

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
FARROUPILHA  
CAMPUS SÃO BORJA**

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**ANATÁLIA BRITES DE MORAES**

**DA ALIMENTAÇÃO INDÍGENA GUARANI: ESTUDO E VALORIZAÇÃO NA  
PRÁTICA ALIMENTAR DO GAÚCHO SÃO-BORJENSE**

**Artigo apresentado como requisito  
parcial para aprovação na disciplina de  
TCC I, do Curso Superior de Tecnologia  
em Gastronomia, do Instituto Federal  
Farroupilha – Campus São Borja.**

**Orientador: Me. Alexander da Silva  
Machado**

**SÃO BORJA  
2023**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA**

O orientador, Professor Me. Alexander da Silva Machado e a aluna Anátalia Brites de Moraes, abaixo assinados, certificam-se do teor do Artigo produzido na disciplina de TCC I, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha.

como requisito parcial para aprovação na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I.



---

**Anátalia Brites de Moraes**



---

**Professor Me. Alexander da Silva Machado**

## DA ALIMENTAÇÃO INDÍGENA GUARANI: ESTUDO E VALORIZAÇÃO NA PRÁTICA ALIMENTAR DO GAÚCHO SÃO-BORJENSE

**RESUMO:** A alimentação rio-grandense é rica e diversificada, pois surge através dos legados culturais que dela fazem parte. Assim sendo, em sua ancestralidade, o gaúcho trouxe elementos das culturas dos povos nativos destas terras, que entendem-se os indígenas, aqui representado pelo Guarani. O problema é que pouco se valoriza o legado cultural gastronômico desses povos, não os reconhecendo como parte fundamental da cultura alimentar gaúcha. Visando um resgate para valorizá-lo, objetivo principal deste trabalho que é identificar os insumos guaranis consumidos antes e depois do contato com os europeus que estão incorporados na gastronomia dos gaúchos. Para atingir esse objetivo, este trabalho baseou-se em revisão bibliográfica de livros, de artigos e periódicos nas plataformas digitais cientificamente comprovadas. Como resultado, entende-se que a gastronomia do gaúcho São-Borjense tem ainda hoje como insumos básicos os de origem indígenas que rememora o povo Guarani e que marcam a identidade do gaúcho, como o chimarrão, o churrasco, o uso da mandioca e a batata doce por exemplo. Assim, o legado dessa etnia vai além de datas comemorativas, está acoplado à prática alimentar do gaúcho em São Borja.

**Palavras-chave:** São Borja; Alimentação Guarani; Alimentação gaúcha; Missões.

### INTRODUÇÃO

A cultura alimentar no território do Rio Grande do Sul, anterior aos tempos reducionistas, é de uma ampla variedade de insumos, composta pela mesclas dos três maiores povos daquele período, os Guarani, os Minuanos e os Charruas (MARQUETO, 2015). Concentrando a análise inicial nos povos Guarani e no que ainda está presente nas cozinhas atuais, podemos afirmar que eles tinham como base a produção de seus próprios alimentos, de maneira sustentável, sem causar danos ao meio ambiente, partindo de culturas primárias com insumos essenciais como: milho, batatas e mandioca.

Tendo em conta a influência da cultura alimentar indígena e, como maneira a salvaguardar um período intenso da redução São Francisco de Borja, o objetivo principal deste trabalho é identificar os insumos guaranis consumidos, antes e depois do contato com os europeus, que ainda existem na gastronomia dos gaúchos em São Borja.

Portanto, o presente artigo justifica-se por rememorar a cultura e a prática gastronômica Guarani, construída ao longo de séculos na América, antes e após a experiência reducional, período entre 1682 e 1754, valorizando hábitos alimentares e cultivos próprios dos guaranis que são legados presentes na alimentação do estado do Rio Grande do Sul. Por existir um apagamento das influências indígenas, nesse caso específico da Guarani, por parte da historiografia e da cultura do nosso estado, o presente trabalho será uma forma de apresentar, de identificar quais insumos Guarani estão presentes na gastronomia gaúcha e marcar a importância desse povo para a construção da identidade do gaúcho.

