

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PATRIMÔNIO CULTURAL

Letícia Carpes da Costa Rillo

**A CULINÁRIA CAMPEIRA NAS ANTIGAS ESTÂNCIAS DE SÃO
BORJA-RS**

Santa Maria, RS
2023

Letícia Carpes da Costa Rillo

A CULINÁRIA CAMPEIRA NAS ANTIGAS ESTÂNCIAS DE SÃO BORJA-RS

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para obtenção do título de **Mestre em Patrimônio Cultural**.

Orientador: Prof.^a Dra. Heloísa Helena Fernandes Gonçalves da Costa

Santa Maria, RS
2023

Rillo, Letícia Carpes da Costa
A CULINÁRIA CAMPEIRA NAS ANTIGAS ESTÂNCIAS DE SÃO
BORJA-RS / Letícia Carpes da Costa Rillo.- 2023.
176 p.; 30 cm

Orientadora: Heloísa Helena Fernandes Gonçalves da
Costa
Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa
Maria, Centro de Ciências Sociais e Humanas, Programa de
Pós-Graduação em Patrimônio Cultural, RS, 2023

1. Culinária Campeira 2. Estâncias 3. Patrimônio 4.
Cultura I. Costa, Heloísa Helena Fernandes Gonçalves da
II. Título.

Sistema de geração automática de ficha catalográfica da UFSM. Dados fornecidos pelo autor(a). Sob supervisão da Direção da Divisão de Processos Técnicos da Biblioteca Central. Bibliotecária responsável Paula Schoenfeldt Patta CRB 10/1728.

Declaro, LETÍCIA CARPES DA COSTA RILLO, para os devidos fins e sob as penas da lei, que a pesquisa constante neste trabalho de conclusão de curso (Dissertação) foi por mim elaborada e que as informações necessárias objeto de consulta em literatura e outras fontes estão devidamente referenciadas. Declaro, ainda, que este trabalho ou parte dele não foi apresentado anteriormente para obtenção de qualquer outro grau acadêmico, estando ciente de que a inveracidade da presente declaração poderá resultar na anulação da titulação pela Universidade, entre outras consequências legais.

Letícia Carpes da Costa Rillo

A CULINÁRIA CAMPEIRA NAS ANTIGAS ESTÂNCIAS DE SÃO BORJA-RS

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para obtenção do título de **Mestre em Patrimônio Cultural**.

Aprovada em 23 de agosto de 2023.

Heloísa Helena Fernandes Gonçalves da Costa, Dra. (UFSM)
(Presidente/ Orientadora)
(por videoconferência)

Caroline Ciliane Ceretta, Dra. (UFSM)
(por videoconferência)

Marianna Pozzatti Martins de Siqueira, Dra. (IFFAR)
(por videoconferência)

Santa Maria, RS
2023

Aos meus ancestrais que transmitiram orgulho e pertencimento pela cultura e identidade que rebrota da minha terra e aos que concederam suas vivências e memórias dedico este trabalho.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, agradeço a Deus, por mostrar-me sempre o melhor caminho a seguir e proporcionar-me experiências que agregam em minha bagagem de vida pessoal e profissional.

À Universidade Federal de Santa Maria e ao Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural através de seus professores, pelo conhecimento oportunizado neste período de tempo e por tornar realidade esse grande sonho.

Compartilho este momento de alegria com minha querida orientadora, Professora Heloísa Helena, que de mãos dadas comigo trilhou este bonito caminho, muito obrigada pelos conhecimentos compartilhados e toda atenção e carinho comigo manifestados.

Agradeço às professoras da banca, que muito contribuíram e enriqueceram com seus conhecimentos e considerações o presente trabalho.

Deixo também o agradecimento à minha professora de graduação e amiga, Camila Nemitz de Oliveira Saraiva, por ser inspiração e nutrir-me com o amor pela gastronomia regional.

Agradeço aos colegas, que compartilharam suas experiências e com empatia tornaram o caminhar mais leve. Em especial, agradeço à minha colega e amiga Marina Saciloto Frigo, por juntas, mais uma vez, vivenciarmos esta bonita e rica experiência.

À minha amada mãe, Glaucia Carpes e minha família, meu esteio que, nos momentos difíceis da vida, entusiasmaram-me a seguir e não me deixaram desistir e, principalmente, pelo amor que sempre a mim dedicaram.

Ao meu esposo Apparício Rillo, agradeço por compreender minha ausência, estimular meus sonhos e, principalmente, por caminhar comigo.

Agradeço (*in memoriam*) ao meu cunhado e, por vezes professor, Marco Antônio Rillo Loguercio, por ter sido tão importante em minha caminhada acadêmica e ter dividido comigo seus conhecimentos e utopias, sendo parte desta conquista.

À minha querida sogra Clarissa Rillo Loguercio, agradeço pelo estímulo e o despertar da sensibilidade da pesquisa.

Através do mestrado pude vivenciar e compartilhar lindas memórias, que agora encontram-se registradas neste trabalho de dissertação.

“Se é pouco o que vos deixo
o pouco é muito,
porque há tudo de mim neste tão pouco.”

Apparicio Silva Rillo

RESUMO

A CULINÁRIA CAMPEIRA NAS ANTIGAS ESTÂNCIAS DE SÃO BORJA-RS

AUTORA: Letícia Carpes da Costa Rillo

ORIENTADOR: Heloísa Helena Fernandes Gonçalves da Costa

A diversidade do patrimônio cultural brasileiro supera as edificações tombadas e os bens materiais. Intensificam-se pelas tradições da vida popular com suas manifestações identitárias sobre os modos de fazeres coletivos, transmitidos culturalmente de geração a geração através da memória. E a culinária em sua tipologia campeira é um deles, presente nas estâncias do sul do Brasil. O objetivo principal deste trabalho é analisar os saberes e fazeres, praticados nas antigas estâncias de São Borja-RS, bem como apresentar os costumes e hábitos culturais alimentares campeiros; registrar os saberes e fazeres da culinária campeira desenvolvida nas antigas estâncias de São Borja-RS; conhecer os hábitos culturais alimentares antigos apresentados nas propriedades visitadas; elaborar um produto em formato de livro, para salvaguardar às próximas gerações, suas raízes telúricas. Para a presente pesquisa, a metodologia aplicada foi descritiva e exploratória, de abordagem qualitativa e os procedimentos de pesquisa bibliográfica e de campo, com coleta de dados através de entrevistas de contato direto, que foram relacionadas à prática da culinária campeira desenvolvida nas estâncias, acerca dos saberes e fazeres de outrora, que se mantêm vivos até os dias atuais. Como produto final, foi elaborado um livro, com conteúdo de preparações e vivências, coletadas nas entrevistas com seus personagens, sendo um repositório de consultas, o qual será disponibilizado para os interessados leitores, no Museu Ergológico da Estância e na biblioteca da UFSM. A apresentação de receitas peculiares das referidas estâncias, tem como objetivo preservar, para as futuras gerações, as origens, os ingredientes e o saber fazer desse patrimônio cultural gastronômico das estâncias gaúchas. Buscou-se com esta produção, o reconhecimento das práticas e hábitos alimentares, a preservação da cultura que transcende o tempo e perpassa as gerações e a valorização dos bens culturais e patrimoniais imateriais, que identificam e pertencem à tal cultura. O presente estudo faz parte da área de concentração História e Patrimônio Cultural, do Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural, da Universidade Federal de Santa Maria, na linha de pesquisa História e Patrimônio Cultural.

Palavras-chave: Culinária Campeira. Estâncias. Patrimônio. Cultura.

ABSTRACT

THE CAMPEIRA CUISINE IN THE OLD ESTANCIES OF SÃO BORJA - RS

AUTHOR: Letícia Carpes da Costa Rillo

ADVISOR: Heloísa Helena Fernandes Gonçalves da Costa

The diversity of the Brazilian cultural heritage surpasses the listed buildings and the material goods. They are intensified by the traditions of popular life with their identity manifestations about the collective ways of doing, culturally transmitted from generation to generation through memory. And the gastronomy in its campeira typology is one of them, present in the resorts of southern Brazil. The main objective of this work is to identify and externalize the knowledge and practices, practiced in the old resorts of São Borja – RS; as well as recognizing the customs and cultural habits of eating campeiros; identify the records found about the gastronomy and cultural eating habits present and preserved in the resorts; present written and oral records found about the cultural eating habits of Campeiros, practiced in the old resorts of São Borja-RS; to value and preserve the cultural eating habits, as well as the evolution of the campeira gastronomy presented in the old resorts. For the present research, the methodology used was descriptive and exploratory, of qualitative type and the research, bibliographic and field procedures where for data collection semi-structured interviews of direct contact were carried out, and the data were recorded, for later use, with open questions that allowed the interviewees freedom to expose their memories and memories that they considered opportune, were related to the practice of campeira cuisine developed in the resorts of southern Brazil, with delimitation in the municipality of São Borja-RS, about the knowledge and actions of yesteryear, which remain alive to the present day. As a final product, a book was elaborated, with historical-cultural content containing the cultural eating habits, as well as the preparations and methods of preparation practiced in the old resorts of São Borja - RS, collected in the interviews with its characters, being a repository of consultations, which will be made available to interested readers, in the Ergological Museum of the Estancia and in the library of UFSM. The presentation of peculiar recipes of the so-called resorts, aims to preserve, for future generations, the origins, the ingredients and the know-how of this gastronomic cultural heritage of the gaúcho resorts. This production sought to safeguard the recognition of eating practices and habits; the preservation of a culture that transcends time and permeates generations; and the valuation of intangible cultural and patrimonial assets, which identify and belong to such a culture.

Keywords: Campeira Gastronomy. Resorts. Culture. Identity. Memory.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 - Costumes Gaúchos.	32
FIGURA 2 - Mapa do Estado do Rio Grande do Sul com destaque para São Borja.	34
FIGURA 3 - Mapa dos Sete Povos das Missões.....	37
FIGURA 4 - Sede da Estância Santo Antônio.	43
FIGURA 5 - Doces campeiros.	46
FIGURA 6 – Rancho.	47
FIGURA 7- Fogão à lenha.....	47
FIGURA 8 - Feitio de salames.....	48
FIGURA 9 - Churrasco campeiro.	48
FIGURA 10 - Sede da Fazenda Querência.	52
FIGURA 11 - Assado de costilhar.	53
FIGURA 12 - Feitio de doce de mamão.	54
FIGURA 13 - Antigo fogão à lenha.....	55
FIGURA 14 - Jantar campeiro.	56
FIGURA 15 - Festividade, 1838.	63
FIGURA 16 - Manuseio da manteigueira.	63
FIGURA 17 - Sede antiga da Estância do Sobrado.	67
FIGURA 18 - Mesa com preparações campeiras.....	70
FIGURA 19 - Mesa de doces caseiros.	71
FIGURA 20 - Porteira de pedra.	72
FIGURA 21 - Sede da Estância Itaroquen.	73
FIGURA 22 - Paisagem vista da sede.....	74
FIGURA 23 - Doces caseiros.	75
FIGURA 24 - Homem gaúcho, 1915.	76
FIGURA 25 - Festividade de Aniversário.	78
FIGURA 26 - Churrasco Festivo.....	79
FIGURA 27 - Caminho das gerações.....	83
FIGURA 28 – Festiva Os Angueras.	83

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1 – Ficha técnica do creme delicioso.....	86
QUADRO 2 – Ficha técnica do bom bocado de coco e queijo.....	87
QUADRO 3 – Ficha técnica do ensopado de mandioca com espinhaço de ovelha. .	88
QUADRO 4 – Ficha técnica do carreteiro de charque.....	88
QUADRO 5 – Ficha técnica do charque no espeto.....	89
QUADRO 6 – Ficha técnica do puchero.....	89
QUADRO 7 – Ficha técnica do feijão mexido.....	90
QUADRO 8 – Ficha técnica do mocotó.....	91
QUADRO 9 – Ficha técnica do arroz à esquilador.....	92
QUADRO 10 – Ficha técnica do roupa velha.....	93
QUADRO 11 – Ficha técnica do bife acebolado de quarto.....	94
QUADRO 12 – Ficha técnica da galinha ao molho pardo.....	95
QUADRO 13 – Ficha técnica do cola gaita.....	96
QUADRO 14 – Ficha técnica do espinhaço de ovelha com batata.....	96
QUADRO 15 – Ficha técnica do peixe no borralho de ontem.....	97
QUADRO 16 – Ficha técnica do carro de boi.....	98
QUADRO 17 – Ficha técnica do arroz de china pobre.....	98
QUADRO 18 – Ficha técnica do mondongo.....	99
QUADRO 19 – Ficha técnica do tapichi.....	100
QUADRO 20 – Ficha técnica do tatu na panela.....	100
QUADRO 21 – Ficha técnica do matambre enrolado.....	101
QUADRO 22 – Ficha técnica da galinhada.....	102
QUADRO 23 – Ficha técnica da tripa grossa.....	103
QUADRO 24 – Ficha técnica do bolo de fubá.....	104
QUADRO 25 – Ficha técnica da compota de abacaxi.....	104
QUADRO 26 – Ficha técnica da compota de frutas.....	105
QUADRO 27 – Ficha técnica da pessegada cascão.....	105
QUADRO 28 – Ficha técnica do doce de figo.....	106
QUADRO 29 – Ficha técnica do sagu de vinho tinto.....	107
QUADRO 30 – Ficha técnica do doce de abóbora em calda.....	108
QUADRO 31 – Ficha técnica do quibebe.....	108
QUADRO 32 – Ficha técnica do arroz de charque desfiado.....	109

QUADRO 33 – Ficha técnica da língua à vinagrete.	110
QUADRO 34 – Ficha técnica do pudim de laranja antigo.	111
QUADRO 35 – Ficha técnica do pudim de leite.	112
QUADRO 36 – Ficha técnica da goiabada.	112
QUADRO 37 – Ficha técnica da batatada.	113
QUADRO 38 – Ficha técnica do carreteiro de mondongo.	113
QUADRO 39 – Ficha técnica da ambrosia.	114
QUADRO 40 – Ficha técnica do arroz de leite.	114

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	14
2	PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL	21
2.1	HERANÇA CULTURAL, MEMÓRIA E IDENTIDADE	24
2.2	CULTURA E ALIMENTAÇÃO MISSIONEIRA	27
3	SÃO BORJA: DOS PRIMEIROS SETE POVOS DAS MISSÕES ÀS GRANDES ESTÂNCIAS MISSIONEIRAS	34
4	ESTÂNCIAS CAMPEIRAS DE SÃO BORJA	42
4.1	ESTÂNCIA SANTO ANTÔNIO	43
4.2	FAZENDA QUERÊNCIA.....	50
4.3	FAZENDA SANTO INÁCIO	56
4.4	FAZENDA RINCÃO DAS TUNAS.....	59
4.5	FAZENDA SÃO JOSÉ	64
4.6	ESTÂNCIA DO SOBRADO.....	66
4.7	ESTÂNCIA ITAROQUEN.....	71
4.8	FAZENDA BRASÍLIA.....	76
4.9	DESCOBERTAS DA MEMÓRIA CULINÁRIA DE SÃO BORJA	80
5	PRODUTO DA DISSERTAÇÃO: LIVRO AROMAS E SABORES DAS ESTÂNCIAS MISSIONEIRAS DE SÃO BORJA	85
5.1	AROMAS E SABORES DAS ESTÂNCIAS MISSIONEIRAS DE SÃO BORJA... ..	86
5.1.1	Estância Santo Antônio.....	86
5.1.2	Fazenda Querência.....	88
5.1.3	Estância do Sobrado	107
5.1.4	Fazenda Rincão das Tunas.....	110
5.1.5	Estância Itaroquen.....	111
5.1.6	Fazenda Brasília	113
5.1.7	Fazenda São José.....	114
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	116
	REFERÊNCIAS	119
	APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTA	124
	APÊNDICE B – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO	126

APÊNDICE C – PRODUTO DA DISSERTAÇÃO.....	128
---	------------

1 INTRODUÇÃO

O tema de desenvolvimento da presente dissertação de mestrado aprofunda-se na culinária campeira regional com delimitação nas antigas estâncias de São Borja. Município localizado na Fronteira Oeste do estado do Rio Grande do Sul, faz divisa com a Argentina e pertence ao Bioma Pampa. Apresenta uma grande extensão territorial, que compreende expressiva área rural com propriedades extensas e históricas.

São Borja, cidade missioneira e reconhecida nacionalmente pela sua contribuição cultural, é o primeiro dos Sete Povos das Missões, da segunda fase de implantação das Missões Jesuíticas. Portanto, no município encontram-se muitas tradições rurais manifestadas em seu *modus vivendi*, especialmente, em sua gastronomia, que abarca preparos gastronômicos antigos e distintos que, por suas características de localização e riquezas naturais, por sua importância histórica e cultural, e por ser o grupamento civilizatório mais antigo do estado, são vivenciados até os dias de hoje.

Este legado alimentar miscigenado tem a gastronomia como um patrimônio cultural que representa um bem imaterial desfrutado pelo fenômeno turístico, pois é vista como manifestação cultural e auxilia a identificar os costumes e tradições de uma sociedade (BAIRROS; SANTOS, 2009).

Os bens culturais de natureza imaterial dizem respeito às práticas e atribuições da vida social que se manifestam nos saberes, ofícios e modos de fazer, nas celebrações, nas formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas (IPHAN, c2014).

As práticas alimentares podem ser, portanto, patrimônio imaterial e nesse caso devem ser registradas pelos seus sujeitos na medida em que vão se modificando pelos ciclos. Concordando, Saraiva (2015) afirma que as sociedades estão em contínua transformação e adaptação às novas estruturas, buscando nas referências atuais uma fonte para atualização da ciência, que deve compreender e se inteirar desses novos processos que estão acontecendo.

Entende-se então que o patrimônio é a herança recebida de nossos ancestrais, tal como os hábitos alimentares, que fazem parte do desenvolvimento do ser humano como um todo e da sociedade em que estão inseridos. Vale ressaltar que as tradições familiares são extremamente importantes para a formação das memórias que são

simbólicas e significativas dentro das relações sociais e humanas. Sendo assim, a alimentação está presente em todos os momentos de socialização e acompanha a evolução e o desenvolvimento do homem, que é “um ser histórico que se constrói através de suas relações com o mundo natural e social” (SANTOS, 2014, p. 26).

Portanto, o ato de nutrir-se e as práticas que nele estão inseridas apresentam muito da cultura e identidade de determinados grupos sociais, e torná-las vivas e preservadas no transcorrer do tempo é de extrema importância, visto que pelo processo evolutivo, sofrem transformações das quais derivam novas práticas gastronômicas.

A gastronomia típica é capaz de expressar o orgulho de um povo por seus sabores, permitindo a valorização da cultura (PINTO *et al.*, 2017), a qual se compõe também de bens imateriais estratégicos para a solidificação de uma identidade local, regional e/ou nacional (SCALCO, 2014).

Souza (2014) afirma que, desde os tempos mais longínquos até os dias atuais, a comida aparenta exercer também a importante função de marcar ocasiões; criar rituais, além de identificar em seus festejos e costumes a arte culinária de um povo, o seu bem imaterial.

Para tanto, a culinária campeira praticada e os hábitos culturais alimentares presentes nas antigas estâncias do Rio Grande do Sul, especialmente, no município de São Borja, constituem um importante registro de saberes e fazeres culinários. Estes possuem aspectos culturais, telúricos e identitários que, como tais, devem ser preservados.

Para que se consiga criar e, posteriormente, visualizar uma melhor valorização, uma maior difusão e mais rica continuação do patrimônio cultural imaterial, tem-se um caminho essencial a seguir: o da educação para a preservação do patrimônio, o olhar para a essência da cultura e a sensibilização ao que realmente importa para a sociedade em que se está inserido. Nesse caso, especialmente, de nada adianta o conhecimento solitário sem as características da sensibilidade e da sociabilidade, e a consequente ação de sua preservação.

A partir do patrimônio cultural imaterial, dos saberes e fazeres repassados de geração para geração, o questionamento que se coloca é: a cultura e o patrimônio, presentes nestes saberes e fazeres, únicos de seu povo, que têm seu prosseguimento, são entendidos como singulares e são transmitidos em sua essência?

Sendo assim, o objetivo principal deste trabalho é analisar os saberes e fazeres, praticados nas antigas estâncias de São Borja– RS, com o propósito de compreender a origem da alimentação nas denominadas estâncias e que compõem e identificam a cultura alimentar regional. Como objetivos específicos, busca-se: apresentar os costumes e hábitos culturais alimentares campeiros; registrar os saberes e fazeres da culinária campeira desenvolvida nas antigas estâncias de São Borja – RS; conhecer os hábitos culturais alimentares antigos apresentados nas propriedades visitadas; elaborar um produto em formato de livro, com conteúdo de receitas e vivências para salvaguardar às próximas gerações a herança gastronômica gaúcha missioneira, com disponibilidade de exemplares no Museu Ergológico da Estância¹, do Grupo Amador de Arte Os Angueras, e na Biblioteca da UFSM.

Para tanto, a busca e aprofundamento na cultura regional, com enfoque na culinária campeira e tradicional, mostram-se pertinentes e significativos, tornando relevante a realização de estudos capazes de transferirem o passado para um futuro acessível, para que se possa entender e viver o sentimento de pertencimento a um local. Santos (2014, p. 28) melhor define com a citação, “o presente é o ponto de interseção entre o passado e o futuro”.

