovável, fugindo do modelo produtivo massificado. O processo produtivo do artesanato sugere o aproveitamento de recursos naturais e tecnologias locais direcionados de forma a evitar o surgimento de influências externas negativas sobre o meio ambiente e a sociedade, garantindo um artesanato típico de cada lugar com características próprias e endógenas daquela comunidade (RICHTER, 2014).

A gastronomia, quanto alimento não é simplesmente um objeto nutritivo que permite saciar a fome, mas algo que também tem um significado simbólico em uma determinada sociedade. Partindo de elementos similares, distintas culturas

preparam sua alimentação de diversas formas. Essa variedade na preparação dos pratos está condicionada pelos valores culturais e códigos sociais a partir dos quais as pessoas se desenvolvem (SCHLÜTER, 2003).

Para Braune; Franco (2007), quando se prepara o alimento com arte, transforma-se o que era apenas alimento para o corpo em experiência e expressão dos sentidos. Segundo Schlüter (2003), geralmente as sociedades utilizam para preparar seus pratos elementos que se desenvolvem bem na área em que residem e que polarizam a afetividade e o enfoque simbólico, dando origem em certas ocasiões a uma verdadeira cultura, como por exemplo, o butiá, suas tradicionais preparações e as possibilidades de inovações.

Sendo assim, a identidade também expressa pelas pessoas através da gastronomia, identificações e discriminações, e quando imigram, a levam consigo, reforçando seu sentido de pertencimento ao lugar de origem. Dessa forma através do butiá, pode-se criar uma cozinha de caráter étnico, explorada com frequência no turismo para ressaltar as características de uma cultura em particular.

A experiência do Instituto Federal Farroupilha

Esse trabalho apresentou como intuito a valorização do butiá através da produção e criação de preparos tradicionais e inovadores com o fruto. Possui caráter qualitativo e para sua formatação utilizou-se a pesquisa bibliográfica e a pesquisa de campo.

Os professores do Curso Técnico em Cozinha do Instituto Federal Farroupilha – *Campus* São Borja, reuniram-se e discutiram alguns conceitos sobre gastronomia, cultura, territorialidade e desenvolvimento local. Logo após, selecionaram um produto que acreditam que pode abarcar todos estes quesitos.

Produto este, que é tradicional em São Borja e na região e que pudesse ser fonte de desenvolvimento econômico, cultural, social para os atores do município que podem se organizar e formular estratégias para o beneficiamento deste insumo, visando a melhora da qualidade de vida da comunidade em que estão inseridos (PERIN, 2004). Para tanto, foi identificado o fruto do butiá como um produto passível de ser trabalhado gastronomicamente, que é considerado um fruto típico da região e que, muitas vezes, não é muito utilizado pelas pessoas por não saberem como pode ser consumido ou ainda, são sempre consumidos da mesma maneira, através de preparações tradicionais.

A seguir, foi proposto a estes professores, pela Reitoria da instituição, a realização de um trabalho de pesquisa relacionado a gastronomia com um produto local, para ser apresentado no III Fórum Mundial de Educação Profissional e Tecnológica. No segundo momento, os docentes se reuniram em sala de aula com os alunos do Curso Técnico em Cozinha para verificar qual a opinião deles sobre quais produtos mais representam a identidade do povo gaúcho e são-borjense. Através de uma votação se chegou ao resultado de que um destes produtos é o butiá. Convergingo com as discussões iniciais dos docentes.

Logo após, os alunos foram desafiados para realizarem pesquisas bibliográficas e de campo para saber um pouco mais sobre este fruto e suas características. O objetivo geral foi de ressaltar a importância do butiá para o estado do Rio Grande do Sul e para o município de São Borja. Os objetivos específicos consistiam em: construir propostas diferenciadas para alavancar o desenvolvimento local; apresentar alguns produtos derivados do butiá no III Fórum de Educação realizado em Pernambuco; mostrar as alternativas gastronômicas tradicionais ou diferenciadas que podem se utilizar deste insumo para diversificar o leque de ofertas de produtos e subprodutos.

Na sequência, foram ministradas palestras pelos professores e alunos, levando como foco o tema escolhido, onde os alunos puderam unir os conhecimentos históricos, teóricos e práticos, relacionados a proposta do projeto com as disciplinas do curso, vinculando, assim, o entender da estreita relação da construção dos hábitos alimentares locais, que aproximam os costumes do povo gaúcho à gastronomia, aguçando ainda mais o interesse dos mesmos. Ressaltou-se ainda, que de acordo com Vendruscolo (2009), o desenvolvimento de regiões interioranas tem-se baseado na promoção e preservação de produtos focados na cultura local como tendência de consumo atual, como é o caso do butiá e seus subprodutos.

Seguindo, foi proposto que eles deveriam resgatar e criar pratos diferenciados, ou tradicionais, que levassem como base o butiá. Com este intuito de preservar, divulgar e fazer prosperar esta cultura do consumo deste produto que está em extinção, os professores e alunos do Curso Técnico em Cozinha desenvolveram pesquisas para o desempenho de pratos tradicionais e novos a base deste fruto, desenvolvendo tarefas de planejamento, organização e execução.

O trabalho desenvolvido foi sempre pensado a partir das premissas de resgate dos sabores que fazem parte da cultura do são-borjense, em destaque o

uso do butiá. Foram realizados testes para avaliar a viabilidade de preparação das produções gastronômicas criadas pelos alunos, para apresentação no III Fórum Mundial e da viabilidade de, posteriormente, venda destes produtos, no intuito do aumento da renda familiar dos agricultores familiares.

Em seguida, depois de vários testes com os produtos avaliados, realizou-se a inscrição das melhores preparações no evento. Foram selecionados cinco alunos do Curso das modalidades Subsequente e PROEJA e um professor da área para representar a Instituição no Fórum.

O grupo A, pensando na valorização do produto nativo com a tradicional cachaça de alambique e valorizando o produto brasileiro, resgatou receitas habituais, propondo a infusão do fruto com a cachaça, desenvolvendo a conhecida e tradicional cachaça de butiá.

O grupo B, resgatou o licor de butiá, pensando na possibilidade de ser consumido em um final de tarde ou de aperitivo antes ou após do almoço. Inicialmente, testaram várias receitas tradicionais de herança familiar para verificarem qual melhor se adaptaria ao sabor característico do fruto do butiá.

O terceiro grupo, grupo C, testou receita inovadora, onde criaram a bala de butiá (Figura 4), mostrando a variedade de produtos que podem ser desenvolvidos com o fruto, o qual possui sabor exclusivo do sul do país. Lembraram da importância de se preservar a cultura local e introduzir novas formas de comercialização resgatando o produto que está em extinção.



FIGURA 4 BALAS DE BUTIÁ

Fonte: Arquivo pessoal, 2015

O grupo D desenvolveu trufas com recheio de butiá, outra receita diferenciada das tradicionais, já conhecidas. O doce do chocolate com a acidez do butiá, proporcionou um equilíbrio perfeito, o qual foi muito elogiado durante a participação do evento.

Para o evento foram confeccionados cinco litros de cachaça com o butiá, cinco litros de licor de butiá, quatrocentas balas de butiá, 400 trufas e *folders* contendo informações do fruto.

A participação no III Fórum Mundial foi positiva, primeiramente, porque a instituição apresentou sabores tradicionais e inovadores do sul do Brasil, desconhecido das demais regiões. Com a troca de informações, identificou-se que o fruto também é conhecido pelos nomes de butiá-açu, butiá-azedo, butiá-branco, butiá-da-praia, cabeçudo, coqueiro-azedo, guariroba do campo e palma-petiza, e no estado do Rio Grande do Sul está palmeira também é conhecida como jerivá, de origem indígena.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O butiazeiro é uma planta que possui uma relação de afeto e respeito nas comunidades inseridas. A produção de cachaças, sucos e licores é habitual em algumas localidades do Rio Grande do Sul. Como alternativa de fonte renda, acredita-se que sua produção tende a ampliar-se com o desenvolvimento de novos produtos a partir dos frutos e do artesanato das folhas desta palmeira.

Para que isso se desenvolva no município de São Borja, acredita-se em parcerias entre instituições, empresas e órgãos interessados neste assunto. Compor projetos com a EMATER, EMBRAPA, Sindicato Rural, Prefeitura Municipal e instituições de ensino fariam com que a comunidade se voltasse a cultura deste fruto e, através de reuniões de sensibilização e cursos práticos voltados ao cultivo do butiazeiro, aos preparos com o fruto e o artesanato que pode ser desenvolvido a partir dessa palmeira.

A participação do Instituto Federal Farroupilha no III Fórum Mundial foi muito positiva, primeiramente, porque a Instituição apresentou sabores tradicionais e inovadores do sul do Brasil, desconhecido das demais regiões. Possibilitou a instigação de pesquisas a respeito do fruto do butiá pelos alunos e a troca de conhecimentos no evento, onde os participantes aceitaram o produto, o compararam com seus frutos locais, ampliando ainda mais, o conhecimento

em relação ao butiá. Portanto, os objetivos foram alcançados, mostrando aos alunos a estreita relação entre as disciplinas teóricas e práticas e da cultura com a alimentação, propiciando ainda à sociedade o aconchego de sua história calcada no valor da gastronomia como um elo para o resgate de produtos locais.

Partindo da produção, pouco conhecida e insuficientemente valorizada no Rio Grande do Sul, a pesquisa sobre o fruto do butiá pode ser fonte de desenvolvimento local para os pequenos produtores ou para os atores da região do município de São Borja, através da produção de novos produtos que o levam como base.

REFERÊNCIAS

- BARBIERI, Rosa Lía. *Vida no butiazal*. Brasília: Embrapa, 2015.
- BRAUNE, Renata; FRANCO, Cintra. *O que é gastronomia*. Brasiliense: São Paulo, 2007.
- BRUM, Argemiro Luís. Mercado e cadeias produtivas. In: SIEDENBERG, DieterRugard (Org.). *Desenvolvimento sob múltiplos olhares*. Ijuí: Unijuí, 2012. Cap. 4.
- BUARQUE, Sérgio C. *Metodologia de planejamento do desenvolvimento local e municipal sustentável*. Brasília: IICA, 1999.
- BUTTO Miriam Valli, BARBIERI Rosa Lía, NEITZK, Raquel Silvana, HEIDEN, Gustavo. Conhecimento tradicional associado ao uso de butiás (*Butia* spp., arecaceae) no sul do Brasil. *Rev. Bras. Frutic.*, Vol.31, no.4. Jaboticabal, 2009.
- FERNANDES, Marizete. Disponível em: <http://artesanatogirua.blogspot.com/p/historia-de-girua.html>. Acesso em 14 de maio de 2020.
- FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Senac, 2001.
- HAESBAERT, Rogério. Identidades Territoriais. In: *Manifestações da cultura no espaço*. ZenyRosenhdal e Roberto Lobato Corrêa (Org). Rio de Janeiro: EDUERJ, 1999.
- HALL, S. *A identidade cultural na pós-modernidade*. 11 ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.
- KLIKSBERG, B. *Falácias e mitos do desenvolvimento social*. São Paulo: UNESCO, 2001.
- MAI, Luciana Valquíria Kremin; MACHT, Naiara Marczewski de Melo; BÖLTER, SerliGenz. "Girua, terra do butiá": narrativas acerca da identidade territorial e cultural. *Desenvolvimento Regional: Processos, Políticas e Transformações Territoriais*. Santa Cruz do Sul: 11 a 13 de setembro de 2019.
- MARCHIORI, José Newton Cardoso. Resgate Histórico para o Butiá de Bonpland. *Revista Balduina*. N. 47, p. 01-11, 30-III, 2015.
- OLIVEIRA, A. M de; MARINHO, M. Comunidade Quilombola de Furnas do Dionísio: manifestação culturais, turismo e desenvolvimento local. *Caderno Virtual de Turismo*. Vol. 5, Nº 1, p. 23 – 30, 2005.
- BARRETO, M. *Turismo e legado cultural: as possibilidades do planejamento*. Campinas: Papirus, 2006.
- PERIN, Zeferino (organizador). *Desenvolvimento regional: um novo paradigma em construção*. Erechim: EdIFAPES, 2004.
- RICHTER, Elenir Maria. *Estudo do lugar: Girua e o butiá, manifestações da cultura no espaço*. Trabalho de conclusão de curso. Ijuí, 2014. Disponível em: <https://bibliodigital.unijui.edu.br:8443/xmlui/bitstream/handle/123456789/2424/TCC%20Elenir%20-%20Vers%3a3o%20Final%20%28Original%29.pdf?sequence=1> Acesso em: 14 de maio de 2020.
- RIVAS, M. *Conservação e uso sustentável de palmares de Butiaodorata* (Barb. Rodr.) Noblick. Tese (Doutorado em Agronomia) – Faculdade de Agronomia. Universidade Federal de Pelotas. Pelotas, 2013.
- ROSSATO, M.; Barbieri, R. L. Estudo etnobotânico de palmeiras do Rio Grande do Sul. *Revista Brasileira de Agroecologia*, Porto Alegre, v. 2, n. 1, p. 997-1000, 2007.

- SANTOS, Milton. *Espaço do cidadão*. 7ª ed. São Paulo: USP, 2007.
- SANTOS, Milton. *Metamorfoses do tempo habitado*: fundamentos teóricos e metodológicos da Geografia/ Milton Santos em colaboração com Denise Elias. 6. Ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2014.
- SAUSEN, Jorge. O. Gestão estratégica, competitividade e desenvolvimento. In: SIEDENBERG, DieterRugard (organizador). *Desenvolvimento sob múltiplos olhares*. Ijuí: Unijui, 2012. Cap. 5.
- SCHÜLTER, Regina. G. *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph, 2003.
- SCHWARTZ, Elisiane, FACHINELLO, José Carlos, BARBIERI, Rosa Lía, DA SILVA, João Baptista. Avaliação de populações de butiacapitata de Santa Vitória do Palmar. *Rev. Bras. Frutic.* Jaboticabal - SP, v. 32, n. 3, p. 736-745, 2010.
- SOUZA, Edevaldo Aparecido; PEDON, Nelson Rodrigo. Território e identidade. In: *Revista Eletrônica da Associação dos Geógrafos Brasileiros*. Seção Três Lagoas – MS, Vol. 1 – n.º 6, 2007.
- TUAN, Yi-Fu. *Espaço e lugar*. São Paulo: Difel Difusão Editorial, 1983.
- VEIGA, José Eli. *Cidades imaginárias: o Brasil á menos urbano do que se calcula*. Campinas: Autores Associados, 2003.
- VENDRUSCULO, Rafaela. “Somos da Quarta Colônia”: os sentidos de uma identidade territorial em construção. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) – Programa de Pós-graduação em Extensão Rural, UFSM, Santa Maria, 2009.

Plantas Alimentícias Não Convencionais: Resgate e Valorização de Alimentos Naturais

Rosicler Alonso Backes

INTRODUÇÃO

Muitas plantas são denominadas “daninhas”, “matos”, “invasoras”, “infestantes”, “inços”, e até “nocivas”, apenas porque ocorrem entre as plantas cultivadas ou em locais onde as pessoas acham que não podem ou não devem ocorrer (LORENZI E KINUPP, 2017). A possibilidade de produzir alimentos diferenciados e ricos em vitaminas e minerais a partir das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), proporciona o resgate e a valorização de alimentos naturais, o uso de plantas regionalizadas ligadas a aspectos tradicionais e culturais, além do compromisso com a biodiversidade.

A grande maioria dessas plantas crescem de maneira espontânea em áreas que podem ter sido antropizadas ou não, muitas vezes esquecidas e economicamente ignoradas. O estudo com PANC é importante para mostrar o potencial alimentício de espécies que ocorrem naturalmente na região, cujo aproveitamento poderia contribuir para o enriquecimento da dieta alimentar humana e o incremento na evolução “mundial” da produção e da demanda de alimentos, com a capacidade de inovar na alimentação, associado o resgate de sabores.

De acordo com a ONU (2012), a população mundial em 2024 será superior a 8 bilhões de pessoas e, em 2050, superior a 9,5 bilhões, exigindo maior oferta de alimentos. Os solos brasileiros vivenciam um sistema conservacionista em plantio direto com problemas em relação à degradação gerada pelas ações mecânicas

no solo (HORN & LEBERT, 1994, ARAÚJO et al., 2004), que comprometem a produtividade e o recurso natural solo. Se considerarmos que um dos maiores desafios da humanidade é o de suprir alimentos para a crescente população mundial, com o solo esgotado haverá dificuldades de aumentar a produtividade por área (ARAÚJO et al., 2004).

Para ofertar mais alimentos saudáveis, nutritivos e mais baratos, conservando os recursos naturais é necessário encontrar alternativas e formas racionais e sustentáveis de alimentos.

Na Agenda 2030, considerando os objetivos que contemplam o desenvolvimento sustentável (ODS), que busca o equilíbrio nas dimensões econômica, social e ambiental, é proposto como meta acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhorar a nutrição promovendo a agricultura sustentável. Também propõem que a produtividade agrícola deverá ser dobrada e a renda dos pequenos produtores de alimentos, particularmente das mulheres, povos indígenas, agricultores familiares, pastores e pescadores.

Garantir sistemas sustentáveis de produção de alimentos e implementar práticas agrícolas resilientes, que aumentem a produtividade e a produção, que ajudem a manter os ecossistemas, que fortaleçam a capacidade de adaptação às mudanças climáticas e que melhorem progressivamente a qualidade do solo.

Quando falamos em sustentabilidade, estamos buscando suprir as necessidades da geração atual, sem comprometer a capacidade de atender as necessidades das futuras gerações, com a preservação dos recursos naturais (Relatório Brundtland, 1987).

A sustentabilidade não é possível sem a preservação da diversidade cultural que nutre as agriculturas locais. O estudo da etnociência (o sistema de conhecimento de um grupo étnico local e naturalmente originado) tem revelado que o conhecimento das pessoas do local sobre o ambiente, a vegetação, os animais e solos pode ser bastante detalhado (ALTIERI, 2004).

As PANCS, dão a possibilidade de consumir alimentos diferenciados, ricos em vitaminas e minerais, promovendo a sustentabilidade do ambiente e da consciência ambiental. A consciência ambiental surge como uma estratégia em potencial no combate aos problemas sociais e culturais, tendo assim como foco a expansão das perspectivas a respeito de mudanças por meio da educação ambiental (SORRENTINO, 2005).

O projeto de extensão desenvolvido buscou promover o resgate e a utilização das plantas alimentícias não convencionais no cardápio alimentar, a necessidade da preservação, através do resgate e reconhecimento de plantas da região, compreendendo o meio ambiente em sua totalidade e as consequências que atos do cotidiano podem causar a ele, e afetar a sobrevivência dos ecossistemas.

O alerta serve também para a quantidade de agrotóxicos encontrados nos alimentos, onde as Panc's propõem um cenário de qualidade e de baixo custo na alimentação, trazendo a parceria com outros ramos da ciência como a gastronomia, que pode ser aliada no incentivo e no consumo dessas plantas. Cerca de um terço dos vegetais mais consumidos no Brasil apresentaram um nível de agrotóxico acima do aceitável (ANVISA), seja pela presença de agrotóxico acima do permitido ou pela presença do produto não autorizado para o tipo de alimento.

Existem poucos trabalhos científicos, e mesmo de divulgação, sobre plantas alimentícias não convencionais. Em função dessa carência, mais propriamente na região da Fronteira Oeste do estado do Rio Grande do Sul, realizou-se um estudo, com a participação do Curso de Bacharelado em Gestão Ambiental na Universidade Estadual do Rio Grande do Sul.