Como metodologia, para atender os objetivos propostos, o método científico aplicado neste projeto foi a pesquisa descritiva e os procedimentos se enquadram como bibliográfico, pois atende a materiais já publicados, constituídos principalmente de livros, artigos, periódicos além de material disponibilizado na internet.

Para tanto, este trabalho encontra-se estruturado da seguinte forma: uma introdução que já está sendo escrita e apresenta a temática central e seus objetivos, o referencial teórico subdividido em três momentos: cultura alimentar Guarani; hábitos alimentares do Gaúcho que perpassaram os tempos; relação da alimentação gaúcha atual com os insumos Guaranis, a metodologia, as considerações finais e as referências.

## **REFERENCIAL TEÓRICO**

### **1. Guarani: Cultura alimentar.**

Pelos estudos, rememora-se que a chegada dos Guarani ao território americano ocorreu a mais de 7000 anos, e estes trazem em suas características e feições descendências dos mongóis<sup>1</sup>, segundo Oliveira (2011).

A formação da cultura da população do Rio Grande do Sul, origina-se primeiramente de uma mescla de três povos nativos indígenas aqui existentes, cita-se os Charruas, Guaranis e Minuanos. Esses, possuíam semelhanças entre si, como a vida nômade, no entanto, deflagram as relações sobre o sagrado, e com o ato de gerar vida e nutri-la (MARQUETO, 2015). A alimentação, a forma de produzir os alimentos, mas principalmente a forma de se relacionar com a natureza para extrair

---

<sup>1</sup> Povos antigos que habitavam as estepes da Ásia Central.

dela seu sustento, marcaram e marcam as semelhanças dos povos indígenas que formaram o Brasil.

Assim, a prática alimentar dos povos indígenas no Brasil, mais precisamente no Rio Grande do Sul, foi integrada no dia a dia de sua população e não é reconhecida como parte de uma cultura ancestral, e sim encontra-se desconhecida pela maior parte da sociedade. (TEIXEIRA et al., 2020) As principais relações com a alimentação e a cultura, de modo geral, estão associadas aos povos europeus que colonizaram e também formaram nosso povo, mas essa relação ocorre sempre em detrimento das culturas originárias e africanas.

A fim de entender o que a etnia Guarani comia, fez-se uma leitura de estudos sobre a descrição da alimentação dos guaranis que habitavam a bacia do alto Paraná, de meados ao final do século XIX, cuja a mesma constitui uma fonte de informações sobre a prática alimentar deste povo. Culturalmente, possuíam dois fogos (interior e fora da tenda) acessos sempre, o primeiro para a reunião familiar e a prática do chimarrão, e o segundo, e esse sim, faz alusão a prática alimentar, era onde se cozinhava e preparava o churrasco ato realizado pelas índias. Como viviam do cultivo de insumos como: mandioca, batata doce e o milho, da caça e pesca, no fogo externo, estes eram assados ou cozidos (DÓRIA, 2016).

Sobre os hábitos alimentares do Guarani, percebe-se uma diversificação na composição de sua dieta, como dito anteriormente pescavam (rios e mar), caçavam (campos, matas e banhados) e possuíam diversas frutas em seu cardápio dentre elas tem-se a pitanga, o butiá como as mais conhecidas, e a guabiroba, o araçá e o guabiju como as mais exóticas. Dos hábitos alimentares destes, vale lembrar que o cultivo dos insumos (a abóbora, a mandioca, a batata doce e o milho) e dos temperos (pimenta cumari), eram de responsabilidade das mulheres como também a alimentação diária (SARAIVA, 2015).

O Guarani possuía conhecimento sobre locais e métodos de cocção destes alimentos, utilizavam uma trempe de madeira ou de pedra para cozinha-los ou era feito uma espécie de forno, com um buraco no chão forrado com folhas de bananeira, onde a comida era enterrada e o fogo era feito logo acima (SARAIVA, 2015). Conforme DÓRIA (2016) para cada finalidade de preparo alimentar, existia um tipo de fogo como exemplo tem-se as cinzas dos gomos de taquara, onde preparava-se os insumos cozidos.

Também foram os Guaraní, os precursores do hábito do chimarrão, viviam de modo a não dispensar uma cuia com água quente e um canudo de taquara, onde estava sevada a erva, chamada de caa-i, conhecida posteriormente como erva-mate (ALAVARCE, 2020).