As pesquisas, sobre os hábitos culturais alimentares praticados nas diversas culturas desde os tempos mais remotos, têm como objetivo assegurar práticas peculiares que fazem a história delas. Por isso, é cultura e, portanto, é patrimônio e, sendo assim, deve ser preservado e registrado.

São os hábitos que formam e sustentam as identidades locais, além da herança cultural, passada de geração para geração, chama acesa que, jamais pode apagar-se. Dessa forma, torna-se possível a valorização desses hábitos culturais alimentares, os quais compõem significados, conhecimentos e resgates culturais que, em conjunto, formam a representação cultural e identitária da cidade de São Borja-RS.

Da perspectiva de escolha do tema, por parte da pesquisadora, apresenta-se em razão de ser descendente de estancieiros (produtores rurais), e possuir vivências e contato direto com os costumes, práticas e representações sociais, sobre as quais se explanam neste estudo. A experiência vivenciada materializa muitas memórias

¹ O Museu foi fundado pelo Grupo Amador de Arte Os Angueras, em 09 de outubro de 1982, e é especializado em ergologia campeira. Os objetos expostos são peculiares da lida campeira das antigas estâncias gaúchas e de outras áreas da cultura do Rio Grande do Sul (SISTI; DAL OSTO; SANTOS, 2013).

afetivas, além de nutrir admiração pela gastronomia singular deste território, aflorando o sentimento de pertencimento por esta cultura e identidade que originam tais hábitos culturais.

A presente pesquisa desenvolveu-se a partir de abordagem qualitativa, visto que trabalha no coletivo dos significados, dos motivos, das aspirações, das crenças, dos valores e das atitudes (MINAYO, 2012). Conforme Gil (1999 apud OLIVEIRA, 2011), o uso da abordagem qualitativa possibilita o aprofundamento da investigação das questões relacionadas ao objeto de estudo e das suas relações, por meio da valorização do contato direto com a situação estudada, investigando o que se mostra comum, mas percebendo a individualidade e os significados múltiplos.

A pesquisa qualitativa envolve a coleta de dados descritivos, obtidos através do contato direto do pesquisador com a situação estudada e preocupa-se em retratar a perspectiva dos participantes da pesquisa. Dentre as formas que se pode desenvolver a pesquisa qualitativa, destacam-se a pesquisa do tipo etnográfico e o estudo de caso (BOGDAN; BIKLEN, 2003 apud OLIVEIRA, 2011).

Encontrou-se suporte nas pesquisas descritiva e exploratória. Conforme definido por Gil (2012), a pesquisa descritiva tem como objetivo primordial a apresentação das características de determinada população, fenômeno ou o estabelecimento de relações entre variáveis. E a pesquisa exploratória tem como principal intuito desenvolver, esclarecer e modificar conceitos e ideias, tendo em vista a formulação de problemas mais precisos ou teorias pesquisáveis para estudos futuros (GIL, 2012).

Através da escolha de classificação das pesquisas, tornou-se possível explorar, diagnosticar e expor as singularidades e a originalidade da cultura gastronômica manifestada nas estâncias de São Borja, sendo essa cultura resultante de diversos acontecimentos históricos que marcaram o município.

Os percursos realizados caminharam para alcançar os objetivos propostos, bem como, responder ao questionamento colocado inicialmente no trabalho. Para construção da pesquisa e obtenção dos resultados, ancorou-se em aportes teóricos e metodológicos, os quais desenvolveram e sustentaram a metodologia ora aplicada. O estudo possui traços etnográficos, que se aprofundam nas experiências, vivências e no cotidiano do objeto de estudo.

Para realização deste estudo, utilizou-se de dados secundários, por meio da pesquisa bibliográfica que, como aponta Gil (2012), é elaborada a partir de material já

concebido, como livros, artigos científicos e pesquisas realizadas sobre a mesma temática.

As técnicas de recuperação de memórias foram coletas de dados, nos quais os entrevistados expuseram seus relatos e vivências, como sujeitos presentes nas evoluções naturais e o registro dos dados a fim de repassá-los às futuras gerações, resguardando para elas o que lhes pertence e lhes identifica.

Foram realizadas entrevistas com proprietários de oito propriedades rurais tradicionais do município de São Borja. Os atuais proprietários descendem de personagens com legados histórico, econômico e politicamente importantes, para a organização e desenvolvimento do município.

Conforme discorrem Bastos e Biar (2015), ao contar histórias, os indivíduos organizam suas experiências de vida e compõem sentidos sobre si mesmos; e analisando as histórias contadas, se pode alcançar e aprofundar clarezas sobre o que acontece na vida social. Os diálogos com os atores detentores dos saberes campeiros possibilitaram uma imersão no passado e na realidade por eles vivenciada. Desse modo, no que tange ao conhecimento é possível conhecer a origem e identificar a evolução.

Para a coleta de dados, foi aplicada a técnica de entrevista, que segundo Gil (1999 apud OLIVEIRA, 2011) é uma das técnicas de coleta de dados mais utilizadas nas pesquisas sociais. Essa técnica é bastante adequada para a obtenção de informações acerca do que as pessoas sabem, creem, esperam e desejam, assim como suas razões para cada resposta.

As entrevistas foram realizadas com voluntários presentes nas evoluções naturais, que presenciaram e ainda preservam tais hábitos e práticas, tema central deste estudo. Para compartilhar suas vivências e contribuir com a investigação, elencaram-se duas categorias de voluntários: primeiramente, sujeitos que residem nas propriedades rurais, e, posteriormente, descendentes que, atualmente, residem na cidade, mas que acompanharam tais evoluções e seguem a preservar esse patrimônio.

Os entrevistados que ainda moram nas estâncias estão na faixa etária de idade entre 85 e 92 anos, e totalizaram quatro entrevistados; já os voluntários, descendentes de estancieiros, que residem na cidade, mas que acompanharam as modificações da culinária campeira manifesta nas propriedades, estão na faixa etária entre 55 e 65 anos de idade, totalizando também, quatro entrevistados.

Optou-se por realizar entrevistas abertas e semiestruturadas, que conforme definição de Oliveira (2011), podem ser uma lista das informações que se deseja coletar de cada entrevistado, mas a maneira de perguntar, ou seja, a estrutura da pergunta e a ordem em que as questões são feitas irão variar de acordo com as características de cada voluntário entrevistado.

Para melhor desenvolvimento e aproveitamento do momento de entrevista, organizou-se um roteiro de perguntas, conforme apêndice A, apresentado neste trabalho. As perguntas abertas possibilitaram que os entrevistados tivessem maior liberdade para exporem suas lembranças e memórias que julgaram oportunas e, à pesquisadora, maior acessibilidade para fazer seus questionamentos, tornando o momento da entrevista mais dinâmico e produtivo.

As entrevistas com os voluntários da primeira categoria foram realizadas nas próprias propriedades, localizadas no interior do município, fazendo com que a pesquisadora vivenciasse o ambiente, possibilitando uma maior observação e entendimento do campo de estudo em questão; as outras entrevistas com a segunda categoria de voluntários foram realizadas em suas casas, na cidade, observando através de documentos e fotografias apresentados, o passado vivenciado.

As perguntas foram relacionadas à prática da culinária campeira, acerca dos saberes e fazeres de outrora, que se mantêm vivos até os dias mais atuais e a sua corrente evolução, os ingredientes utilizados e suas festividades, temas que englobam os hábitos culturais alimentares, desenvolvidos nas estâncias de São Borja, respondendo assim, aos objetivos pretendidos na pesquisa.

O roteiro de perguntas dividiu-se em quatro núcleos, o primeiro, sobre a história e formação da propriedade, para se entender e identificar as origens e traços culturais que constituem cada estância; os hábitos alimentares e práticas na cozinha do passado; e a partir da cozinha de hoje, suas evoluções e modificações; e derivadas preparações presentes no cotidiano destas propriedades, que protagonizam o produto da dissertação.

Durante as entrevistas, com a autorização dos voluntários, conforme termo de consentimento livre e esclarecido (apêndice B) utilizou-se do gravador de voz, para assegurar o máximo de dados coletados, além de anotações de campo, das conexões-chaves e de aspectos da observação, sendo possível, posteriormente, uma análise com maior imersão dos resultados.

Vale ressaltar que os dados coletados foram peças fundamentais, pois ao se entender a historicidade da culinária das estâncias e os aspectos sociológicos e culturais que envolvem as práticas dos grupos locais que são guardiões das receitas e do saber fazer, estarão todos envolvidos nas ações da preservação e da conservação dos bens patrimoniais imateriais. Sendo assim, com seu registro, mantêm-se vivas as memórias, bem como os saberes e fazeres que constituem o patrimônio cultural da região lócus.

Busca-se também entender, identificar e refletir conceitos sobre educação patrimonial com aprofundamento no patrimônio e na cultura dos saberes e fazeres transmitidos através da oralidade. Prioriza-se, assim, a culinária campeira como manifestação de patrimônio cultural imaterial, herdado dos ascendentes e perpassado aos que virão.

É importante ressaltar que a culinária campeira é produto da miscigenação de diversos povos. O povo indígena com sua força telúrica, especialmente manifestada no seu modo comunitário de viver, durante a forte experiência missioneira centenária, foi grande transmissor de costumes culinários e hábitos cotidianos, de rituais, e de vida comunitária. Também dos espanhóis e portugueses que fizeram do Sul, sua segunda pátria.

O presente trabalho segue-se distribuído na estrutura dos capítulos apresentados a seguir, sendo ancorados em bases teóricas e também, respectivamente, nos resultados obtidos nas entrevistas realizadas. Os capítulos compreendem: Introdução com a contextualização e processos metodológicos utilizados para o desenvolvimento do trabalho. No segundo capítulo, Patrimônio Cultural Imaterial, englobando os temas de Memória, Identidade e Herança Cultural e Cultura e Alimentação Missioneira.

No terceiro capítulo, discorre-se sobre São Borja: Dos primeiros sete povos das missões às grandes estâncias missioneiras, com a contextualização e apresentação do objeto de estudo.

Os resultados da pesquisa e a sua análise encontram-se expostos no quarto capítulo, seguido do produto da dissertação, sob o título de Aromas e Sabores das Estâncias Missioneiras de São Borja. Detêm-se em apresentar o produto, com as técnicas aplicadas referentes ao registrar para preservar.

Por fim, as considerações finais encerram o trabalho desenvolvido.

2 PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL

O patrimônio imaterial, também conhecido como intangível, é transmitido de geração para geração, sendo constantemente recriado pelas comunidades e grupos em razão de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (IPHAN, c2014).

A estreita relação entre a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO)², com o patrimônio, entende-se em

“[...] promover a identificação, a proteção e a preservação do patrimônio cultural e natural de todo o mundo, considerado especialmente valioso para a humanidade. As relações com a salvaguarda do patrimônio cultural tangível e intangível no Brasil podem ser as principais referências para as políticas nesse campo”. (UNESCO, 2023, online).

No que diz respeito ao patrimônio, busca-se apoio em Hugues de Varine (2012), quando ele afirma que se pode entender que o patrimônio está na evolução do tempo, na vida e no cotidiano dos indivíduos. Por esse motivo, tem origens no passado, costumes no presente e transformações e construções no futuro, sendo a cultura viva de uma sociedade.

Constituindo manifestação genuína de patrimônio cultural, conforme a Constituição Federal de 1988, onde é estabelecido em seu Artigo nº 216 que: "Patrimônio cultural constitui-se dos bens de natureza material e imaterial, tombados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira" (BRASIL, 1988).

Outra análise que se deve sempre fazer é conhecer conceitos para que as discussões possam ser aprofundadas. Assim apresenta-se o conceito de Patrimônio, trazido por Canani (2005):

O termo patrimônio, em inglês *heritage*, em espanhol *herencia*, traz no conjunto de seu significado uma relação estreita com a idéia de herança: algo a ser deixado ou transmitido para as futuras gerações. A continuidade de um grupo social, ou mesmo de uma família ou tradição exige que haja a transmissão da propriedade considerada como patrimônio

² Agência especializada das Nações Unidas (ONU) com sede em Paris, fundada em 16 de novembro de 1945 com o objetivo de contribuir para a paz e segurança no mundo mediante a educação, ciências naturais, ciências sociais/humanas e comunicações/informação (UNESCO, 2022).

desse grupo ou família, e do *status* relativo a tal propriedade, de uma geração para a seguinte. Essa passagem é feita na forma de herança de bens e de práticas sociais. (CANANI, 2005, p. 165).

O patrimônio se apresenta de diversas maneiras: sob a forma de objetos, monumentos, prédios, músicas, saberes e fazeres culinários ou artesanais, criando um amplo leque de representações e concepções, que levam as comunidades a preservá-lo para as futuras gerações.

Percebem-se assim principais símbolos gastronômicos mundo afora. Cada um com sua identidade manifestada na culinária. Quanto ao Brasil e seu principal símbolo gastronômico, que para tal deve possuir capacidade de mobilizar o mercado de trabalho, o turismo e a economia regional e nacional. Podem ser identificados em vários pratos típicos. Tal conclusão deu-se durante o 2º Congresso Brasileiro de Gastronomia, ocorrido em agosto de 2006.

É inegável que o país avança nessa área, tanto que o primeiro museu de gastronomia da América Latina foi inaugurado na Bahia e o acarajé baiano obteve registro tal qual uma obra de arte tombada, além da expressiva cultura do churrasco no Rio Grande do Sul. (NERY, 2006, p. 2).

Deve-se registrar o máximo de saberes e fazeres, pois a maior adversidade é a transmissão de geração para geração. Com o registro, tem-se o patrimônio salvaguardado.

O patrimônio só é reforçado no momento em que as estruturas locais são visualizadas e os saberes de seus habitantes são reconhecidos. Pela educação patrimonial, se alavancam a sensibilização e o conhecimento do que pertence e identifica a cultura local (VARINE, 2012).

Como ressalta Ramos (2004), sem o ato de refletir sobre o presente vivido, não há meios de construir conhecimento sobre o passado. Neste momento, é trazida à tona a história do que transcorreu no passado, como se transformou o presente e as mudanças que poderão acontecer no futuro.

Por isso, cada vez mais, busca-se o sentimento de pertença e a valorização do que identifica a sociedade. Segundo Meira (2008), fenômenos assim como a globalização, as padronizações e a exclusão social decorrentes, acabam produzindo, como resultado, o fortalecimento das reivindicações regionais e locais.

Conforme Marchi (2018), entende-se o patrimônio cultural como um processo social e cultural.

Em sua raiz latina, *patrimonium* está relacionado a paterno e a pátria. Embora tenha diversas acepções, a que nos interessa é a que relaciona patrimônio com a cultura produzida pelo homem – o patrimônio cultural. (MEIRA, 2008, p. 19).

Ou seja, o patrimônio, a cultura, nada mais é do que o resultado da interação do homem com o meio em que vive. Segundo Meira (2008) recentemente, no final do século XX, os bens imateriais foram agregados às políticas de preservação no Brasil e se reportam à representatividade das práticas culturais, em oposição à excepcionalidade. “Assim, o imaginário, a devoção, as lendas e os mitos e tudo aquilo que o patrimônio nacional não pode controlar é o que vincula as pessoas ao lugar e que lhes dá um sentido de pertencimento” (MARCHI, 2018, p. 450).

Os patrimônios são pertencentes ao seu povo; por isso, devem ser reconhecidos; preservados; e valorizados, pois como afirmam Lisbôa Filho e Nunes (2021), muitos traços culturais acabam se perdendo com o passar das gerações quando não há vínculos com o local em que se está inserido.

O patrimônio é caracterizado como aquilo que é herdado de antepassados, porém esta herança só passa a ser de nosso domínio quando usufruímos e quando tomamos consciência de que podemos deixá-la para nossos descendentes. (LISBÔA FILHO; NUNES, 2021, p. 172).

O patrimônio e suas continuações estão resguardados, pois fazem parte do cotidiano das pessoas e são constantes as transformações que podem ser prosseguidas, na medida em que se registra, se reforça e torna-se o mesmo, socializado. Pela atualização e prática dos saberes e fazeres repassados, é possível seu prosseguimento e pertencimento pelas gerações vindouras. Para tanto, é importante o reconhecimento e valorização, para que não se percam no tempo, e os patrimônios e identidades sejam externados e, na medida do possível, socializados entre os seus personagens.

Muitos fatos culturais acrescentam-se no decorrer do tempo ou acabam por se perder, na maioria das vezes, por falta de registros ou até porque a sociedade e o indivíduo estão em constante adaptação ao meio em que vivem (SARAIVA, 2015).

Da mesma forma na citação de Loguercio (2014, p. 38), entende-se o que se define como inventariar para se preservar a memória:

Uma das formas de se conservar a memória é a prática de salvar documentos em arquivos, bibliotecas, museus. Inventariar coleções, patrimônios erigidos ou patrimônios imateriais é uma atitude de salvaguarda de memórias.

O inventário contribui para o desenvolvimento local e, a partir disso, a comunidade tem domínio de seu patrimônio, bem como do futuro que ele terá (VARINE, 2012).

A gastronomia é uma manifestação cultural das mais importantes, em que a cozinha é a expressão de memória, bem como de identidade, pois por meio do alimento herda-se, também, os costumes e as tradições (BAIRROS; SANTOS, 2009).

O ato de alimentar-se agrega 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 manifestada nesses fatores, pois é a fonte que abrange e mantém laços de relações interpessoais advindas de gerações passadas (SARAIVA; PEDRON; ROQUE, 2020).

Por ser a culinária, um dos mecanismos de identificação de uma cultura, seu reconhecimento, registro e valorização possibilitam que o patrimônio seja cotidianamente praticado e perpassado, constituindo assim os hábitos culturais alimentares. Com este estudo, busca-se valorar e ressignificar o patrimônio imaterial singular presente nas antigas estâncias de São Borja, em sua manifestação gastronômica.

2.1 HERANÇA CULTURAL, MEMÓRIA E IDENTIDADE

Entende-se cultura como tudo o que é aprendido e passado de geração para geração, pois o homem é resultante da cultura em que foi socializado. É o sucessor dos conhecimentos e experiências das gerações que o antecederam e como resultado surgem as inovações e ramificações do patrimônio cultural (LARAIA, 2001).

A importante característica da cultura é que ela se apresenta de maneira dinâmica e cumulativa, está sempre em processo de mudança, transformação, adaptação e recriação. De forma a contribuir com o entendimento, Loguercio (2014) relaciona a palavra cultura com a construção de identidade:

É nesta mescla de homem e natureza que a palavra cultura surge e enxerga germinar a construção de uma identidade do indivíduo no campo do

determinismo biológico, geográfico, e condicionada à visão do mundo que lhe é apresentado como sendo sua morada ideal. (LOGUERCIO, 2014, p. 36).

Assim, com o passar do tempo, visualizam-se as evoluções naturais e a continuação de saberes e fazeres, tendo como principal impulsionador a memória, que mantém viva as culturas pertencentes ao indivíduo, que serão repassadas às suas descendências. A memória pode ser entendida como alimento para os processos de identidade e reconhecimento dos grupos sociais na contemporaneidade (ZANETI, 2016).

Pensa-se em qual será o papel da memória na formação desta identidade do homem, o que se deve memorizar e o que se deve esquecer; se é que se deve esquecer. A memória e a identidade se cruzam em sua formação e nascedouro, e não há como falar de identidade sem falar da memória como forma de sua construção e (re)construção (LOGUERCIO, 2014).

Segundo Lisbôa Filho e Nunes (2021), desde o nascimento do indivíduo, acontece a socialização, processo em que são expostos diversos significados e regramentos que estabelecem as vivências e inclui saberes, visões de mundo, convicções e ideologias, inclusive baseadas na memória.

Visto que, a cultura é um processo anterior ao nascimento, todo indivíduo nasce inserido em uma cultura, sendo de poder dele, sentir-se pertencente a ela ou não. Esse processo é que leva à formação das identidades culturais (LISBÔA FILHO; NUNES, 2021).

Assim, entende-se que a identidade cultural é um conjunto híbrido e maleável de elementos que formam a cultura identitária de um povo, ou seja, que fazem com que se reconheça como agrupamento cultural que se distingue dos outros. Porfírio (2018, p. 64) contempla ainda:

A palavra identidade está associada, historicamente, ao que algo é. Na Filosofia, a essência é a definição do que algo é, ou seja, a identidade é a definição da essência. A identidade cultural não está distante da definição de identidade, pois ela é a identificação essencial da cultura de um povo. O que um povo produz linguística, religiosa, artística, científica, culinária e moralmente compõe o seu conjunto de produção cultural. Esse conjunto tende a seguir certos padrões dentro de sociedades, o que cria um aspecto identitário para as culturas de determinadas sociedades.

O que, correlacionando com o significado de identidade cultural, manifesta-se como podendo ser repassada a outros também e adentra no conceito de herança

cultural, a qual se entende como o conjunto de valores e manifestações que formam um legado que determinado povo deixa para suas próximas gerações ou mesmo para outros povos.

Sendo assim, a gastronomia é elemento capaz e potencial para representar ideias de herança cultural, o que é herdado, transformado, produzido e transmitido de geração a geração (VARINE, 2012).

Com o processo de globalização, observa-se que receitas, técnicas e pratos tradicionais foram sendo modificados pela procura e necessidade da praticidade, pela dificuldade de obter os ingredientes, principalmente no meio urbano, em que se nota uma maior dificuldade na relação produtor-ingrediente-consumidor. Todavia, através das festividades e junções dos núcleos familiares essas tradições mantêm-se vivas, manifestando, assim, os traços étnicos que compõem a identidade dos grupos (ZANETI, 2016).