DESENVOLVIMENTO

Caracterização do local do estudo

O estudo foi realizado no município de São Borja, localizado no Estado do Rio Grande do Sul (Figura 1), inserido na mesorregião Sudoeste Riograndense – Região Pampa Gaúcho e na Microrregião Campanha Ocidental – Fronteira Gaúcha. Pertence à Associação dos Municípios das Missões – AMM, distante da Capital do Estado 594 km. Contempla a área de 3.616,690 km², conforme os dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2018).



FIGURA 1 LOCALIZAÇÃO DE SÃO BORJA, RS
Fonte: IBGE, 2014

O município está inserido na região fisiográfica das Missões. A região se situa entre os rios Ibicuí, Uruguai e Ijuí. Os principais municípios formadores da região são: Santo Ângelo, São Luiz Gonzaga, Santiago, São Borja, Itaqui, São Francisco de Assis. Segundo FORTES (1956) apresenta uma área de 31.326 km². Predomina geologicamente o basalto da Serra Geral e aluviões ao longo dos rios. A região possui altitudes de 300 a 400 metros no Leste, caindo para 60 a 80 metros no vale do Uruguai. A vegetação dominante é o campo, nos quais, ocorrem capões do tipo parque timbó. Ao longo dos grandes rios há extensas florestas altas, iguais às florestas latifoliadas do Alto Uruguai. O município de São Borja apresenta uma hidrografia diversificada com a presença significativa de açudes, barragens, banhados, nascentes de sangas e arroios que formam a rede de drenagem (Figura 2). No subsolo, ocorrem rochas reservatórias do Aquífero Guarani, maior reserva subterrânea de água potável do mundo. O Município de São Borja é banhado por três importantes rios: o Rio Uruguai que se localiza no limite do Brasil com a Argentina, o Rio Icamaquã e o Rio Butuí.

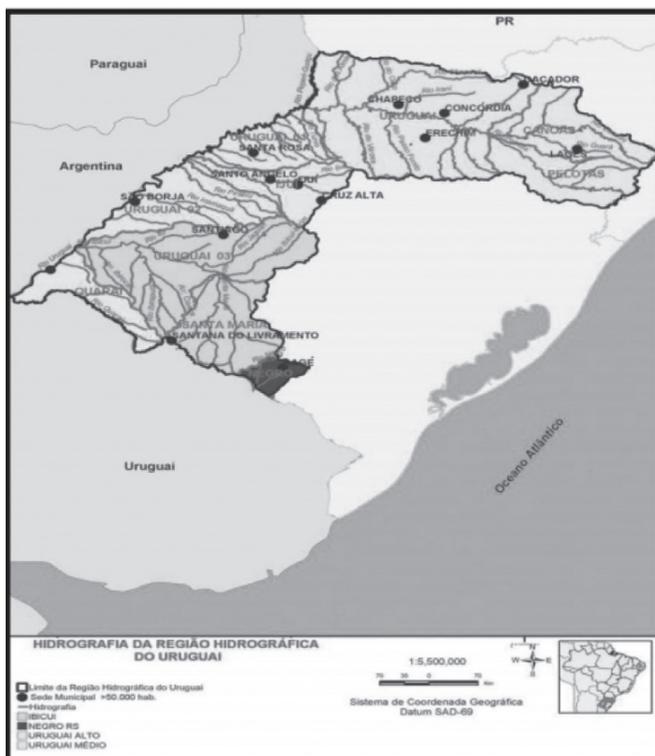


FIGURA 2 BACIA HIDROGRÁFICA DO RIO URUGUAI
 Fonte: Caderno da Região Hidrográfica do Uruguai. MMA, 2006

A paisagem do município de São Borja é caracterizada pela presença de banhados, campos com bosques de mata nativa e cursos da água com matas ciliares típicos do Bioma do Pampa (ATLAS DE SÃO BORJA, 2017).

Em São Borja encontra-se um dos principais Biomas do Brasil, o Bioma Pampa, também conhecido como Campos do Sul ou Campos Sulinos, ocupa uma área de 176,5 mil km² (cerca de 2% do território nacional) e é constituído principalmente por vegetação campestre (gramíneas, herbáceas e algumas árvores). No Brasil, o Pampa está presente do estado do Rio Grande do Sul, ocupando 63% do território gaúcho e também territórios da Argentina e Uruguai. (IBF, 2019), a qual se estende uma grande parte do Aquífero Guarani, a maior reserva de água doce subterrânea do planeta. O bioma exibe um imenso patrimônio cultural associado à biodiversidade. Em sua paisagem predominam os campos, entremeados por capões de mata, matas ciliares e banhados.

A estrutura da vegetação dos campos – se comparada à das florestas e das savanas – é mais simples e menos exuberante, mas não menos relevante do ponto de vista da biodiversidade e dos serviços ambientais. Ao contrário: os campos têm uma importante contribuição no sequestro de carbono e no controle da erosão, além de serem fonte de variabilidade genética para diversas espécies que estão na base de nossa cadeia alimentar.

Relatório desenvolvido em conformidade com a Lei Federal nº 11.445/07, que estabelece a Política Nacional de Saneamento e a Lei Federal 12.305/10 que estabelece a Política Nacional de Resíduos Sólidos, no município, fez um apanhado geral da vegetação existente, a qual nos dará suporte para o desenvolvimento do estudo em plantas alimentícias não convencionais. Relata a predominância de vegetação de baixo porte, denominada de campo, encontrando-se plantas da família Poaceae do gênero *Paspalum*, *Axonopus*, *Andropogom*. Também associadas a essas plantas a ocorrência de espécies da família botânica Asteraceae como a *Bacharis trimera*, *Senecio brasiliense*, *Conyza canadenses*. Encontra-se plantas herbáceas, arbustivas e arbóreas com características de pioneiras, tais como: espinilho (*Acacia caven*), molhe (*Schinus poligama*), aroeira periquita (*Schinus therebenthifolia*), aroeira anacauita (*Schinus molle*), curupi e taleira. Nos bosques nativos nas coxilhas com as espécies citadas e a presença de guajuviras (*Patagonula americana*), angico (*Parapiptadenia rigida*), ipê roxo (*Tabebuia ipe*), camboatá (*Matayba eleagnoides*), mamica-de-cadela, carvalhinho (*Casearia silvestris*), canafístula (*Pelthophrum dubium*), coronilha (*Sideroxylon optusifolium*), canela amarela (*Nectandra lanceolata*), timbaúva (*Enterolobium contortilisiquum*), açoita cavalo (*Luehea divaricata*), cerejeira (*Eugenia involucrata*), guabijú (*Myrciantes pungens*), guabiroveira (*Campomanesia xanthocarpa*), pitangueira (*Eugenia uniflora*), esta com característica de pioneira e também vegetando sob a copada das árvores mais altas. A espécie pau-ferro (*Myracrodunon balansae*) ocorre formando maciços, tendo distribuição principalmente próxima ao rio Icamaquã e seus afluentes. A mata ciliar típica, mata de galeria, contém as espécies já referidas e ingazeiros, jerivá (*Arencastrum romanzoffiana*), sendo que a canafístula e o ipê-roxo sobressaem-se pelo porte mais elevado. Também ocorrem espécies nas matas da região do alto Uruguai que podem ser vista no Município, como a cabreúva (*Myrcarpus frondosus*), alecrim (*Holocalyx balansae*), guatambú (*Balfourodendrun riedelianum*), maria-preta (*Diatenopteryx sorbifolia*). Podemos acrescentar ainda as seguintes essências

nativas: primavera (*Brunfelsia uniflora*), chá-de-bugre (*Casearia sylvestris*), aguai vermelho (*Chrysophyllum marginatum*), louro mole (*Cordia ecalyculata*), camboatá vermelho (*Cupania vernaes*), veludinho (*Guettarda uruguensis*), aroeira brava (*Lithraea molleoides*), guamarim (*Myrcia* sp), canela-guaíca (*Ocotea puberula*), umbú (*Phytolacca dioica*), sabugueiro (*Quillaja brasiliensis*), ariticum (*Rollinia* sp), branquilha-leiteiro (*Sebastiania brasiliensis*), esporão-de-galo (*Strychnos brasiliensis*).

Por que plantas alimentícias não convencionais na alimentação?

O uso do termo Planta Alimentícia Não Convencional, representado pelo acrônimo PANC foi sugerido por ser um termo amplo, flexível, e que contempla melhor do que as expressões de plantas alimentícias alternativas, plantas alimentícias silvestres, plantas espontâneas ou plantas alimentícias regionais (KINUPP e LORENZI, 2014). O conceito de PANC, adequa-se melhor para englobar todas as plantas que possuem uma ou mais partes ou produtos que podem ser utilizados na alimentação humana, tais como as raízes, bulbos, tubérculos, rizomas, colmos, talos, folhas, brotos, flores, frutos e sementes ou ainda o látex, a resina e a goma, ou que são usadas para obtenção de óleos e gorduras comestíveis. As especiarias, espécies condimentares e aromáticas, assim como plantas que são utilizadas como substitutas do sal, como edulcorantes, amaciantes de carnes, corantes alimentares e no fabrico de bebidas, tonificantes e infusões.

Grande parte dos alimentos que consumimos provém dos vegetais (verduras e legumes); contudo, ficou no esquecimento a utilização de espécies nativas ou exóticas que podem complementar a dieta ou mesmo a renda familiar. Sabendo-se da necessidade urgente no aumento de produção de alimentos as plantas alimentícias não convencionais entram nesse cenário (ecológico, econômico, nutricional e cultural).

É importante destacar o papel das PANC como alimentos funcionais em nosso organismo por meio de vitaminas essenciais, antioxidantes, fibras, sais minerais, onde os quais nem sempre são encontradas em outros alimentos (KELEN et al., 2015).

As PANCs geram autonomia para o ser humano que busca por nutrientes que o organismo necessita e pela adaptação de sabores que mais lhe agradam. Nesse conjunto, integradas com as comunidades, as culturas biodiversas, tem a

autonomia como fator de autoafirmação e emancipação, no que se pode chamar de soberania alimentar e ecológica (KELEN et al., 2015).

A vegetação, enquanto um indicador de qualidade ambiental, atua associada a outros indicadores (qualidade do ar, água, solos, fauna e clima) como elemento indispensável ao equilíbrio, seja na manutenção de algumas condições vigentes desejáveis, seja nas ações que visem a melhoria da qualidade de vida em áreas comprometidas (JESUS E BRAGA, 2005).

O potencial de aproveitamento da biodiversidade depende do estudo das espécies encontradas regionalmente, considerando que não existe uma lista definitiva com a nomenclatura de todas as plantas comestíveis ou com efeito medicinal no mundo

A PANC com uso medicinal, por exemplo, tem relevância na medicina popular e apresentam uma riqueza de saberes dos antepassados, além dos efeitos fitoterápicos que porventura possuem. Porém, dependem do conhecimento científico como o hábito, o habitat, a origem, o uso e o modo de preparo para serem consumidas. A pesquisa em plantas medicinais, especificamente em PANC, pode trazer novos conhecimentos para a produção de produtos fitoterápicos.

No Brasil, em comunidades tradicionais, a única forma e uma das alternativas para alguns males (enfermidades) é o uso de plantas medicinais. A Organização Mundial de Saúde (OMS) divulgou que 65% a 80% da população dos países em desenvolvimento dependem das plantas medicinais como única forma de acesso aos cuidados básicos de saúde (OMS, 1990).

No Brasil, este potencial permanece ainda subutilizado, e desconhecido em razão de padrões culturais, fortemente arraigados que privilegiaram e ainda privilegiam produtos e cultivos exóticos, e não vislumbram os benefícios que podem ser incorporados a sociedade, caso ela soubesse usar, valorizar, conhecer e conservar os recursos naturais (KINUPP e LORENZI, 2014).

Entendemos que muitos dos alimentos locais são plantas que aos poucos tem sido substituída por uma alimentação básica homogênea, monótona e globalizada (KINUPP e LORENZI, 2014). No entanto, salientamos também que o Brasil detém a maior biodiversidade do mundo com aproximadamente 15 a 20% das espécies do planeta. Diante disso surge a seguinte inquietação: Quanto desta biodiversidade é efetivamente conhecida? (KINUPP e LORENZI, 2014, p. 21).

Contudo, aposta-se na questão do cultivo em que além de ser uma transição para uma agricultura ecológica, as PANCs podem constituir um elemento importante já que não precisam de um cultivo exaustivo, nem do emprego de agrotóxicos prejudiciais à saúde humana e ao meio ambiente, visto que estas espécies estão perfeitamente adaptadas ao meio onde ocorrem (KINUPP, 2004).

METODOLOGIA

Nos anos de 2018 e 2019, foi desenvolvido o projeto de extensão com Plantas Alimentícias Não Convencionais, no município de São Borja e região. As ações de observação e identificação foram realizadas em áreas aleatórias do município e também em alguns pontos escolhidos como nas estradas e áreas de preservação permanente (APP's). Os locais onde se encontrou as plantas foram georreferenciados para o mapeamento.

Considerou-se teses, artigos e livros para a realização da revisão bibliográfica. As espécies identificadas foram listadas pela família botânica, nome científico, nomes comuns, uso e partes usadas como alimentos e como plantas medicinais. As identificações das espécies de plantas alimentícias não convencionais foram realizadas a partir de bibliografia específica (KINUPP e LORENZI, 2014).

Também foram realizadas entrevistas informais como forma de troca de conhecimento, coletas de plantas para prepara-lo como alimento e como amostras (exsicatas) para a confecção de herbário.

Foram identificadas 30 PANCs, sendo as mais representativas, entre plantas para alimentação, e/ou uso medicinal.

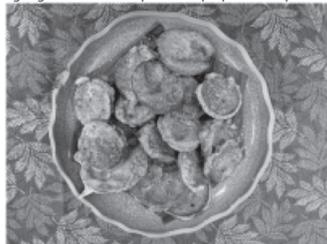
As plantas identificadas foram descritas em modo virtual como mostra as figuras (Figura 3 a Figura 8). As receitas culinárias foram baseadas na literatura. (KINUPP e LORENZI, 2014), sendo um livro de excelente apoio, constando a indicação dos nomes científicos e populares de diversas plantas, cujo uso alimentar é possível. Traz também a informação da distribuição e onde a espécie pode ser encontrada no Brasil.



Local: São Borja, 2019

Luffa aegyptiaca
 Bucha Vegetal ou Esponja Vegetal
 Família: cucurbitáceas

google.com/search?q=bucha+pequena+empanada



USO • Os frutos são consumidos quando ainda imaturos, como legume. Quando maduros e secos são utilizados como bucha de limpeza para banho e artesanatos e estofamentos.

USO CULINÁRIO • Os frutos bem jovens podem ser consumidos crus em saladas ou em conservas (picles). As folhas jovens e flores e botões florais podem ser empanados, fritos ou cozidos no arroz e omeletes.

VALOR NUTRICIONAL • São ricos em fibra e água. As folhas possuem potencial antioxidante antimicrobiano e anticancerígeno.

FIGURA 3 APRESENTAÇÃO DA PANC *LUFFA AEGYPTIACA*



Local: Sítio Preserva, São Borja, 2019

Pereskia aculeata Mill
 Ora-pró-nóbis
 Família: cactaceae

Local:

Sítio Preserva, São Borja, 2019



Local: Sítio Preserva, São Borja, 2019

USO • De maneira geral a planta cresce espontaneamente em área antropizadas de pastagens. Suas folhas, flores e frutos são usados na culinária, tanto crua como cozidas.

USO CULINÁRIO • Os frutos são usados para sucos, geleias, mousse e licor. As folhas sem o acúleo, são utilizadas em saladas, omeletes.

VALOR NUTRICIONAL • Valor nutricional: Os frutos são ricos em carotenoides e vitamina C. As folhas ricas em proteínas e aminoácidos.

FIGURA 4 APRESENTAÇÃO DA PANC *PERESKIA ACULEATA* MILL



Passiflora cincinnata
Maracujá do Mato
Família: Passifloraceae

Local: São Borja, 2019



Local: São Borja, 2019



Local: Rótula da UERGS,
acesso à Veloce Logística, São Borja, 2019



USO • Menor que o maracujá comum e de casca mais alaranjada, ele tem aroma e sabor um pouco mais adocicado.

USO CULINÁRIO • Suco, geleia, doce e molho para carnes.

VALOR NUTRICIONAL • Vitamina A, vitamina C, ferro, potássio, fósforo, vitaminas do complexo B e cálcio, ou seja, apresenta uma fórmula única de nutrição e sabor que nenhum outro alimento natural é capaz de superar.

FIGURA 5 APRESENTAÇÃO DA PANC *PASSIFLORA CININNATA*



Musa ssp
Coração de Bananeira
Família: Musaceae

Local: São Borja, 2019



USO • O coração de bananeira é muito conhecido também com os nomes de flor de bananeira ou umbigo. A localização é bem na parte onde os cachos nascem, bem aonde é cortado enquanto as bananas ainda estão verdes.

USO CULINÁRIO • É utilizado no preparo de xarope. Mexidos e refogados.

VALOR NUTRICIONAL • É alimento rico em fibras, carboidratos e nutrientes que ajudam a saciar a fome. Pesquisadores afirmam que a planta possui flavonóides, antioxidantes e ácidos que neutralizam os radicais livres e eliminam os danos oxidativos causadores do câncer

FIGURA 6 APRESENTAÇÃO DA PANC *MUSA SPP.*



Local: São Borjá, RS, 2019



Rumex obtusifolius L.
Língua de Vaca
Família: Polygonaceae

USO • As folhas são consumidas tanto cruas como cozidas e após preparo culinário.

USO CULINÁRIO • As folhas jovens podem ser salteadas ou refogadas como verdura, usadas como purê ou creme verde, em sopas.

VALOR NUTRICIONAL • Recomenda-se fortes estudos para avaliar sua composição nutricional.

FIGURA 7 APRESENTAÇÃO DA PANC *RUMEX OBTUSIFOLIUS* L.

Plantas Medicinais



Fonte: Foto shutterstock.com

NOME CIENTÍFICO • *Aloe vera*

NOMES POPULARES • Babosa

FINS MEDICINAIS • A babosa é usada no combate à caspa, aos piolhos e às lêndeas. Há testes sobre seus efeitos no tratamento de inflamações e queimaduras.

COMO USAR • Esfregue folhas de babosa cozidas no como cabeludo. Deixe agir durante 15 minutos e enxágue. Outra opção é cortar as folhas pela base deixando escoar o sumo gosmento. Passe-o então nos fios. E saiba: ele dura apenas 2 dias na geladeira

PERIGO • A babosa nunca deve ser ingerida. Ela tem resinas que irritam o estômago e o intestino, podendo causar cólicas, hemorragias e nefrites. Além disso, parece ser tóxica ao fígado.



Fonte: www.floresefolhagens.com.br

NOME CIENTÍFICO • *Cymbopogon citratus*

NOMES POPULARES • Capim-catinga, capim-cheiroso, capim-cidreira, carapim-de-cheiro

FINS MEDICINAIS • O chá de capim-limão é indicado para ajudar no trabalho estomacal, prisão de ventre, além de ser ligeiramente analgésico e anti-reumático.

COMO USAR • Para diminuir a ansiedade, coloque em 1 Xia à de chá de água fervente, coloque 1 colher de sopa de folhas frescas picadas. Se quiser, acrescente gotas de limão e adoce com mel.

PERIGO • Em geral é seguro, mas não deve ser usado na gravidez nem para dores abdominais de causa desconhecida.

FIGURA 8 APRESENTAÇÃO DA PANC MEDICINAL

Foi instalada uma horta orgânica modelo (com PANC), em uma escola pública no município de São Borja, com hortaliças e plantas medicinais, a partir de princípios e fundamentos agroecológicos, possibilitando a utilização na alimentação da merenda escolar. O trabalho foi divulgado no 8º Salão Integrado de Ensino, Pesquisa e Extensão da UERGS (Siepex), em oficinas e seminários (Figura 9 e 10).