Pelos estudos realizados por MELIÁ (1991 apud ARÉCO, 2019), afirmam que os Guarani, antes do período reducional, além de serem nômades, produziam para a subsistência, com a coleta de frutas e vegetais, e caça e pesca. Eram por natureza artesões realizando trabalhos manuais, para fabricarem armas de guerras e canoas basicamente. Quanto a cerâmica, o trabalho com o couro, a utilização da pele e das plumas dos animais, esta etnia eram extremamente hábil .

Sendo assim, o povo Guarani, de acordo com CRISTO (2018), quanto a terra exploravam de forma eficiente, tirando dela somente o necessário, tornando-se exímios agricultores, desta prática desenvolveu-se o cultivo dos insumos como milho, mandioca, batata doce e de legumes. Por esta relação percebe-se que os Guarani não apresentavam dificuldades com a prática alimentar, cultivando também e inclusive o mel.

Rememora-se inclusive que por ir e vir de lugares, os Guaranis auxiliaram muito na disseminação de espécies de plantas, árvores e insumos, pois como agricultores natos, ao trocarem de local levavam suas sementes para novas plantações. (CRISTO, 2018).

## **2. Guarani e o Período Reducional**

Segundo TEIXEIRA et al. (2020), em 1609 fora fundada a primeira Missão dos Trinta Povos Jesuíticos Guarani, na qual iniciava um período de 160 anos de civilização jesuítico-guarani. Os trinta povos abarcavam o que atualmente corresponde aos territórios do Paraguai, da Argentina e do Brasil.

O período reducional em território brasileiro, teve duas fases diferentes, a primeira (de 1626 a 1639), onde foram fundadas 18 reduções com ocupação territorial gaúcha de 70% para a criação do gado, o que, segundo (SCHIMIDT, 2017) mais tarde propiciou o surgimento das estâncias, dos tropeiros, e das charqueadas; e a segunda fase, de 1682 a 1768.

Os Sete Povos das Missões, nome dado às reduções de segunda fase, no Brasil, tornaram-se um importante centro econômico na época, tendo na produção de erva-mate, na extração de couro e na pecuária e suas principais atividades (até hoje

consumida em massa pelas populações da região) os produtos agrícolas como: a mandioca, a batata-doce e o milho. As reduções foram importantes no comércio destes produtos para o Brasil e também para a Europa.

Na primeira fase missioneira, entre 1636 e 1638, grande parte das Reduções sofreram ataques dos bandeirantes, os mesmos tinham por objetivos conquistarem gados e indígenas, estes últimos eram vendidos como escravos em outras terras. Foram arrasadas pelos bandeirantes que saqueavam os povoados em busca de gado e principalmente de indígenas para serem vendidos como escravos nas lavouras açucareiras. (SCHIMIDT, 2017)

Seguindo, em 1682 a Redução de São Francisco de Borja, foi fundada começando a segunda fase das Missões. E tendo nesta redução a primeira dos Sete Povos das missões da banda oriental. (TEIXEIRA et al.,2020)

Ressalta-se que o segundo período das missões findou-se com a Guerra Guaranítica e a expulsão dos jesuítas espanhóis por ordem do tratado de Madrid, em 1750, conforme OLIVEIRA (2011).

Sendo assim, quando os europeus, aqui tidos como jesuítas, chegaram ao Rio Grande do Sul, puderam encontrar plantações de insumos, como a batata-doce, o milho, e a mandioca. Estes contribuíram com a introdução de outras culturas, as quais trouxeram consigo como o trigo, o arroz, o algodão, a cana-de-açúcar etc , incentivando o desenvolver da agricultura na região. (LUGON, 1977 apud ROQUE et al., 2018).

Portanto, através dos estudos realizados e analisados entendem-se como práticas dos indígenas a agricultura e a doma de animais, anteriormente a chegada dos europeus. E como representante destes povos nativos, tem-se os guaranis que desempenhavam a agricultura de forma exemplar, elemento este que dinamizou a vontade dos missionários em conquista-los, pois assim conseguiriam melhor explorar as riquezas que deveriam ser levadas para a Europa (ARÉCO, 2019).