A partir da abordagem de Zaneti (2016), as tradições culinárias, se confrontam com a transição, alteração e nova utilização de ingredientes, utensílios e saberes. Os escritos acerca das temáticas de sociologia e antropologia da alimentação apontam que as cozinhas e culinárias de grupos sociais são espaços de observação de culturas, apontando que essas estão em constante movimento. Transformando então, preparos e fazeres do princípio, apresentados de maneira diferente, porém a partir dos mesmos saberes.

Sendo o tempo um fator decisivo na análise de uma cultura, através dele muitos elementos culturais são modificados, ora pelas gerações, ora pelas condições sociais e ambientais. Assim, o sistema cultural está em constante mudança. Para tanto, os padrões culturais encaixados em um determinado sistema são difundidos e, pela difusão que acontece entre as culturas, sucede o grande desenvolvimento da humanidade (LARAIA, 2001).

Com a certeza de se viver em um mundo globalizado e também identificado como multicultural, a inserção da (re)construção identitária se torna cada vez mais prioritária frente ao quadro apresentado e por vezes ainda não alcançado (LOGUERCIO, 2014).

A busca constante da sensação de pertencimento é cada vez mais fundamental devido à padronização de todos os aspectos identitários e culturais de um povo, sendo necessário seu reconhecimento, valorização e preservação, fatores exponenciais para a perenidade da cultura e identidade próprias de seus sujeitos.

Todavia, observa-se um conflito com o que se chama de pertencimento e raiz, como frutos de uma linha de gerações, construídas e identificadas como seres humanos sociais. Dessa forma, não se pode simplesmente cessar com essa herança cultural e identitária, e substituí-la por algo novo e ainda sem destino certo (LOGUERCIO, 2014).

Percebe-se como patrimônio, a herança recebida dos ancestrais, como os hábitos alimentares, que fazem parte do desenvolvimento do ser humano como um todo, dentro de todos os processos em que se fará presente. As tradições familiares são extremamente importantes para a formação das memórias que são simbólicas e significativas dentro das relações sociais e humanas. E a alimentação está presente em todos esses momentos.

O ato de nutrir-se e as práticas que nele estão inseridas apresentam muito da cultura e identidade pertencente a um determinado grupo e/ou sociedade; essas relações tornam possível identificar, apenas através do consumo e da culinária, identidades que envolvem tal sociedade.

A memória culinária é presença marcante na preparação e degustação dos alimentos, seu papel é constante na sociedade humana, tem sua formação individual, e faz referência à memória herdada (SCALCO, 2014).

Para tal entendimento, a apresentação de conceitos básicos que compõem o legado cultural de uma sociedade, mostram-se importantes, por ser a temática de estudo parte deste contexto.

2.2 CULTURA E ALIMENTAÇÃO MISSIONEIRA

Os hábitos alimentares, suas mudanças e todos os contextos que os cercam, é um tema que envolve muitos fatores. E dentre todos os aspectos da cultura material, a alimentação é o que mais se encontra implícito na esfera da atividade humana (CARNEIRO, 2003).

Nesta região, onde foram implantadas as Missões Jesuíticas, importante fragmento da história do mundo é constituído. No local, ocorreram trocas culturais entre costumes indígenas e europeus, que contribuíram significativamente para a formação da identidade do povo gaúcho e são-borjense (SARAIVA, 2015). Segundo Santos (2014), por seu legado histórico marcante, a Rota das Missões é a 5ª rota turística mais importante do mundo. Uma viagem ao tempo das Missões que

possibilita aos turistas o conhecimento e absorção da mística e forte energia que circunda as ruínas e os locais que foram cenários deste histórico acontecimento.

A miscigenação de culturas que se formou na região das Missões, com a mescla de origens dos índios, jesuítas, espanhóis e portugueses, resultou na construção de aspectos culturais que podem ser visualizados em diversas faces, principalmente, nos hábitos alimentares a partir das influências gastronômicas. Com contribuições culturais destas origens, dos nativos, colonizadores, imigrantes e escravizados (SANTOS, 2014).

Saraiva (2015) afirma que os hábitos alimentares são parte do conjunto que forma determinado grupo social e podem ser entendidos e compreendidos como fator identificador dos laços e das representações da cultura popular. O conjunto de culturas teve início com os jesuítas e guarani, transcorreu pelo gaúcho, pelo africano e evoluiu com as culturas alemã e italiana. Manifestações da culinária dos povos europeus convivendo em harmonia e sintonia, formando o gaúcho missioneiro atual (SANTOS, 2014).

A mesa do gaúcho é posta pela herança dos povos que aqui viveram, sendo um reflexo histórico deste legado (LAYTANO, 1981). Pela culinária, percebem-se as evoluções, as tradições e a preservação de hábitos alimentares populares locais. Segundo Laytano (1981), a cozinha gaúcha acompanha os acontecimentos históricos do Rio Grande do Sul, ou também, pode-se dizer que os movimentos sociológicos, da mesma forma, encontram na cozinha do gaúcho, razões de sua evolução, cultura e manifestações culturais em sua essência.

A alimentação, antes da chegada dos Jesuítas, era de escassez, no entanto, o homem vivia em harmonia com o ambiente e a natureza, e deles usufruía apenas do necessário para a sobrevivência (SANTOS, 2014). Os nativos da época levavam uma vida seminômade e sua subsistência se dava através da caça, pesca e cultivo primitivo do milho, mandioca e batata (LUGON, 2010 apud SANTOS, 2014) e vivia em sociedade.

Os indígenas cultivavam e cultuavam as plantas que lhes serviam como alimento. Como exemplos, têm-se as lendas criadas a respeito das origens do milho e da mandioca.

O milho teria brotado da sepultura de um índio guerreiro em forma de uma linda planta de grandes folhas verdes e douradas espigas. Em homenagem a esse benefício, a tribo, os guaranis, deram o nome “auati” ao milho, seu novo alimento, o

que veio lhes salvar, pois estavam atravessando um período de penúria (LESSA, 1963).

A mandioca, por sua vez, teria brotado de uma sepultura, da pequenina Mani em forma de uma planta muito bonita e sua mãe deu-lhe o nome de Maniva. Dela os índios passaram a tirar a farinha, a partir daí os indígenas dessa aldeia passaram a chamar a planta de mandioca, reunião de Mani, a criança morta e Oca, a casa do índio. Nas aldeias, a maniveira é aproveitada das folhas às raízes como símbolo de alegria e abundância (LESSA, 1963).

Tais lendas encontram-se muito bem descritas por Barbosa Lessa, na Antologia Ilustrada do Folclore Brasileiro, no volume VIII, Estórias e Lendas do Rio Grande do Sul (1963).

O povo guarani, através da prática agrícola, cultivava também feijão, amendoim, batata-doce e abóbora, além da coleta de erva mate, pesca e caça que eram comunitárias (SANTOS, 2014).

Com a chegada dos Padres Jesuítas, ao Rio Grande do Sul, em 1626, através do Paraguai, que vinham converter, batizar, catequizar e proteger os ameríndios, bem como garantir os territórios conquistados (SARAIVA, 2015), o gado vacum é introduzido pelos espanhóis, que ensinaram aos indígenas o manejo para obter o leite, a carne e o couro (ABRIL COLEÇÕES, 2012). A paisagem passou a ser dominada pelo gado, tornando-se a atividade econômica predominante, o símbolo da riqueza (SANTOS, 2014).

Com essa introdução, os hábitos e costumes dos nativos foram profundamente modificados, e também, conseqüentemente, seu *modus vivendi*. Os jesuítas trouxeram outras sementes, como a mandioca selecionada, o trigo, as hortaliças, variedade de frutas, o que diversificou os produtos e as práticas de cultivo, além da marcante contribuição da introdução do gado (SANTOS, 2014).

Com o domínio português e a colonização do Rio Grande do Sul, novos hábitos e práticas também foram introduzidos. As trocas culturais e a fusão dos costumes indígenas, espanhóis e portugueses, originaram o tipo regional gaúcho (SARAIVA, 2015).

O desenvolvimento do território, principalmente a partir da pecuária, ocasionou muitas mudanças e adaptações na cultura alimentar, visto que escravizados e imigrantes vieram para esta terra e em suas malas trouxeram seus hábitos e costumes que foram incorporados à cultura local.

A composição desses hábitos e costumes perpassam o tempo e nos dias de hoje, ainda tem sua importância, seja nas estâncias, seja nos espaços gastronômicos, onde estas são práticas permanentes (SANTOS, 2014).

As primeiras influências culinárias decorrem dos indígenas, depois dos espanhóis, portugueses e africanos, bem depois, dos imigrantes alemães, italianos e árabes. Essas mesclas de culturas somam-se e agregam-se formando a identidade gastronômica regional (SCALCO, 2014). Da mistura de culturas gastronômicas, é originada a culinária gaúcha, praticada em grande parte dos lares gaúchos, especialmente na região da campanha e das missões (SANTOS, 2014).

A cozinha gaúcha contém vínculos, como não podia deixar de ser, com a culinária do Brasil, mesclando esta, de variadas identidades (LAYTANO, 2011).

A culinária campeira apresenta uma extensa variedade de alimentos e formas de preparos. Envolve os rebanhos de bovinos e ovinos, suínos, animais de caça e também peixes (SCALCO, 2014), sendo que dentre estas, a que mais prevalece é a carne bovina. Por muito tempo, a carne se constituiu como alimento fundamental na região missioneira e, até os dias atuais, ainda permanece sendo. Seu consumo era em grande escala e, a partir deste hábito, passaram a ser consumidos outros tipos de carnes também, que com o passar do tempo foram sendo aprimorados seus modos de preparo e consumo, sem nunca deixar de ser uma das principais iguarias desta região (SANTOS, 2014).

O elevado consumo de carne pelos povos do sul é reconhecido por ser a proteína protagonista nas refeições, além do famoso churrasco, preparado especialmente nos finais de semana e em datas festivas. Os pratos dessa culinária apresentam-se de diferentes formas de preparo, mas mantêm-se os costumes tradicionais (SCALCO, 2014).

O churrasco, desde o povo Guarani, é o mais tradicional alimento do Gaúcho podendo ser de carne bovina ou ovina, antes comumente feito no fogo de chão, atualmente é também assado em churrasqueiras. O fogo de chão era feito em um buraco cavado no chão e preenchido com folhas verdes e terra e depois ateavam fogo. A técnica do churrasco e sua prática foram adaptadas ao longo do tempo. As folhas e a terra foram substituídas por lenha e depois pelo carvão. Os índios Guarani temperavam a carne com as cinzas das folhas, pois não conheciam o sal. Com a evolução, o sal grosso é introduzido como o tempero primordial do churrasco (ABRIL COLEÇÕES, 2012).

O churrasco, prato símbolo e típico do estado, se destaca como comida de festa, contando com técnicas específicas de preparo. Teve sua forma de preparo adaptada para carne bovina depois da ocupação dos espanhóis que instituíram a criação e manejo de gado, principalmente na região dos pampas gaúchos, situado ao extremo sul do estado e nas regiões fronteiriças com a Argentina e Uruguai (ZANETI, 2016).

Além da carne bovina fresca, assada em forma de churrasco, outro importante uso dessa carne na culinária do RS é o charque, que é a carne desidratada e salgada. O charque é o produto tipicamente gaúcho utilizado há mais tempo, já que era dessa forma que se mantinha a carne conservada durante as longas jornadas pelo pampa, podendo ser preparada como churrasco ou usada como ingrediente do arroz de carreteiro além de várias outras receitas (ABRIL COLEÇÕES, 2012).

“A indústria do charque constituiu uma das grandes fontes de riqueza do Rio Grande do Sul” (LAYTANO, 2011, p. 137). Com a implantação das charqueadas, surge um dos pratos mais típicos desta região, o arroz de carreteiro. Preparado pelos campeiros, carreteiros e tropeiros, quando tinham que fazer alguma viagem e levavam tais ingredientes nas suas malas, pois tinham maior durabilidade (SARAIVA, 2015).

A preparação do carreteiro quer dizer um arroz de carreteiro, arroz com charque. Muito apreciado no Rio Grande como prato popular, nas estâncias tem lugar de destaque, nas cidades em residências e nos restaurantes é servido como iguaria original e típica (LAYTANO, 2011).

Um corte de carne bovina bem típico no rio Grande do Sul é o matambre, uma carne magra que fica entre o couro e a manta da costela, é a primeira a ser retirada quando se carnea o bovino. Usualmente preparado com recheios e amarrado com barbante (ABRIL COLEÇÕES, 2012). O significado da palavra deriva do espanhol mata hambre ou seja, mata a fome, justamente por ser um dos primeiros cortes retirados do boi.

Muito apreciado pelos gaúchos, o espinhaço de ovelha é uma grande peça de carne formada pelo lombo, vértebras e um pedaço das costelas do ovino. Comumente é assada aos poucos mantendo-a longe do fogo, mas também pode ser preparada através do método de cocção de cozimento, primordialmente em panela de ferro, onde já é servido (ABRIL COLEÇÕES, 2012). Esses pratos descritos acima são preparações cotidianas das refeições nas estâncias gaúchas. Em sua maioria, são insumos produzidos nas próprias estâncias, fazendo parte do trabalho nelas

desenvolvido. São comumente preparados, também, o arroz de china pobre (arroz com linguiça) e o feijão mexido.

Conforme ilustrado na Figura 1 a seguir, eram desenvolvidos práticas e costumes campeiros gaúchos como a marcação, a carneação e o preparo das carnes para consumo interno e para comércio, bem como a retirada do couro.

Figura 1 – Costumes Gaúchos.



Fonte: Revista O Globo, fascículo 24, 1929, p. 21.

As guarnições preparadas com legumes e tubérculos, muito presentes nas mesas dos gaúchos, como a mandioca cozida com farofa, a moranga caramelada, o quibebe e a salada de batatas, são resultados da miscigenação das culturas alimentares que se mesclaram. A abóbora de pescoço é utilizada em doces e purês, a batata doce pode ser utilizada em receitas de doces bem como em receitas como acompanhamento de pratos principais, sendo servida assada. Com o mogango, que é o nome regional da abóbora moranga, se faz o tradicional quibebe. A mandioca geralmente é utilizada cozida como guarnição ou transformada em farinha (ABRIL, 2012).

Quanto à doçaria, com a chegada dos imigrantes, Laytano (2011) discorre que o gaúcho aprecia muito os doces de frutas, principalmente as compotas, que são feitas na própria estância, guardadas em vidros e usadas no cotidiano da mesa do fazendeiro e da peonada. A ambrosia e os pudins também são muito consumidos e apreciados nas propriedades rurais.

Santos (2014) cita como doces mais comuns na região missioneira, o doce de batata doce, o doce de abóbora e os doces de leite. Em sua grande maioria, esses

doces, frequentemente preparados e consumidos na região são de origem portuguesa. As receitas são de domínio e preparo das mulheres portuguesas (SANTOS, 2014).

É provérbio antigo e muito certo, que a economia é a origem da riqueza, e ninguém ignora que dos poucos fazem-se muitos; ao mesmo tempo que nas nossas casas há outra perfeição e asseio n'essas golodisses que tanto agradam aos maridos e aos filhos, e por isso, e em atenção a todas essas conveniências, nada poupou a autora para que n'essa Doceira Domestica, a dona de casa brasileira encontre, não sómente as boas sobremesas, como o suficiente para poder apresentar nos seus chás, em noites de soirées, baptizados, partidas, etc... o bastante para obsequiar os seus convidados. (CORRÊA, 1895).

Como na citação acima, a esposa no papel de dona de casa, sempre ocupou o espaço da cozinha, na escolha do cardápio, no preparo dos alimentos, na forma de servi-los, de colocá-los à mesa, nas mais diversas situações do cotidiano bem como em datas especiais, sempre buscando agradar ao paladar seja de seus familiares como de seus convidados.

3 SÃO BORJA: DOS PRIMEIROS SETE POVOS DAS MISSÕES ÀS GRANDES ESTÂNCIAS MISSIONEIRAS

A cidade histórica e missioneira de São Borja localiza-se na Fronteira Oeste do Rio Grande do Sul, pertence à região das Missões. Faz fronteira com o município de Santo Tomé, Província de Corrientes, Argentina.

É caracterizada por extensas planícies de vegetação rasteira, classificada como bioma Pampa Gaúcho. Possui um amplo desenvolvimento na agricultura e pecuária, com sua origem desde o período das reduções jesuíticas.

A área total do município possui 3.616,690Km², atualmente conta com 59.676 habitantes segundo dados do último censo do ano de 2022 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Na Figura 2 a seguir, apresenta-se o mapa do estado onde é destacada, em vermelho, a localização do município de São Borja.

Figura 2 – Mapa do Estado do Rio Grande do Sul com destaque para São Borja.



Fonte: Cidades do meu Brasil, s.d.

O Rio Grande do Sul há milhares de anos, era habitado por dezenas de nações indígenas. Com o regresso dos colonizadores portugueses e espanhóis na América,

todo o território, hoje gaúcho, pertencia aos espanhóis, devido ao Tratado de Tordesilhas³, de 1494 (SILVA; COELHO, 2020).

Os Padres Jesuítas da Companhia de Jesus, a partir de 1609, iniciaram o trabalho de evangelização dos índios do território, onde hoje localiza-se o Rio Grande do Sul. Na região habitavam os Guarani, estes coletavam e cultivavam frutos e raízes, sendo os principais, o milho e o aipim (SILVA; COELHO, 2020) e se alimentavam também da caça de animais silvestres e da pesca nos rios.

O povo guarani passou por um processo de transformação, quando tomado pelas duas frentes de expansão do colonialismo europeu: a portuguesa e a espanhola (MACHADO, 2007). Ainda, o mesmo autor menciona que os contatos dos espanhóis com os índios Guarani difundiam uma visível diferença cultural a qual passa por dois processos contínuos, o de colonização e o de cristianização, ambos impostos pelos Reinos Ibéricos. Contudo, também o colonizador europeu se tornou outro, com essa aproximação, incorporando influências da cultura indígena em si e na formação do povo da região do Prata (GRUZINSKI, 2003 apud MACHADO, 2007).

Concordando, Kern (1992 apud MACHADO, 2007) afirma que os colonizadores ibéricos contribuíram profundamente com o continente através da sua cultura, absorvendo da mesma forma os hábitos culturais do povo indígena. Como por exemplo, o chimarrão e o churrasco, o fogo de chão, o milho e a mandioca, o tabaco e a erva mate, entre outros hábitos e traços, os quais seus antepassados açorianos desconheciam (KERN, 1992 apud MACHADO, 2007).

Com a miscigenação de culturas que se apresentou em todo o processo de origem das Missões, Colvero e Maurer (2009, p. 4335) discorrem:

O século XVII registraria o surgimento de um processo inovador, único e de amplo desenvolvimento, auxiliando-se sobre maneira através do sistema reducional Jesuítico-Guarani. Deste projeto, surgiriam 30 povoados missioneiros; dentre estes Sete no atual território do Estado do Rio Grande do Sul.

Por parte da Companhia de Jesus a finalidade de sua presença na América foi a de confirmar através destas missões a propagação da doutrina, a catequese, e o viver em conformidade com a ordem vigente. Deste processo resultaria paralelamente a transformação gradativa do índio Guarani, fazendo com que o mesmo passasse a assimilar certos costumes da cultura europeia.

³ Firmado entre Portugal e Espanha, em 1494, onde parte da terra do Novo Mundo pertencia a Espanha e a outra parte, a Portugal. Significava a divisão do continente entre os dois reinos (TEIXEIRA; RABUSKE; PEDRON, 2020).

Silva e Coelho (2020) afirmam que o interesse do Reino Espanhol era a posse das terras da Bacia Platina, sendo o objetivo, a transformação e colonização dos indígenas ao cristianismo. Em 1626 os jesuítas chegam à região de Tapes – RS, onde implementam sua evangelização, fundando 18 reduções na primeira fase. Posteriormente, essas reduções foram atacadas pelos Bandeirantes, que vinham buscar os índios e escravizá-los para trabalharem em suas plantações agrícolas.

Após esses ataques e fim das primeiras reduções, acontece a migração dos Jesuítas para o outro lado do Rio Uruguai, hoje território da Argentina. Isso ocasionou a evacuação do local, ao qual retornaram posteriormente para iniciar a segunda fase das Missões (RILLO, 1982).

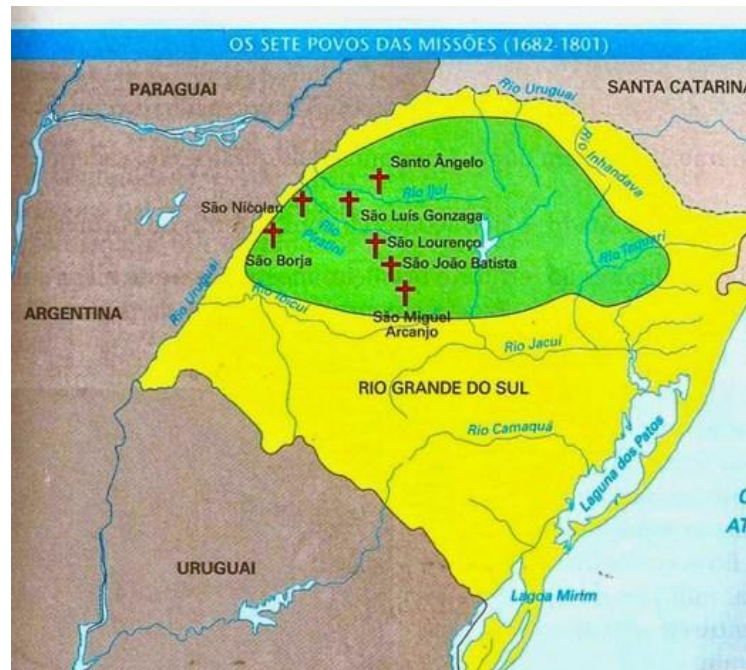
Conforme apresenta Saraiva (2015), os espanhóis trouxeram importantes contribuições para a constituição e desenvolvimento dos hábitos econômicos, sociais, culturais e alimentares do povo gaúcho que perduram até os dias atuais. Além de introduzirem os gados, bovino, ovino, caprino, muar e cavalariça, a partir da sua utilização, formou-se a base econômica das Reduções.