FIGURA 9 POSTER DE APRESENTAÇÃO NO SIEPEX
Fonte: a autora, 2018

Agroecologia, agricultura orgânica e PANC como aliadas a sustentabilidade do ambiente

Para Altieri (1989), a agroecologia é uma ciência emergente que estuda os agroecossistemas integrando conhecimentos de agronomia, ecologia, economia e sociologia. Para outros, trata-se apenas de uma nova disciplina científica.

Para Guzmán (2002), a agroecologia não pode ser uma ciência, pois incorpora o conhecimento tradicional que por definição não é científico.

No entanto, consideramos que a agroecologia é uma ciência em construção, com características transdisciplinares integrando conhecimentos de diversas outras ciências e incorporando inclusive, o conhecimento tradicional, porém este é validado por meio de metodologias científicas (mesmo que, às vezes, sejam métodos não-convencionais).

Originariamente, o conceito de agricultura orgânica, tem origem na expressão “organismo agrícola” (ASSIS et al., 1998) que define o solo como um sistema vivo, que deve ser nutrido, de modo que não restrinja as atividades de organismos benéficos necessários à reciclagem de nutrientes e à produção de húmus (USDA, 1984). Partindo-se do enfoque holístico, o manejo da unidade de produção agrícola visa promover a agrobiodiversidade e os ciclos biológicos, procurando a sustentabilidade social, ambiental e econômica da unidade, no tempo e no espaço (NEVES et al., 2000), sendo um sistema que sustenta a produção agrícola evitando ou excluindo em grande parte o uso dos fertilizantes e agrotóxicos sintéticos

Originalmente, os produtores que adotavam os sistemas alternativos de produção, faziam por convicção pessoal, e movidos pela preocupação com o meio ambiente e com a saúde. Por isso, os sistemas de produção eram estabelecidos com base num conjunto de procedimentos que envolvem a planta, o solo e as condições climáticas, tendo como objetivo a produção de um alimento sadio, com características e sabor originais. Esses agricultores consideravam a unidade produtiva como uma unidade indivisível, significando que todas as atividades da propriedade seriam partes de um corpo dinâmico que interagem entre si.

Assim, surge uma nova interpretação de conceitos, que leva em conta a preferência do ser humano na busca de alimentos saudáveis. O uso desses alimentos adequadas a cada realidade, podem proporcionar uma alternativa, quando integradas ao cotidiano dessas pessoas, enriquecendo a alimentação e as relações com o meio ambiente.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As atividades desenvolvidas permitiram a troca de conhecimentos sobre as plantas alimentícias não convencionais na alimentação, promoveram a sensibilização ambiental e a necessidade de diálogo para estreitar os gargalos em relação a Plantas alimentícias não convencionais na dieta alimentar.

A importância das trocas de saberes na construção de conhecimento agroecológico pode contribuir com o ensino, pesquisa e extensão.

Percebeu-se a importância do trabalho sobre as plantas alimentícias não convencionais, deixando uma lacuna para que novos estudos do uso dessas espécies possam ser realizados, devido a falta de conhecimento das mesmas na alimentação.

REFERÊNCIAS

- ALTIERI, M. *Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável* – 4.ed. – Porto Alegre. Editora da UFRGS, 2004.
- ARAUJO, M.A.; TORMENA, C.A.; SILVA, A.P.A. & MENDONÇA, E. *Propriedades físicas de um Latossolo Vermelho distrófico cultivado e sob mata nativa*. R. Bras. Ci. Solo, 28:337-345, 2004.
- ATLAS GEOAMBIENTAL DE SÃO BORJA. Laboratório de Geologia Ambiental, Prefeitura Municipal de São Borja. Santa Maria : UFSM, LAGEOLAM, 2007.
- Disponível em: <<https://www.ibflorestas.org.br/bioma-pampa>>. Acesso em abril de 2019.
- Disponível em: <https://www.saoborja.rs.gov.br/images/conteudo/ARQUIVOS2017/Plano_Municipal_de_Gesto_Integrada_de_Resduos_Slidos_So_Borja_RS_2015_164.pdf>. Acesso em maio de 2020.
- Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/rs/sao-borja.html>>. Acesso em maio de 2020.
- Fundação de Economia e Estatística do Rio Grande do Sul Disponível em: <<http://www.fee.rs.gov.br>>. Acesso em maio de 2020.
- HORN, R. & LEBERT, M. Soil compactability and compressibility. In: SOANE, B.D. & van OUWERKERK, C., eds. *Soil compaction in crop production*. Amsterdam, Elsevier, 1994. p.45-69.
- KELEN, M.E. et al. *Plantas alimentícias não convencionais (PANC): hortaliças espontâneas e nativas* – 1. ed. – Porto Alegre: UFRGS, 2015. 44 p.
- KINUPP, V.F. e LORENZI, H. *Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil*. São Paulo. Instituto Plantarum de Estudos de Flora, 2014.
- SORRENTINO, M. et al. *Educação ambiental como política pública*. Educação e Pesquisa, São Paulo, v. 31, n. 2, p. 285-299, maio-ago. 2005.



Agricultura Familiar Em São Borja: Análise de Consumo de Produtos Locais nas Escolas Municipais da Zona Urbana

*Cristiano Ferreira Robalo
Priscyla Christine Hammerl*

INTRODUÇÃO

A importância da agricultura familiar no Brasil está na grande produção de alimentos que essa atividade realiza, pois, na maioria dos casos, os agricultores familiares não direcionam suas mercadorias ao mercado externo, mas sim para o atendimento imediato de sua produção (ESCOLA KIDS, AGRICULTURA FAMILIAR, 2015). Considera-se agricultor familiar, segundo a Lei nº. 11.326, de 24 de julho de 2006, o conjunto de indivíduos composto por família que explore atividade rural com finalidade de atender à própria subsistência e à demanda da sociedade e que resida no próprio estabelecimento ou próximo ao local (PLANALTO, 2017).

A questão central deste artigo é relacionar a aquisição de produtos locais para a merenda das escolas municipais de São Borja com a produção e oferta de produtos oriundos da agricultura familiar do município. Importante considerar que, segundo a Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009, no mínimo 30% do valor repassado aos municípios pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deve ser utilizado obrigatoriamente na compra de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar.

Dessa forma, buscou-se por meio de uma pesquisa de campo exploratória entrevistar produtores da agricultura familiar e representantes da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER) para fins de coletar dados que possibilitassem identificar o consumo dos produtos da agricultura Familiar pelas escolas do município, classificando esses produtos pelo grau de representatividade

na aquisição e assinalando alguns dos principais obstáculos enfrentados pelos produtores para a comercialização de seus produtos para o PNAE.

O assunto pesquisado foi escolhido pelo fato de que a população tem dado cada vez mais atenção ao alimento que é servido em sua mesa, e essa preocupação deve ser passada para as gerações mais novas desde cedo, contando também com o apoio da comunidade escolar. Tal cuidado pode ser fator de grande influência nos hábitos alimentares das crianças e adolescentes, do mesmo modo que pode incitar a nova geração ao consumo de alimentos locais, valorizando e incentivando a produção deste setor.

O trabalho está estruturado por tópicos, a fim de discutir de maneira coesa os assuntos pertinentes ao tema em questão. No desenvolvimento, apresenta-se o referencial bibliográfico, com breve explanação sobre o desenvolvimento rural, seguido por conceituações de agricultura familiar, Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Na sequência, serão apresentados a metodologia do estudo, os resultados e discussões seguidos pelas considerações finais do estudo.

DESENVOLVIMENTO

Desenvolvimento Rural

Com o propósito de inserir o tema deste artigo, “agricultura familiar”, optou-se por expor resumidamente o setor em que tal categoria está inserida, e para esse fim, torna-se indispensável uma breve reflexão entre o desenvolvimento agrícola e desenvolvimento rural.

Em sua dissertação de mestrado, Jordão Benetti (2016, p. 25), conceitua de maneira muito sucinta o vocábulo “desenvolvimento”, para o qual atribui, neste sentido, o seguinte significado:

[O] sentido do vocábulo “desenvolvimento” tem suas raízes em acontecimentos globais. De fato, no século XIX o desenvolvimento era sinônimo de progresso, e o progresso, por sua vez, sinônimo de modernização. [...] Pode-se dizer, portanto, que o “desenvolvimento” no século XIX estava ligado à evolução do capital. A lógica do “desenvolvimento” neste período estava associada ao crescimento econômico e pautada pela evolução dos mercados.

Nesse contexto, Sergio Schneider (2007) em seu trabalho sobre tendências e temas dos estudos sobre desenvolvimento rural no Brasil, evidencia um fator que determina a principal diferença entre desenvolvimento agrícola e desenvolvimento rural, ao falar de vários programas de desenvolvimento rural elaborados pelo governo, direcionados para regiões empobrecidas e categorias de pequenos produtores que eram considerados inaptos ou incapazes de serem transformados e integrados à economia capitalista pela via do “progresso tecnológico”. Nas palavras do autor:

[...] articuladas em torno da teoria da modernização e de sua variante aplicada, o difusionismo tecnológico, esta perspectiva preconizava ações de intervenção dirigidas e orientadas de caráter social e compensatório como uma alternativa às populações e regiões rurais que não conseguiam se modernizar tecnologicamente nem integrar-se ao conjunto da economia através de outros setores, como a indústria, comércio e serviços. No Brasil, as políticas de “desenvolvimento rural integrado” (PDRI) eram apontadas como uma solução viável [...] (SCHNEIDER, 2007, p 5-6).

A mudança de enfoque e análise de outro ponto de vista o qual prioriza o produtor rural, segundo Schneider (2007), se deu a partir das transformações mais gerais que se operavam no âmbito do Estado, da sociedade civil e, sobretudo, da compreensão que os estudiosos e analistas passam a difundir sobre o tema a partir de meados da década de 1990.

O autor também ressalta a agricultura familiar como fator mais importante, contribuindo para que as discussões em torno do tema “desenvolvimento rural” fossem despertadas e ganhassem projeção, escala, e, sobretudo, legitimidade, ressaltando seu potencial como modelo social, econômico e produtivo para a sociedade brasileira (SCHNEIDER, 2007, p. 10-11). Com isso, Schneider ressalta que:

[A]s razões desta legitimação estão relacionadas ao crescimento da agricultura familiar como uma categoria política, fortemente ligada à recomposição do movimento sindical dos trabalhadores rurais na década de 1990. As lutas por crédito, por melhoria de preços, por formas de comercialização diferenciadas, pela implementação da regulamentação constitucional da previdência social rural, por proteção contra a desregulamentação e a abertura comercial indiscriminada (promovida no âmbito dos acordos do Mercosul), fizeram a CONTAG (Confederação Nacional dos Trabalhadores da Agricultura) aliar-se a outros movimentos emergentes, como o Departamento Nacional dos Trabalhadores Rurais (DNTR), ligado a CUT (central Única dos

Trabalhadores), que havia sido criado em 1988. Emergiram daí formas de mobilização e lutas que produziram grande impacto político, tais como as Jornadas Nacionais de Luta, logo a seguir transformadas no Grito da Terra Brasil, movimento anual que persiste até hoje.

Diante de tais mudanças, a agricultura familiar começou a ser vista de outra maneira, de modo que essa classe também é capaz de produzir excedente e desempenhar importante papel no desenvolvimento econômico do país. Esses estudos, segundo Schneider (2007) demonstraram-se importantes para ação do Estado e a formulação de políticas públicas para agricultura familiar e o desenvolvimento rural, tais como o Programa Nacional de Fortalecimento da agricultura familiar (PRONAF), criado em 1996, que passou a ser a principal política pública destinada aos pequenos agricultores no Brasil (SCHNEIDER, 2007).

Agricultura Familiar

A agricultura familiar compreende uma classe de trabalhadores rurais, regida pela Lei nº. 11.326, de 24 de Julho de 2006, conhecida como “Lei da Agricultura Familiar” (MDA, 2017). Essa Lei foi regulamentada pelo Decreto nº. 9.064, de 31 de maio de 2017, que define, de forma objetiva, o público beneficiário da Política Nacional da Agricultura Familiar e qualifica os empreendimentos familiares rurais. Além disso, o novo decreto institui o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), que permite avançar na identificação dos agricultores familiares que acessam as políticas públicas da Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário (Sead), conforme abaixo:

Art. 2º Para os fins deste Decreto, considera-se: I – Unidade Familiar de Produção Agrária – UFPA – conjunto de indivíduos composto por família que explore uma combinação de fatores de produção, com a finalidade de atender à própria subsistência e à demanda da sociedade por alimentos e por outros bens e serviços, e que resida no estabelecimento ou em local próximo a ele [...] (PLANALTO, 2017).

O Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA, 2016) também esclarece que a agricultura familiar tem dinâmica e características distintas em comparação à agricultura não familiar. Nela, a gestão da propriedade é compartilhada pela família e a atividade produtiva agropecuária é a principal fonte geradora de renda. Além disso, o agricultor familiar tem uma relação particular com a

terra, seu local de trabalho e moradia. A diversidade produtiva também é uma característica marcante desse setor.

Segundo dados do Censo Agropecuário de 2006, a agricultura familiar constitui a base econômica de 90% dos municípios brasileiros com até 20 mil habitantes; responde por 35% do produto interno bruto nacional; e absorve 40% da população economicamente ativa do país (MDA, 2016).

De acordo com esse estudo, a agricultura familiar produz 87% da mandioca, 70% do feijão, 46% do milho, 38% do café, 34% do arroz e 21% do trigo do Brasil. Na pecuária, é responsável por 60% da produção de leite, além de 59% do rebanho suíno, 50% das aves e 30% dos bovinos do país. A agricultura familiar possui, portanto, importância econômica vinculada ao abastecimento do mercado interno e ao controle da inflação dos alimentos consumidos pelos brasileiros (MDA, 2016).

Em nota publicada em setembro de 2016 (O que é a agricultura familiar. MDA, 2016), o principal órgão de incentivo à agricultura familiar é o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), grande aliado do produtor rural e responsável pelo Plano Safra da Agricultura Familiar.

A Secretaria também ressalta que, com mais políticas públicas chegando ao rural brasileiro, os agricultores e as agricultoras familiares têm conquistado segurança, respeito e autonomia. A agricultura familiar desempenha um papel central na estratégia de superação da fome e na segurança alimentar do País, sendo principal produtora de comida para o campo e a cidade. O Plano Safra da Agricultura Familiar 2016/2017 consolida conquistas e reafirma o compromisso do governo em ampliar a produção de alimentos saudáveis. Garante, ainda, crédito mais barato àqueles que produzem a comida que chega às mesas das famílias e para a produção orgânica e de base agroecológica (MDA, 2016).

A agricultura familiar no Rio Grande do Sul segundo Marli Mertz (MERTZ, 2004, p. 18-19), vista a partir da teoria dos sistemas agrários, se desenvolveu diante da vinda dos imigrantes europeus não ibéricos em 1824, os quais inseriram conjuntos de práticas e técnicas, bem como os meios sociais e econômicos de produção que se mantiveram praticamente inalterados até a década de 60 do século XX, período denominado sistema agrário colonial. Segundo os estudos de Mertz (2004), foi a imigração europeia que iniciou, no Estado do Rio Grande do Sul, um novo sistema agrário, baseado na pequena propriedade, com caracte-

rísticas diferenciadas das produções agrícolas anteriormente aqui desenvolvidas. Entretanto, Juliana Santilli respalda que:

[O] conceito de agricultura familiar surgiu no Brasil nos anos 1990, com base num conjunto de estudos e pesquisas que procuraram avançar, conceitual e metodologicamente, em relação ao conceito de “pequena produção rural”. Uma das principais inovações desses estudos foi a elaboração de um conceito de agricultura familiar baseado não sobre um limite máximo de área ou de valor de produção da unidade familiar, mas com base em suas relações sociais de produção (SANTILLI, 2009, p. 85).

Nessa mesma lógica, a autora elucida as principais diferenças entre os termos comumente encontrados que se atribui de forma genérica ao mesmo grupo de pessoas que vivem no meio rural: a Agricultura Camponesa e Agricultura Familiar. Assim, Santilli (SANTILLI, 2009, p. 83-84) esclarece que, de uma forma geral, as duas classificações referem-se ao mesmo grupo. A Agricultura Camponesa sempre teve como característica básica a policultura, que inclui as roças de milho, feijão, arroz, mandioca etc. e o cultivo de hortaliças e frutíferas, perto da moradia. Entretanto, esse tipo de sistema apresentou grande diversidade de formas sociais e, com isso, a família, ao mesmo tempo em que é proprietária dos meios de produção, assume o trabalho no estabelecimento produtivo, dando origem ao sistema de agricultura familiar.

A agricultura familiar, ainda hoje, é um conceito genérico, que engloba uma diversidade de situações específicas e particulares, fazendo o campesinato, uma forma particular de agricultura familiar, que se constitui enquanto modo específico de produzir e de viver em sociedade (SANTILLI, 2009, p. 83). Assim como no sistema de Agricultura Camponesa, à Agricultura Familiar incorporam-se diversas atividades desenvolvidas. Essas atividades surgem devido às evoluções da sociedade, e que representam necessidade de modificações em sua forma de produzir e em sua vida social tradicional, expressando, desse modo, a tradição camponesa que permite adaptar-se às novas exigências da sociedade. Portanto, “[A] agricultura familiar não é um elemento da diversidade, mas contém nela mesma, toda a diversidade” (SANTILLI, 2009, p.84).

No que se refere ao Estado do Rio Grande do Sul, as informações do Ministério do Desenvolvimento Agrário nos permitem observar a grande influência que a agricultura familiar exerce no estado:

[O] Rio Grande do Sul é o terceiro estado brasileiro em participação da agricultura familiar, de acordo com o Censo Agropecuário. São mais de 378 mil produtores que representam 86% de todos os estabelecimentos rurais do Estado. Além de produzir 100% do café, 92% da mandioca e 85% do leite, os agricultores familiares gaúchos dão show na agroindustrialização. São fábricas de pequeno porte de laticínios, embutidos, panificados, doces, sucos, entre outros produtos, que movimentam a economia local e fortalecem, ainda mais, a produção do setor (MDA, 2016).

No Estado, a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER) está presente no cotidiano dos agricultores familiares desde 1955. A instituição se tornou a representante natural do serviço oficial de extensão rural do Estado, e é considerada hoje a melhor e mais atuante das políticas públicas do Governo do Estado (EMATER/RS-ASCAR, s.d.).

Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)

Em 2003, o Governo Federal, por meio da Lei nº 10.696, instituiu o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) no âmbito do Programa Fome Zero. Essa Lei foi alterada pela Lei nº 12.512/ 2011. O PAA foi ainda regulamentado por diversos decretos e, o que está em vigência, é o Decreto nº 7.775, de 04 de Julho de 2012 (CARTILHA PAA, 2012).

Segundo a cartilha do Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar (2012), o PAA possui duas finalidades básicas: promover o acesso à alimentação e incentivar a agricultura familiar. Para o êxito desses objetivos, o Programa compra alimentos produzidos pela agricultura familiar com dispensa de licitação e os destina às pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional.

Além disso, o Programa promove o abastecimento alimentar por meio de compras governamentais de alimentos; fortalece circuitos locais e regionais e também redes de comercialização; valoriza a biodiversidade e a produção orgânica e agroecológica de alimentos; incentiva hábitos alimentares saudáveis e estimula o associativismo.

O PAA possui dois públicos beneficiários: os fornecedores e os consumidores de alimentos. Os beneficiários fornecedores são os agricultores familiares, assentados da reforma agrária, silvicultores, aquicultores, extrativistas, pescadores

artesanais, indígenas, integrantes de comunidades remanescentes de quilombos rurais e demais povos e comunidades tradicionais, que atendam aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006.