### **3. Hábitos alimentares do Gaúcho aos longo do tempo.**

Pelos estudos em LAYTANO (1980, p. 134), “o gaúcho brasileiro tem sua formação étnica no próprio nascimento do Rio Grande do Sul, primeiro como uma civilização tipicamente de pecuária. Uma cultura baseada no ciclo do gado”.

Entende-se assim, que a culinária brasileira, traz vinculações com a culinária gaúcha, onde surge o predomínio dos povos que os habitavam diga-se português, negro, e o indígena. (CRISTO, 2018).

Conforme estudos de LAYTANO (1980), considera-se o prato típico do gaúcho brasileiro o churrasco acompanhado do chimarrão. Esse alimentação típica representa a mistura do gado, procedente da Europa, com a erva-mate, procedente do Paraguai. Ou seja, esse alimento característico, que marca a identidade do gaúcho brasileiro, representa a união entre a cultura indígena Guarani com a erva-mate e o europeu português e açoriano com o gado.

Pode-se auferir que a cozinha típica do gaúcho é constituída de três pratos principais: o churrasco, o arroz carreteiro e o puchero (cozido) segundo LAYTANO (1980); assim percebem-se as influências de distintas culturas na alimentação deste, pois no puchero existe o acréscimo de insumos oriundo dos indígenas como o milho, a batata doce e a mandioca. (MARTÍNEZ, 2015)

Como forma a entender os pratos típicos do gaúcho, LAYTANO (1980) e MARTÍNEZ (2015) interagem e definem todos os insumos utilizados em cada prato. Começando pelo Churrasco, que conforme LAYTANO (1980), era tido como o prato principal, no entanto ele sempre fora servido com acompanhamentos e aqui MARTÍNEZ (2015) expunha que a moranga caramelada, a batata doce asada ou cozida e a mandioca cozida compunham este prato, e estes são oriundos da cultura alimentar dos indígenas.

Quanto a forma de preparo do churrasco gaúcho LAYTANO (1980) explica que o assado feito sobre brasas, isto é, jogando-se o pedaço de carne fresca diretamente sobre as brasas, para que esta já o tempere, sem auxílio do espeto, ao passo que o assado, propriamente dito, pode ser feito com a carne, com o couro ou sem ele.

Enquanto, para MARTÍNEZ (2015), no churrasco gaúcho já era utilizado o espeto de pau, e a carne era exposta ao fogo, antes a ser temperada, para selar, os espetos eram cravados em uma vala ao chão, rodeada de fogo e assim a carne ficava assada por inteiro.

Em sequência a explicação dos pratos principais do gaúcho, tem-se o carreteiro, que segundo (BORBA et al. 2011), é basicamente prato oriundo de outros fatores, além dos colonizadores, também influenciaram esse comida os períodos de guerra que levaram ao surgimento do charque e, como consequência, do arroz de carreteiro, prato típico gaúcho.

O carreteiro era composto de arroz e charque (carne salgada, oriundas das charqueadas, para durar mais tempo sem estragar) (LAYTANO, 1980). Esse prato típico não apresenta uma participação gastronômica direta do guarani. Mas conforme BORBA et al., (2011), os indígenas foram alguns dos muitos trabalhadores que se fizeram presentes no processo de construção deste período da história do Rio Grande do Sul.

O puchero<sup>2</sup>, basicamente identificado como um cozido de carnes e insumos como batata doce, milho, mandioca, sendo esses últimos ingredientes herança dos indígenas Guarani, (BORBA et al., 2011). Assim, resgata-se os insumos dos povos originários, principalmente o Guarani, que são fundamentais para formar os hábitos alimentares do gaúcho. Esses pratos típicos demonstram o quão diversificada e singular é a prática alimentar do sul, conforme LAYTANO (1980) deflagrando uma miscigenação de preparos, técnicas e sabores que tornam a gastronomia do Rio Grande do Sul única e carregada de significado.

Assim, (BORBA et al., 2011) a cozinha gaúcha diferencia-se um pouco das demais da região sul. Visto que os pratos da culinária do Rio Grande do Sul foram formadas em épocas diversas e por vários grupos étnicos. Além disso, também foi influenciada por povos fronteiriços, como os argentinos, além do povos nativos os indígenas.