O gado que se multiplicou no território, antes abandonado pelos padres, amparou a segunda fase de implantação das Missões, sendo a herança de criação desses animais o início do povo gaúcho, tornando-se o esteio para as fases das estâncias, do tropeirismo, das charqueadas e pecuária no local (SILVA; COELHO, 2020).

A partir de 1682, iniciou a segunda fase das Missões Jesuíticas, com a fundação da Redução de São Francisco de Borja, hoje município de São Borja, pelos Padres Jesuítas, sendo a primeira dos Sete Povos das Missões, situada na margem esquerda do Rio Uruguai. Após, foram fundadas mais seis Reduções. Ali habitavam os índios, sob jurisdição dos Jesuítas e domínio político da Espanha (SARAIVA, 2015).

Na Figura 3 a seguir, apresenta-se o mapa com as sete reduções da segunda fase das Missões Jesuíticas.

Figura 3 – Mapa dos Sete Povos das Missões.



Fonte: Ilumine o Projeto, 2020.

A distribuição desses povos era organizada a uma distância de três léguas entre eles, exceto São Borja, como afirmam Colvero e Maurer (2009, p. 4333) “A distância entre os povos vizinhos é mais ou menos de três léguas. Só São Borja fica vinte léguas ao sul de São Nicolau, arredado três quartos de légua do rio Uruguai”.

Segundo Rillo (1982), a Redução de São Francisco de Borja foi fundada pelo Jesuíta Francisco Garcia de Prada, designado pela Companhia de Jesus a trabalhar nas Missões Ocidentais do Uruguai.

Em 1750, é firmado o Tratado de Madri, o qual substituiria o Tratado de Tordesilhas, que já havia sido rompido. Foi estabelecido entre as coroas da Espanha e Portugal, com o objetivo de delimitar as colônias sul-americanas. De acordo com o Tratado, a região dos Sete Povos das Missões, antes da coroa espanhola, passaria à portuguesa (SILVA; COELHO, 2020).

O declínio da Redução de São Borja e das demais, iniciou após a assinatura do Tratado, que instituía a mudança dos indígenas e jesuítas da margem esquerda do Rio Uruguai para a direita, deixando para trás tudo o que havia sido produzido e construído (RILLO, 1982).

Rillo (1982) descreve que o povo Guarani migrou para a margem direita do Rio Uruguai, sob o comando dos Padres Jesuítas que acataram o Tratado firmado, para

estabelecerem-se no território a eles destinado. Porém, os índios revoltados em abandonar suas terras retornaram à sua Redução, gerando conflitos entre a coroa portuguesa que, aliada ao reino da Espanha enfrentava os indígenas, resultando na Guerra Guaranítica (RILLO, 1982). Após o fim da guerra, com a derrota do povo indígena, os Guarani e Jesuítas foram expulsos do território para a margem direita do Rio Uruguai (SILVA; COELHO, 2020).

Em 1767, com o abandono dos Sete Povos pelos índios e a expulsão dos padres do território espanhol, a região declinou e, em 1801, a Coroa Portuguesa assumiu o território. Suas construções e plantações de erva-mate foram abandonadas e o gado disputado por portugueses e espanhóis, que também saquearam construções que restaram. Aos poucos, os povos foram se dispersando (SARAIVA, 2015 apud PORTAL DAS MISSÕES, c2023).

A partir de 1800, o termo gaúcho passa a se popularizar, caracterizando o povo nascido no Rio Grande do Sul, homem livre, que cuidava do gado no pampa gaúcho. Surge pela miscigenação do índio, do espanhol e do português (SILVA; COELHO, 2020).

Começa então, definitivamente, a colonização do Rio Grande do Sul por parte dos lusos, que plantaram milho, verduras, frutas, pescavam peixes dos rios, criavam porcos e gado bovino e trouxeram o sal, açúcar e diversas especiarias para esta terra. Além do churrasco sangrento, que era muito consumido, a comida de panela começa a se fazer mais presente nos lares do povo sul-rio-grandense e implantam, a maior contribuição para a cultura deste país e estado, a língua portuguesa (SARAIVA, 2015, p. 51).

Sob o comando do Governo Imperial, são distribuídas sesmarias⁴ para os primeiros povoadores de São Borja, que passaram a residir efetivamente no território (RILLO, 1982).

A primeira etapa do nascimento do Rio Grande se configura em três estágios de civilização pastoril: a vida da pecuária já dominando toda a paisagem rio-grandense, a sesmaria como fator de estabilidade e o estancieiro senhor do clã e da terra maior, melhor e superior no inteiro quadro de uma Capitania no seu despertar. Mesmo já Província o retrato era idêntico, porque a pecuária foi o complexo de uma montagem caracterizadora da sociedade gaúcha. (LAYTANO, 1981, p. 27).

⁴ "Sesmaria era um lote de terras distribuído a um beneficiário, em nome do rei de Portugal, com o objetivo de cultivar terras virgens" (PINTO, s.d.).

A doação das sesmarias no período da colonização portuguesa da América tinha como objetivo, tornar cultiváveis terras até então inapropriadas. Objetivava, também, povoar o novo território (PINTO, c2022). Conforme o mesmo autor, essa prática de doação, teve seu início na constituição das capitânicas hereditárias⁵, em 1534, que tempos depois foram divididas em sesmarias, demarcações menores de terras (PINTO, c2022).

O termo “sesmaria” era empregado para todo aquele terreno pertencente à Coroa Portuguesa onde não era observado o desenvolvimento de atividades econômicas ou a ocupação do espaço colonial. Tendo em vista as grandes dimensões do espaço colonial brasileiro, a possibilidade de realizar a doação de sesmarias era bem relevante. (SOUSA, c2023, online).

Dos Santos *et al.* (2020) discorre que, na fronteira oeste, região onde estão localizadas as cidades de São Borja, Itaqui e Uruguaiana, a posse das terras, assim como em outros locais do estado, aconteceu por meio da distribuição das sesmarias. E após a consolidação do uso dessas terras, deu-se o desenvolvimento de vários latifúndios na região (DOS SANTOS *et al.*, 2020).

Em 1834, após a sua conquista, São Borja é elevada à categoria de Vila e seu atual governo que oferecia segurança e prosperidade ao povoado em desenvolvimento propiciou que fossem estabelecidos comércios locais e o surgimento das primeiras estâncias organizadas em terras cedidas pelo Império aos povoadores portugueses (RILLO, 1982).

Os territórios onde havia a criação de gado, chamados estâncias⁶, eram também conhecidos como fazendas no hemisfério norte do estado, surgiram a partir da existência de pastos povoados por rebanhos de gado selvagem que restaram do empreendimento jesuíta (LUCCAS, 1997).

Conforme discorre Rillo (1982), São Borja teve a estância como seu núcleo e base econômico-social, sendo a criação de gado, a principal e quase única fonte de sua economia. As tropas de gado eram levadas para Pelotas, cidade onde foram sediadas as primeiras charqueadas do estado.

⁵ Criadas pelos portugueses eram definidas pela divisão do território (estipulado pelo Tratado de Tordesilhas) em 15 faixas de terra, as quais recebiam os portugueses responsáveis pelo desenvolvimento do povoado da capitania (SILVA, c2023).

⁶ O vocábulo estância, originário do espanhol platino, significava apenas as unidades produtivas em que se criava gado, sem nenhuma conotação de tamanho (LUCAS, 1997).

Nesse período, escravizados africanos foram trazidos para trabalharem nesses empreendimentos e trigais. E, juntamente com esse povo, são inseridas a cultura alimentar e marcantes contribuições, as quais se difundiram à cultura do local (SARAIVA, 2015).

O povo gaúcho resultou da miscigenação entre índios, portugueses, espanhóis, negros e depois dos alemães e italianos, além de tantos outros imigrantes que contribuíram para a construção do Rio Grande do Sul (SILVA; COELHO, 2020). Inserindo hábitos alimentares culturais como dos italianos, as massas de farinha de trigo e seus molhos (SARAIVA, 2015).

Para tanto, o cruzamento étnico entre gaúchos e imigrantes, formaram uma importante troca de costumes e hábitos que acabaram por fortalecer a cultura deste povo (SARAIVA, 2015). Assim como no restante do estado, São Borja também é marcada pela miscigenação de culturas desde a sua fundação.

Por sua trajetória e história, o município é detentor de um importante legado histórico e patrimonial. Entre os vestígios patrimoniais ainda presentes, é possível citar estatuárias missionárias, obras sacras jesuíticas no estilo Barroco, que fazem menção à José Brasanelli (arquiteto religioso italiano autor de várias delas como a imagem esculpida do padroeiro da antiga redução), que totalizam 81 estátuas, todas tombadas pelo IPHAN.

São Borja é também destaque no cenário da história política, por ser berço de dois ex-presidentes da República, Getúlio Vargas e João Goulart, importantes e marcantes figuras na história do Brasil. Por isso, é conhecida e oficialmente declarada pela lei estadual 13.041/2008, “Terra dos Presidentes”.

Além de historicamente, pelos registros bibliográficos pode-se englobar a gastronomia campeira e os hábitos culturais alimentares presentes nas antigas estâncias do Rio Grande do Sul, especialmente, na cidade missionária de São Borja, que constituem um importante registro de saberes e fazeres culinários, compondo o elenco do patrimônio cultural e histórico da cidade.

Sua história é também retratada no Hino Oficial, de autoria do poeta Aparicio Silva Rillo:

São Borja, vens de longe,
de mil seiscentos e oitenta e dois,
do Guarani, do Jesuíta, do Espanhol,
e do domínio Português depois.

Das canções do pastoreio,
mescladas à voz dos clarins,
guerreira e xucra nascente,
glória da Pátria,
flor plantada em seus confins.

"Noiva do rio Uruguai",
rumo ao futuro vais,
toda vestida pela flor azul do linho,
toda enfeitada pelo ouro dos trigais.

Minha São Borja,
terra vermelha como um coração,
berço de dois presidentes,
luzeiro e guia nos destinos da Nação.
(PREFEITURA DE SÃO BORJA, 2017).

Por decreto estadual, foi considerada como “Cidade Histórica” em 1994, pelo então Governador do Estado, Alceu Collares, devido sua importância cultural e histórica para o estado e para o país (SARAIVA, 2015).

A identidade de São Borja ampara-se em cinco diferentes faces, a identidade gaúcha definida pelos hábitos do seu povo, sendo a cultura dominante no município; a identidade histórica, pelas origens jesuíticas, identificada pela Cidade Missioneira; a identidade fronteiriça, pela localização geográfica; a identidade política-trabalhista, percebida em razão dos dois ex-presidentes do Brasil, Getúlio Vargas e João Goulart, serem são-borjenses e pelo título de Terra dos Presidentes; e por fim, a identidade ribeirinha, considerada pelos moradores do Bairro do Passo e arredores do Rio Uruguai (PINTO; MAURER, 2014).

Pode-se observar por seus traços históricos e culturais o nascedouro da mescla de identidades que compõem o município e através da preservação de tal legado e cultura, o sentimento de pertencimento de seus munícipes.

4 ESTÂNCIAS CAMPEIRAS DE SÃO BORJA

Para a análise e interpretação dos dados coletados, foi aplicada a técnica de análise de narrativa, na qual se materializa a pesquisa. A narrativa pode-se definir como o discurso construído na prática de contar histórias em circunstâncias do cotidiano, em situações espontâneas ou em situação de entrevista para pesquisa social (BASTOS; BIAR, 2015).

Os discursos gravados, durante as entrevistas, foram posteriormente transcritos e organizados, momento que se rememora os principais elementos coletados durante o estudo.

Pode-se dizer que as análises são de natureza qualitativa e interpretativa, com foco no que acontece na vida social. E, para a análise de narrativas, se considera que o aprofundamento no contexto de pesquisa e as descrições desse contexto devem ser suficientes para dar base às análises do discurso produzido no campo, sendo assim, se produz como importante etapa à interpretação de dados, uma descrição de viés etnográfico, orientada pela interpretação, através do olhar dos seus sujeitos e do significado que outorgam a tais fenômenos (BASTOS; BIAR, 2015).

Para melhor entendimento, os resultados foram divididos pelas propriedades entrevistadas. A descrição apresenta-se individualmente com sua formação, origem e singularidades apresentadas nas heranças e traços culturais, expostos na culinária desenvolvida nas mesmas.

Nesse capítulo, seguem apresentados o desenvolvimento dos trabalhos de campo e as descobertas históricas e da memória culinária de São Borja obtidas através das entrevistas realizadas com sujeitos detentores dos saberes de algumas das antigas e tradicionais estâncias do município de São Borja, que acompanharam a evolução da culinária e dos saberes e fazeres campeiros praticados e desenvolvidos nas propriedades. Tem-se como referência de tempo a época em que a pecuária predominava como atividade econômica primária, compondo aspectos culturais presentes e singulares até os dias de hoje.

Apresentam-se, a seguir, hábitos e práticas campeiros manifestados no passado em cada uma das estâncias ora entrevistadas, discorrem-se também, singularidades e até mesmo fatos importantes ocorridos nelas.

Na sequência, para finalizar, realiza-se uma análise dos resultados, momento em que são pontuados aspectos comuns e divergentes entre as propriedades, com uma leitura macro do tema estudado e aprofundado nas entrevistas *in loco*.

4.1 ESTÂNCIA SANTO ANTÔNIO

A estância ora visitada localiza-se no interior do município de São Borja, na localidade de Conde de Porto Alegre. Sua posse pertence à família tradicional da cidade, de origem portuguesa. A propriedade é espólio de Guerra do General Manuel Marques de Sousa, conhecido como Conde de Porto Alegre, considerado por muitos, o maior militar da história do Brasil.

Desmembrada da Estância Santa Rita, a então denominada Estância Santo Antônio pertencia a José Mariano da Rocha, possuía 150 quadras de campo e, após sua morte, ficou estabelecida uma sociedade entre seus filhos que, em 1960, aproximadamente, foi dissolvida, quando da nova partilha para com os herdeiros. A sede da estância possui hoje 22 quadras de campo.

Na Figura 4 a seguir, apresenta-se sua sede, com construção datada em 1939. Nela, ainda, reside a matriarca (entrevistada) e alguns descendentes, os quais administram as atividades econômicas da propriedade, que hoje, ainda, provê grande parte da pecuária, com a criação de bovinos e ovinos, bem como da agricultura.

Figura 4 – Sede da Estância Santo Antônio.



Fonte: Acervo da Família (2023).

Sua construção e arquitetura encontram-se preservadas, sendo observados pelos olhos da pesquisadora alguns elementos característicos das casas das antigas estâncias, como grandes e extensos alpendres, pisos de ladrilhos da época, portas e janelas de duas folhas em madeira e coberta por telhas.

Nesta administração, o proprietário, sua esposa e descendentes mantiveram, dentro do possível, a tradição; no entanto, pela funcionalidade diária realizaram algumas adequações, mas procuraram sempre manter o que destacou a estância dentre as demais do município.

A atual sede, conta em sua composição, com a casa grande (sede da estância), a farmácia, no caso aqui uma espécie de veterinária, onde se encontram os medicamentos administrados nos animais, o galpão onde é preparado o churrasco, com banheiro e dois dormitórios, o rancho que conta com uma cozinha onde são preparadas as refeições do dia a dia, as dependências dos colaboradores e a casa do posteiro, além de extenso campo com árvores frutíferas, compondo uma propriedade de grande porte e, principalmente, com um legado cultural valioso.

Quando a entrevistada foi questionada, sobre algumas peculiaridades do cotidiano da estância para salvaguardar, eis que surge a informação de que a propriedade possui desde sua fundação, livros de registros, no qual são registrados diariamente, ao fim do dia, as informações de tudo o que ocorreu no dia da estância, desde o início do século passado; uma maneira que o fundador encontrou para armazenar informações pertinentes sobre os acontecimentos envolvendo a propriedade, como exemplo, expôs o livro de 1917.

Para melhor apresentar o que contemplam esses registros, as informações obtidas em um desses livros, escolhido ao acaso, contam do preparo da terra, gradeado foi o termo utilizado, para o plantio de soja Santa Rosa, a manutenção do trator que realizou este trabalho, os apartes de gado, sobre a criação de porcos, o aparo do gramado, as questões corriqueiras e, inclusive os apontamentos financeiros. A entrevistada afirma ainda que, atualmente é muito difícil existirem tais registros, este sim também é fato para ser salvaguardado, pois reconta determinada época cujas bibliografias são escassas.

Sobre os locais e traços históricos pertencentes à estância, a entrevistada relata possuir o posto, onde ficavam os “posteiros” com suas famílias, que possuía telefone a pilha para as emergências. Estes eram no total de três, divididos em São Rafael, Iguaraçá e Capiá, que funcionavam com bateria. A entrevistada afirma que o

proprietário fundador, era à frente de seu tempo, sempre pensando em mecanismos para melhorar e gerar mais funcionalidade ao local.

Quanto aos posteiros e suas famílias, conta que podiam usufruir da terra, a qual deveriam cuidar, para plantio e criação. Além disso, recebiam como pagamento um salário e uma vaca por mês, tendo, portanto, casa, salário, terra e comida. Já em relação à estância, seu vínculo com ela resumia-se a trabalhos maiores quando necessários. Nessas ocasiões, cada posteiro dirigia-se até a fazenda grande para ajudar nas tarefas.

A estância conta ainda com o primeiro banheiro de gado do município e do estado, feito em pedra. Outras estâncias deslocavam-se até esta, para banhar seus gados, possuía ainda a mangueira em madeira de lei.

Esses apontamentos lembram também o modo de administração da estância, onde se entende que por determinado trabalho, era realizado uma troca, ou permuta como pagamento. No lugar do dinheiro, se ofertava o empréstimo de campo para criação, prática esta que muito se identifica atualmente com os arrendamentos de terras.

Nos livros de registros, os quais trazem informações cotidianas, inclusive dos negócios feitos, das práticas, entre outros, entende-se o quão específico era o trabalho na estância, e o quão valioso é, se tornando patrimônio cultural imaterial vivo e presente no dia a dia destes personagens que ainda residem nas estâncias. São registros de outro tempo e que perpassam anos até os dias atuais.

Quanto aos locais da propriedade, percebe-se que, claramente, cada um detinha importante missão para o funcionamento do local. Nos momentos da prática alimentar, uniam-se para saboreá-la em um mesmo lugar, sem distinções entre proprietários e empregados. A alimentação era preparada na sede e servia a todos, com grande parte dos insumos oriundos da propriedade.

Para a recepção da pesquisadora, foram preparados pudim de coco e bolo “São Borja”, ambas receitas da avó da entrevistada, as quais foram feitas para esse momento. A seguir, na Figura 4, mostra-se a vista da janela, onde encontrava-se essa “doce” acolhida. Vale ressaltar que as receitas foram preparadas pela entrevistada, como é feito ao longo dos anos.

Figura 5 – Doces campeiros.



Fonte: Letícia Carpes da Costa Rillo (2023).

Apresentando a prática alimentar realizada na estância, tem-se como centro a mesa onde as refeições são feitas, tanto na casa grande quanto no galpão, quando, segundo a entrevistada, é o momento de reunir todos e em que o alimento preparado durante o dia é oferecido para alimentar e nutrir o corpo.

O feitiço das refeições na estância é realizado no chamado “rancho”. De construção centenária, abriga os equipamentos e utensílios utilizados no preparo delas. Suas paredes de tijolos de barro e cobertura de capim santa fé sustentam hábitos e práticas alimentares antigas, mantidas até os dias de hoje.

Conforme se observa na Figura 6 a seguir, o rancho compõe a paisagem do jardim da sede e é um local muito especial e significativo para a família. Foi a primeira construção da propriedade e onde se mantêm tradições e costumes antigos.

Figura 6 – Rancho.



Fonte: Leticia Carpes da Costa Rillo (2023).

A estrutura do rancho para a preparação dos alimentos é composta por fogão à lenha, que é o equipamento mais utilizado, um fogão industrial a gás, um grande armário com prateleiras para a disposição das panelas e utensílios e uma mesa de apoio para os cortes e manipulação dos alimentos. Na Figura 7 a seguir, pode-se observar o fogão à lenha sendo utilizado para o preparo de algumas receitas.

Figura 7– Fogão à lenha.



Fonte: Acervo da Família (2023).

Gastronomicamente, quanto às práticas campeiras realizadas na estância, a entrevistada relata o feitio de doces como doce de laranjas, doce de leite (receita recebida de sua sogra), também a ambrosia, o pudim, arroz doce, ou como conhecido arroz com leite. Também cita a produção de queijo caseiro, receita própria, com as práticas aprendidas na estância e algumas nos livros de registros antigos e a produção de salames artesanais, conforme Figura 8 a seguir.

Figura 8 – Feitio de salames.



Fonte: Acervo da família (2023).