Segundo a Cartilha do PAA (2012), os agricultores familiares podem participar do Programa de Aquisição de Alimentos individualmente ou por meio de suas cooperativas ou outras organizações formalmente constituídas como pessoa jurídica de direito privado. Para participar do Programa individualmente os agricultores devem possuir a Declaração de Aptidão ao Pronaf, instrumento que qualifica a família como da agricultura familiar.

Os beneficiários consumidores são os indivíduos em situação de insegurança alimentar e nutricional e aqueles atendidos pela rede socioassistencial e pelos equipamentos de alimentação e nutrição (CARTILHA PAA, 2012).

Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

De acordo com o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública. O governo federal repassa aos estados, municípios e escolas federais valores financeiros de caráter suplementar efetuados em 10 parcelas mensais (de fevereiro a novembro) para a cobertura de 200 dias letivos, conforme o número de matriculados em cada rede de ensino (FNDE, s.d.).

O PNAE tem como objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos. São atendidos pelo programa os alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias conveniadas com o poder público (FNDE, s.d.).

A Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009 determina que, no mínimo, 30% do valor repassado a estados, municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o PNAE deve ser utilizado obrigatoriamente na compra de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, dispensando-se o procedimento licitatório. Esse encontro da alimentação escolar com a agricultura familiar tem promovido uma importante transformação na alimentação escolar, ao permitir que alimentos saudáveis e com vínculo regio-

nal, produzidos diretamente pela agricultura familiar, possam ser consumidos diariamente pelos alunos da rede pública de todo o Brasil.

A compra da agricultura familiar para a alimentação escolar está regulamentada pela Resolução CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013 (atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 04 de 02 de abril de 2015), que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE. Com base na Resolução supracitada, são definidas as etapas e o modo de funcionamento da compra da agricultura familiar para a alimentação escolar (CARTILHA PNAE – CONAB, s.d.).

Segundo o site da Escola kids, a importância da agricultura familiar no Brasil está na grande produção de alimentos que essa atividade realiza, pois, na maioria dos casos, os agricultores familiares não direcionam suas mercadorias ao mercado externo, mas sim para o atendimento imediato de sua produção. No Brasil, apenas 20% das terras agricultáveis pertencem aos pequenos produtores familiares, segundo dados do Censo Agropecuário. Mesmo assim, a agricultura familiar é responsável por mais de 80% dos empregos gerados no campo, o que evidencia a importância desse segmento na geração de trabalho e renda, assim como também na contenção do êxodo rural (ESCOLA KIDS, Agricultura Familiar, 2015).

Em resumo, mesmo com 1/5 (um quinto) das áreas agrícolas do Brasil, a agricultura familiar é responsável por cerca de 1/3 (um terço) da produção total. Isso prova o grande índice de produtividade dos pequenos produtores no país.

Verifica-se que essa temática apresenta grande potencialidade no Município de São Borja, sendo que o Programa Nacional de Alimentação escolar vigora não só nas escolas municipais, como também nas escolas Estaduais existentes em São Borja, o que propicia ao agricultor familiar maiores possibilidades de comercialização de seus produtos para o PNAE, considerando que a preferência na aquisição de produtos da agricultura familiar se dá para os Projetos de Vendas¹ locais (MDA, s.d).

METODOLOGIA

A abordagem deste estudo é do tipo qualitativa, uma vez que não se compromete com representação numérica, mas com o aprofundamento da compreensão do

¹ O Projeto de Venda é o documento que formaliza o interesse dos agricultores familiares em vender sua produção para a alimentação escolar.

assunto à que se submete. Segundo o livro *Métodos de Pesquisa* (GERHARD; SILVEIRA, 2009, p. 32), esse método busca explicar o porquê das coisas, exprimindo o que convém ser feito, mas não quantificando valores e nem submetendo-se à prova de fatos, pois os dados analisados são não-métricos e se valem de diferentes abordagens.

A modalidade desta pesquisa é do tipo Pesquisa de Campo Exploratória, com a realização de entrevistas semiestruturadas, em que buscou-se entrevistar produtores da agricultura familiar e representantes da EMATER do município de São Borja. Com a realização das entrevistas foi possível obter informações essenciais para a fundamentação da pesquisa. Entre outras perguntas do roteiro de entrevista, destacaram-se aquelas que dizem respeito aos principais produtos comercializados e os principais obstáculos enfrentados na comercialização desses produtos.

As entrevistas foram realizadas seguindo as considerações práticas de Minayo (MINAYO, 2012) que consistem em uma sequência básica de algumas etapas como: apresentação, menção do interesse da pesquisa, apresentação de credencial institucional, explicação dos motivos da pesquisa, justificativa da escolha do entrevistado, garantia de anonimato e de sigilo e conversa inicial. Esses fatores contribuíram enormemente para a realização do trabalho de campo, pois proporcionaram aos agricultores familiares liberdade para expor sua opinião de forma assertiva, possibilitando, desta forma, a interpretação de dados subjetivos, os quais, segundo Minayo (MINAYO, 2012) são aqueles que só podem ser conseguidos com a contribuição da pessoa e que constituem uma representação da realidade, maneira de pensar, opiniões, sentimentos, projeções para o futuro, razões conscientes ou inconscientes de determinadas atitudes e comportamentos. Para a coleta de dados, realizaram-se também procedimentos de pesquisa bibliográfica e documental, consultas a sites oficiais de agências governamentais e outros relacionados ao tema da pesquisa.

Após os procedimentos anteriormente citados, os dados foram analisados, de forma a evidenciar tanto por meio do roteiro de entrevista quanto pela observação dos participantes, os fatos que expusessem sua opinião e permitissem a compreensão de sua realidade. Os dados foram compilados neste artigo para que possam servir de apoio para futuros estudos na área.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A fim de resolver os objetivos propostos, procurou-se estabelecer um conjunto de informações baseadas em relatos de atores diretamente inseridos no contexto da pesquisa. Para tanto, realizaram-se entrevistas com produtores rurais enquadrados no âmbito da agricultura familiar, bem como com o representante da EMATER de São Borja.

Neste sentido, estabeleceu-se um cruzamento de informações em que, de um lado, o produtor expôs seu ponto de vista, bem como suas vantagens e necessidades; e do outro, da mesma maneira, porém sob outra ótica, a EMATER destacaria os pontos fortes e fracos da participação da agricultura familiar no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Entretanto, somente foi possível realizar as entrevistas com os produtores rurais enquadrados na agricultura familiar e os fornecedores de alimentos para o PNAE. O representante da EMATER de São Borja não disponibilizou tempo para que fosse realizada a sua entrevista.

Diante desses fatos, foram analisados e serão apresentados apenas os resultados das entrevistas com os agricultores familiares. Contudo foi possível observar vários fatores importantes que contribuem para a reflexão sobre esta temática. Ao realizar as entrevistas com os produtores rurais, foi possível identificar que há fornecimento dos produtos oriundos da agricultura familiar para as escolas municipais de São Borja e o fornecimento ocorre há pelo menos seis anos. Uma das entrevistadas foi uma das primeiras pessoas a fornecer alimentos para o Programa Nacional de Alimentação Escolar no Município de São Borja. A agricultora pratica este tipo de comercialização há exatos seis anos.

Com as entrevistas realizadas, foi possível averiguar a importância que o fornecimento de produtos para o PNAE representa para os produtores da agricultura familiar, assinalando uma média de 35% da renda mensal dessas famílias. Apesar de o percentual ser bastante representativo, os produtores alegam também que a procura de seus produtos pelo PNAE caiu significativamente nos últimos três anos. Segundo eles, decorrente do aumento de produtores fornecendo para o programa e, principalmente, pela procura de produtos não sazonais, como relata uma agricultora familiar em trecho de sua entrevista²:

2 As entrevistas foram realizadas em Outubro de 2017.

“Antigamente, há uns seis anos atrás quando a gente começou a fornecer produtos para a merenda era uma maravilha! Ninguém queria fornecer, porque falavam que era muito documento que tinha que fazer, mas depois que a gente começou, o pessoal viu que era fácil de entrar no programa e daí todo mundo queria entregar produto para as escolas. A gente não achava ruim, porque todos tinham direito, mas começou a cair o movimento das entregas. Mas o que diminuiu mesmo é porque eles não pedem os produtos da época, e a gente que planta pouco e não tem estrutura, não tem como produzir de tudo o ano inteiro” (Agricultora Familiar, 2017).

Segundo as informações do Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA, s.d.), a Secretaria de Educação de cada município deve solicitar à Secretaria de Agricultura, juntamente com a EMATER local e o Sindicato dos Trabalhadores Rurais, um mapeamento conjunto dos produtos da agricultura familiar, no qual deve conter os produtos, as quantidades e a época da colheita.

Com base nas entrevistas realizadas com os produtores, identificou-se que a EMATER é a responsável, no município de São Borja, por realizar esse mapeamento com os produtos de cada produtor e encaminhá-lo à Secretaria de Educação do município, que segue com o processo de aquisição. Contudo, segundo as afirmações dos agricultores entrevistados, a EMATER não cumpre na íntegra as exigências estipuladas pelo MDA para o mapeamento dos produtos, o que acaba gerando um impasse entre fornecedores e consumidores, uma vez que nem sempre a necessidade das escolas consegue ser suprida pelos produtos da agricultura familiar, justamente por serem produtos fora de época.

Segundo os produtores da agricultura familiar, além dos processos burocráticos, o fator da sazonalidade ainda é o maior obstáculo para que se possa fornecer uma variedade maior de produtos para a alimentação escolar. Hoje, os produtos entregues são basicamente alface, repolho, tempero verde, cenoura, beterraba, mandioca e laranja. Os produtores alegam que a procura das escolas é sempre restrita aos mesmos produtos, deixando de lado outros produtos que são produzidos pelas famílias e que poderiam ser comercializados, como abóboras, rabanetes, pepinos, entre outros.

Nesse contexto, é possível afirmar que há falha nos processos de mapeamento dos produtos da agricultura familiar, uma vez que o Ministério do Desenvolvimento Agrário determina critérios específicos a serem seguidos para a sua realização, tais como: tipo de produtos, quantidade e época de colheita,

para que possa garantir a utilização integral da produção da agricultura familiar na alimentação escolar. As informações que devem constar no mapeamento da produção da agricultura familiar são exigências fundamentais para que se possa prosseguir com os processos, pois guiados por elas os nutricionistas elaboram os cardápios da alimentação escolar, os quais deverão oferecer, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana (MDA, s.d).

De acordo com o Ministério do Desenvolvimento Agrário, após a elaboração dos cardápios, as Secretarias Estaduais de Educação, prefeituras ou escolas, deverão publicar, por meio de Chamada Pública³, em jornal de circulação local, regional, estadual ou nacional entre outros veículos de comunicação, quais os alimentos e a quantidade de cada um deles que desejam adquirir da agricultura familiar para a alimentação escolar. Os editais deverão permanecer abertos por um período mínimo de vinte dias para o recebimento de projetos de venda (MDA, s.d).

Entretanto, os agricultores entrevistados afirmam-se entristecidos, à medida que nem sempre são comunicados quanto à abertura de Chamadas Públicas, e quando tomam conhecimento já está encerrado o período para a inscrição de projetos de vendas. Atribuem, ainda, à EMATER a responsabilidade de repassar a todos os agricultores familiares a existência de editais em aberto para o setor.

“A gente fica triste, porque não é todo mundo que fica sabendo quando abre as Chamadas. A gente aqui fora ainda não é todos que tem internet, e se eles (EMATER) não avisam, a gente não tem como saber. Já aconteceu da gente perder uma colheita inteira de laranjas porque não fomos avisados que tinha aberto a Chamada, foram um ou dois que ficaram sabendo e conseguiram entregar, e depois a gente ficou sabendo que compraram do CEASA” pra completar a quantidade que faltou (Agricultor Familiar, 2017).

A falta de acesso aos meios digitais de comunicação, de acordo com o trecho acima, retirado de uma das entrevistas, é outro fator que dificulta os processos de comercialização dos produtos. É importante salientar que não é obrigação da EMATER informar os produtores quanto à existência de Chamadas Públicas em aberto, porém seria interessante que, como forma de apoio e incentivo ao agricultor familiar, a EMATER de São Borja desse este suporte aos produtores locais, cuidando para que todos tomassem conhecimento dos editais em aberto, uma vez que as Chamadas Públicas têm abrangência Nacional, por meio das quais

3 Modalidade de Edital relativo à Agricultura Familiar.

podem ser adquiridos produtos da agricultura familiar de qualquer parte do País desde que respeitando a ordem de prioridade para seleção dos projetos de venda. De acordo com o Artigo 25 – Resolução nº 4/2015, para a seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do Estado, e grupo de propostas do País, com a respectiva prioridade (MDA, s.d).

Por meio da análise dos dados obtidos com as entrevistas pôde-se observar que a sazonalidade é o fator que representa maior dificuldade na hora da comercialização dos produtos da agricultura familiar, uma vez que os produtores não possuem equipamentos para controle de clima em sua produção, o que os impossibilita de oferecerem às escolas uma grande variedade de produtos, além dos que estejam em sua época de cultivo. Portanto, conclui-se que, caso houvesse um mapeamento dos produtos de acordo com as exigências do MDA, o(s) nutricionista(s) responsável(is) pela elaboração dos cardápios da merenda escolar, poderia(m) aproveitar integralmente a produção da agricultura familiar, estimulando, assim, os produtores ao cultivo de novas culturas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A realização desta pesquisa mostrou que é fundamental desenvolver estudos na área da agricultura familiar do município de São Borja. No momento em que o setor ainda busca seu lugar no mercado, sempre que novos estudos sobre a temática são realizados, tornam público as reais necessidades que a classe enfrenta, viabilizando, portanto, a tomada de providências capazes de amenizar tais problemas.

Do mesmo modo que incentiva a comunidade à valorização dos produtos locais da agricultura familiar, essa pesquisa diz respeito ao meio de subsistência de muitas dessas famílias. Por meio do estudo, observaram-se algumas lacunas que impedem a potencialização da comercialização dos produtos da agricultura familiar com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), deixando evidentes algumas providências possíveis de serem tomadas para resolver a situação, tais como a divulgação nos meios de comunicação, principalmente por rádio, da existência de chamadas públicas em aberto, assim como a realização, por meio da EMATER local, de um mapeamento detalhado da produção que

possibilita, principalmente, observar a época de colheita de cada produto, valorizando sua sazonalidade.

As questões alimentares, principalmente aquelas voltadas ao público infantil, devem ser atentamente observadas, além de a diversificação alimentar contribuir muito para o crescimento saudável das crianças. O vínculo do PNAE com a agricultura familiar beneficiou os alunos com uma maior oferta de frutas e hortaliças, porém ainda há dificuldades no que se refere à variedade de produtos.

Observou-se, por fim, que o fornecimento de produtos para a alimentação escolar contribui para uma melhor qualidade de vida dos agricultores familiares, todavia, esse percentual poderia crescer positivamente se toda sua produção fosse melhor explorada. Para isso, é fundamental que os órgãos públicos responsáveis e normatizadores do PNAE capacitem os gestores públicos (secretários e nutricionistas) e os agricultores familiares, para que se fortaleça o vínculo da agricultura familiar e o PNAE.

A agricultura familiar apresenta uma vasta área de estudos, deixando ainda muitas outras opções de abordagens de pesquisa, entre elas, questões relacionadas às agroindústrias da agricultura familiar, as quais exigem grande processo de regularização, embora forneçam livre acesso ao mercado. Com este trabalho, espera-se instigar e contribuir para novos estudos no meio acadêmico, principalmente na área da gastronomia, na busca por valorizar seus produtos e produtores locais.

REFERÊNCIAS

BENETTI, Jordão. **Turismo rural comunitário e transformação territorial em São João dos Mellos – RS.** Jordão Benetti. 2016. Disponível em: <<https://online.unisc.br/acadnet/anais/index.php/sidr/article/viewFile/13271/2431>> Acesso em: 11 set. 2017.

BRASIL: **Câmara dos Deputados. Lei nº 11.326 de 24 de julho de 2006.** Disponível em: <<http://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2006/lei-11326-24-julho-2006-544830-normaatualizada-pl.html>> Acesso em: 08 set. 2017.

BRASIL: **FNDE. Programa Nacional de Alimentação Escolar.** Disponível em: <<http://http://www.fnde.gov.br/programas/pnae>> Acesso em: 11 set. 2017.

BRASIL: **MDA. Alimentação Escolar.** Disponível em: <<http://www.mda.gov.br/sitemda/secretaria/saf-ali/como-funciona-compra-e-venda-de-produtos-da-agricultura-familiar>> Acesso em: 08 nov. 2017.

BRASIL: **MDA. Regulamentação da Lei da Agricultura Familiar: ganhos para o Brasil.** Disponível em: <<http://www.mda.gov.br/sitemda/noticias/regulamenta%C3%A7%C3%A3o-da-lei-da-agricultura-familiar-ganhos-para-o-brasil>> Acesso em: 11 set. 2017.

BRASIL: **Planalto.** Decreto nº 9.064 de 31 de maio de 2017. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2017/Decreto/D9064.htm> Acesso em: 11 set. 2017.

BRASIL: Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar. Cartilha. ASCON/ MDS/ NOVENBRO, 2012. Disponível em: <http://www.mda.gov.br/sitemda/sites/sitemda/files/user_arquivos_64/CARTILHA_PAA_FINAL.pdf> Acesso em: 08 set. 2017.

EMATER/RS: Cooperativismo. Disponível em: <<http://www.emater.tche.br/site/area-tecnica/apoio-a-gestao-e-producao/cooperativismo.php#.WDd7pbLrLIV>> Acesso em: 11 set. 2017.

ESCOLA Kids: Agricultura familiar. Disponível em: <<http://escolakids.uol.com.br/agricultura-familiar.htm>> Acesso em: 08 set. 2017.

GERHARDT, T. E; SILVEIRA, D. T (org.). Métodos de Pesquisa. 1ª Edição, 2009. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/cursopgdr/downloadsSerie/derado05.pdf>> Acesso em: 16 out. 2017.

MERTZ, Marli. A Agricultura Familiar no Rio Grande do Sul- Um Sistema Agrário "Colonial"/Marli Mertz. *Revista Online Ensaios FEE*, Porto Alegre, v. 1, p. 277-298. Abr. 2004. Disponível em: <<https://revistas.fee.tche.br/index.php/ensaios/article/view/2060/2442>> Acesso em: 14 Mai. 2018.

MINAYO, M. C. S. (org.) Pesquisa Social: teoria, método e criatividade. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.

SANTILLI, Juliana. Agrobiodiversidade e direito dos agricultores/Juliana Santilli. – São Paulo: Peirópolis, 2009.

SCHNEIDER, Sergio. Tendências e temas dos estudos sobre desenvolvimento rural no Brasil. Sergio Schneider. 2007. Disponível em: <<http://portal.mda.gov.br/o/884942>> Acesso em: 11 set. 2017.

A Procura por Pescado na Cidade de São Borja

*Gustavo de Souza Gomes
Luciana Maroñas Monks*

INTRODUÇÃO

De acordo com Silveira et al. (2012), a carne de pescado tem grande importância na base da alimentação humana, constituindo-se como essencial na complementação das fontes proteicas de origem animal e grande valor nutricional quando comparadas com outras fontes de proteínas podendo ser facilmente incluída na dieta humana.