Visto a diversidade de elementos que compõe a cultura culinária do RS, seria simplista afirmar que exista uma única identidade gastronômica gaúcha. Nessa perspectiva, todos os povos sendo eles: nativos, jesuítas e colonizadores, compõem e acrescentam aspectos e elementos a prática gastronômica do Rio Grande do Sul, tornando-a rica e diversificada.

Essa mescla gastronômica, torna o Gaúcho brasileiro, termo utilizado por LAYTANO (1980), único em sua composição cultural gastronômica, e adentrando nesta, o povo Guarani, contribuiu significativamente, visto que seus insumos básicos, continuam presentes nos pratos tidos como principais do Estado.

Apesar dessa base de formação inicial, o Rio Grande do Sul é marcado por uma diversidade de paisagens e de etnias que foram sendo incorporadas. Nessa formação, foi aproveitando estas particularidades para impulsionar sua economia que

---

<sup>2</sup> Puchero: Termo de origem espanhola, colonizadores dos campos do sul, composto de ferveridos e insumos cozidos.

se baseia, atualmente, na agricultura (soja, trigo, arroz e milho), na pecuária e na indústria (de couro e calçados, alimentícia, têxtil, madeireira, metalúrgica e química). (IBGE, 2020).

## **METODOLOGIA**

Para atender os objetivos propostos, o método científico aplicado neste projeto foi a pesquisa descritiva e os procedimentos se enquadram como bibliográfico, pois atende a materiais já publicados, constituídos principalmente de livros, artigos, periódicos além de material disponibilizado na internet, conforme GIL (2017).

Sendo assim, para o presente trabalho, a metodologia ocorreu da seguinte forma: primeiro baseou-se em uma pesquisa bibliográfica, em que foi realizada uma investigação a partir da divisão do tema em dois elementos: a “Cultura alimentar guarani ” e as “Práticas gastronômicas gaúchas”.

A partir do estudo sobre o assunto, foram definidas palavras-chave as quais foram dispostas nos banco de dados, como o Google Acadêmico e Scientific Electronic Library Online (SciELO), além do acervo físico da biblioteca Aparício Silva Rillo, localizado nas dependências do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja. As palavras-chave utilizadas para o estudo foram: “gastronomia Guarani”, “reduções jesuíticas” e “cultura gastronômica guarani”, nas quais foram encontrados 84 artigos. Destes, após breve análise dos respectivos resumos, elencou-se 23, sendo que para o presente projeto utilizou-se 10 que atenderam a totalidades das informações e abordagens buscadas. Além disso, parte desta investigação foi efetuada em livros disponíveis na biblioteca do IFFar-SB, na qual utilizamos a mesma forma de procura, no site, e também por meio de acesso aos índices de forma física.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

### **Relação da alimentação gaúcha atual com os insumos Guaranis.**

Atualmente, percebe-se que o homem é uma mescla do que vivenciou e, para tal, determina-se estas heranças como patrimônio cultural, podendo ser material ou imaterial. Os patrimônios comportam as relações sociais da população, e sua forma de manter-se viva geração por geração. Assim, segundo (ROQUE et al., 2018) é o caso da gastronomia, um patrimônio imaterial.

A palavra patrimônio é abrangente, entende-se desde herança material até a recreação identitária de um povo, expandindo-se para as manifestações da oralidade como cantigas, benzimentos, histórias e as receitas, ou os hábitos alimentares os quais demonstram pertencimento e tradição que deva ser preservada. (SARAIVA, 2020)

Assim sendo, o legado cultural da época das reduções jesuíticas no sul, dizem muito da formação identitária do local, implicando em tornar público os princípios, valores e características de cada região missioneira. Para fins de estudo, aqui destaca-se a região noroeste e oeste do Estado do Rio Grande do Sul, pela cidade de São Borja. (ROQUE et al., 2018).

Então, a gastronomia ou prática gastronômica tem muito a ver com os sentidos, identificada pelo olfato, sentida pelo paladar e entendida como manifestação da relação do homem com o que ele utiliza como alimento. É uma fonte para a sobrevivência, que remete identidade e cultura, proporcionando prazer (BRILLAT-SAVARIN, 1995 apud ROQUE et al., 2018).