Quanto aos acompanhamentos para o famoso churrasco, a entrevistada relata a moranga caramelada, salada de batata e maionese, saladas em geral, mandioca cozida e batata doce. Conforme se pode observar na Figura 9 a seguir, é comumente feito no fogo de chão e a carne em pedaços inteiros é assada em espetos de madeira e ferro, conforme hábitos antigos praticados.

Figura 9 – Churrasco campeiro.



Fonte: Acervo da família (2023).

Outras comidas são citadas, como mondongo (bucha de vaca), o carreteiro de charque (carne salgada), o feijão estilo tropeiro, ensopados de mandioca ou batatas preparadas no inverno, as canjicas com mandioca e carne, identificando-se que a gastronomia campeira é diversificada e variada. Quanto ao preparo do feijão, hoje ocorre em parte na panela de pressão, depois se tempera com cebola, alho e toucinho.

Relata também que, quando o animal é carneado, a carne é limpa e separada em partes para ser embalada, etiquetada e congelada, sendo somente retirada a quantidade para o consumo. Até os tempos atuais, a carne consumida diariamente é de produção e criação próprias.

A entrevistada identifica que, desde os primórdios, sempre existiu uma horta na estância, com local próprio, possuindo produção de couve, repolho, temperos verdes, alface e beterraba, restando para comprar apenas arroz, erva-mate, massa entre outros, e as compras eram realizadas em grande quantidade nas chamadas sacas em função do grande número de pessoas. A propriedade hoje conta com 5 funcionários.

Quanto aos hábitos alimentares matinais, ou como melhor identifica-se pela manhã, a entrevistada relata que eram servidos pratos quentes e que, com o passar dos anos, foi substituído, pelo café de cambona, pão feito em casa, queijos, geleias e chimias, todos de preparação própria. Mas que, para não perder o costume, ainda existe uma carne assada feita no galpão.

Quanto aos utensílios utilizados para a culinária campeira desta estância, foram citadas panelas grandes de ferro, colheres de madeira, panelas grandes de alumínio, tábua grande de madeira, devido ao número de pratos servidos.

Sobre os equipamentos modernos, a cozinha desta estância conta com liquidificador, serra elétrica, batedeira e freezer que foram aos poucos sendo conquistados após a chegada da luz elétrica. Antigamente tudo era manual, o fogão à lenha e a geladeira à querosene já sendo uma evolução.

Já quanto aos temperos, a entrevistada elenca ser de sua preferência as pimentas dedos de moça e malagueta (ambas cultivadas na horta), o sal, o alho, a cebola e os temperinhos verdes. Afirma também que temperos processados não são utilizados nos preparos.

Percebe-se que boa parte dos insumos para a manutenção da prática alimentar campeira são oriundos da estância. No entanto, quando eles não eram provenientes

do local, a prática mais utilizada era ir ao “Armazém” mais próximo. A entrevistada conta que, mais tarde com a evolução do comércio local, os Armazéns situados em São Borja também eram locais escolhidos, por possuírem uma infinidade de produtos em um único ambiente.

As refeições, até os dias de hoje, são feitas sempre em torno de uma mesa, seja no galpão onde usualmente se assa a carne, ou na casa grande, onde também ocorre a prática da culinária atual, devido ao número reduzido de empregados. Outra curiosidade, é que o preparo do alimento ocorre pela manhã e ao meio-dia, não mais à noite, exceto em datas especiais.

Devido à idade avançada, a entrevistada passou o ato de cozinhar diário para sua filha, mas sempre se mantém próxima e pertencente à prática alimentar da propriedade.

Atualmente, na estância existe o gado bovino, ovino e a planta da soja arrendada. A produção de alimentos detém-se em suprir as necessidades do consumo. Antigamente, chegou a ter criação de 4.000 ovelhas, e inclusive as despesas da Estância se pagavam apenas com esta criação.

A união familiar e o pertencimento pela cultura local são os pilares que sustentam as tradições e costumes campeiros, os quais se perpetuam entre os descendentes naturalmente, seguindo cultivados e valorizados pelos atores do seu tempo.

4.2 FAZENDA QUERÊNCIA

A Fazenda Querência localiza-se no interior do município de São Borja, cuja posse mostra a miscigenação de etnias que formou uma família tradicional e antiga do município. Como atividade e economia primária, a fazenda assumia a pecuária e, posteriormente, a agricultura.

Compartilha o entrevistado um fato importante de que seu avô introduziu a primeira lavoura mecanizada de São Borja, com a cultura de linhaça. Relata que os pais de seu avô, o qual deu origem à fazenda, sempre viveram no campo, da lida rural e esta cultura se perpetua até hoje, passando de geração para geração.

Seu legado familiar reponta sangue indígena guarani, francês e alemão. A tradicional família e a fazenda cruzam sua origem com a própria história do Rio Grande do Sul. Nas terras pertencentes à família, conta o entrevistado, foram encontradas

pedras de boleadeira, instrumento de trabalho da cultura indígena, utilizado na lida campeira.

Quanto à propriedade, encontra-se com a família há muito tempo e muita tradição identitária reportada. O entrevistado discorre um fato interessante: as terras, não são herdadas, são passadas entre seus descendentes em vida. Mantém-se a tradição de ser sempre da mesma família, mas por conquista. E isso é contado como fato cultural, o qual nesta geração já acontece novamente.

Na presente administração, cujo dono, esposa e descendentes mantêm dentro do possível, a tradição, conta ele que antigamente só não se produzia o sal, no demais tudo era feito na propriedade, inclusive as farinhas de milho e trigo.

O entrevistado mostra com satisfação a enorme mesa de refeições da propriedade e conta que nela serviu o Conde d'Eu, marido da Princesa Isabel, quando em passagem pelo município para visita aos imigrantes franceses.

Com forte apego familiar, cita que a estrutura da família é o que mantém a cultura e as tradições, passando de geração para geração hábitos e práticas que são essenciais à perenidade dos costumes, que por ele foram herdados e hoje são repassados.

A atual sede conta em sua composição com: a casa grande (sede da fazenda) contendo uma cozinha com fogão à lenha, para o preparo das refeições diárias, o galpão para o feitiço do churrasco, outro grande galpão grande com escritório, farmácia veterinária e demais equipamentos e utensílios para o uso na propriedade, dependências dos colaboradores, pomar com árvores frutíferas, compondo uma propriedade de grande porte e principalmente de grande legado cultural, horta de onde vem a maior parte dos temperos, como cebola, alho, cebolinha verde, salsa, manjerona e as leguminosas, o que segundo o entrevistado, auxilia para manter a alimentação saudável. A seguir, na Figura 10, apresenta-se a sede da propriedade, casa antiga com alpendre frontal e lateral, pisos de ladrilho e portas e janelas internas e externas de duas folhas, expondo arquitetura e construção da época, a qual se mantém conservada.

Figura 10 – Sede da Fazenda Querência.



Fonte: Leticia Carpes da Costa Rillo (2023).

Quando o entrevistado foi questionado sobre algumas particularidades da propriedade para salvaguardar, discorre que a fazenda possui desde sua fundação o legado do Mercado de Alianças entre Brasil e Argentina, que inicialmente foi realizado para a compra de maquinários de produção. Mostra também a prática de trocas com as fazendas e estâncias vizinhas e cita possuir um vasto acervo fotográfico e notas fiscais dessa época, além de cadernos de receitas dos seus antepassados. O entrevistado reponta em dado momento, que segundo seu avô “o segredo da vida era comer carne gorda, acordar cedo e trabalhar”.

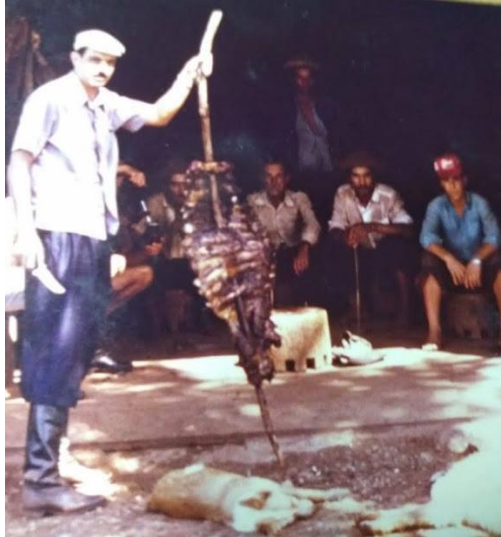
Quanto às refeições, são as mesmas para todos da propriedade, afirma: “Isso é praxe da nossa família, o empregado sempre comeu na mesma panela que nós comemos. Até hoje é assim. E acho que vai continuar por mais gerações”.

A propriedade conta com a evolução nas práticas culinárias e nos fazeres do alimento, sendo que o entrevistado com 92 anos e sua esposa com 85 são os responsáveis pelo local, sua esposa pela cozinha e, como possui descendência italiana, essa mescla unifica-se à culinária tradicional. Demonstrando a evolução presenciada, para além do forno de barro, tem-se também o fogão à lenha, e o fogão a gás; o lampião à querosene, o “Aladim”, depois o lampião a gás, a geladeira a gás. E depois, com a chegada da luz, tornaram-se todos elétricos.

Em dias de festividade, geralmente é preparado o churrasco, antes comumente feito no fogo de chão e hoje na churrasqueira. Apresenta-se, na Figura 11 a seguir,

disponibilizada pelo entrevistado, um costilhar de gado assado inteiro em espeto de pau, no fogo de chão conforme era a tradição.

Figura 11 – Assado de costilhar.



Fonte: Acervo da família (2023).

Basicamente as refeições da propriedade são compostas por café da manhã, almoço e jantar. Antigamente os pratos eram de mais sustância, conforme o relato do proprietário. Com o passar dos tempos, com o progresso e o surgimento de maquinários, o entrevistado alega que hoje em dia as refeições são mais leves, visto que os esforços foram reduzidos.

Quanto às práticas da culinária campeira realizadas na propriedade, o entrevistado relata o feitio de doces como: pudim de leite de vaca, pudim de claras, a ambrosia, o doce de leite sem bicarbonato, doces de frutas em calda, como doce de mamão, doce de figo, tudo com frutas e ingredientes cultivados e produzidos na propriedade. Na Figura 12 a seguir, apresenta-se o feitio do doce de mamão, comumente preparado na fazenda e muito saboreado pela família.

Figura 12 – Feitio de doce de mamão.



Fonte: Letícia Carpes da Costa Rillo (2023).

Referindo-se aos acompanhamentos servidos nas refeições, o entrevistado relata os seguintes: a mandioca e a batata doce cozidas, que geralmente acompanham o churrasco e o arroz que acompanha o feijão. Discorre com detalhes que antigamente quando o animal era carneado, a carne fresca era consumida logo e o restante era preparado em forma de charque e também a carne frita, conservada na banha de porco.

Relata outras comidas, como o carreteiro de charque (carne salgada), o feijão, os fervidos com batatas e mandiocas (de influência castelhana), os espinhaços de carne de ovelha, o cola gaita (ensopado de espinhaço de ovelha com mandioca), e o ensopado de charque com mandioca, todas as preparações com insumos oriundos da fazenda.

Cita que muitas das práticas antigas e tradicionais da culinária campeira, são mantidas, como o preparo do feijão, que ocorre ainda na panela de ferro, a comida do dia a dia segue sendo preparada no fogão à lenha, apresentado na Figura 13 a seguir, e o churrasco em ocasiões especiais é feito no fogo de chão. Ainda são preparados queijos, manteiga e charque na propriedade.

Figura 13 – Antigo fogão à lenha.



Fonte: Acervo da família (2023).

Como equipamentos e utensílios da cozinha, cita a panela de ferro para o feijão, tacho de cobre e alumínio para o feitiço de doces, colheres de pau, tábuas de madeira. Sempre que possível, os alimentos são preparados nesses utensílios, para manter o sabor tradicional. Quanto aos equipamentos modernos, a cozinha desta fazenda conta com liquidificador, serra elétrica, batedeira, entre outros, mas antigamente tudo era preparado manualmente.

Percebe-se que boa parte dos insumos para a manutenção da prática alimentar campeira era de produção da propriedade e pouquíssimos oriundos de fora. Hoje, as práticas alimentares seguem conservadas, mas a cozinha tem a colaboração de uma funcionária.

Para a entrevista, um chimarrão acompanhou a conversa e após foi servido um jantar típico campeiro, conforme se apresenta na Figura 14 a seguir, com carreteiro de charque, salada diretamente da horta, mandioca cozida, ovos cozidos e farofa caseira. A mesa foi posta com muito carinho e receptividade e nela também se fizeram presentes muitas memórias de um tempo feliz. Para a sobremesa, foram preparados os doces tradicionais da propriedade, o doce de leite e o doce de batata doce.

A sede contava em sua composição com a casa grande (sede da estância); o galpão, onde era preparado o churrasco; uma cozinha, peça anexa a sede, de grande porte, com bancadas, fogão à lenha e mesas grandes; refeitório para as refeições; dependências dos colaboradores (em média seis); além de extenso campo com árvores frutíferas, compondo uma propriedade de grande porte; ainda na sede um local era destinado à despensa (onde eram guardados os mantimentos); e a fiambreteria (local onde eram guardados os produtos produzidos na propriedade, como charques e linguiças).

Quanto à prática alimentar diária na fazenda, iniciava por volta das quatro horas da manhã, antes de ir para o campo realizar os trabalhos do dia. A primeira refeição era composta de comida quente, como por exemplo o carreteiro, ou churrasco no galpão, próximo às nove horas, quando retornavam do campo se consumia a segunda refeição, o café da manhã, com pães e doces de produção própria, por volta do meio dia, o almoço, este com diversos pratos, entre eles o feijão e carreteiro de charque. A carne era sempre de criação e produção da fazenda, sendo que, a cada 15 dias era abatida uma rês (gado bovino) para prover a alimentação, que servia aos patrões e funcionários, relata a entrevistada.

Sendo que, para tal prática acima citada, contava-se com a geladeira a querosene. Ao desenrolar da conversa, a entrevistada relembra ainda, que, anteriormente, toda a carne era conservada na gordura de porco, ou através do charque. Por isso, a carne fresca era consumida apenas nos dias de carneadas. Destaca ainda, que os animais eram oriundos das missões e não importados, denominando crioulos. Contava-se também com o jantar, que diariamente era preparado, tornando a mencionar que o alimento era o mesmo na casa da sede e no galpão.

Em relação aos insumos utilizados, foram relatados os seguintes: mandioca, batata doce, batata, moranga, entre outros. Como saladas, a alface e rúcula, já quando questionada sobre os temperos, cita o alho e a cebola, todos procedentes da horta da propriedade. Para além, existia o sal.

Quando a entrevistada foi questionada sobre algumas peculiaridades do dia a dia da fazenda para salvaguardar, cita a solidariedade e união dos vizinhos rurais, que, quando em dias de lida grande, tinham como prática auxiliar uns aos outros. Durante e após os afazeres do dia, nutriam o corpo e confraternizavam com o tradicional churrasco preparado no fogo de chão.

Quanto aos funcionários e suas famílias, como prática comum às propriedades rurais entrevistadas, eles eram considerados como membros da família. Além disso, possuíam seus espaços de individualidade, que lhes resguardavam privacidade e descanso.

Quanto ao abastecimento de produtos e insumos da propriedade, eram realizados duas vezes ao ano em viagem realizada até Pelotas-RS, onde também eram abastecidos os carros. E pequenas reposições eram feitas no armazém mais próximo.

No que se refere às dependências da propriedade, percebe-se, claramente, que cada uma detinha importante função para a adequada manutenção e funcionalidade e que, nos momentos já citados da prática alimentar era o instante em que todos saboreavam da alimentação que, em grande parte, era oriunda dali mesmo e servia para nutrir a todos em um mesmo momento, sem distinções, lembrando aspectos já vivenciados nas demais propriedades.

Portanto, a alimentação, basicamente, era composta por refeição da madrugada, café da manhã, almoço e jantar. Com comidas quentes e pesadas, para fornecer a força e disposição para os serviços diários. E cada refeição continha, em sua grande maioria, alimentos da produção local, como queijos, doces, geleias, bolos e pães. Destacava-se a fartura à mesa.

Quanto aos hábitos e rituais diários manifestados na propriedade, a entrevistada cita as refeições, nas quais a família reunia-se à volta da mesa, como maneira de socializar e dividir as atividades do cotidiano. Como patriarca, traduzindo as representações sociais e a hierarquia familiar, seu pai sentava-se na cabeceira da mesa.

Em ocasiões festivas ou em dias de carneada (abate dos animais para a manutenção da propriedade), habitualmente, preparava-se o churrasco e acompanhamentos, como a mandioca, a batata doce e o arroz.

Com relação à prática gastronômica, ou melhor, as práticas campeiras realizadas na propriedade, a entrevistada relata o feitio dos doces, como pudim, doce de leite, rapadurinha de leite, ambrosia, e arroz de leite. Cita também, os doces em caldas, todos com frutas da estação, cultivadas no local, os quais eram feitos em sua maioria nos tachos de cobre, no fogão à lenha ou no fogo de chão.

A alimentação em si, baseava-se no consumo da carne de espécie bovina, suína e ovina. Já em relação aos acompanhamentos servidos nas refeições, a

entrevistada cita moranga caramelada, salada de folhas verdes, mandioca cozida e batata doce.

Relata também o preparo frequente do puchero e caldeirada, (ambos típicos na Argentina, origem da matriarca da família), o carreteiro de charque, o feijão mexido, o pirão, o espinhaço de ovelha com mandioca, onde se mostra novamente que a gastronomia campeira é diversificada, mesclada e variada.

No que se refere aos equipamentos e utensílios da cozinha, cita o forno de barro, o fogão à lenha, a panela de ferro para o feijão, o tacho de barro e cobre, colheres de pau e tábuas de madeira.

A entrevistada discorre que, após sua administração, mudaram significativamente as práticas de produção e consumo, a família na cidade, os filhos crescidos e com famílias, mas o que permanece é o costume das reuniões familiares e da presença da culinária campeira no dia a dia.

As saudosas lembranças desse tempo fazem parte das memórias que, durante o momento da entrevista, foram compartilhadas com satisfação e alegria.

4.4 FAZENDA RINCÃO DAS TUNAS

A propriedade situa-se no interior do município de São Borja, na localidade de Nhu-Porã, que em Tupi-Guarani, significa Campo Bonito.

Seu domínio pertencia a Bento Florisbelo da Silva que comprou a fazenda com sede datada em 1892. Bento foi um grande latifundiário da região, com descendência de portugueses da Ilha dos Açores.

A partir da herança paterna, o avô do entrevistado assumiu a pecuária bovina, ovina e equina como atividade principal. Conta ainda o entrevistado, quando questionado sobre a origem dos animais ali criados, que em sua grande maioria, eram brasileiros. Lembra, porém, que seu avô importou um exemplar ovino da raça Texel, oriundo da Holanda, que ficou sob a responsabilidade do seu pai e tio, mas acabou sem aproveitamento, visto que é uma raça de carne. Na época, a carne ovina não tinha a mesma valorização que tem nos dias de hoje, sendo uma das raças de carne mais promissoras da atualidade.

Após essa sucessão, de bisavô para avô e de pai para filho, chegou aos comandos do entrevistado, quarta geração da família a seguir os costumes e tradições campeiros.

Relembra ainda, que seu bisavô iniciou na criação de mulas, da compra e venda delas, que na época era o único meio de transporte, quando ainda não havia estradas. O entrevistado discorre que através das mulas se levava muito charque para São Paulo. E desse mercado, seu bisavô adquiriu muitas terras, sendo o originário negócio da família e pelo protagonismo que atingiu na época era de grande valorização.

Deixa-se claro, que nesta estância está se falando de um tempo antigo, no qual não se tinha acesso à eletricidade e a água era puxada por cata-ventos e depois por moinhos, (que em dias de pouco vento, sua operação era limitada), a iluminação era à base de candeeiro, conhecido como “Aladim”, a geladeira era à base de querosene e por ser muito grande, vez por outra se tinha que virar para melhor gelar. Tinha-se também, o varal de carne, quando nas carneadas, a carne era salgada e pendurada no varal, pois a conservação na geladeira era de durabilidade reduzida. O gado novo era vendido para a manutenção da propriedade e as vacas serviam para consumo próprio.

A fazenda contava em sua composição com a casa grande (sede), o galpão onde era preparado o churrasco e feita as refeições dos peões, a fornália (forno grande) de barro, onde eram assados pães em grande quantidade, as dependências dos colaboradores (oito em média), pomar com árvores frutíferas e grande extensão de campo povoados por gado, compondo uma propriedade de grande porte.

Quanto à prática alimentar diária na fazenda, relembra o entrevistado que a cozinha ficava a cargo de uma senhora a qual foi criada por seu bisavô e contava também com uma cozinheira, funcionária da fazenda, que fazia comidas muito boas, cita o entrevistado. Relembra ainda que as duas encarregadas aprenderam tudo com sua avó, que ensinou as práticas e preparações para ambas.

Como uma característica comum a todas as estâncias entrevistadas, os patrões e os empregados eram servidos do mesmo prato, em suma comiam a mesma comida. Na fazenda Rincão das Tunas, essa prática se manteve. Relata que a comida era feita na cozinha, parte integrante da sede e que os patrões e seus filhos faziam as refeições de almoço e jantar na sala de jantar da casa e os funcionários no galpão. As refeições eram levadas até eles em uma grande bandeja, nos pratos de alumínio servidos na cozinha. A comida era farta e repetiam quantas vezes quisessem.

A alimentação na propriedade começava por volta das quatro horas da manhã, quando antes de ir ao campo para iniciar os trabalhos era servida a primeira refeição.