Com a facilidade ao acesso às informações alimentares, sejam elas por revistas, programas de televisão, serviço público e, principalmente, publicações na internet de estudos que associam valores nutricionais por meio do pescado, nos últimos anos teve um aumento de interesse por esse alimento. O consumo de pescado pode ser influenciado por diversos fatores, dos quais se destacam os socioeconômicos, padrões de consumo alimentar, características pessoais e por motivos de saúde (SARTORI; AMANCIO, 2012).

Vendas diretas, ou seja, do pescador para o consumidor, seria uma das vantagens na busca por peixes frescos na cidade de São Borja. Segundo Garcez; Sánches-Botero (2005) essa possibilidade de compra direta fica mais escassa em grandes cidades, pois nelas entra a figura do intermediador ou atravessador, sendo que nessa modalidade de compra o pescador, por vezes, recebe menos por kg do pescado, e o produto final chega mais caro para o comprador.

A cidade de São Borja conta com uma população de 61,671 mil habitantes, segundo IBGE, sendo esta uma das cidades banhadas pelo rio Uruguai, onde em suas margens e bairros próximos encontram-se comunidades ribeirinhas. Essas comunidades têm a pesca como prática social e que muitos moradores desses bairros as margens do rio são membros da Colônia de pescadores (Z 21) e da Associação dos Pescadores, instituições essas que atuam em defesa da cultura, da pesca e identidade ribeirinha, (PINTO; FERNANDES, 2016).

Esta pesquisa teve o intuito de identificar a procedência, espécies e frequência do consumo de peixes na cidade de São Borja/RS.

DESENVOLVIMENTO

No Brasil, os povos indígenas que aqui habitavam antes do descobrimento já utilizavam a pesca para sua sobrevivência. Os primeiros relatos descrevem que, ao chegarem da caça ou da pesca, compartilhavam o que traziam com os demais de sua comunidade. A pesca, enquanto atividade é uma das mais antigas formas desenvolvidas pelo homem de adquirir o seu alimento (NOGUEIRA; SOUZA; BRÍGIDA, 2017).

Silveira et al., (2012) descreve que é a atividade da pesca que se dá acesso à carne do pescado, a qual é reconhecida como um produto altamente proteico e de baixo valor calórico. Seu consumo regular é uma das possíveis práticas de melhora da saúde.

A carne de pescado apresenta atualmente um grande potencial de mercado, pois esse produto industrializado ou in natura pode atender as necessidades do consumidor em aspectos: a) nutricionais (rico em proteínas e ácidos graxos poli-insaturados); b) sensoriais (sabor agradável, suave e característico); c) conveniência (fácil preparo o pré-pronto); e, d) aspectos econômicos (com preços acessíveis), (SILVEIRA et al., 2012, p. 14).

O pescado pode ser incluído na dieta por ser: fonte de componentes nutricionais, como as vitaminas e minerais, e de ácidos graxos poli-insaturados; alimento com baixo teor de gordura (incluindo o colesterol) e alto teor proteico (SARTORI; AMANCIO, 2012).

Sabe-se que a carne do pescado tem grande valor nutricional quando comparadas com outras fontes de proteínas (SARTORI; AMANCIO, 2012). Segundo

Silva (2006), a busca por uma alimentação mais saudável, tanto por pessoas com maior e menor poder aquisitivo, são umas das razões da busca pelo pescado.

Segundo a Organização Mundial da Saúde – OMS (2017), os alimentos advindos da pesca são considerados importantes fontes de riqueza para a alimentação humana. O órgão considera patamar ideal o consumo médio de 12 kg por pessoa ano. A média mundial em 2009 ficou em 16,7 kg por habitante ano, mas com grande variação entre os países. Japão e Portugal, por exemplo, apresentam um consumo per capita superior a 50 kg ano. Já países como Paquistão e Bolívia ficam abaixo dos 2 kg por habitante/ano. No Brasil os números do consumo ficaram em torno dos 8,9 kg habitantes/ano, mas como a pesquisa demonstrou que existe grande variação do consumo de pescado no mundo, no Brasil acontece o mesmo. Somente as regiões norte e nordeste tem um consumo domiciliar de aproximadamente 70% do pescado no Brasil (SONODA; SHIROTA, 2012).

O consumo de pescado nas regiões norte e nordeste em sua grande maioria se faz presente nas populações de baixa renda, enquanto nas regiões centro-sul, a carne do pescado é mais consumida pelas faixas intermedírias de renda (SHIROTA; SONODA, 2007). Na cidade de Santarém/ PA, 90% dos consumidores de pescado se dizem fazer parte das classes D e E (COELHO; JUNIOR; SOUZA, 2017). Já 80% dos consumidores de pescado na cidade de Rio Grande/RS, constituem uma renda média mensal de R\$3.000,00 (SILVEIRA et al., 2012).

Por meio de pesquisa do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas (IBGE) (2010), averiguou-se que a aquisição domiciliar per capita média de pescado no Brasil foi estimada em 4 kg por ano, sendo que no meio urbano esse valor atingiu 3,3 kg e no meio rural, 7,6 kg. Considerando as origens das espécies, cada brasileiro adquiriu 1,57 kg de pescado de água doce e 1,97 kg de pescado de água salgada. Já a média per capita de consumo de pescado no estado do Rio Grande do Sul é de 1,67 kg (SONODA; SHIROTA, 2012).

O estado do Rio Grande do Sul destaca-se por seu extenso litoral, ao longo de 662 km, e por sua grande quantidade de rios, lagos, barragens, lagoas costeiras e estuários, também identificada e caracterizada a existência de sete macrorregiões de pesca artesanal, sendo a cidade de São Borja pertencente a macrorregião 7, ficando chamada de Rio Uruguai (GARCEZ; SÁNCHEZ-BOTERO, 2005).

São Borja é um município que pertence à região sul do país e faz parte do estado do Rio Grande do Sul. Conta com uma população de 61,671 mil habitantes

IBGE (2010), sendo o primeiro dos Sete Povos das Missões, fundado em 1682. A cidade está situada na fronteira oeste do Estado do Rio Grande do Sul e faz divisa com a cidade Argentina de Santo Tomé.

Destaca-se que, em razão de ser banhada pelo rio Uruguai, a cidade conta com uma comunidade ribeirinha, que inclui membros da Colônia de Pescadores (Z 21) e da Associação dos Pescadores, que tem a pesca como uma prática social (PINTO; FERNANDES, 2016) voltada para subsistência desta população e vem atuado em defesa da cultura da pesca e de sua identidade ribeirinha.

Nos últimos anos vem sendo realizada a festa do Peixe de São Borja. Essa festividade apresenta diversos atrativos que estão relacionados à cultura na pesca na cidade, como: jantar à base de peixe; corrida de chalana no rio; elaboração de chalana; pesca na barranca; passeios de chalana; concurso de caudos de pescador; entre outros. Tal evento está na sua quinta edição e, até então, não havia um evento que pudesse representar as diversas práticas e os modos de vida das comunidades ribeirinhas e pescadoras. A realização dessas atividades geralmente ocorre no cais do porto e nas margens do rio Uruguai (PINTO; FERNANDES, 2016, p. 7).

Essas comunidades ribeirinhas, segundo Pinto (2015), apresentam modos de vida humilde, residem em casas simples de madeira, com elevação para prevenir de enchentes, sua alimentação (COSTA et al., 2013) é na grande maioria de pescado. Os peixes mais consumidos pelos pescadores e ribeirinhos do Rio Grande do Sul são a traíra, linguado e a piava (GARCEZ; SÁNCHEZ-BOTERO, 2005).

A pesquisa realizada por Nogueira; Souza; Brígida (2017) no estado do Pará, retrata que os pescadores ribeirinhos usam da pesca artesanal não somente para subsistência, mas também para fins comerciais, observando-se que nessas comunidades também se produz seus próprios equipamentos de pescas, pratica semelhante encontrada na cidade de São Borja, onde artesãos produzem chalanas, redes de pescas e utensílios em geral para o trabalho no rio (PINTO; FERNANDES, 2016).

Em cidades ribeirinhas existe a facilidade em adquirir o pescado in natura, nas chamadas vendas diretas, ou seja, quando o consumidor tem acesso ao pescado diretamente das mãos do pescador (GARCEZ; SÁNCHEZ-BOTERO, 2005).

Segundo COSTA et al., (2013), a pesquisa realizada na cidade de Parintins/ MA, demonstrou que 68,47 % dos entrevistados responderam que adquirem pescado na feira, 16,12 % pescam, 14,09 % adquirem em mercados da cidade (supermer-

cados e pequenos estabelecimentos comerciais) e 1,33 % de outras formas, sendo a doação a mais mencionada. Já em relação à comercialização de pescado, pode observar-se que as feiras populares representam maior comercialização do que o Mercado Municipal. As Feiras da Francesa e do Itaúna comercializam 54,7 % e 40,2 %, respectivamente, da venda total de pescado, enquanto que no Mercado Municipal apenas 5,2 % do pescado é comercializado por poucos pescadores.

No Rio Grande do Sul, os principais lugares de comercialização de pescado são supermercados, feiras e restaurantes (GARCEZ; SÁNCHEZ-BOTERO, 2005). Em pesquisa realizada junto com os pescadores da bacia hidrográfica do rio Uruguai e bacia hidrográfica do rio Jacuí, observou-se que, na maioria, a forma de venda é feita pelos próprios pescadores e ou cômputo em suas próprias casas, diretamente com o consumidor final, outra parte da pesca é destinada a estabelecimentos como peixarias e restaurantes (BIASSI et al., 2017).

Vendas diretas, ou seja, do pescador para o consumidor é uma das vantagens que se encontra em cidades ribeirinhas, como o exemplo da cidade de São Borja (GARCEZ; SÁNCHEZ-BOTERO, 2005). O mesmo relata que quando existe a figura do atravessador na venda do pescado o produto acaba por vezes encarecendo.

O transporte de alimentos frescos por longas distâncias é uma das diferenças que cidades não ribeirinhas enfrentam, além de poder comprometer a qualidade do pescado, o valor do transporte acaba por encarecer o produto para o consumidor final (SHIROTA; SONODA, 2007).

Em relação a macrorregião 7, rio Uruguai, os peixes mais explorados pela pesca artesanal em ordem alfabética são o bagre (*Netuma barba* e *N. planifrons*), cascudo (*Hypostomus* spp), dourado (*Salminus obignyanus*), grumatá (*Prochilodus lineatus*), jundiá (*Rhamdias* spp), pati (*Luciopimelodus pati*), piava (*Lepurinus obtusidens*), pintado (*Pimelodus maculatus*), surubim (*Sorubim lima*) e traíra (*Hoplias malabaricus*) (GARCEZ; SÁNCHEZ-BOTERO, 2005).

Destaca-se, também, a diferenciação de valores de produtos no país. Segundo o Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA) (2013), a tilápia por exemplo, enquanto na região Nordeste custa em média R\$10,00/kg, na região Centro-Oeste pode atingir até 60% a mais, já a compra direta com comunidades ribeirinhas ou feiras que essas estão presentes, os valores encontrados são mais acessíveis (COSTA et al., 2013).

Na região Sul, mais especificamente nas bacias hidrográficas do Uruguai e Jacuí, a piava tem destaque na apreciação por parte dos consumidores, tendo um maior valor comercial, já o grumatá é o de menor procura pelos apreciadores de pescado, sendo por vezes usado como isca ou até mesmo descartado pelos pescadores (BIASSI et al., 2017).

É certo que o pescado passa por inúmeras etapas até chegar na mesa do consumidor, como processamento, transporte, e isso o encarecem, tornando-o menos competitivo com outros tipos de proteínas, mas independentemente de valores mais altos, os consumidores preferem adquirir o peixe em filé (mais caro), pela facilidade do preparo (LOPES; OLIVEIRA; RAMOS, 2015).

Em cidades ribeirinhas, fatores como o menor custo com frete e o menor tempo entre a despesca e o consumidor final facilitam a aquisição do pescado pela população dessas regiões (SHIROTA; SONODA, 2007). Os autores ainda salientam a necessidade de inovação e conhecimento dos preparos do pescado, procurando alcançar a parte da população que não tem o hábito de consumir o peixe pelas dificuldades no ato do preparo.

METODOLOGIA

A metodologia utilizada nesse trabalho teve início com uma revisão bibliográfica, onde se pode aprofundar o conhecimento no assunto explorado com base em material já publicado (GIL, 2010). O mesmo ainda diz que a curiosidade do autor ou a necessidade de tal pesquisa, somado aos estudos já existentes sobre o assunto, darão validade, credibilidade e confiança ao final do trabalho.

O estudo se trata de uma pesquisa quali-quantitativa, pois segundo Marconi; Lakatos (2013) embora elas sejam diferentes, não se excluem.

Foi utilizado como instrumentos de pesquisa um questionário com duas perguntas direcionadas, aplicado aos gerentes de 7 grandes mercados distribuídos por quatro zonas na cidade e 3 bancas de peixes do município de São Borja, que responderam às duas perguntas: qual a quantidade total em kg de pescado vendido por mês e quais as cinco espécies mais vendidas.

Após a pesquisa, os dados foram tabulados pelo Excel, em forma de gráficos, para uma melhor análise.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram realizadas entrevistas em 7 supermercados e 3 bancas de peixes na cidade de São Borja, distribuídos por 4 zonas territoriais do município. Houve inúmeras procuras para entrevistas com os pescadores locais e, também, com a colônia de pescadores, mas não houve êxito, sendo dessa maneira, excluídos da pesquisa.

A distribuição regional dos supermercados e bancas de peixes foi codificada da seguinte maneira:

- Zona norte: mercados A e B.
- Zona central: mercados C, D e E.
- Zona leste: mercado F.
- Zona sul: mercado G.
- Zona norte: banca B1.
- Zona central: banca B2.
- Zona leste: banca B3.

Todos responderam as mesmas perguntas: “qual a quantidade total em kg de pescado vendido por mês, de janeiro a setembro de 2018?” e “quais as 5 espécies mais vendidas nesse período?”. Nos supermercados a entrevista foi realizada com os respectivos gerentes e as respostas foram entregues, no máximo em uma semana. Já com as bancas, o questionário foi respondido pelos proprietários dos locais, com os resultados entregues no ato da pesquisa.

A Figura 1 apresenta o comparativo da quantidade de pescado em kg vendido nos mercados B (zona norte), F (zona leste) e mercado G (zona sul).

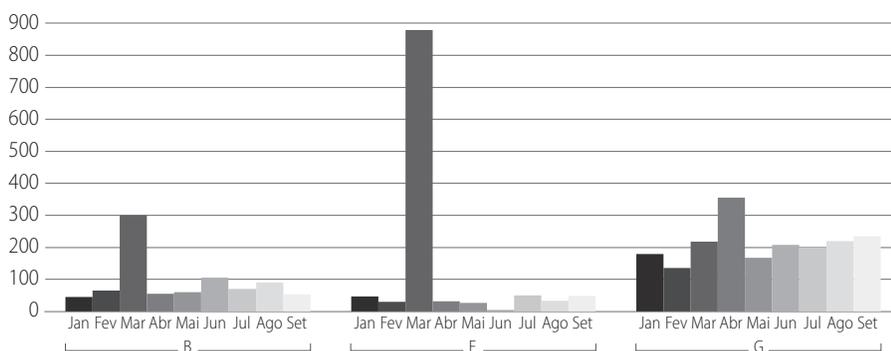


FIGURA 1 QUANTIDADE DE PESCADO EM KG VENDIDO NOS MERCADOS, ZONAS B, F E G

Fonte: Elaborado pelo autor, 2018

Verifica-se que no mercado G obteve-se a maior quantidade de pescado em kg, vendido no total 1920 kg, comparado ao mercado F, com venda de 1149 kg de pescado, e ao mercado B, com o total de 843 kg. Esses dados refletem a proximidade com o Rio Uruguai, sendo que o mercado com menor volume de vendas fica na zona norte da cidade, onde está localizado o rio Uruguai, já mercados das zonas sul e leste, tem volumes de maior expressão.

Dos 7 supermercados entrevistados, apenas o mercado da zona norte, aqui identificado como mercado A, não é encontrado mais pescado para venda. Segundo relatou o gerente, por estar localizado muito próximo ao rio, as vendas eram baixas e os produtos derivados da pesca, por vezes, perdiam o prazo de validade, optando assim por não haver mais a venda desses produtos.

A Figura 2 apresenta o comparativo da quantidade de pescado em kg vendido nos mercados C, D e E, zona central do município.

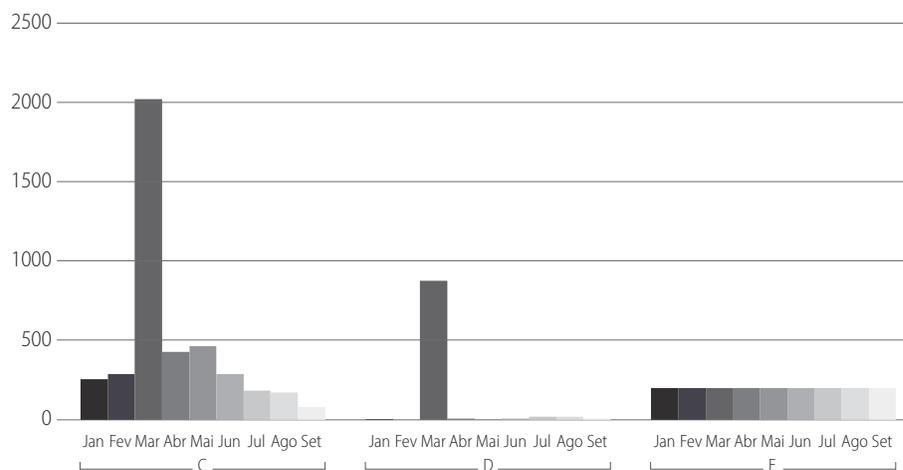


FIGURA 2 QUANTIDADE DE PESCADO EM KG VENDIDO NOS MERCADOS, ZONAS C, D E E

Fonte: Elaborado pelo autor, 2018

Em um comparativo entre os mercados do centro da cidade, destaca-se o mercado C, com volume total de 4187 kg, mercado E, com 1800 kg de pescado vendido. Já o mercado D teve o menor volume de vendas dos 3 supermercados pesquisados, com o total de 946 kg.

Os mercados da zona central da cidade conseguiram nesses 9 meses de pesquisa volumes de vendas mais relevantes, comparados com os das demais

regiões do município. Enquanto os 3 mercados do centro da cidade somaram juntos 6933 kg nos 9 meses, os demais mercados chegaram apenas no total de 3912 kg. Alguns dos fatores que podem contribuir para isso seria a localização, próximos a bancos, casas lotéricas, maior tráfego de ônibus e táxis. Para Coelho; Junior; Sousa (2017) a proximidade com outros estabelecimentos comerciais proporciona maior comodidade para o consumidor.

Em uma primeira análise da procura de pescado nos 7 maiores supermercados da cidade, verificou-se que, em 9 meses, foi adquirido 11,009 kg de pescado. No mês de março onde se tem festividades religiosas (Semana Santa) os números aumentam, sendo que consideravelmente chegando a 41% do aumento da procura por pescado em supermercados na cidade.

No levantamento de dados junto às bancas autorizadas de peixes, zonas norte B1, leste B2 e centro B3, onde são vendidos peixes do rio Uruguai e seus afluentes, os números ganham outra expressão (Figura 3).