Em todo o território americano, a cultura alimentar tem muito e relaciona-se com os povos colonizadores, que apresentaram diferentes maneiras de preparos e cultivo dos insumos existentes além de introduzir os novos insumos e temperos. Sendo assim, a prática gastronômica brasileira é influenciada pela cultura dos povos portugueses, negros, e indígenas como também de todos os imigrantes que povoaram a terra nova. E a região, recorte de estudo, faz parte disto, onde existe uma diversidade de sabores, e costumes e práticas alimentares. (ROQUE, 2018)

O Rio Grande do Sul é o estado mais ao sul dos 27 estados da federação brasileira. Possui uma área de 281.748 km<sup>2</sup>, que comporta 497 municípios e 11,21 milhões de habitantes (IBGE, 2020). Como já exposto no presente, os povos nativos indígenas, cita-se os Guarani, Minuanos e Charruas, marcam a configuração inicial do Estado, é após diversos movimentos de imigração, surge a mescla de etnias do qual o povo gaúcho procede.

Portanto, dentro do estado do Rio Grande Do Sul existe não só uma sociedade de variadas culturas, mas também, uma diversidade gastronômica fundamentada no conhecimento tradicional dos diferentes povos, na mistura cultural e na readaptação da prática alimentar ao contexto histórico do qual faz parte.

Este que, tem como uma de suas cidades, São Borja, intitulada capital do fandango, primeiro dos Sete Povos das Missões e nacionalmente conhecida como

“Terra dos Presidentes, com população de aproximadamente 61.671 habitantes, é uma cidade que apresenta um legado político e histórico relevante, por ser berço de dois presidentes da república, Getúlio Vargas e João Goulart. (ZANETI, 2016).

A cidade de São Borja originou-se da redução fundada em 1682, pelos padres Jesuítas e, sendo assim, seu nome faz alusão ao Padre Francisco de Borja (3º general dos jesuítas). O município faz fronteira com de Santo Tomé, sua cidade gêmea, em Corrientes, Argentina. (PINTO et al., 2018).

Como principal ramo de atividade, a agricultura é historicamente desenvolvida nesta região e, posteriormente, a pecuária, originada da tomada do território, em 1801, pelos portugueses, e das doações de sesmarias para a instalação de estâncias. (ROQUE et al., 2018)

Através destas análises, percebe-se que os seres humanos, como agentes, reorganizam o espaço, transformam a natureza de acordo com sua vontade, imprimem nas pessoas as características que marcam sua cultura. Então há de ser considerado a consciência cultural coletiva, a organização do espaço vivido, e as experiências de cada povo baseando-se nas atitudes, nas características, nos valores, a fim de imprimir-lhes conotações culturais que determinam a cultura regional. (FRIEDRICH, 2015)

Sendo assim, a cultura gastronômica guarani vai muito além do consumo de determinado alimento, como sugere ALAVARCE, 2022, p.53:

Para os Guarani, a alimentação não se resume à ingestão do alimento. Cosmologicamente, há uma série de regras para a obtenção dos alimentos tradicionais bem como para sua preparação e consumo, estabelecidas pelos deuses. Estas regras controlam o *aguyje* (significa a perfeição do ser, ou tornar-se divino para o Guarani), a saúde e sua organização social.

Pelos estudos da mesma autora, percebe-se que o litoral atlântico sul fora ocupado pelos Guaranis, assim como as regiões ao longo dos rios Paraná, Paraguai e Uruguai, como estes povos eram caçadores, pescadores, coletores e agricultores, possuíam vasto conhecimento da fauna e da flora dos locais, o que lhes servia para a sub existência (ALAVARCE, 2022).

Nesta etnia, percebeu-se que a atividade da caça cabia aos homens, e as mulheres cabiam o cuidado das plantações e a cozinha, sendo que as atividades de caça e pesca eram apresentadas aos guaranis desde muito cedo (ainda quando crianças), disfarçados por brincadeiras com arcos e flechas, depois junto com os

adultos iam aprendendo a arte da caça e as mulheres preparavam a comida a partir de então (ALAVARCE, 2022).