Esta se diferenciava das demais estâncias, pois na fazenda Rincão das Tunas, comia-se carne apenas quando era dia de muito lida, ou de grandes trabalhos no campo, sendo nesses momentos, assadas peças inteiras de costela no fogo de chão do galpão. Em dias habituais, o café da manhã era basicamente composto de bolachas, manteiga, chimias, geleias e um copo grande de alumínio com leite e café (tudo produzido na fazenda).

Na sequência, era servido o almoço, por volta do meio-dia, após a primeira lida de campo, ao meio da tarde era costume comer mogango com leite, uma espécie de café da tarde, já o jantar era preparado a partir das 18h e servido no início da noite. Lembra que nesse horário já se observava os movimentos da fumaça do fogão à lenha.

Quando se questiona sobre alguma peculiaridade do dia a dia da fazenda, para registro, cita que o local se mesclou à história do Estado, com o legado do comércio de mulas, para transportar charque Rio Grande do Sul afora, como já citado anteriormente, o que faz o tempo voltar atrás e rememorar práticas já esquecidas ou substituídas ao longo dos anos.

Quanto aos colaboradores e suas famílias, como prática comum às estâncias já entrevistadas, eram tratados como membros da família. Mesmo em tempos distantes, tinham como agregados à família, os quais sempre estavam juntos nas festividades. A fazenda chegou a ter doze funcionários, contando hoje com apenas um. Das trinta e duas quadras de campo que faziam parte da propriedade, pertencem hoje ao entrevistado, em torno de sete.

Algumas práticas campeiras da estância se apresentam diferentes hoje, mas o que não muda são os hábitos alimentares, que ainda se baseiam na carne e nas preparações tradicionais.

No que se refere ao abastecimento de produtos e insumos da propriedade, era realizado nos armazéns da volta, quando necessário.

Quanto à prática gastronômica, ou melhor, as práticas campeiras realizadas na propriedade, o entrevistado rememora o feitio dos doces de compotas tais como pêssego, ou a pessegada feita em tachos de cobre no fogo de chão, além das goiabadas. Relata também que como o número de moradores da estância era grande, quando se faziam doces, enchiam-se prateleiras.

Para o feitio do pão, designava-se um funcionário para auxiliar no trabalho pesado de forno, além dos queijos feitos ali no mesmo ritual e nas mesmas grandes

quantias, que também eram vendidos na cidade, citou: ovos crioulos, queijos, goiabadas, pães, doces em compotas. Quanto aos ovos, lembra que para seu transporte até a cidade, existia uma pequena mala na qual cada ovo era acoplado com uma espécie de mola ou arame e após enchê-la, fechava-se, assim não se quebravam os ovos.

Também contava com o feitio das geleias de mocotó, famosos biscoitos, o doce de leite clarinho que levava longas horas no fogo, a ambrosia, o doce de céu (feito com gelatina e merengue), doces em caldas como os de laranja, mamão, figo, o rei Alberto (doce a base de gelatina, fios de ovos e merengue), em suma, os doces das frutas da estação no dia a dia e, em festividades, os doces mais elaborados.

Como curiosidade, cita que não se consumiam muitos ovos, eram mais utilizados no preparo dos doces. O mesmo ocorria na prática das carnes, em que os animais mais novos eram reservados para venda, ficando para o consumo na propriedade os animais mais velhos. Com isso, não entende que se comia pouco ou mal, na realidade era consumido tudo o que se podia plantar e criar, com muita fartura e essa prática se manteve tradicionalmente na família desde os primórdios. Cita também, que se cozinhava duas vezes por dia, para o almoço e para o jantar, não se reaproveitava a refeição anterior.

Sobre a alimentação em si, o entrevistado conta que era à base de charque, milho, mandioca, moranga, mogango, batatas (doce e inglesa), abóboras e arroz coberto de temperos verdes (salsa e cebolinha). E observa que o consumo da carne suína era raro no dia a dia, sendo mais utilizada para o preparo de banha.

Relata outras comidas, como o carreteiro de charque, o feijão, o espinhaço de ovelha com mandioca, ensopados campeiros e os fervedos (que eram cortados com machado).

Nos dias de festividade, o entrevistado lembra com emoção, que se carneava um animal, que era assado inteiro no fogo de chão e todos se agregavam e compartilhavam desse momento. Cita que até tempos atrás, esse hábito era praticado por ele, uma vez ao ano, como forma de cultivar e manter a tradição da família, que realizava muitas festas na propriedade.

Na Figura 15 a seguir, apresenta-se uma festa na casa da família, com fotografia datada em 24 de dezembro de 1938, todos reunidos à volta da mesa.

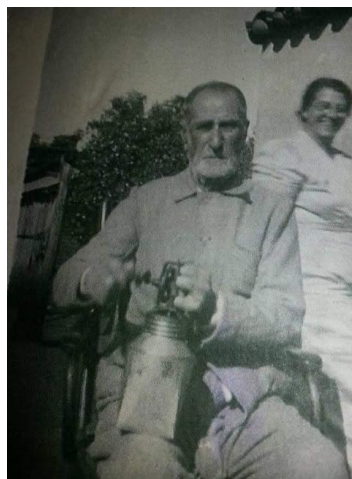
Figura 15 – Festividade, 1838.



Fonte: Acervo da família (2023).

Quanto aos equipamentos e utensílios da cozinha desta fazenda, tinha-se a malinha dos ovos como já mencionado, a manteigueira (equipamento de vidro onde se fazia e dessorava a manteiga caseira) apresentada na Figura 16 a seguir (na qual se pode observar o proprietário da fazenda manuseando o utensílio), o fogo de chão, a panela de ferro para o feijão, tacho de cobre para os doces, colheres de pau, tábuas de madeira, o fogão à lenha, o exaustor, que ficava em cima do fogão e servia para fornecer água quente para as comidas, chaleiras de ferro, panelões de ferro para o feitiço da banha, colheres grandes de pau, pratos e copos de alumínio, talheres de ferro e tempos depois, de metal.

Figura 16 – Manuseio da manteigueira.



Fonte: Acervo da família (2023).

Os relatos trazidos à tona pelo entrevistado foram carregados de emoção, das lembranças acessadas, de tempos felizes e que não voltam mais. Sentiu-se uma grande alegria em poder registrar momentos importantes e que fazem parte da história do estado e do município, pelo seu grande valor identitário e cultural.

4.5 FAZENDA SÃO JOSÉ

A Fazenda São José, localiza-se no interior do primeiro distrito de São Borja, na localidade de Conde de Porto Alegre. O início desta propriedade começou na Estância Santa Rita, a partir da sucessão de Manuel Marques de Sousa, o Conde de Porto Alegre. Que vem a ser bisavô do sogro da entrevistada. Com a herança de parte da Estância Santa Rita, a propriedade foi denominada Fazenda São José, que mais tarde, teve sua área ampliada, com a aquisição de mais terras.

A entrevistada, que hoje reside na cidade, conta que quando se casou, em 1955, foi residir na propriedade. Sua composição familiar formou-se por dois filhos, cinco netos e sete bisnetos, com mais um a caminho.

A fazenda assumia a pecuária bovina (pelas raças Charolês, Jersey e Holandês), ovina (pelas raças Corriedale, Ideal e Hampshire Down) e equina (com exemplares de puro sangue Inglês, pelo Haras São José das Missões), além da agricultura (plantio de arroz, trigo, soja e pastagens) como atividades principais.

Conta ainda a entrevistada que, por essas atividades, participavam de Feiras e exposições nas cidades do estado e em Curitiba-PR, conquistando muitas premiações. Com os cavalos, participavam dos Grandes Prêmios de corridas em Porto Alegre, São Paulo, Rio de Janeiro e Montevideú.

A fazenda, conta em sua composição com duas cozinhas, uma na sede (casa principal) e outra na casa dos caseiros, ambas supervisionadas pela entrevistada. As duas cozinhas são grandes e bem arejadas, com mesa, despensa (sala fechada para guardar os mantimentos) e uma área para armazenar os utensílios.

Ambas as cozinhas eram compostas por geladeiras à querosene, fogões à lenha e tempos depois, fogões a gás. A água da fazenda era de moinho, com a caixa d'água limpa frequentemente e, ao anoitecer, usava-se o motor gerador de energia, lampiões e velas.

Relata também que possuía a casa das carnes, local com telas finas nas janelas e portas, onde guardavam os charques, linguiças, morcilhas, queijos de porco, queijos frescos e macios produzidos na propriedade.

Quanto aos utensílios utilizados, contavam com panelas e frigideiras de ferro, barro e alumínio, tachos de bronze, colheres de pau, chaleiras de ferro, tábuas de corte de carnes em madeira, fogareiro, ferro a brasa, balança, panelheiro, batedeira e máquina para moer carne.

Eram repassados os cardápios para ambas as cozinhas e compunha-se de carne, verduras, legumes e frutas da estação do ano, da época das safras, para o preparo pelas cozinheiras, a da casa (para a família) e a do galpão (para os funcionários).

Os cardápios eram distintos, visto que a comida que ia para o galpão deveria ser mais calórica, mais forte e de grande quantidade, tanto que para os funcionários a prática alimentar era assim descrita: café da manhã, almoço, café da tarde e jantar, com o chimarrão à tardinha ou entre as refeições.

Conta também que as sobremesas eram as frutas da estação, os doces em caldas, o doce de leite e o arroz de leite, sempre mantendo o cuidado com a segurança alimentar e nutricional dos funcionários.

A prática alimentar na propriedade começava cedo, com o café da manhã que era composto de comidas quentes, pão caseiro e café com leite. No almoço, serviam-se os pratos tradicionais e campeiros como: feijão tropeiro, carreteiro de charque, fervidos, ensopados, churrascos, espinhaços de ovelhas, saladas, moranga caramelada, mandioca cozida ou batata doce entre diversos pratos que compõem a gastronomia campeira. Essas comidas despertavam um gosto singular por boas refeições.

Quanto aos insumos utilizados, relata que se cozinhava à base de banha de porco e a grande maioria dos alimentos eram provenientes da fazenda, como mandioca, batata e moranga. Mas tinha-se a necessidade de comprar ingredientes como: farinha, açúcar, arroz e feijão. E essa prática, comumente com as demais estâncias entrevistadas, ocorria em armazéns das redondezas.

Na propriedade, existia uma horta com alface, cenoura, beterraba, tempero verde, cebola, couve-flor, mandioca, moranga, abóbora e milho. Existia também um arvoredado bem diversificado, com laranjas do céu, de suco e de umbigo, abacate, caqui, pera, pêssego e uma parreira com três variedades de uvas, a branca, a rosa e a preta

e tinham algumas oliveiras também. Tanto a horta como o pomar ficavam sob os cuidados de seu sogro, que era engenheiro agrônomo.

Como uma peculiaridade, existia o costume de badalar o sino para chamar às refeições, soava quatro vezes ao dia, para o café da manhã, almoço, lanche e jantar. Sino, pois podia ser ouvido campo a fora, fazendo um chamamento e indicando que a comida estava pronta. Este ficava na casa dos caseiros.

Rememora também que, em dias festivos, a comida era comum a todos, tanto para os patrões como para os empregados. Conta também que a maior festividade era no dia 19 de março, dia do padroeiro da fazenda, São José.

Com emoção e alegria, relembra e descreve a entrevistada o ritual do feitio das chimias e geleias, que acontecia à sombra da frondosa árvore do ipê roxo, onde juntavam-se as mulheres da casa e desde cedo passavam determinado tempo organizando o local para a preparação das iguarias que eram feitas em grande tacho de cobre, no fogo de chão e eram servidas na folha da parreira para a prova. Momento em que se unia a família, ou parte dela, em contato com a natureza e se criavam memórias afetivas.

4.6 ESTÂNCIA DO SOBRADO

A Estância do Sobrado localiza-se no município de Santo Antônio das Missões⁷, distrito de São José, na localidade de Passo Novo. Na Figura 17 a seguir, apresenta-se o antigo sobrado, sede da estância, que deu origem ao nome da propriedade. Sua construção não é datada com exatidão, porém quando adquirida a propriedade, na década de 50, já compunha a estância. Chamava-se de posto, onde se criava gado bovino.

⁷ Antes conhecido como Vila Treze de Janeiro, 4º Distrito de São Borja, teve este nome em homenagem à “Moção Plebiscitária de São Borja”, sua terra mãe, a emancipação política e administrativa aconteceu em 12 de outubro de 1965. O nome Santo Antônio das Missões teve origem, pois onde está situada a sede do município havia sido uma sesmaria denominada “Santo Antônio” pertencente aos jesuítas e “Missões” foi acrescentado devido o município se localizar na Região Missioneira (PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DAS MISSÕES, 2014).

Figura 17 – Sede antiga da Estância do Sobrado.



Fonte: Acervo da família (2023).

A propriedade era de domínio de Dorival Gonçalves, avô da entrevistada (atual proprietária da estância), descendente de pai alemão e de mãe uruguaiana, “pelo duro” como são chamados os nascidos na região. Sua sede original localizava-se em outra estância, próxima desta, local de nascimento e criação da entrevistada, de onde relata o *modus vivendi*.

As terras foram passadas de geração para geração, do pai para o filho e do filho para os netos, sendo cultural a transmissão da sede antiga para o descendente mais novo. E a sede apresentada neste trabalho repassada à descendente mais velha, onde até hoje são cultivados e mantidos os hábitos e práticas campeiros, os quais já prosseguem através dos bisnetos, quarta geração da família.

A entrevistada conta que seu avô, ainda muito jovem, saiu de casa para trabalhar por conta própria. E iniciou sua história trabalhando para grandes estancieiros da região, como comprador de gado e peão carreteiro. Segundo relatos, discorre a entrevistada, seu avô era um dos peões mais campeiros e guapos nas lidas de campo, muito requisitado para o trabalho de tropear gado.

Assim foi fazendo suas economias, até comprar sua primeira estância. E a partir daí começou a trabalhar por si na atividade de carreteiro.

Cita a entrevistada, que conheceu pessoas que ainda se lembravam das grandes tropeadas de seu avô e, conforme os relatos contados, a “comitiva de carretas

e tropas que ele conduzia era a maior que transitava pelas estradas da região”. As centenas de gado iam com destino ao saladero⁸ para o abate.

A atividade produtiva e econômica da propriedade era a pecuária, através da criação de gado bovino, que segundo ela era a principal riqueza da época e que movia a economia e também se baseava na criação de ovinos.

Esses animais eram criados e engordados no campo nativo, para o abate, e esta prática era em grande escala e por vários anos, diferente das que são realizadas hoje.

Os animais eram provenientes das criações de diversas grandes estâncias da região e de outras mais distantes também. Sabe-se que os carreteiros tropeavam grande quantidade de gado desde a divisa de Santa Catarina até a Fronteira.

Quanto à alimentação na estância, também eram criados outros animais para o consumo, como aves e suínos, além de pequenas plantações que serviam para a subsistência dos donos e seus empregados.

O comando da cozinha sempre foi da dona da estância, antes da avó da entrevistada e depois da sua mãe. As refeições eram as mesmas, tanto para a família, quanto para os funcionários. Eram preparadas no fogão à lenha, em panelas grandes de ferro e em tachos de cobre.

Tinha-se um ritual, quando a comida estivesse pronta, colocava-se em grandes travessas alouçadas, em uma grande bandeja de madeira, batia-se o sino e um dos peões levava a comida até o refeitório, que era chamado de “comedor”, talvez pela proximidade com a Argentina, algumas palavras eram pronunciadas em espanhol.

Relembra a entrevistada, que a cozinha era simples, tinha fogão à lenha, uma mesa grande de madeira e os alimentos eram acondicionados em uma tulha (caixa grande de madeira com várias divisórias). Na época de sua mãe, conta que já possuía também fogão a gás e geladeira a gás, pois ainda não havia energia elétrica. Já os utensílios domésticos, eram guardados em uma enorme prateleira.

Os animais para consumo próprio eram abatidos na propriedade e a carne era charqueada para não estragar. Havia um grande varal onde a carne era exposta com sal, ao sol, para que secasse e tivesse maior durabilidade.

⁸ No estado, o local de produção do charque era chamado de Charqueada e na Argentina e Uruguai o nome dado era Saladero. Pode-se dizer que talvez eram assim chamados Saladeros pelas características das unidades da região da fronteira serem semelhantes aos Saladeros do Prata (PEDRON; SARAIVA, 2020 apud TARGA, 1991).

Os dias de carneada tornavam-se uma festa e podiam durar vários dias de trabalho se a carneada fosse também dos porcos. Nesta ocasião eram feitas linguiças, as mistas (do bovino e suíno), dos miúdos (linguiça branca: conhecida como botifarra), morcilha (linguiça de sangue) e o torresmo. Também era extraída a banha, utilizada no preparo dos alimentos, que era guardada em latas grandes que eram fechadas com lacre.

A alimentação era baseada em preparações feitas na própria estância, como também observado nas demais entrevistadas. Fazia-se o sabão, utilizado na limpeza. E o que não era produzido na propriedade era comprado na cidade.

Conta a entrevistada, que era feito pão caseiro, mas comprava-se também, o bolachão nas padarias da cidade, o qual vinha em bolsas brancas de tecido rústico. Eram feitos queijos, manteiga e muitos doces de tudo o que era cultivado na propriedade, como doces em calda de frutas e ambrosia.

Quanto às refeições, cita que eram feitas três por dia, café da manhã, almoço e jantar. E para o café da manhã dos peões, além do pão e leite, consumiam também a comida que sobrava do dia anterior. No almoço e jantar, eram preparadas comidas típicas e tradicionais da região, como carreteiro, ensopados, feijão, quibebe, entre outras.

Na propriedade, havia uma horta enorme com vários tipos de culturas de hortaliças e alguns legumes. Eram cultivadas pequenas lavouras de mandioca, batata doce, milho e algumas frutas rasteiras como melão, melancia e abóbora. Havia também um grande pomar, com frutas de inverno e de verão.

A entrevistada conta como uma particularidade da propriedade e da família, que as mulheres não fazem a ordenha. É um hábito passado de mãe para filhas e noras e desde suas ancestrais, nunca se aprendeu essa tarefa de ordenhar, do contrário, conta com risos, que faltará quem faça e esse dia poderá ser frio e chuvoso na madrugada.

Nos dias de hoje, os hábitos e práticas alimentares são diferentes. Não se tem mais uma cozinheira na estância, os próprios funcionários preparam sua alimentação e a família prepara a sua.

Os proprietários não residem mais na estância e eventualmente preparam as comidas campeiras e os doces caseiros, mas quando feitos, conforme a entrevistada, são preparados na propriedade, como antigamente, com base no caderno de receitas, sem alteração. Já algumas receitas das comidas tradicionais foram alteradas para

facilitar o preparo, utilizando-se de eletrodomésticos e utensílios que antes não existiam, como cita com o preparo do charque desfiado, que tempos atrás era socado no pilão e hoje é desfiado na panela de pressão.

Apresenta-se na Figura 18 a seguir, a mesa posta, com preparações campeiras de feitiço tradicional da família, o arroz de charque, mandioca cozida, ovos cozidos, tempero verde e feijão. Como se pode observar na figura, as preparações são servidas em panelas grandes de ferro e pequeno caldeirão em louça, traços que compõem a apresentação e cultivo da antiga culinária campeira estancieira.

Figura 18 – Mesa com preparações campeiras.



Fonte: Acervo da família (2023).

Os doces caseiros, como já mencionado, são preparados conforme receitas originais da família, utilizando de métodos campeiros e tradicionais para o seu feitiço, o que caracteriza seu sabor. Na Figura 19 a seguir, pode-se observar a mesa dos doces, todos da culinária campeira e com insumos da propriedade, como ambrosia e os doces de frutas em calda, como de mamão, abóbora e figo.

Figura 19 – Mesa de doces caseiros.



Fonte: Acervo da família (2023).

Mesmo com as evoluções naturais e cíclicas, o sentimento de pertencimento se faz presente em cada descendente que carrega consigo histórias, memórias e amor pela tradição e cultura que prossegue nas gerações. E assim, mantém-se viva e acesa a chama da essência que formou o gaúcho.

4.7 ESTÂNCIA ITAROQUEN

A propriedade localiza-se no interior do município de Santo Antônio das Missões, antiga Vila Treze de Janeiro de São Borja. O nome da histórica Estância Itaroquen, significa em tupi-guarani porta de pedra. A origem do nome se deu pela porteira da propriedade, construída toda em pedras, seu erguimento é muito antigo e não se exata a data, possui o número 44, que circunda muitas lendas na localidade.

Na Figura 20 a seguir, pode-se observar a entrada de acesso à estância e sua construção que originou o nome.

Figura 20 – Porteira de pedra.



Fonte: Portal das Missões (c2023).

A estância é referenciada em cantos de artistas regionais (PORTAL DAS MISSÕES, c2023). Além de ser um ponto histórico e de referência no município de Santo Antônio das Missões e que deu origem à localidade de Itaroquen. Foi cenário de acontecimentos históricos e relevantes na história do município (PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DAS MISSÕES, 2014).

O território de Santo Antônio das Missões é guardião de uma magia histórica, é a volta às origens do Rio Grande do Sul, desde os primórdios guarani, o domínio jesuíta, espanhol, português, o gaúcho, invasões estrangeiras, revoluções e a República Rio-grandense, sendo testemunho e cenário desses infimos acontecimentos. Além dos vestígios históricos, a cultura gaúcha, os costumes, as estâncias e as criações de gado, até hoje fazem parte do cotidiano do local (PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DAS MISSÕES, 2014).