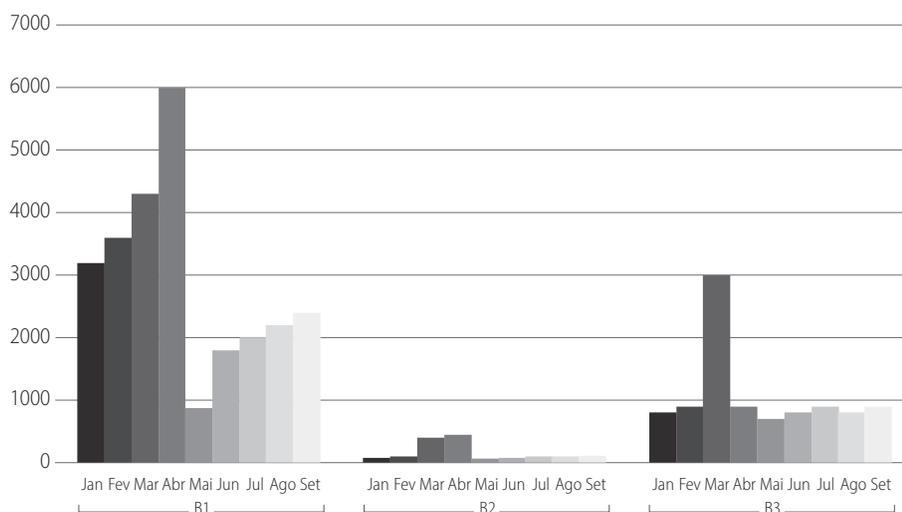


FIGURA 3 QUANTIDADE DE PESCADO EM KG VENDIDO NAS BANCAS, ZONAS B1, B2 E B3

Fonte: Elaborado pelo autor, 2018

Diferentemente do que acontece com os mercados, que quanto mais próximos ao rio, menor as vendas, com as bancas é o oposto. A banca B1, localizada na zona norte, obteve nos 9 meses de pesquisa um volume total de 26370 kg de pescado. Na banca B3 (zona leste) 9700 kg e banca B2 (zona central) obteve um total de 1470 kg.

Nas bancas, o consumidor encontra uma maior variedade e oferta de pescado o ano todo, sendo que o peixe inteiro, postas e filés, apresentam maior oferta se comparado com os mercados pesquisados.

Em sua grande maioria, cerca de 95% dos peixes vendidos nas bancas são provenientes do rio Uruguai e seus afluentes, mas não necessariamente vindos das margens localizadas em São Borja. Segundo os proprietários, o pescado que chega até eles são de tamanhos impróprios para as vendas, ou de valor baixo, sendo de pouca procura pela população. Assim, essas bancas acabam por ir em busca de pescados com maior poder comercial, vindos das regiões noroeste (Porto Xavier) e fronteira (Uruguaiana, Itaqui).

Segundo Biassi et al., (2017) a diminuição do pescado é um dos aspectos de grande preocupação, sendo citado por 65% dos pescadores na bacia hidrográfica do rio Uruguai. O tamanho dos peixes e a dificuldade de encontrar espécimes de maior porte, acaba por motivar os pescadores a diminuir a malha da rede e, conseqüentemente, capturar espécimes ainda juvenis.

Os principais meios de comercialização de peixes no Rio Grande do Sul hoje são supermercados, feiras-livres e restaurantes (GARCEZ; SÁNCHEZ-BOTERO, 2005), com exceção de municípios com comunidades ribeirinhas que, frequentemente, comercializam o peixe fresco na beira dos rios, por preços mais acessíveis (COSTA et al., 2013).

Pode-se averiguar nas figuras 1, 2 e 3 os diferentes resultados da procura por pescado. Ainda que os mercados ofereçam maior comodidade para o consumidor, a procura por peixes em bancas são de grande volume. Talvez por cultura e costumes dos são-borjenses, a maior variedade de peixes o ano todo (Figuras 4 e 5). Esses podem ser alguns dos motivos, deixando-se perceber oportunidades de expansão para este seguimento. Em pesquisa realizada no município de Rio Grande/ RS, observou-se que os supermercados são os principais locais de aquisição de pescado com 39%, seguidos por mercado público 25%, direto do pescador 18%, peixarias 13% e outros 5% (SILVEIRA et al., 2012).

Os gerentes dos supermercados e proprietários das bancas de peixes foram questionados sobre as espécies mais comercializadas em seus respectivos estabelecimentos. As Figuras 4 e 5 contêm os resultados obtidos nos supermercados e bancas de peixes, respectivamente.

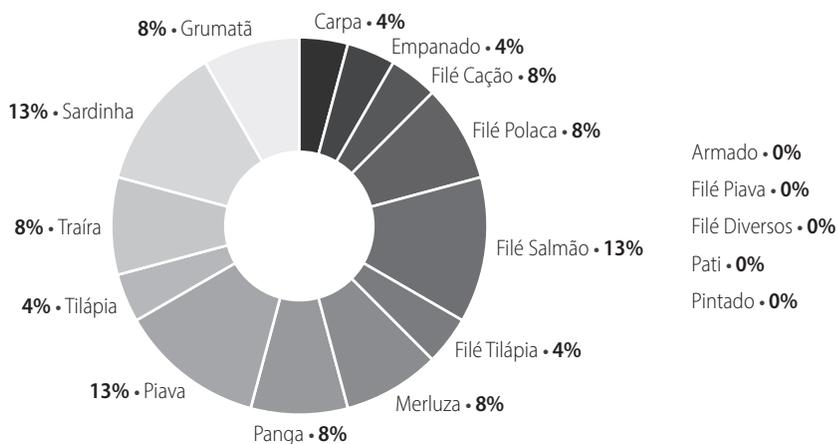


FIGURA 4 DISTRIBUIÇÃO DE ESPÉCIES DE PESCADO VENDIDO NOS SUPERMERCADOS

Fonte: Elaborado pelo autor, 2018

Nos supermercados pesquisados, observou-se grande aquisição por parte dos consumidores por peixes de água salgada (cação, polaca, salmão, merluza e sardinha), representando 46% das vendas. O filé, uma das formas mais encontradas do produto nos mercados correspondem a 29% das vendas. Para Lopes; Oliveira; Ramos (2016) os tipos de processamentos mais procurados pela população são o filé fresco (44,5%) e filé congelado (26,3%).

Durante o decorrer da pesquisa, averiguou-se que somente no mês de março são encontrados peixes de rio, como exemplo a piava, de forma inteira ou postas, sendo mês de maior procura pelo alimento em razão das celebrações religiosas que ocorrem nesse mês.

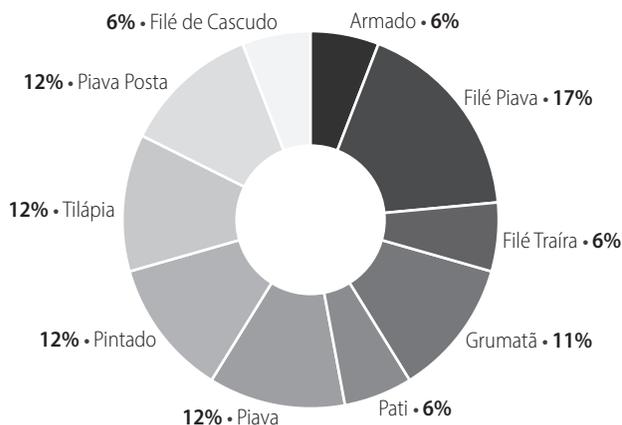


FIGURA 5 DISTRIBUIÇÃO DE ESPÉCIES DE PESCADO VENDIDO NAS BANCAS DE PEIXE

Fonte: Elaborado pelo autor, 2018

Nas bancas, encontram-se pescados de água doce e salgada, mas sua grande maioria são peixes do rio Uruguai e seus afluentes. Destaca-se, aqui, a piava, que em filé, postas ou inteiro, corresponde a 37% das vendas. Para Biassi et al., (2017) a piava destaca-se pelo fato de sua carne ser bem apreciada pelos consumidores, acarretando um valor comercial maior.

Outro destaque é o grumatã, citado por todas as bancas pesquisadas como pescado de boa procura, contradizendo pesquisas anteriores que relataram a pouca aceitação, sendo uma espécie não rentável, por vezes usado somente para iscas (BIASSI et al., 2017), demonstrando possibilidades de novas pesquisas mais detalhadas sobre o consumo de determinadas espécies.

Em uma análise comparativa sobre as espécies encontradas nos supermercados e bancas de peixes no município de São Borja (Figuras 4 e 5), nota-se a disposição, por parte do consumidor dos supermercados, de adquirir pescados oriundos de águas salgadas, diferentemente dos consumidores das bancas, onde não houve citação em questionário desse tipo de pescado, somente a procura dos peixes de rio, água doce foram registradas em grande volume de venda.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados obtidos na pesquisa apontam para uma baixa procura de pescado pelos são-borjenses, mesmo que faltem números que correspondam à produção pesqueira por parte dos pescadores e dados com a população em geral para obter-se números mais precisos. Com a soma dos mercados e bancas, em 9 meses, foi adquirido 784 g por habitante. Pode-se perceber a pouca procura pelo alimento nos 9 meses de pesquisa.

Outro fato importante averiguado foi sobre as espécies obtidas. Em mercados foram, na maioria, peixes de mar em forma de filés e sardinhas, enquanto nas bancas foram adquiridos peixes de rio, inteiros e postas, demonstrando espaço para crescimento para os dois tipos de mercados. Alguns donos de bancas relataram que os peixes que ali estavam sendo comercializados, na sua grande maioria, eram retiradas do rio Uruguai, mas não de águas são-borjenses e sim de municípios vizinhos, por motivos de tamanho dos pescados.

É necessário aprofundar-se no assunto, com novas pesquisas, analisando o perfil socioeconômico do consumidor, seus motivos da procura por pescado e o que impedem de consumir, formas de aquisição, locais de consumo.

Acredita-se que os números de pescado consumidos por habitante aumentarão consideravelmente, quando se realizar pesquisa junto aos restaurantes, tendo em vista que existem várias casas especializadas em pescado na cidade.

O rio Uruguai é de grande importância ambiental e cultural para o município, podendo ser mais explorado, usando a pesca como ferramenta econômica.

REFERÊNCIAS

- BIASSI, B. A.; BEHR, E. R.; DELLAZZANA, D. A.; AROCHA, N. M. *Análise etnoictiológica da pesca artesanal nas bacias hidrográficas dos rios Uruguai e Jacuí, Rio Grande do Sul, Brasil*. B. Inst. Pesca, São Paulo, v. 43, n. 3, p. 358-372, 2017. Disponível em: <http://www.pesca.sp.gov.br/05_ANALISE-ETNOICTIOLOGICA-PESCA-ARTESANAL-BACIAS-HIDROGRAFICAS-RIOS-URUGUAI-JACUI-RIO-GRANDE-SUL-BRASIL.pdf>. Acesso em: 17 ago. de 2017.
- COELHO, A. C. S.; JUNIOR, C. H. E.; SOUSA, K. N. S. *Fatores que influenciam a compra de peixes por classe social no município de Santarém-PA*. Agroecossistemas, v. 9, n. 1, p. 62 – 83, 2017. Disponível em: <<http://www.periodicos.ufpa.br/index.php/agroecossistemas/article/view/4773>>. Acesso em: 10 set. de 2018.
- COSTA, T. V.; SILVA, R. R. S.; SOUZA, J. L.; BATALHA, O. S.; HOSHIBA, M. A. *Aspectos do consumo e comércio de pescado em Parintins*. Boletim do Instituto de Pesca, v. 39, n. 1, p. 63-75, 2013. Disponível em: <ftp://ftp.sp.gov.br/ftppesca/39_1_63-75.pdf>. Acesso em 03 set. de 2018.
- GARCEZ, D. S.; SÁNCHEZ-BOTERO, J. I. *Comunidades de pescadores artesanais no estado do Rio Grande do Sul, Brasil*. Atlântica, v. 27, n. 1, p. 17-29, 2005. Disponível em: <<https://periodicos.furg.br/atlantica/article/view/2201>>. Acesso em 06 ago. de 2017.
- GIL, A. C. *Como elaborar projetos de pesquisa*. 5a ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- IBGE-Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Atlas Geográfico das Zonas Costeira e Oceânicas do Brasil*. Rio de Janeiro-Brasil, 177p.2011. Disponível em: <<https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv55263.pdf>>. Acesso em 06 ago. de 2017.
- LOPES, I. G.; OLIVEIRA, R. G.; RAMOS, F. M. *Perfil do Consumo de Peixes Pela População Brasileira*. Biota Amazônia, Macapá, v. 6, n. 2, p. 62-65, 2016. Disponível em: <www.periodicos.unifab.br/download>. Acesso em 07 ago. de 2018.
- MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. *Metodologia do trabalho científico*. 7a ed. São Paulo: Atlas, 2013.
- MPA - Ministério da Pesca e Aquicultura, 2013. *Boletim Estatístico da Pesca e Aquicultura 2001*. Brasília, 60 p. Disponível em: <www.mpa.gov.br/images/Docs/Informacoes_e_Estatisticas/Boletim%20MPA%202011FINAL4.doc>. Acesso em: 02 set. de 2018.
- NOGUEIRA, L. S. M.; SOUZA, D. M.; BRÍGIDA, A. M. B. S. *Segurança e saúde dos pescadores artesanais no estado do Pará*. São Paulo: Fundacentro, 2017. Disponível em: <www.fundacentro.gov.br/biblioteca/biblioteca-digital/.../Pesca_Artesanal_Portal-pdf>. Acesso em: 06 set. de 2018.
- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. *Tema de lasalud, 2010*. Disponível em: <www.who.int/es>. Acesso em: 18 out. de 2017.
- PINTO, M. *A identidade socioterritorial missioneira na cidade histórica de São Borja-RS: as hegemonias de poder sobre uma identidade tradicional enraizada entre antigas reduções jesuítico-Guarani*. 2015. 367 f. Tese (doutorado). Universidade Federal do Rio Grande do Sul/UFRGS. Programa de pós-Graduação em Geografia, Porto Alegre, 2015. Disponível em: <<https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/131160/000980214.pdf?sequence=1>>. Acesso em 09 ago. de 2017.
- PINTO, M.; FERNANDES, V. R. *A Geografia Ribeirinha de São Borja através da produção cultural do bairro do passo*. EMiCult: São Luiz Gonzaga, 2016. Disponível em: <omicult.org/emicult/?page_id=915>. Acesso em: 07 ago. de 2017.
- SARTORI, A. G. O.; AMANCIO, R. D. *Pescado: importância nutricional e consumo no Brasil*. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, v.19, n.2, p.83-93, 2012. Disponível em: <<https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8634613>>. Acesso em 08 ago. de 2017.

SHIROTA, R.; SONODA, D. Y. **Demanda por pescados no Brasil entre 2002 e 2003 (2007)**. Disponível em: <www.sober.org.br>. Acesso em: 06 set. de 2018.

SILVA, C. F. **Fatores que influenciam a compra, o preparo e o consumo de peixe por famílias em Mato Grosso do Sul**. 2006. 76 f. Dissertação (Mestrado) Universidade Federal de Mato Grosso do Sul/UFMS, Três Lagoas, 2006. Disponível em: <http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraForm.do?select_action=&co_obra=142314>. Acesso em: 03 set. de 2018.

SILVEIRA, L.S.; ABDALLAH, P.R.; HELLEBRANDT, L.; BARBOSA, M.N. e FEIJÓ, F.T. **Análise socioeconômica do perfil dos consumidores de peixes no município de Rio Grande**. Sinergia, Rio Grande, v. 16, n. 1, p. 9-19, 2012. Disponível em: <www.pepositoria.furg.br/bitstream/handle/>. Acesso em: 12 out. de 2017

SONODA, D. Y.; SHIROTA, R. **Consumo de pescado no Brasil fica abaixo da média internacional (2013)**. Disponível em: <www.esalq.usp.br/visaoagricola/sites/default/files/va11-mercado-econsumo01.pdf>. Acesso em: 03 set. de 2018.

Estudo do Consumo de Peixe em São Borja, nos Bairros Passo e Paraboi

*Anna Luiza Viana Magalhães
Frederico Cid Soares*

INTRODUÇÃO

São Borja situa-se na fronteira oeste do estado do Rio Grande do Sul, e é banhada pelo Rio Uruguai, fonte de diversas espécies de peixes. Assim, o trabalho visa a estudar o consumo de peixes de água doce nos bairros do Passo e Paraboi. De modo geral, a pergunta norteadora do trabalho é: há diferença na quantidade de peixes consumidos em bairros opostos de São Borja?

De acordo com Soares; Belo (2015), o consumo da carne de peixe é uma temática pouco analisada e, em São Borja não é diferente, o peixe é pouco explorado como tema, produto e produção. Assim, o trabalho objetiva analisar o consumo de peixes em São Borja e correlacionar bairros com o mesmo poder aquisitivo, sendo um próximo ao rio e outro mais afastado – Passo e Paraboi, respectivamente.

Soares; Belo (2015) afirmam também que o consumo de peixe é de extrema importância na alimentação da população que possui bacia hidrográfica local de grande magnitude, o que amplia a procura por peixes nos mercados, feiras e restaurantes.

O artigo está organizado em duas seções principais, a saber desenvolvimento (metodologia, referencial teórico, resultados e discussão) e considerações finais.

DESENVOLVIMENTO

Metodologia

O trabalho foi dividido em duas etapas: pesquisa bibliográfica e pesquisa de campo. Fez-se uso dos seguintes instrumentos de investigação para a produção dos dados: pesquisa bibliográfica acerca do consumo de peixes, disponível no banco de dados CAPES, SCIELO, Google Acadêmico, Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações, em livros da biblioteca Apparício Silva Rillo do Instituto Federal Farroupilha – *Campus* São Borja e em livros do acervo da autora.

Após a pesquisa bibliográfica, na segunda etapa, foi aplicado um questionário *online*, por meio da plataforma Google Formulários, com 5 perguntas, para moradores de São Borja-RS. Ao final, os dados obtidos por meio dos questionários foram analisados por meio da ferramenta Google Formulários. Foram então produzidos gráficos para uma demonstração mais clara do comportamento de consumo dos entrevistados. O trabalho teve aplicação na cidade de São Borja-RS e o público-alvo contemplou os moradores de São Borja dos bairros Passo e Paraboi.

Referencial teórico

É impreciso afirmar quando os alimentos começaram a ser consumidos; o que se pode dizer é que os seres humanos sempre foram onívoros e que sua alimentação dependia do local e da época em que viviam. Assim, torna-se difícil afirmar em que período o peixe começou a ser consumido (FLANDRIN; MONTANARI, 2015).

Sitwell (2015) explica que, em 800 d.C., os vikings consumiam o peixe defumado como um método de conservação. Para complementar Savarin (1995), descreve que os gregos e os romanos prezavam muito pelo consumo de peixe, e admiravam tanto a carne que chegavam a adivinhar o gosto das águas em que haviam sido pescados.

Segundo Raimundo (2014), atualmente as pessoas buscam cada vez mais alimentos saudáveis e alimentos que tragam melhor qualidade de vida e longevidade. Os pescados – peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada – têm alto valor nutritivo, principalmente em relação aos ácidos graxos poli-insaturados, um tipo de gordura instaurada que é considerada saudável. O império das águas abrange diversos tipos de seres com propriedades

essenciais em inúmeras proporções e diferentes das que dominam os animais de sangue quente (SAVARIN, 1995).

Sobre comercialização, de acordo com Baldisserotto (2009, p 293), “[A] venda de peixes concentra-se no período que antecede à Páscoa”. Historicamente falando, Hue (2009, p. 97), afirma que:

[N]uma época de excessivo rigor nas práticas religiosas e de severa obediência aos ditames da igreja Católica com relação aos dias de jejum e abstinência, um grande animal aquático que habitava toda a costa do Brasil foi causa de confusão e até problemas de consciência. Trata-se do peixe-boi [...] O padre Fernão Cardim menciona a dúvida dos fiéis quanto a comer, nos dias de preceito, a carne do animal – que é um mamífero, e não um peixe como pensavam os cronistas da época: “Já houve alguns escrupulos por se comer em dias de peixe”, ou seja, em dias de abstinência de carne. Na época, eram 166 os dias anuais de jejum religioso e abstenção de carne, sendo 40 deles na Quaresma, quando se ingeria, no que toca às carnes, somente peixe.