E para tal costume, conforme ALAVARCE (2022), o ato de cozinhar indígena tinha como pilar o segundo fogo, fora da tenda, com o “fogão” Guarani que era montado com três troncos padrões, os quais eram o apoio para o tacho ou panelas, e aos poucos eram acrescentados gravetos para controlar a intensidade do fogo, onde se preparavam as refeições.

Portanto, quando ocorreu o contato entre os Guarani e os padres jesuítas, houve certa surpresa ao perceberem, os jesuítas, que os indígenas já realizavam atividades como coleta, caça e a agricultura em pequena escala, com a prática de cultivares de milho, mandioca, batata-doce, e erva mate em estado selvagem (TEIXEIRA et al., 2020).

A partir disto, torna-se válido expor que, todas as colaborações trazidas, ora por colonizadores, ora por nativos, enriquece muito a culinária do sul brasileiro e, portanto, torna-a dotada de encanto, aroma, textura e gostos distintos e únicos, o que representa a prática gastronômica local.

## **CONCLUSÃO OU CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Conforme citado, a prática gastronômica gaúcha tem sua base na cultura alimentar indígena, em especial a cultura Guarani, sendo eles os primeiros habitantes a povoar e cultivar este espaço territorial que futuramente viria a ser a redução de São Francisco de Borja e a cidade de São Borja.

No período de 1682 a 1754, na segunda fase das reduções, os jesuítas espanhóis adentraram no território começando o trabalho de catequizar os povos nativos aqui existentes. Após esse período, com o tratado de Madri, os portugueses passaram a ocupar as missões, pois num acordo com a Espanha, ocorreu uma troca pela Colônia de Sacramento que os espanhóis tinham interesse para controlar o Rio da Prata.

Como a comprovar que essa influência existiu, evidencia-se os principais indícios de alimentos, como a mandioca, o milho e a batata doce, que ficaram dos povos nativos, diga-se os indígenas, e seus preparos oriundos do colonizador, os jesuítas.

Percebe-se ainda que ficou evidente esse apagamento da cultura indígena na cultura alimentar gaúcha, pois existem poucos trabalhos a respeito desse tema e a população, de forma geral, desconhece essa influência, não reconhecendo como indígena inúmeros insumos e formas de preparo que hoje caracterizam o gaúcho e seus momentos de alimentação.

Os europeus, que recebem os principais reconhecimentos, contribuíram com técnicas tanto no cultivo dos insumos, como na forma de preparo da alimentação, porém não se pode negar ou deixar de registrar a importância dos insumos deixados pelos indígenas, nesse caso específico pelos Guarani, desde os alimentos consumidos, as formas de preparo, de plantio e principalmente questões culturais que marcam a identidade do gaúcho, como o chimarrão, o churrasco, o uso da mandioca e a batata doce por exemplo.

Demonstrando a singular formação gastronômica do Rio Grande composta pela miscigenação de culturas, práticas e preparos dos alimentos, é imprescindível que academicamente se explore mais esta temática, dada sua importância para o entendimento da origem dos alimentos que existem hoje nas mesas gaúchas, lembrando que o legado indígena vai além da representação deste alimentos, pois se constituiu no elemento básico para a prática alimentar gaúcha.

## REFERÊNCIAS

ALAVARCE, Solange. **Por uma gastronomia Guarani: aspectos da cultura e culinária Guarani na tríplice fronteira Brasil, Paraguai e Argentina** / Solange Alvarce. - Foz do Iguaçu, 2022.

ARECO, Silvino. O empreendimento universal jesuítico: as particularidades e as singularidades de sua ação educacional, catequética e econômica. **Perspectivas em Diálogo: Revista de Educação e Sociedade**, v. 6, n. 12, p. 146-166, 30 out. 2019.

BORBA, Luísa Bernardi; NERY, Matheus Capri; MEGIOLARO, Ana Paula. **O nível de preparação dos restaurantes de porto alegre para atender a demanda gerada pela copa do mundo de 2014.** 2011. Disponível em: <[https://www.uces.br/site/midia/arquivos/03\\_o\\_nivel\\_de\\_preparacao.pdf](https://www.uces.br/site/midia/arquivos/03_o_nivel_de_preparacao.pdf)> Acesso em: 10 de junho de 2023.