De propriedade inicialmente da família Nunes, de origem portuguesa, Itaroquen pertencia à Maria Balbina Nunes, esposa de Viriato Dornelles Vargas, irmão mais velho do Ex-Presidente da República Getúlio Vargas (filhos do General Manoel do Nascimento Vargas). Sua sucessão passou ao filho do casal, General Serafim Dornelles Vargas e após, ao seu filho, Viriato Vargas esposo da entrevistada.

Na Figura 21 a seguir, apresenta-se a sede da estância, casa antiga com alpendre frontal e lateral, de dois pavimentos, sua construção encontra-se preservada.

Figura 21 – Sede da Estância Itaroquen.



Fonte: Acervo da família (2023).

A estância possuía como regime de trabalho o livre e assalariado, com carteira assinada, sempre observando os direitos trabalhistas. Tinha como atividade produtiva e econômica a pecuária, com a criação de gado bovino de origem britânica Devon e Shorthorn, importados da Inglaterra, desenvolvendo assim somente a criação de animais, sem exploração agrícola. Seus campos são propícios para o gado, pois seus pastos nativos fornecem sabor diferenciado à carne (PORTAL DAS MISSÕES, c2023).

Conta ainda a entrevistada, que pelas atividades e raças criadas, a cabanha da propriedade participava de Feiras e Exposições como a Expointer, em Esteio, conquistando premiações.

A estância Itaroquen, conta em sua composição com a casa do capataz, a casa do caseiro, o galpão para os trabalhadores, a casa grande (sede), horta com o cultivo de legumes, verduras, temperos e alguns insumos mais consumidos como mandioca e batata doce, pomar, e carniceria (peça ampla arejada, com paredes azulejadas e telas nas aberturas), para a separação e organização das carnes em dias de carneada, a fim de manter a assepsia e cuidado da carne, que era e ainda é dividida entre a casa grande e a casa dos peões.

Além da antiga estrutura construída, a propriedade conta com lindas paisagens, que demonstram a beleza do pampa gaúcho. Pode-se observar na Figura 22 a seguir, a encantadora vista da casa para o campo.

Figura 22 – Paisagem vista da sede.



Fonte: Acervo da família (2023).

Na propriedade, a alimentação dos peões ficava a cargo da esposa do caseiro e a alimentação da casa grande sob responsabilidade da proprietária e sua ajudante, porém possuía a mesma base alimentar, a carne. Havia muita fartura de alimentos em ambas as cozinhas.

Quanto aos utensílios utilizados, relata que tudo era muito simples e funcional, contavam com panelas e frigideiras de ferro e alumínio, tachos de cobre, colheres de pau, chaleiras de ferro, tábuas de corte de carnes em madeira e máquina de sovar o pão que era de madeira. Com a evolução e a necessidade de serem práticas, atualmente as cozinhas são compostas também por batedeira, liquidificador, máquina para moer carne e serra elétrica entre outros equipamentos e utensílios. A estrutura da cozinha era simples e provida do necessário.

O cardápio, como já exposto, era à base de carne, além de grãos e legumes que diversificavam os preparos. As verduras pouco eram consumidas e, quanto às frutas, se utilizavam muito as da época.

Como já observado na fazenda São José, as refeições eram preparadas separadamente, porém o cardápio não se diferenciava, sendo geralmente as mesmas preparações em ambas as cozinhas. Nos dias de festividade a comida era a mesma

para todos, geralmente compunha-se o cardápio com churrasco e alguns acompanhamentos, como moranga caramelada, mandioca e batata doce cozidas.

A rotina da alimentação era e ainda é composta por café da manhã (refeição feita antes de ir para o campo, com comidas quentes, geralmente churrasco ou carreteiro), almoço, café da tarde (muito consumido mogango com leite) e jantar, com o chimarrão entre as refeições.

Para a reposição das despensas, realizam-se, até hoje, as compras mensais e, conforme relata a entrevistada, antes de comprar os mantimentos é feita uma lista dos insumos que necessitam ser repostos.

Além de manter a prática da culinária tradicional campeira nos pratos quentes, se produzem seguidamente doces caseiros campeiros, como doce de leite, ambrosia e os doces de frutas como goiabada, pessegada, batatada (de batata doce) e doces em calda como de abóbora, de mamão e figo, sempre aproveitando as frutas da época.

A entrevistada comenta da paixão pelo preparo de doces e por isso possui uma geladeira apenas para o armazenamento. Na próxima Figura 23, apresenta-se o feitiço do doce de abóbora em calda e o doce de leite, comumente preparados por ela.

Figura 23 – Doces caseiros.



Fonte: Leticia Carpes da Costa Rillo (2023).

Na propriedade, são mantidos preservados e cultivados os hábitos campeiros, tanto na lida de campo quanto na prática alimentar através da sucessão.

A família reúne-se seguidamente na propriedade, onde rememoram e compartilham com seus descendentes, histórias e lembranças que acompanham as gerações e dão sentido e significado à cultura sulina manifestada no *modus vivendi*.

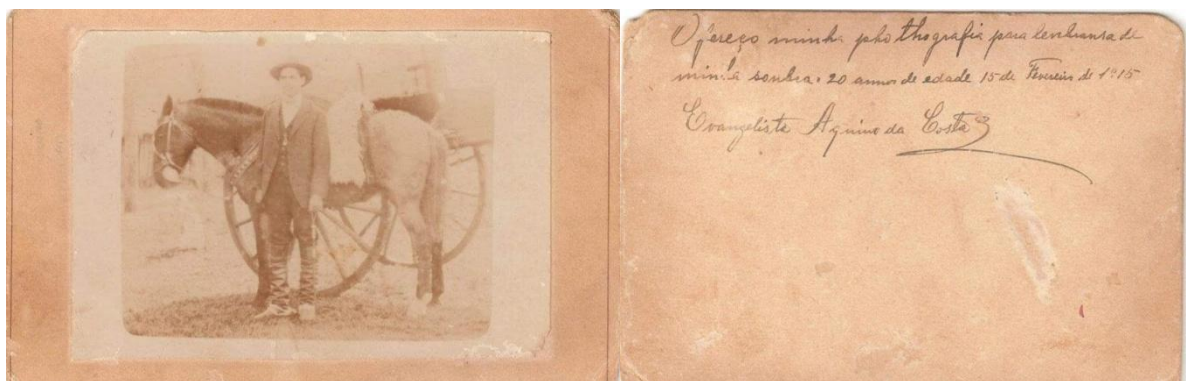
4.8 FAZENDA BRASÍLIA

A Fazenda Brasília localizava-se no Rincão de Santa Bárbara, seus campos faziam margem com o Rio Uruguai e com o arroio de Santa Luzia, possuíam em torno de vinte e duas quadras de campo. Traz em seu legado ser procedência de outras duas fazendas da família, de propriedade de Evangelista Aquino da Costa, avô do entrevistado e bisavô da pesquisadora. Natural de Santiago, mudou-se para São Borja em 1902. Rijo lidador campeiro, nasceu em 1885, com descendência de origem paraguaia, através de sua mãe e portuguesa de seu pai. Iniciou sua vida como mascate na região missioneira e depois comercializava mulas e gado, realizou por longos anos muitas tropeadas e a partir daí começou a adquirir campos e construir suas fazendas.

Na figura a seguir, uma fotografia datada em 15 de fevereiro de 1915. Com a seguinte mensagem no verso “Ofereço minha phothografia para lenbransa de minha sombra. 20 anos de idade 15 de Fevereiro de 1915” Com a assinatura de Evangelista Aquino da Costa.

Pode-se observar, na Figura 24 a seguir, o cenário característico do meio rural, pilchas da época, o cavalo encilhado e ao fundo uma charrete.

Figura 24 – Homem gaúcho, 1915.



Fonte: Acervo da família (2023).

A propriedade ora pesquisada foi sua última morada, e depois repassada em herança para seu filho mais novo, que deu prosseguimento às atividades da fazenda por longos anos. Hoje, a propriedade encontra-se em outras mãos, desfazendo-se no correr dos ciclos. Porém, permanece em seus descendentes o sentimento de pertencimento por essa cultura, sendo os costumes preservados e ainda cultivados. Atualmente a sede da família encontra-se em outra localidade.

Possuía como regime de trabalho o livre e assalariado, com carteira assinada. Também sedia terras para alguns empregados morarem com suas famílias, podendo neste local criar, plantar e produzir, chegou a possuir seis nesta modalidade. Tinha como destaque e atividade principal, a pecuária, com a criação de gado bovino e ovino, havia também a agricultura de sustento e o arrendamento de terras para composição de renda.

Para o consumo na alimentação, possuíam criação de suínos (em média 80) para a produção de banha e linguiça, e aves (em torno de 300), para consumo do frango e produção de ovos.

A fazenda Brasília, contava em sua composição da casa grande (sede), casa do caseiro, galpão para os trabalhadores, enorme horta para o cultivo de legumes, verduras e temperos, lavoura para produção de batata doce, abóbora e mandioca e grande pomar com frutas da estação, as quais eram feitos os doces secos, em caldas e sucos.

Relata que a escolha do cardápio (o mesmo para todos da propriedade), o controle da cozinha, a lista para o abastecimento de insumos da fazenda, o feitiço de doces, receitas, direcionamento da composição alimentar, eram todas práticas realizadas por sua avó. De origem portuguesa, era descendente do Barão de São Lucas, militar e fazendeiro de São Borja. Como hábitos alimentares, possuíam café da manhã, almoço e jantar e a administração e reposição das carnes passava pela proprietária.

Relata também que a fazenda possuíam em média 10 peões e que viviam na propriedade. Por isso, a prática alimentar devia ser bem administrada, pela quantidade de pessoas que residiam e, segundo sua avó, conta o entrevistado, nada podia faltar, todos deviam estar bem alimentados.

Quanto às preparações mais apreciadas na fazenda Brasília, cita o entrevistado a geleia de mocotó e os bolinhos de batata recheados com carne, existem também

memórias dos pastéis de mingau com canela, tradicionais feitos de antigamente pela sua avó. Os doces eram à base de ovos e leites de produção da fazenda.

Quando não havia luz elétrica a cozinha era composta por geladeira à querosene. Em dias de carneada, além de muito charque, sua avó fritava grande quantidade de carnes (costelas e fervedos) e guardava em latas de banha que, além de ser uma maneira de conservar, era também uma comida rápida, se retirava a carne da lata e iniciava uma nova preparação, geralmente com mandioca. Os charques depois de expostos no varal com sal e secos ao vento e sol eram armazenados em caixas de madeira.

As preparações eram todas feitas no fogão à lenha, havia também uma caldeira para aquecer a água. O cardápio, como já exposto, era à base de carne, o charque era tido como prato principal. Cita preparações como carreteiro, ensopados, galinhadas e churrasco. O chimarrão era muito apreciado entre as refeições, ao redor do fogo de chão no galpão. Relembra que se tinha convívio entre as pessoas, trocas de conhecimentos populares e diálogos.

Nos dias de festividades, compunha-se o cardápio com churrasco feito no fogo de chão, insumos de acompanhamento como mandioca e abóbora caramelada e muitos doces caseiros campeiros. A propriedade era conhecida por suas grandes festas, sendo a principal delas a comemoração de aniversário do proprietário, quando eram carneadas duas reses. A Figura 25 apresentada a seguir é a fotografia de um de seus aniversários, nos quais todos comemoravam juntos, familiares, funcionários, vizinhos próximos e amigos.

Figura 25 – Festividade de Aniversário.



Fonte: Acervo da Família (2023).

Na Figura 26 a seguir, apresenta-se o churrasco preparado para a ocasião da comemoração na Fazenda. Pode-se observar a grande quantidade de carne, espetadas em espetos de pau, assadas no fogo de chão.

Conta o entrevistado que a organização era com dias de antecedência e pensada nos detalhes. Desde a carneada do bovino ao pré-preparo dos acompanhamentos e feitiço dos doces.

Figura 26 – Churrasco Festivo.



Fonte: Acervo da família (2023).

Tinha-se a necessidade de comprar alguns ingredientes na cidade. E essa prática, comumente com as demais estâncias entrevistadas, ocorria em armazéns das redondezas, mensalmente.

Diversos pratos que compõem a gastronomia campeira são comuns entre as propriedades. Destaca-se a fartura de alimentos, principalmente da carne.

Muitas práticas campeiras tiveram seu prosseguimento com as gerações vindouras, outras se perderam no tempo. Porém, a culinária oriunda da campanha se faz muito presente no cotidiano das descendências.

O entrevistado externou muita alegria e saudade em compartilhar suas vivências com os avós na fazenda e tudo que seus olhos presenciaram naqueles tempos, segundo ele, são memórias sempre vivas nas felizes lembranças.

4.9 DESCOBERTAS DA MEMÓRIA CULINÁRIA DE SÃO BORJA

Neste item, busca-se analisar e sintetizar os resultados obtidos através das entrevistas, bem como transpassar com o referencial teórico e os objetivos propostos na presente pesquisa.

O município de São Borja teve sua economia baseada na pecuária e sua alimentação formada pelos hábitos indígenas e espanhóis. Durante o período reducional, os habitantes da aldeia viviam em um sistema de cooperação e presenciaram atividades sociais e culturais no seu local de morada. Depois das guerras e destruições do território, o que terminou com a tomada de posse pelos lusos, foram implantadas as grandes estâncias (sesmarias), os espanhóis foram expulsos, os índios viraram escravos ou voltaram ao estilo de vida seminômade e com os novos 'donos da terra' vieram seus costumes alimentares e culturais (SARAIVA, 2015).

Com o passar do tempo, a pecuária continua sendo a base do desenvolvimento econômico local e o foco de consumo e de hábitos alimentares. A agricultura se apresenta e começa a se desenvolver com maior força, tomando o espaço da pecuária, porém os hábitos de consumo de carne bovina continuam predominantes até hoje. Atualmente, São Borja é uma das maiores produtoras e beneficiadoras de arroz do Estado (SARAIVA, 2015).

Nas propriedades pesquisadas, pôde-se identificar que a base econômica do município, apresentada nas pesquisas já realizadas, é confirmada pela forte produção e criação do gado bovino, sendo a atividade econômica predominante entre elas. Somente há poucos anos foi implementada a atividade agrícola como produção econômica, sendo em algumas propriedades uma prática própria e em outras o arrendamento de terras para essa finalidade.

As origens que repontam os são-borjenses detentores das grandes propriedades de terras, em sua grande maioria, são de origem portuguesa, mesclada com as origens espanhola, guarani, alemã e italiana.

A prática da culinária campeira nas antigas estâncias missioneiras de São Borja deriva da fusão das culturas das diferentes etnias que formaram a identidade do município, sendo peculiar e original pela sua composição.

Pelos hábitos sociais e alimentares podem ser visualizados traços culturais. O consumo frequente da mandioca, abóbora e batata doce, com o cultivo de sustento, o costume do chimarrão, as práticas de trabalho da lida campeira, o churrasco feito no

fogo de chão e o gosto por festas, são heranças da cultura indígena; a conservação da carne através do charque, os horários marcados para as refeições, as boas maneiras à mesa, os doces de frutas e de leite, são algumas das práticas introduzidas pelos portugueses; o manejo do gado, o consumo da carne bovina e também ovina, o feitiço de linguiças, preparações de cozidos de carne e pucheros, abóbora caramelada e geleia de mocotó, são alguns hábitos alimentares espanhóis. Esses elementos culturais intrínsecos foram identificados na grande maioria das propriedades.

Destacou-se, em todas as estâncias, o elevado consumo de carne bovina, ingrediente primordial em todas as refeições dos estancieiros/fazendeiros e peões, sendo de produção e criação próprias. O churrasco no fogo de chão também se apresentou como uma prática cotidiana das estâncias, preparado tanto nas refeições da manhã, antes da lida no campo, como nas festividades.

Os saberes e fazeres se mostraram muito comuns entre as propriedades, como o preparo dos tradicionais doces caseiros em tachos de cobre; os cardápios compostos a base de carne vermelha; as rotinas da alimentação e das refeições; a conservação da carne, através do preparo do charque e da conservação na gordura; o máximo aproveitamento de ingredientes oriundos das próprias propriedades; e a mesma alimentação entre proprietários e funcionários. Pôde-se entender como singulares entre as estâncias, todas essas práticas, bem como o preparo das refeições nos fogões à lenha, seus utensílios utilizados e a simplicidade das cozinhas, providas apenas do necessário.

Identificaram-se como práticas distintas que, em algumas propriedades, o preparo das refeições era realizado pela cozinheira e em outras pela proprietária; e também, em determinadas estâncias os preparos da alimentação eram em cozinhas diferentes, visto que para os peões a alimentação deveria ser mais calórica e substancial, já em outras, seu preparo era único e servia a todos da propriedade.

Com as cíclicas e naturais evoluções muitas práticas foram alteradas e/ou substituídas, pelo conseqüente progresso, mas mesmo diante disso são mantidos preservados os hábitos que identificam e essencializam este *modus vivendi*.

Nos dias de hoje, visualiza-se um diferente cenário comparado ao do passado ora apresentado, visto que são adaptados ao meio em que se encontram. Saraiva (2015) afirma que a gastronomia pode até voltar às origens, porém não volta totalmente, pois há o desenvolvimento da sociedade e dos aspectos econômicos,

sociais, culturais, políticos e ambientais, que estão sempre em movimento, ou seja, as possibilidades de mudanças e adaptações não cessam.

E por essas conseqüentes mudanças e adaptações, deve-se repassar e na mesma proporção, cultivar o que pertence e identifica a sociedade, como forma de garantir e perpetuar aspectos culturais identitários, que formaram o gaúcho missioneiro.

Sarmento (2002) define a tradição gaúcha como sendo a transmissão de valores morais, espirituais, éticos e culturais, passados de geração para geração através da oralidade ou da prática de usos e costumes básicos dos ancestrais. A descendência, a partir do sentimento de pertencimento e sua ação de preservação e valorização é a perenidade das tradições.

Busca-se melhor expressar esse tema com o poema “Canto de Clã” do poeta, historiador e pesquisador, Apparicio Silva Rillo, que concebe com a sensibilidade da poesia, a essência na memória dos ancestrais e a esperança das próximas gerações, darem segmento à vida que fica (COSTA; SARAIVA, 2020).

“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.”

Com a significativa Figura 27 apresentada a seguir, simbolicamente, ilustra-se a continuidade da cultura e identidade, próprias de seu povo, através das gerações e seu frutífero caminho que, com o pertencimento, dirige-se para o mesmo destino, o da preservação das tradições.

Figura 27 – Caminho das gerações.



Fonte: Acervo da família, Estância Santo Antônio (2023).

Um bom exemplo da continuidade e preservação da cultura alimentar e identidade local ocorre por ocasião das festas realizadas no Grupo Amador de Arte Os Angueras⁹, com a reprodução dos hábitos culinários campeiros no contexto urbano, conforme representado na Figura 28 a seguir, de seu último evento.

Figura 28 – Festiva Os Angueras.



Fonte: Letícia Carpes da Costa Rillo (2023).

⁹ Fundado em 10 de março de 1962, o Grupo, hoje com 60 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 (COSTA; SARAIVA, 2020).

O cardápio, como um retorno ao passado, compunha-se de preparações antigas e campeiras. Foram servidos o matambre assado, a feijoada, a farofa e a couve refogada, entre outras. As manifestações positivas dos comensais externaram sentimentos de pertencimento e identidade, muito além do exercício da sociabilidade. Percebeu-se a materialização da tradição através da comida, ressignificada como patrimônio cultural imaterial nos tempos atuais.

Para finalizar esta análise, pode-se afirmar que, na maioria das propriedades rurais visitadas *in loco* permanece a continuidade de tais hábitos e práticas, através das descendências, embora algumas mudaram de mãos. Registram-se, neste trabalho de dissertação, momentos em que a culinária campeira se manifestava de maneira muito forte e sendo um marco importante na gastronomia do Rio Grande do Sul e que até os dias de hoje está inserida na cultura, na vida e no cotidiano dos gaúchos são-borjenses.

5 PRODUTO DA DISSERTAÇÃO: LIVRO AROMAS E SABORES DAS ESTÂNCIAS MISSIONEIRAS DE SÃO BORJA

Como produto final deste trabalho, materializa-se o livro, “Aromas e Sabores das Estâncias Missioneiras de São Borja”, no qual são apresentados os hábitos culturais alimentares identificados e registrados nesta pesquisa, através das preparações e seus saberes e fazeres praticados nas antigas estâncias do município de São Borja - RS. Apresentam-se também oralidades e vivências singulares dos sujeitos entrevistados.

Este material será disponibilizado para os interessados leitores, na Biblioteca da UFSM e no Museu Ergológico da Estância, anexo à sede do Grupo Amador de Arte Os Angueras, em São Borja, vinculando esses hábitos culturais alimentares a um ambiente de salvaguarda de histórias oriundas de antigas estâncias do estado do RS, a partir dos objetos e vestígios nele expostos. É um repositório de consulta e registro.

Os museus são espaços de memória e história, guardam vivências das sociedades, expõem valores culturais e reforçam identidades salvaguardadas. Nesse sentido, devem ser espaços afetivos, onde os indivíduos se encontram, entendem melhor seu passado, para prosseguirem no futuro e se sentem parte do patrimônio cultural. Esse é o real sentido da formação educativa, um conjunto de histórias contadas e induzidas à reflexão através dos espaços de memória. A história é nossa acompanhante constante, está no intangível, está na materialidade de tudo que nos circunda e, principalmente, está na construção das coisas (RAMOS, 2004).