Assim, conforme Baldisserotto (2009) e Hue (2009), percebe-se que a quaresma influencia até os dias de hoje o consumo de peixe no Brasil. Majoritariamente o peixe é vendido em maior quantidade nos dias antecedentes à Páscoa.

Saraiva (2015) afirma que, em São Borja, no mês da Páscoa, é promovido um evento pelos Grupo Os Angueras, conhecido como festival da barranca. Na Sexta-feira Santa, no horário de almoço, são feitos mais de 300 kg de peixes pescados do Rio Uruguai, fritos e/ou assados com diferentes recheios e acompanhamentos. Essa festa ocorre há mais de 43 anos, nas margens do Rio.

De acordo com Silva (2014, p. 11), “nas regiões sudeste e sul, por serem favorecidas por correntes marítimas frias, oferecem um maior potencial produtivo” e no Nordeste se concentra a maior comunidade pesqueira. Entretanto, em estudo realizado por Lopes; Oliveira; Ramos (2016), o consumo de peixe no Brasil se diferencia drasticamente nas regiões do país. No Norte 70,7% das pessoas preferem o consumo de peixe dentre outras carnes, no Nordeste 24,7%, enquanto que no Centro-Oeste 18,7%, Sudeste 15,4% e Sul 22,6%, apenas.

Vale ressaltar que o Sul tem a maior porcentagem por carnes bovinas, com 53% (LOPES; OLIVEIRA; RAMOS, 2016). De acordo com Rio Grande do Sul (2014) o peixe, no estado, perdeu lugar para a carne de gado. Em conformidade com Poppe (2016, p. 1):

[A] carne vermelha é uma das principais fontes de proteínas na alimentação, sendo um importante constituinte do organismo, as proteínas são constituintes básicos de muitas estruturas, incluindo a musculatura. Porém, em excesso as proteínas podem ser prejudiciais para a saúde, elevando o risco de doenças cardíacas e osteoporose, por exemplo. Portanto, a população gaúcha precisa estar atenta ao consumo elevado de carne vermelha, buscando evitar potenciais doenças relacionadas à nutrição.

Gassen (2013) afirma que o Rio Grande do Sul lidera o ranking do estado em que há maior incidência de mortes por infarte, em média, são 80 mil vítimas por ano no estado. Desidério (2016), informa que o Rio Grande do Sul está em quinto lugar – com 5,3% – onde as pessoas mais sofrem com doenças cardíacas. No Norte do país apenas 1,5% da população foi diagnosticada com essas doenças.

De acordo com Rio Grande do Sul ([20--]), o estado desfruta do Rio Uruguai, com 2.200km² de extensão, e que se origina da confluência dos rios Pelotas e Peixe, na Serra Geral, e deságua no Rio da Prata. Seu trecho em território nacional serve de limite entre os estados do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina, delimita o Brasil e a Argentina, e também marca fronteira entre a Argentina e o Uruguai. Essas águas, devido à exposição a focos de poluição e baixa proteção ambiental, sofrem impactos ambientais.

De acordo com Pinto; Fernandes (2016), a pesca em São Borja apresenta hábitos produtivos e sociais que se reconhecem com uma pesca artesanal. Se destaca como principal característica a utilização da pesca manual em pequena proporção. No mesmo estudo, há uma preocupação da população são-borjense com a recuperação e preservação da biodiversidade do Rio Uruguai, e o envolvimento da população permite consentir a pesca como um hábito social sustentável.

Biassi et al., (2017), afirma que a atividade pesqueira está sendo prejudicada pela poluição agrícola, doméstica, pela pesca ilegal e pela construção de barragens. Também foram citadas, mas com menor frequência, o assoreamento, alterações das lagoas marginais, desmatamento, fiscalização precária e proibição da pesca de dourado, aumentando, assim, a sua população.

Silva (2014, p. 24) afirma que:

[A] tendência do Brasil de que a pesca estaria caminhando para a inviabilidade econômica e a degradação dos seus ambientes e povos pode ser explicado pelo atual modelo de produção adotado. No entanto, o desenvolvimento sustentável da pesca artesanal no Brasil possui um

papel importante na conservação da biodiversidade. Primeiro, pelo caráter extrativista, que necessita de ordenamento para o equilíbrio e manutenção dos ecossistemas e das comunidades ribeirinhas. Segundo, pela própria dependência da pesca com relação aos serviços ambientais e terceiro, de que os modelos de manejo compartilhado resultam em mecanismos mais justos e democráticos de gestão. É necessário tornar esses sistemas mais eficientes para garantir a conservação dos estoques e a perpetuação da economia local, uma vez que a atividade constitui uma forma de subsistência de milhares de famílias.

Em uma pesquisa elaborada por Biassi et al., (2017), ao longo do Rio Uruguai nos municípios São Borja, Manoel Viana, Uruguaiana e Porto Xavier, os pescadores têm, em média, 48 anos, a grande maioria são homens, não têm o ensino básico completo e não recebem mais do que um salário-mínimo. Entre os materiais utilizados pelos pescadores, destacam-se rede de emalhar e espinhel. Houve também explicações de utilização de tarrafa, covo, rede de arrasto, rede de malha proibida, garateia e boia louca, mencionadas tanto por pescadores profissionais como amadores.

Ainda na pesquisa feita por Biassi et al., (2017), a espécie-alvo mais importante no rio é a piava. A maioria dos peixes capturados é comercializada, exceto os que são destinados ao consumo familiar. A comercialização é feita pelos próprios pescadores ou seus cônjuges, alguns também revendem seus peixes para peixarias e outros estabelecimentos comerciais.

Segundo Saraiva (2015, p. 97):

[O] peixe faz parte da gastronomia local de São Borja e faz parte da mesa do são-borjense, de acordo com a entrevistada. Há um tempo, o peixe era mais consumido nos restaurantes e bares do Cais do Porto, mas nem todas as pessoas tinham acesso ao produto em função dos preços dos pratos, que não eram acessíveis a toda população.

Ainda em um estudo realizado por Lopes; Oliveira; Ramos (2016), dentre os entrevistados, verificou-se que a população brasileira tem preferência por carnes mais baratas, e afirmam que não pagariam em média mais de R\$ 20,00 no quilo do peixe, o que reforça e explica o baixo consumo de peixe no Brasil. Biassi et al., (2017), informa que o valor comercial médio do quilograma do peixe ao longo da bacia do Rio Uruguai varia de 6 a 13 reais.

Conforme Lopes; Oliveira; Ramos (2016), algumas pessoas afirmam como empecilho para o consumo frequente de peixe a dificuldade de se preparar uma

refeição com peixe e a falta de conhecimento para a elaboração com essa carne. Isso faz com que a maioria prefira comprar o filé de peixe, pela facilidade de preparo (LOPES; OLIVEIRA; RAMOS, 2016).

Ramsay; Denny (2008) afirmam que é fundamental escolher um peixe que tenha sinais de frescor. Raimundo (2014) apresenta outras formas de peixe além do fresco; o congelado, o seco, enlatado e em conserva. Todos precisam de cuidados para uma conservação ideal: no peixe fresco sem as vísceras, consumir em até 24 horas e manter na geladeira; os congelados duram até 3 meses no freezer e o ideal é descongelar na geladeira. Já os secos e salgados devem ser guardados na geladeira devidamente embalados e os enlatados em ambiente fresco e seco.

Segundo Amaral et al., (2017), o pescado em sua forma *in natura* é um produto que se deteriora rapidamente, por isso requer manipulação adequada no processamento, assim a conservação e o prolongamento de sua vida útil são itens importantes a serem destacados. Dessa forma, a elaboração de técnicas e processos que fazem com que as características organolépticas persistam por mais tempo são necessários, sendo preciso elaborar produtos diferenciados e que aproveitem ao máximo a matéria-prima. Alguns exemplos de preparações são embutidos, empanados, defumados, patês, bolinhos e hambúrgueres que podem ser elaborados a partir da carne de peixe, variando apenas na técnica utilizada para a sua elaboração.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foi realizada uma pesquisa aberta, por meio de um questionário *online* direcionado para moradores dos bairros Passo e do Paraboi. No total foram obtidas 105 respostas, porém o questionário encerrava-se quando as pessoas respondiam que não consumiam peixes ou quando elas afirmavam que eram de outros bairros. Foram excluídas 48 respostas, pois a pesquisa era voltada para o consumo de peixes dos bairros do Passo e Paraboi. Dentre essas, 29 respostas foram de outros bairros e 19 respostas de pessoas que não consumiam peixe. Assim, percebe-se que 18,09% dos entrevistados não consomem peixe.

É possível afirmar a obtenção de 57 respostas sobre o consumo de peixe em São Borja, sendo 38 moradores do bairro Passo e 19 de moradores do Paraboi. O questionário foi disponibilizado do dia 31 de outubro de 2019 a 05 de novembro de 2019. Todos responderam as mesmas perguntas: “você consome peixe?”, em

qual destes bairros você mora?”, “quantas vezes você consome peixe no mês?”, “os peixes que você consome são do Rio Uruguai?” e “geralmente, onde você compra peixes?”.

A Figura 1 apresenta a quantidade de consumo mensal de peixe da parcela de moradores pesquisados do Passo e a Figura 2 apresenta a quantidade de consumo mensal de peixe da parcela de moradores pesquisados do Paraboi.

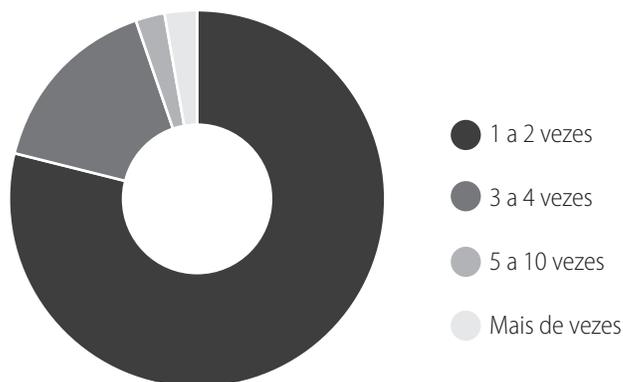


FIGURA 1 QUANTIDADE DE PEIXE CONSUMIDO MENSALMENTE PELOS MORADORES ENTREVISTADOS DO BAIRRO DO PASSO

Fonte: Elaborada pelos autores, 2019

Na Figura 1 verifica-se que a maioria das pessoas entrevistadas (30) 78,95% consome peixe de 1 a 2 vezes no mês. De acordo com Souza et al., (2009, p. 196) “[A] dieta básica do brasileiro é caracterizada pelo consumo, além de café e pão de sal, de arroz, feijão e carne bovina, pela presença de sucos, refrescos e refrigerantes e pouca participação de frutas e hortaliças”. Isso se reforça considerando que, de acordo com Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas (IBGE) (2014), a aquisição domiciliar per capita anual de pescados (Kg per capita/ano) no Rio Grande do Sul foi de até 2 kg no ano de 2002 e no ano de 2008.

A minoria das pessoas entrevistadas, (8) 21,05%, consome peixe mais de 3 vezes no mês. Sendo, (6) 15,79% de 3 a 4 vezes no mês, e (1) 2,63% de 5 a 10 vezes no mês e mais de 10 vezes no mês com a mesma porcentagem de (1) 2,63%.

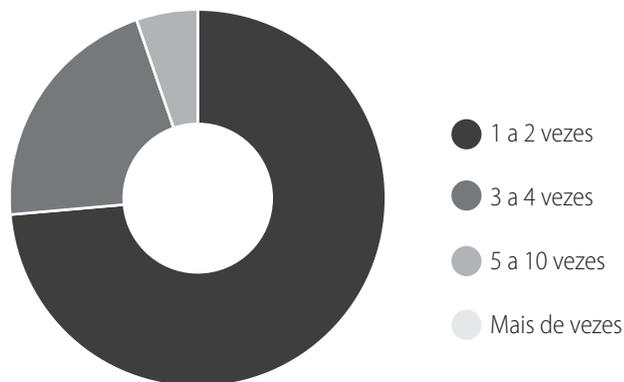


FIGURA 2 QUANTIDADE DE PEIXE CONSUMIDO MENSALMENTE PELOS MORADORES ENTREVISTADOS DO BAIRRO DO PARABOI

Fonte: Elaborada pelos autores, 2019

Observa-se que, no bairro do Paraboi, os entrevistados, afirmam que não consomem peixe mais de 10 vezes ao mês. E a maioria (14) 73,68% afirma que consome peixe de 1 a 2 vezes ao mês. Em seguida, (4) 21,06% afirmam que consomem peixes de 3 a 4 vezes no mês e (1) 5,26% de 5 a 10 vezes no mês.

Em um comparativo com os moradores entrevistados do Passo e do Paraboi (Figura 1 e Figura 2), é possível perceber que ambos consomem majoritariamente peixes de 1 a 2 vezes no mês. Porém, dentre os entrevistados, é notável que há mais pessoas que consomem peixes de 3 a 4 vezes no mês no Paraboi do que no Passo. Essa constatação permite concluir que, das pessoas entrevistadas, o bairro não se correlaciona ao consumo de peixes, as pessoas que moram afastadas (Paraboi) do Rio Uruguai consomem mais peixes do que as que moram mais perto do rio (Passo).

No Brasil, Hue (2009) afirma que, além dos animais e das plantas nativas que estavam inseridos na alimentação indígena, com os diversos imigrantes o cardápio brasileiro torna-se extremamente diversificado. Para complementar Silva; Silva; Silva (2011) afirmam que São Borja se caracteriza por ser uma importante cidade histórica e que desfruta de suas origens da formação histórica baseada nos povos que imigraram e colonizaram a região, como os indígenas, espanhóis, portugueses, alemães, italianos, africanos e árabes. Já Bombardelli; Syperreck; Sanches (2005) afirmam que a pouca prática do brasileiro em consumir peixe se dá majoritariamente pela pouca qualidade e diversidade de produtos oferecidos e praticidade por outros produtos vendidos nacionalmente.

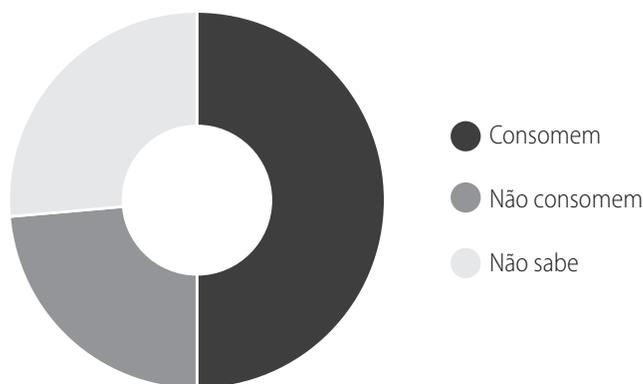


FIGURA 3 QUANTIDADE DE PESSOAS ENTREVISTADAS QUE CONSOMEM PEIXE DO RIO URUGUAI DO BAIRRO DO PASSO
 Fonte: Elaborada pelos autores, 2019

Dos entrevistados do bairro do Passo, (19) 50% afirmam que consomem peixes do rio Uruguai, (9) 23,68% afirmam que não consomem peixes do rio, e (10) 26,32% não sabem de onde são os peixes que consomem. Pinto; Fernandes (2016) descrevem que o perfil étnico das comunidades periféricas da fronteira de São Borja expõe que muitos habitantes dessa região são de descendência indígena. Fernandes; Monteiro (2005), complementam afirmando que um dos alimentos mais importantes na dieta indígena deriva da pesca, feito nos mais diversos métodos.

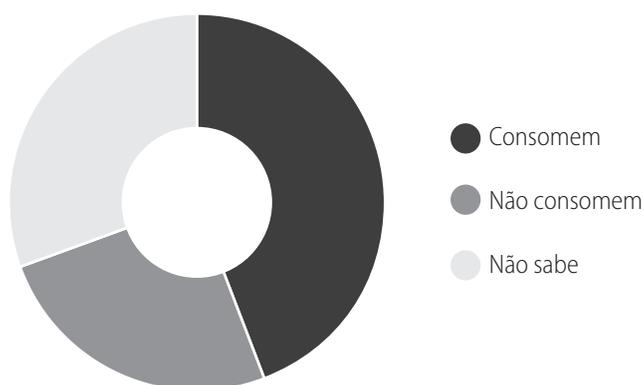


FIGURA 4 QUANTIDADE DE PESSOAS ENTREVISTADAS QUE CONSOMEM PEIXE DO RIO URUGUAI DO BAIRRO DO PARABOI
 Fonte: Elaborada pelos autores, 2019

Dos entrevistados do bairro Paraboí, a maioria afirma que consome peixes do Rio Uruguai um total de (8) 46,15%. Já (5) 26,3% afirmam que não consomem peixes do Rio Uruguai. E (6) 31,59% não sabem se os peixes que consomem são do rio.

Em comparação com os moradores entrevistados do Passo e do Pabaroí (Figura 3 e Figura 4) a maioria consome peixes do Rio Uruguai, e em seguida a outra maior porcentagem indica que esses moradores não sabem de onde são os peixes que eles consomem. Em um estudo elaborado por Donna ([20--]), foi feita uma comparação do consumo das carnes dentro e fora do lar, o peixe é consumido 9% no mercado domiciliar e 20% no mercado de *food service*. Assim, um dos motivos prováveis para que as pessoas não saibam informar se os peixes que elas consomem são do rio ou não, seja porque elas consomem peixes fora de casa.

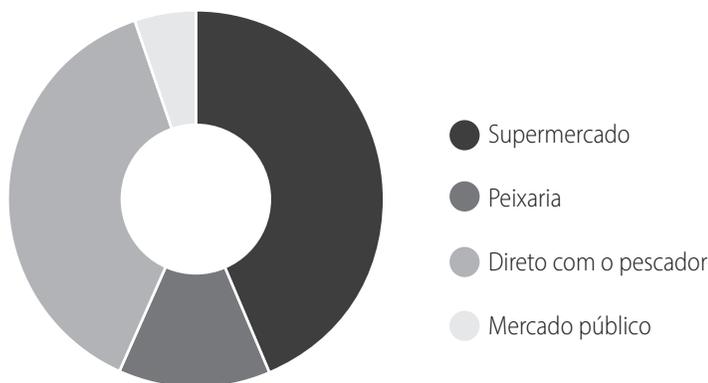


FIGURA 5 LOCAIS ONDE OS MORADORES ENTREVISTADOS DO BAIRRO DO PASSO MAIS COMPRAM PEIXES
Fonte: Elaborada pelos autores, 2019

Dentre os entrevistados, (17) 44,74% afirmam que compram peixe nos supermercados de São Borja. Garcez; Sánchez-Botero (2005) afirmam que um dos principais meios de comercialização de peixes no Rio Grande do Sul são supermercados. (14) 38,85% entrevistados compram direto com o pescador, (5) 13,16% em peixarias e (2) 5,27% no mercado público.