CRISTO, Tuani de. **História ambiental envolvendo indígenas Guarani e Jesuítas nas reduções da Província do Tape, século XVII.** 2018. Dissertação (Mestrado) –

Curso de Ambiente e Desenvolvimento, Universidade do Vale do Taquari - Univates, Lajeado, 29 nov. 2018. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10737/2473> Acesso em: 02 de julho de 2023.

DÓRIA, C. A. (2016). **Caminhos da identidade transacional de São Borja**. In Marquette, R. M., Casarim, V., & Bergman, M. L. (Org.). Turismo Gastronomia e Desenvolvimento na Região das Missões – Brasil. Santo Ângelo – RS: FUR

FRIEDRICH, Fabiana Helena. **Gastronomia e imigração alemã na região central do Rio Grande do Sul**: colônia de Santo Ângelo (segunda metade do século XIX). Dissertação de Mestrado apresentada ao programa de Pós-Graduação em História da UFSM. Santa Maria, RS, 2015.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo:Atlas, 2017.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Censo Brasileiro de 2010**. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

LAYTANO, Dante de. **Alimentação do gaúcho Brasileiro**. CI & Tróp., Recife8(2):131-159.jul./dez.,1980.

MARQUETO. R.M.F. **Gastronomia Tradicional** : Região Missões e Central do RS-Brasil. Santo Ângelo. 2015.

MARTÍNEZ, Graciela. **Origem e Evolução da Gastronomia Paraguaia**. YouTube, Paraguay TV, 24 de abril de 2015. Disponível em: <[https://www.youtube.com/watch?v=Ae2H2\\_ULNEQ](https://www.youtube.com/watch?v=Ae2H2_ULNEQ)>, Fraccionada. Acesso em: 03 de julho de 2022.

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: uma crítica ao essencialismo cultural. **Políticas Culturais em Revista**, [S. l.], v. 11, n. 1, p. 278–307, 2019. DOI: 10.9771/pcr.v11i1.25326. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/pculturais/article/view/25326>. Acesso em: 3 jul. 2023.

ROQUE, Aline Prestes; SARAIVA, Camila Nemitz de Oliveira; SEIDE, Lurdes Marlene; BAGGIO, Daniel Knebel (2018): “**História, cultura e gastronomia das missões jesuíticas do Rio Grande do Sul**”, Revista Turydes: Turismo y Desarrollo, n. 25 (diciembre / dezembro 2018). Disponível em: <https://www.eumed.net/rev/turydes/25/gastronomia.html>. Acesso em: 31/03/23

SARAIVA, Camila Nemitz de Oliveira; PEDRON, Flávia de Araújo; ROQUE, Aline Prestes. **Sabores e Saberes de São Borja**: Da Gastronomia Tradicional à Contemporaneidade. Instituto Federal Farroupilha Campus São Borja, 2020.

\_\_\_\_\_. **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.

SCHIMIDT, K. (2017). **Missões:** alma jornada pela história da América Latina e do povo gaúcho. Revista Associação dos Municípios das Missões (AMM) (2ª ed.). Cerro Largo – RS.

TEIXEIRA, João Marcos Greanin; RABUSKE, Artêmio Bernardo; PEDRON, Flávia de Araújo. **Da alimentação Indígena Guarani:** um estudo das heranças alimentares. 2020.

ZANETI, T. B.; TEREZINHA ZANI, V.; CÂNDIDO FLEURY, L.; CRISTINA KASPER MACHADO, I.; BONAMIGO DORIGON, C.; PEREIRA, G.; SCHWAMBACH DE ALMEIDA, S.; THIELE LIMA, A.; LOPES MARTIN NETO, J.; GARCIAS, B.; VELLINHO, Y.; ROHDE, F.; SCHNEIDER, S.; PEREIRA KECHINSKI, C. A Cozinha Gaúcha: um resgate dos sabores e saberes da Gastronomia do Rio Grande do Sul. **Ágora**, v. 18, n. 1, p. 28-42, 14 out. 2016.