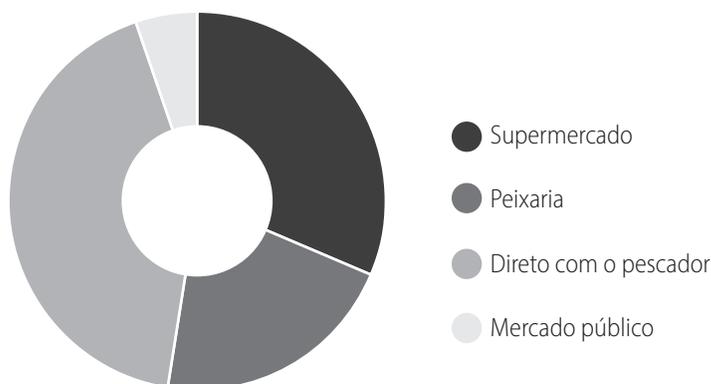


FIGURA 6 LOCAIS ONDE OS MORADORES ENTREVISTADOS DO PARABOI MAIS COMPRAM PEIXES

Fonte: Elaborada pelos autores, 2019

No bairro do Paraboi os entrevistados responderam que compram mais peixes direto com o pescador, sendo um total de (8) 42,10%. Nos supermercados (6) 31,58% e nas peixarias (4) 21,06%. (1) 5,26% afirmam que compram peixes no mercado público.

Comparando o bairro do Passo com o do Paraboi (Figura 6 e Figura 7), pode-se perceber que os mais próximos ao rio (Passo) compram mais peixes nos supermercados e os mais afastados (Paraboi) compram em sua maioria direto com o pescador. Em uma pesquisa realizada por Gomes (2018, p. 12), a maioria dos peixes comprados em mercados foram peixes de mar em forma de filé e sardinhas. Enquanto nas bancas diretamente com o pescador “foram adquiridos peixes de rio, inteiros e postas, demonstrando espaço para crescimento para os dois tipos de mercados”.

Percebe-se que não há um consumo elevado de peixes nos bairros do Passo e Paraboi. A Associação Brasileira de Psicultura (2018) afirma que o brasileiro consome cerca de 9,5 kg de peixes por ano. A recomendação da FAO é de 12 kg/hab/ano, o que é pouco, já que a média mundial é superior a 20 kg/hab/ano. Portanto, a Associação Brasileira de Psicultura (2018) conclui que é preciso impulsionar o consumo de peixe no Brasil. Em São Borja, em pesquisa realizada por Gomes (2018), em 9 meses foram adquiridos 784 g por habitante, logo, percebe-se que houve que pouca procura pelo alimento.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir dos resultados apresentados pela pesquisa foi analisada a diferença no consumo de peixes em dois bairros da cidade de São Borja, um mais próximo ao rio (Passo) e outro afastado do rio (Paraboi). Assim, pode-se concluir que o consumo de peixe não é satisfatório, uma porcentagem significativa afirma que não consome peixes e a maioria das repostas sobre quando as pessoas consomem peixes descreve uma frequência de 1 a 2 vezes no mês.

Foi observado também que não há muita diferença no consumo de peixes nos bairros analisados, os números relativos ao consumo são parecidos. Porém, surpreendentemente os moradores mais próximo à região costeira ao rio consomem mais peixes comprados nos supermercados e os moradores entrevistados que moram mais afastados do rio compram, em sua maioria, diretamente com o pescador.

Definitivamente, a pesquisa trouxe mais indagações do que certezas, por exemplo, “por que os moradores do Paraboi consomem mais peixes do que os moradores do Passo?”, “os peixes, em São Borja, são mais consumidos fora de casa?”, “por que os peixes não são tão consumidos”, “se os peixes fossem consumidos majoritariamente pelos moradores de São Borja, a população pesqueira daria conta da demanda?”. Essas indagações demonstram que o peixe e o Rio Uruguai precisam ser cada vez mais explorados pela população e pela comunidade acadêmica.

O rio é fonte de renda para muitas pessoas na cidade de São Borja, ele também tem importância ambiental e cultural para o município, podendo ser mais explorado e valorizado, usando a pesca como ferramenta econômica. Conclui-se que a importância deste trabalho, também, vem ao encontro da divulgação, preservação, conhecimento, exploração dos peixes e do rio. E, ainda, como um incentivo à comunidade acadêmica continuar investigando os peixes e o Rio Uruguai.

REFERÊNCIAS

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PSICULTURA. **Peixe BR lança campanha para aumento do consumo de peixes de cultivo no país.** 2018. Disponível em: <<https://www.peixebr.com.br/peixe-br-lanca-campanha-para-aumento-do-consumo-de-peixes-de-cultivo-no-pais/>>. Acesso em: 11 nov. 2019.
- AMARAL, M.T. et al. Aplicação de tecnologias tradicionais no beneficiamento do pescado na Região do Baixo Amazonas, Estado do Pará. *Revista Gestão Inovação e Tecnologias*, Aracaju, v. 7, n. 1, p.3708-3721, 8 mar. 2017. Associação Acadêmica de Propriedade Intelectual. <http://dx.doi.org/10.7198/s2237-072220170001010>. Disponível em: <<http://www.revistageintec.net/index.php/revista/article/view/840/771>>. Acesso em: 12 set. 2019.
- BALDISSEROTTO, B. Piscicultura continental no Rio Grande do Sul: situação atual, problemas e perspectivas para o futuro. *Ciência Rural*, Santa Maria, v. 1, n. 39, p.291-299, fev. 2009. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=So103-84782009000100051>. Acesso em: 20 set. 2019.
- BIASSI, B.A. et al. Análise etnoictológica da pesca artesanal nas bacias hidrográficas dos Rios Uruguai e Jacuí, Rio Grande do Sul, Brasil. *Boletim do Instituto de Pesca*, [s.l.], v. 43, n. 3, p.358-372, 29 set. 2017. Boletim do Instituto de Pesca. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.20950/1678-2305.2017v43n3p358>>. Acesso em: 22 set. 2019.
- BOMBARDELLI, R.A.; SYPPERRECK, M.A.; SANCHES, E.A. Situação atual e perspectivas para o consumo, processamento e agregação de valor ao pescado. *Arq. ciên. vet. zool. UNIPAR*, 8(2): p. 181-195, 2005. Disponível em: <<http://revistas.unipar.br/index.php/veterinaria/article/view/57/38>>. Acesso em: 12 set. 2019.
- DESIDÉRIO, M. **Os estados onde mais gente sofre com doenças do coração.** 2016. Disponível em: <<https://exame.abril.com.br/brasil/os-estados-onde-mais-gente-sofre-com-doenças-do-coração/>>. Acesso em: 22 set. 2019.
- DONNA, E. **Tendências e oportunidades do mercado de Food Service para pescados e frutos do mar.** [S.I]: [20-]. 46 slides, color. Disponível em: <http://www.simcope.com.br/IV_Simcope/sites/default/arquivos/4_simcope/food_service_EDonna.pdf>. Acesso em: 11 nov. 2019.
- FERNANDES, C.; MONTEIRO, S. **Viagem Gastronômica através do Brasil.** São Paulo: Editora Senac, 2005.
- FLANDRIN, Jean-louis; MONTANARI, Massimo (Dir.). **História da alimentação.** 8. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015. 888 p. Tradução de: Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas.
- GARCEZ, D. S.; SÁNCHEZ-BOTERO, J. I. **Comunidades de pescadores artesanais no estado do Rio Grande do Sul.** *Atlântica*, v. 27, n. 1, p. 17-29, 2005. Disponível em: <<https://periodicos.furg.br/atlantica/article/view/2201>>. Acesso em 09 nov. de 2019.
- GASSEN, B. **Rio Grande do Sul é o estado com mais mortes por doenças do coração no Brasil.** 2013. Disponível em: <<https://gauchazh.clicrbs.com.br/porto-alegre/noticia/2013/10/rio-grande-do-sul-e-o-estado-com-mais-mortes-por-doenças-do-coração-no-brasil-cj5vdhop406qrxbj0qes3d81.html>>. Acesso em: 22 set. 2019.
- GOMES, G. de S. **A procura por pescados na cidade de São Borja.** 2018. 14 f. TCC (Graduação) - Curso de Gastronomia, Instituto Federal Farroupilha, São Borja, 2018.
- GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL **Copa de 2014: A gastronomia regional entra em campo.** Rio Grande do Sul: 2014.
- HUE, S.M. **Delícias do Descobrimento: A gastronomia brasileira no século XVI.** Rio de Janeiro: Zahar, 2009.
- IBGE. **Produção e consumo de pescado no Brasil.** São Paulo: 2014. 15 slides, color
- LOPES, I.G.; OLIVEIRA, R.G. de; RAMOS, F.M. Perfil do consumo de peixes pela população brasileira. *Biota Amazônia*, Macapá, v. 6, n. 2, p.62-65, abr. 2016. Disponível em: <<https://periodicos.unifap.br/index.php/biota/article/view/1929>>. Acesso em: 13 set. 2019.
- PINTO, M.; FERNANDES, V.R. A geografia ribeirinha de São Borja através da produção cultural do bairro do Passo. In: Encontro missionário de estudos interdisciplinares em cultura, 2., 2016, São Luiz Gonzaga. Anais... São Luiz Gonzaga: 2016. p. 1 - 16. Disponível em: <<http://omicult.org/emicult/anais/wp-content/uploads/2016/11/A-GEOGRAFIA-RIBEIRINHA-DE-S%C3%83O-BORJA-ATRAV%C3%89S-DA-PRODU%C3%87%C3%83O-CULTURAL-DO-BAIRRO-DO-PASSO-2.pdf>>. Acesso em: 12 set. 2019.
- POPPE, J.L. O consumo de carne vermelha pela população gaúcha. In: Encontro missionário de estudos interdisciplinares em cultura, 2., 2016, São Luiz Gonzaga. Anais... São Luiz Gonzaga: 2016. p. 1 - 11. Disponível em: <<http://omicult.org/emicult/anais/wp-content/uploads/2016/10/O-CONSUMO-DE-CARNE-VERMELHA-PELA-POPULA%C3%87%C3%83O-GA%C3%9A-ACHA-2.pdf>>. Acesso em: 22 set. 2019.

RAIMUNDO, M.G.M. (Org.). **Pescados: saúde e nutrição**. São Paulo: Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios, 2014.

RAMSAY, G.; DENNY, R. **Paixão por frutos do mar**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2008.

RIO GRANDE DO SUL. Jorge Cravo. Ministério Público Federal Procuradoria Geral da República 4ª Câmara de Coordenação e Revisão Meio Ambiente e Patrimônio Cultural. [20--]. **Rio Uruguai e sua Região Hidrográfica**. Disponível em: <http://www.mpf.mp.br/atuacao-tematica/ccr4/dados-da-atuacao/informes/pdfs/rio_uruguai_regiao_hidrografica.pdf>. Acesso em: 08 out. 2019.

SARAIVA, C. N. de O. **Gastronomia, cultura e desenvolvimento: um estudo no município de São Borja**. 2015. 137 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Desenvolvimento Gestão de Organizações e do Desenvolvimento, Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, Ijuí, 2015. Disponível em: <<http://bibliodigital.unijui.edu.br:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/3724/Camila%20Nemitz%20de%20Oliveira%20Saraiva.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 28 out. 2019.

SAVARIN, B. **A filosofia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. Tradução de: Paulo Neves.

SILVA, A.P. da. **Pesca artesanal brasileira. Aspectos conceituais, históricos, institucionais e prospectivos**. Palmas: Embrapa Pesca e Aquicultura, 2014. 32 p. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/108691/1/bpd3.pdf>>. Acesso em: 22 set. 2019.

SILVA, D. V.; SILVA, M. C. C. da; SILVA, D. V. São Borja e sua diversidade histórico cultural. In: Seminário interestadual de ensino, pesquisa e extensão, 16., 2011, São Borja. **Anais...** São Borja: Mm, 2011. p. 1 - 4. Disponível em: <<https://home.unicruz.edu.br/seminario/anais/anais-2011/humanas/S%C3%83%C6%92O%20BORJA%20E%20SUA%20DIVERSIDADE%20HIST%C3%83%E2%80%9CRICO%20CULTURAL.pdf>>. Acesso em: 09 nov. 2019.

SITWELL, W. **A história da culinária em 100 receitas**. São Paulo: Publifolha, 2015. Tradução de: Áurea AkemiArata.

SOARES, L.; BELO, M.A. de A. **Consumo de pescados no município de Porto Velho-RO**. Goiânia: Centro Científico Conhecer, 2015. 11 v. Disponível em: <<http://www.conhecer.org.br/enciclop/2015b/multidisciplinar/consumo%20de%20pescado.pdf>>. Acesso em: 17 set. 2019.

Os Autores



ALEXANDER DA SILVA MACHADO

Graduado em História pela UFSM (2001) e Mestre em Integração Latino-Americana pela UFSM (2004). Atualmente é Professor do IFFar – *Campus* São Borja.

E-mail: alexander.machado@iffarroupilha.edu.br
lattes.cnpq.br/9271576170541012



ALINE PRESTES ROQUE

Bacharela em Gastronomia pela UNIVALI (2012). Especialista em Master Business Administration em Finanças Empresariais pela UNIVALI (2012). Especialista em Docência na Educação Profissional Técnica e Tecnológica pelo IFFar (2015). Mestre em Desenvolvimento pela UNIJUÍ (2017). Docente do IFFar – *Campus* São Borja.

E-mail: aline.roque@iffarroupilha.edu.br
lattes.cnpq.br/9839321312317486



ANNA LUIZA VIANA MAGALHÃES

Discente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFFar – *Campus* São Borja.

Email: annaluizavianam@gmail.com
lattes.cnpq.br/5166272135539735



ARTÊNIO BERNARDO RABUSKE

Bacharel em Administração pela UFSM, Especialista em Administração Rural pela UFLA/MG e Gestão Empresarial pela PUC/RS e mestrando em Extensão Rural da UFSM/RS. Professor do IFFar – *Campus* São Borja.

E-mail: artenio.rabuske@iffarroupilha.edu.br

lattes.cnpq.br/0031240734276146



CAMILA NEMITZ DE OLIVEIRA SARAIVA

Bacharela em Turismo pela UNIFRA, Tecnóloga em Gastronomia pela UNIVALI, Especialista em Gestão de Hotéis e Pousadas pela UNIVALI, Licenciada em Formação Docente para a Educação Básica pela URI – Santiago e Mestra em Desenvolvimento pela UNIJUÍ. Docente do IFFar – *Campus* São Borja.

E-mail: camila.oliveira@iffarroupilha.edu.br

lattes.cnpq.br/3404826635190816



CHARLES GRAZZIOTIN SILVA

Tecnólogo em Administração Hoteleira pela UCS (1989) e Mestre em Turismo pela UCS (2006). Atualmente é docente do IFFar – *Campus* São Borja.

Email: charles.grazziotin@iffarroupilha.edu.br

lattes.cnpq.br/0909379840409819



CRISTIANO FERREIRA ROBALO

Tecnólogo em Gastronomia pelo IFFar – *Campus* São Borja. Chef do Buffet Cristiano Ferreira.

E-mail: ferreira__cristiano@hotmail.com

lattes.cnpq.br/7228627787837129



ELIANE MARTINS COELHO

Graduada no Curso Superior de Turismo pela PUC/RS (1999) e Mestra em Turismo pela UCS (2006). Técnica em Guia de Turismo pelo IFRS. Atualmente é professora do IFFar – *Campus* São Borja.

Email: eliane.coelho@iffarroupilha.edu.br

lattes.cnpq.br/8583765576410816



FLÁVIA DE ARAÚJO PEDRON

Gastrônoma pelo IFFar – *Campus* São Borja, Turismóloga pela UNIFRA, Licenciada pelo Programa Especial de Graduação de Formação de Professores para a Educação Profissional pela UFSM e Mestra em Extensão Rural pela UFSM. Docente Substituta do IFFar – *Campus* São Borja.

E-mail: flaapedron@gmail.com

lattes.cnpq.br/8885347758936991



FREDERICO CID SOARES

Graduado em Tecnologia em Gastronomia pela SMC - PUC Minas (2011). Mestre em Hospitalidade pela UAM (2014). Tem experiência na área de Turismo e Hospitalidade, com ênfase em Gastronomia. Atualmente é professor efetivo do IFP – Foz do Iguaçu. Trabalhou como professor efetivo do IFFar – *Campus* São Borja. Trabalhou como professor substituto do IFMG – Ouro Preto. Trabalhou como professor na faculdade HOTECH – São Paulo, Faculdade Método – São Paulo, Padaria Artesanal – Fundo Social – Governo do Estado de São Paulo, Centro Paula Souza.

Email: frederico.cid@ifpr.edu.br

lattes.cnpq.br/5087772591530498



GUSTAVO DE SOUZA GOMES

Graduado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFFar – *Campus* São Borja.

Chef pizzaiolo do Na Lenha Pizzas Delivery.

E-mail: gs14gomes@gmail.com

lattes.cnpq.br/2245321485821184



JOÃO MARCOS GREANIN TEIXEIRA

Discente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia pelo IFFar – *Campus* São Borja.

E-mail: marcosgreanin@gmail.com

lattes.cnpq.br/0798139780505509



LETÍCIA CARPES DA COSTA

Técnica em Cozinha e discente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia pelo IFFar – *Campus* São Borja.

Bolsista do projeto: A Gastronomia e o desenvolvimento da identidade são-borjense/missioneira.

Email: leticiaarpesc@gmail.com

lattes.cnpq.br/4433237856644719



LUCIANA MAROÑAS MONKS

Graduada em Nutrição pela UFPel (1997), Mestre em Engenharia e Ciência de Alimentos pela Fundação UFRG (2004) e Doutora em Engenharia de Alimentos pela URI (2012). Desde 2010 é docente do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico do IFFar – *Campus* São Borja.

Email: luciana.monks@iffarroupilha.edu.br

lattes.cnpq.br/8776668358048444



MARIELEN PADILHA BACIM

Discente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia no IFFar – *Campus* São Borja.

Chef confeitadeira na Doce Amor.

E-mail: marielen_bacim@hotmail.com

lattes.cnpq.br/6307148681271813



MÔNICA SANTANNA DE VARGAS

Bacharela em Turismo pela UNIFRA (2004) e Especialista em Transposição Didática do Saber Turístico pela UNIFRA (2006). Especialista em História: cultura, memória e patrimônio pela URI – *Campus* Santiago (2010). Especialista em Docência na Educação Profissional Técnica e Tecnológica pelo IFFar – *Campus* São Borja. Mestra em Turismo e Hotelaria pela UNIVALI (2017). Já atuou como professora do Ensino Superior na URI – *Campus* Santiago e do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico no IFFar – *Campus* São Borja e no SENAC – unidade de Santa Maria.

E-mail: monicavargastur@gmail.com

lattes.cnpq.br/4245690620600873



NAIARA CRISTIANE ROHLING

Licenciada em História pela UP – *Campus* Francisco Beltrão.

Atualmente cursando o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia pelo IFFar – *Campus* São Borja. Bolsista de pesquisa do IFFar – *Campus* São Borja.

E-mail: naiararohling@hotmail.com

lattes.cnpq.br/0527985373234141



PRISCYLA CHRISTINE HAMMERL

Graduada em Turismo pela UNESP – *Campus* de Rosana. Especialista em Metodologia do Ensino Superior pela UNOPAR – *Campus* Londrina. Mestre em Hospitalidade pela UAM - SP. Doutora em Desenvolvimento Regional pela UNISC. Docente do IFFar – *Campus* São Borja.

E-mail: priscyla.hammerl@iffarroupilha.edu.br

lattes.cnpq.br/8226390331652323



ROSICLER ALONSO BACKES

Engenheira Agrônoma formada pela UFSM. Pós-Graduada em Gestão Ambiental, Especialista Ambiental em Tratamento de Resíduos. Mestre em Desenvolvimento, Área de Gestão e Organizações, Desenvolvimento Local/Regional e Gestão do Agronegócio. Professora do Curso Superior Bacharelado em Gestão Ambiental. Professora do Curso de Agronomia. Doutoranda em Agronomia – PPG – Ciência do solo pela UFSM. Professora Assistente na UERGS.

E mail: rosicler-backes@uergs.edu.br

lattes.cnpq.br/0670632986614372