Buscou-se com a produção do livro, o reconhecimento das práticas e hábitos alimentares, a preservação da cultura que transcende o tempo e perpassa as gerações e a valorização dos bens culturais e patrimoniais imateriais, que identificam e pertencem a tal cultura. O livro tem como tema central as receitas dos personagens inseridos nas estâncias, coletadas nas entrevistas realizadas, com a autorização de seus pertencentes. É ilustrado com fotografias dos cenários que compõem as propriedades.

A partir das visitas realizadas, constatou-se que as receitas escritas nos cadernos de receitas são preparações realizadas em ocasiões especiais, visto que as que são preparadas no cotidiano, não são anotadas em cadernos, pois fazem parte do conhecimento popular e oral.

Por isso, a importância da tradição oral como uma das fontes de conhecimento de hábitos não materializados, mas presentes e importantes na construção social, cultural e identitária do local.

5.1 AROMAS E SABORES DAS ESTÂNCIAS MISSIONEIRAS DE SÃO BORJA

As receitas coletadas, em sua grande maioria, são preparadas a partir de ingredientes e técnicas frequentes na alimentação cotidiana. São preparações à base de carne, leite e insumos derivados da agricultura produzida e cultivada nas propriedades, como frutas, legumes e temperos.

Mostra-se relevante o registro das preparações do dia a dia das estâncias, suas práticas e ingredientes, visto que ela se perpetua nas gerações. Pela gastronomia produzimos não só preparações tradicionais, mas também hábitos e práticas que fazem parte do convívio e da socialização de cada família e de cada sociedade, por isso se fazem fundamentais a apropriação e a continuação de tudo que é pertencente e identifica o indivíduo.

Com a apresentação das receitas peculiares das estâncias, busca-se preservar, para as futuras gerações, as origens, os ingredientes e o saber fazer do patrimônio gastronômico das estâncias de São Borja - RS. Visto que, a gastronomia é o meio de socialização e permutação de identidades e culturas.

São apresentadas, a seguir, em formato de ficha técnica, as receitas de cada uma das estâncias visitadas e pesquisadas. Suas quantidades, unidades, ingredientes e modos de preparo são discriminados em cada uma das fichas técnicas.

5.1.1 Estância Santo Antônio

Segue apresentada, no quadro 01, a ficha técnica do creme delicioso, preparação comumente feita na estância pela matriarca da família.

Quadro 1 – Ficha técnica do creme delicioso.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
04	un	Ovos	01	c. de sopa	Manteiga

10	c. de sopa	Açúcar	01	copo	Leite
02	c. de sopa	Farinha de trigo	½	copo	Coco ralado
MODO DE PREPARO:					
1 - Bata bem os ovos, misture a manteiga e o açúcar e bata mais.					
2 - Junte o leite, o coco e a farinha.					
3 - Ponha em forma caramelada.					
4 - Leve ao forno em banho-maria.					

Fonte: elaborado pela autora (2023).

No quadro 02, apresenta-se a ficha técnica do bom bocado de coco e queijo, preparação muito apreciada pela família.

Quadro 2 – Ficha técnica do bom bocado de coco e queijo.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
400	Gr	Açúcar	½	Copo	Queijo ralado
10	Un	Gemas	½	Copo	Coco ralado
02	Copo	Água	01	C. de sopa	Manteiga
MODO DE PREPARO:					
1 - Leve a água e o açúcar ao fogo para formar uma calda grossa e deixe esfriar.					
2 - Junte depois o queijo e o coco ralados, a manteiga e as gemas.					
3 - Depois de bem misturados os ingredientes, leve ao forno quente em banho-maria, numa fôrma untada de manteiga.					

Fonte: elaborado pela autora (2023).

Apresenta-se no quadro 03, a ficha técnica do ensopado de mandioca com espinhaço de ovelha, preparação que remete muitas memórias afetivas nas gerações da família. Sempre preparada no fogão à lenha e com insumos da propriedade.

Quadro 3 – Ficha técnica do ensopado de mandioca com espinhaço de ovelha.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
02	Un	Cebolas grandes	01	Qb	Sal temperado
02	Kg	Espinhaço de ovelha	04	Un	Dentes de alho
01	Maço	Cebolinha e salsa	01	Qb	Pimenta do reino
01	Kg	Mandioca	03	Un	Tomates maduros
MODO DE PREPARO:					
1 - Fritar bem o espinhaço, adicionar a cebola e o alho, logo após os tomates e a mandioca.					
2 - Preencher a panela com água quente até que cubra os ingredientes.					
3 - Se necessário, acrescentar mais água.					
4 - Assim que a mandioca estiver ao ponto, acrescentar os temperos verdes e a pimenta do reino.					

Fonte: elaborado pela autora (2023).

5.1.2 Fazenda Querência

Na propriedade, as preparações do cotidiano são todas de origem campeira, com insumos da fazenda e a partir de saberes e fazeres passados de geração para geração. No quadro 04, segue a ficha técnica do carreteiro de charque, preparação tradicional e muito consumida pelos gaúchos, na propriedade não é diferente, seu feito é frequente e muito apreciado.

Quadro 4 – Ficha técnica do carreteiro de charque.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
½	Kg	Charque	03	Un	Dentes de alho
½	Kg	Arroz	01	Un	Cebola
MODO DE PREPARO:					

- 1 - Aferventar o charque, trocando uma vez a água. Se o charque for caseiro, basta deixar 5 horas de molho.
- 2 - Picar o charque em guisado médio e colocar na panela para fritar. Se o charque for gordo, colocar menos gordura.
- 3 - Esmagar o alho e picar juntamente com a cebola.
- 4 - Quando o charque estiver bem dourado, colocar a cebola e o alho picados para fritarem. Juntar o arroz e deixá-lo fritando um pouco.
- 5 - Colocar água fervendo até dois dedos acima do arroz.
- 6 - Provar o sal e cozinhar em fogo baixo.

Fonte: elaborado pela autora (2023).

No quadro 05, segue a ficha técnica do charque no espeto.

Quadro 5 – Ficha técnica do charque no espeto.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
02	Kg	Charque gordo			
MODO DE PREPARO:					
Rendimento: 8 pessoas					
1 - Lavar bem o charque e deixar de molho durante 2 horas.					
2 - Espetar e enxugar com um pano bem limpo.					
3 - Levar às brasas com a parte da gordura virada para o fogo.					
4 - Em seguida, virar para que a gordura penetre no lado que é magro.					

Fonte: elaborado pela autora (2023).

Apresenta-se a seguir a ficha técnica do puchero, ensopado de carne com legumes.

Quadro 6 – Ficha técnica do puchero.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
½	Kg	Carne com osso	02	Un	Cebola média

½	Kg	Ossos com tutano	02	Un	Tomate
½	Kg	Rabada	½	Maço	Tempero verde
½	Kg	Alcatra com osso	½	Maço	Manjerona
750	Gr	Farinha de mandioca	01	C. de sopa	Extrato de tomate
04	C. de sopa	Banha	01	Un	Folha de louro
03	Un	Dentes de alho	02	Un	Pimentas verdes
¼	Un	Raiz de aipo	Q.b		Legumes e verduras diversas

MODO DE PREPARO:

Rendimento: 10 a 15 pessoas

- 1 - Fritar as carnes e ossos, já cortados, na banha quente.
- 2 - Temperar com alho socado com sal, pimenta e a manjerona. Depois, acrescentar a cebola e o tomate picados, o colorau ou o extrato de tomate e o louro.
- 3 - Deixar fritar bem, até o ponto de quase queimar. Então colocar água, duas vezes a altura da carne, provar o sal e deixar ferver.
- 4 - Por último, ir acrescentando os legumes, separadamente, primeiro os mais duros. Cuidar para que não desmanchem, retirando da panela os que forem cozidos. As verduras devem ser cozidas por último.
- 5 - Do caldo fazer um pirão com farinha de mandioca e o tempero verde picadinho, que servirá para acompanhar o prato.

Fonte: elaborado pela autora (2023).

No quadro 07, segue a ficha técnica do feijão mexido, prato tradicional e muito preparado nas propriedades.

Quadro 7 – Ficha técnica do feijão mexido.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
01	Kg	Feijão preto	04	Un	Dente de alho
250	Gr	Charque	02	Un	Ovos cozidos
250	Gr	Linguiça	02	Un	Pimentão

250	Gr	Toucinho	02	C. de sopa	Banha ou óleo
125	Gr	Farinha de mandioca	01	Un	Limão
04	Un	Cebolas	01	Maço	Manjerona
01	Qb	Pimenta do reino			
MODO DE PREPARO:					
<p>1 - Escolher o feijão e deixar de molho de um dia para o outro. Cozinhar na mesma água em que ficou de molho. Quando começar a ferver, colocar o charque.</p> <p>2 - Fazer um refogado com o toucinho, duas cebolas, o alho e a manjerona, tudo bem picado. Acrescentar depois a linguiça cortada.</p> <p>3 - Colocar tudo na panela do feijão, deixar ferver e corrigir o sal.</p> <p>4 - Cortar o charque. Dar uma mexida com farinha de mandioca. Colocar a gordura e mexer para que o feijão fique liso.</p> <p>5 - Cortar as outras duas cebolas, os dois pimentões. Preparar um molho com suco de limão.</p> <p>6 - Temperar com pimenta e acrescentar os ovos cozidos picados por cima. Acompanha arroz branco, dobradinha de mondongo ou quibebe.</p>					

Fonte: elaborado pela autora (2023).

A preparação do mocotó é de feitio geralmente em tempos de carneada, para aproveitamento das patas do bovino. É muito apreciado na fazenda.

Quadro 8 – Ficha técnica do mocotó.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
250	Gr	Extrato de tomate	02	Kg	Feijão branco
04	Un	Pata bovina	05	Un	Dente de alho
250	MI	Vinagre	01	Kg	Linguiça fina
01	Un	Tripa grossa	03	Maço	Tempero verde
06	Un	Ovo cozido	250	Gr	Cebola
04	Kg	Mondongo	01	Maço	Manjerona
05	Un	Pimentas verdes	250	Gr	Azeitonas

½	L	Óleo			
MODO DE PREPARO:					
Rendimento: 25 pessoas					
1 - Limpar as patas, o mondongo e a tripa grossa na véspera.					
2 - Retirar a gordura que se acumula na superfície da água em que foram fervidas as carnes e reservar esta água para ser usada na fervura do mocotó.					
3 - Deixar o feijão de molho de um dia para o outro. Cozinhar na mesma água, acrescentar um pouco da água reservada da fervura das carnes. Quando estiver pronto, socar a metade do feijão, colocar o mondongo, a tripa grossa e a carne das patas, tudo picado, e o restante da água reservada. Mexer para que não grude no fundo da panela.					
4 - Fritar na gordura bem quente a linguiça cortada em rodela. Acrescentar a cebola, o alho e a manjerona picadinhos. Deixar refogar bem, até que os temperos desmanchem. Colocar o extrato de tomate. Quando estiver pronto, virar tudo na panela, onde o feijão e as carnes estão cozinhando. Baixar o fogo e mexer, cuidando para não queimar.					
5 - Temperar com sal. Picar os ovos cozidos, dois molhos de tempero verde e azeitonas sem caroços. Misturar tudo e levar à mesa para ser usado ao gosto de cada um.					
6 - Picar bem a pimenta e um molho de temperinho e misturar com 1/2 garrafa de vinagre. Este molho também será usado ao gosto de cada um.					

Fonte: elaborado pela autora (2023).

A seguir, apresenta-se a ficha técnica do arroz à esquilador, que tem como ingrediente principal o espinhaço ou costilhar do ovino.

Quadro 9 – Ficha técnica do arroz à esquilador.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
01	Kg	Espinhaço de ovelha ou costela de ovelha	01	Ramo	Manjerona
01	Xícara	Arroz	01	Un	Cebola
02	C. de sopa	Óleo	01	Un	Dente de alho

01	C. de sopa	Sal	Q.b		Pimenta do reino
01	C. de chá	Coloral	Q.b		Pimenta vermelha
MODO DE PREPARO:					
<p>1 - Lave o espinhaço, que já deve estar cortado em pedaços pequenos.</p> <p>2 - Amasse em uma tábua o sal, o alho e as pimentas, formando uma pasta e esfregue em toda a carne.</p> <p>3 - Ponha o óleo em uma panela, leve para esquentar e junte a carne. Tampe a panela e deixe dourar um pouco, mexendo para não queimar. Quando estiver dourada, junte a manjerona e, aos poucos, 1 e 1/2 xícara de água para que cozinhe a carne. Dependendo da ovelha leva de 30 a 40 minutos, mais ou menos.</p> <p>4 - Depois de cozida a carne, refogue a cebola picada. Frite o arroz, mexendo para não pegar, e acrescente duas xícaras de água fervente. Mexa bem e revise os temperos. Se quiser dar mais cor, acrescente o colorau, ainda que a fritura de carne já dê um dourado bonito. Deixe cozinhar por cinco minutos em fogo forte e depois passe para fogo brando, até secar. Querendo o arroz mais molhadinho, acrescente um pouco de água e mexa de vez em quando.</p> <p>5 - Ao lavar o espinhaço é importante retirar um fio branco que está junto ao osso, pois caso contrário fica um gosto desagradável na carne.</p>					

Fonte: elaborado pela autora (2023).

A preparação do roupa velha tem como base o charque e a farinha de mandioca. A seguir, apresenta-se a ficha técnica no quadro 10.

Quadro 10 – Ficha técnica do roupa velha.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
1/2	Kg	Charque	02	Un	Dente de alho
1/2	Xícara	Farinha de mandioca	01	Un	Cebola
02	C. de sopa	Óleo	Q.b		Sal, tempero verde manjerona e pimenta
MODO DE PREPARO:					

- 1 - Corte o charque em pedaços.
- 2 - Coloque óleo em uma panela média e acrescente todos os temperos picados. Refogue-os até que desmanchem.
- 3 - Retire do fogo, coloque a panela em cima de um lugar firme e com um socador de feijão, ou no pilão, acrescente a farinha de mandioca e bata com a mão de pilão até desfiar toda a carne.
- 4 - Depois de esfriar a carne, conserve em lugar fresco. Dura mais ou menos 10 dias. Serve de aperitivo, com café ou chimarrão, ou para a guarnição de pratos variados.

Fonte: elaborado pela autora (2023).

A preparação do bife acebolado de quarto ovino é bastante apreciada na propriedade, seu feitiço acontece em dias especiais de comemorações e recepções da família. No quadro 11, apresenta-se a ficha técnica.

Quadro 11 – Ficha técnica do bife acebolado de quarto.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
01	Un	Quarto de ovelha	06	Un	Dente de alho
½	Copo	Vinho	Q.b		Pimenta do reino
06	Un	Cebola	02	C. de sopa	Massa de tomate
Q.b		Vinagre ou limão			
MODO DE PREPARO:					
Rendimento: 6 pessoas					
1 - Use um quarto de ovelha ou de capão (o gaúcho não come carneiro, que é usado somente para a reprodução). O quarto de cordeiro não serve por ser muito mirrado.					
2 - Com uma faca bem afiada, vá tirando fatias ou bifos, até chegar aos ossos. (Cuidado com a catinga que está no meio do quarto).					
3 - Faça um vinha d'alho com o vinagre, sal, alho esmagado e picado e a pimenta do reino. Pode-se colocar junto um meio copo de vinho.					
4 - Tempere bem os bifos e deixe parar por uma meia hora. Coloque a fritar, de preferência em panela de ferro, com gordura bem quente. Ponha todos os bifos juntos e vá virando-os até fritarem bem.					

- 5 - Corte as cebolas em rodela e junte-as aos bifés. Misture a massa de tomate em meio copo de água e coloque na panela, dando uma última remexida.
- 6 - Deixe cozinhar por mais 15 minutos em fogo brando.

Fonte: elaborado pela autora (2023).

No quadro 12 descreve-se a ficha técnica da galinha ao molho pardo.

Quadro 12 – Ficha técnica da galinha ao molho pardo.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
1,5	Kg	Frango ou galinha	01	QB	Pimenta verde da terra
01	C. de sopa	Óleo	01	Qb	Sangue de galinha aparado com vinagre
01	C. de sopa	Manteiga	01	Qb	Fatias de pão torrado na manteiga
01	C. de sopa	Vinho da madeira	01	Qb	Azeitonas
04	Ramos	Manjerona	01	Qb	Salsa
02	Un	Gema de ovo	02	Un	Ovos
01	Un	Cebola ralada	01	QB	Sal e pimenta a gosto
01	Qb	Pimenta do reino branca			
MODO DE PREPARO:					
Rendimento: 4 pessoas					
1 - Em panela regular refogar todos os temperos (cebola, sal, gordura, pimenta branca e verde), acrescentar a galinha ou frango cortado em pedaços e tampar a panela.					
2 - Quando a galinha começar a ferver, acrescentar duas xícaras de água quente e depois uma colher de manteiga. Mexer bem, adicionar uma colher de vinho, quatro folhas de manjerona e tampar novamente a panela.					
3 - No sangue da galinha, previamente aparado com um pouco de vinagre para não talhar, adicionar duas gemas e bater para misturar bem. Retirar da panela meia xícara do caldo e misturar pouco a pouco com o sangue já engrossado pelas gemas. Retirar a panela do fogo e adicionar, mexendo sempre, o sangue preparado como foi exposto acima.					
4 - Passar tudo para uma terrina (sopeiras antigas) grande e enfeitar com galhos de					

salsa verde, azeitonas e rodela de ovos duros. Servir com fatias de pão torrado na manteiga.

Fonte: elaborado pela autora (2023).

O cola gaita é uma preparação bem tradicional, comumente feita nas propriedades rurais. À base de mandioca e carne, finalizada com farinha de mandioca. No quadro 13, apresenta-se sua ficha técnica.

Quadro 13 – Ficha técnica do cola gaita.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
½	Kg	Espinhaço de ovelha	04	Un	Dente de alho
02	Xícara	Farinha de mandioca	02	Un	Cebola
01	Kg	Aipim	02	Un	Pimenta verde
MODO DE PREPARO:					
Rendimento: 5 pessoas					
1 - Fritar as chuletas do espinhaço já salgadas.					
2 - Picar bem as cebolas, o alho e colocar para fritar junto ao espinhaço.					
4 - Se o aipim for muito duro, cozinhar à parte.					
5 - Cortar o aipim em pedaços médios e juntar ao resto, colocando 2 dedos de água quente e a pimenta picada.					
6 - Corrigir o sal.					
7 - Quando o aipim estiver cozido, colocar mais um pouco de água e mexendo devagar, ir colocando a farinha de mandioca, até ficar num ponto médio de pirão.					

Fonte: elaborado pela autora (2023).

A seguir, no quadro 14, descreve-se a ficha técnica do ensopado de espinhaço de ovelha com batata.

Quadro 14 – Ficha técnica do espinhaço de ovelha com batata.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
01 e 1/2	Kg	Espinhaço de ovelha	04	Un	Tomate

01	Kg	Batata inglesa	01	Un	Pimenta verde
02	Un	Cebolas	01	Qb	Manjerona
04	Un	Dente de alho			
MODO DE PREPARO:					
Rendimento: 5 pessoas					
1 - Salgar as chuletas do espinhaço e colocar a fritar.					
2 - Picar bem a cebola, o alho, os tomates e a pimenta e juntar às chuletas, depois de bem fritas.					
3 - Quando estiver no ponto, colocar as batatas cortadas ao meio e pôr 2 dedos de água quente.					
4 - Corrigir o sal, deixando meio salgadinho (a batata retira muito).					

Fonte: elaborado pela autora (2023).

No quadro 15, apresenta-se a ficha técnica do peixe no boralho de ontem.

Quadro 15 – Ficha técnica do peixe no boralho de ontem.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
01	Kg	Peixe	01	Un	Batata
01	Un	Cebola	01	Qb	Gordura (óleo ou manteiga)
01	Un	Pimentão	01	Qb	Sal e pimenta do reino
02	Un	Limão			
MODO DE PREPARO:					
Rendimento: 4 pessoas					
1 - Limpe o peixe por dentro e por fora, tire a cabeça, abra ao meio em duas partes.					
2 - Tempere com os condimentos, coloque uma metade do peixe em cima de uma folha de bananeira e enrole, dobrando as pontas para dentro das folhas, passe a gordura e coloque no boralho, conservando o fogo por 1 hora. Proceda da mesma forma com a outra metade do peixe. Pode-se usar papel laminado, o modo de preparo é o mesmo.					
3 - Acrescente 1 batata cortada bem fininha, 1 pimentão, 1 cebola, 1/2 molho de					

temperinho, tudo bem picadinho, coloque em cima do peixe, dobrando as pontas do papel laminado, na grelha, ou tampe e leve ao fogo por 1 hora. Também pode ser levado ao forno em fôrma untada.

Fonte: elaborado pela autora (2023).

A receita do carro de boi tem como base de ingredientes a rabada bovina e o arroz, evidenciando a utilização de todas as partes do bovino abatido.

Quadro 16 – Ficha técnica do carro de boi.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
1,5	Kg	Rabada bovina	04	Un	Tomate
01	Kg	Arroz parboilizado	03	Un	Dente de alho
500	Gr	Cebola	01	Qb	Noz moscada
MODO DE PREPARO:					
1 - Retire um pouco da gordura da carne. Dê uma fritada com um pouco de óleo. Coloque em panela de pressão por trinta e cinco minutos.					
2 - Coloque a cebola e o alho picados, refogue um pouco, acrescente os tomates sem a pele e sem sementes.					
3 - Rale um pouco da noz moscada, sal e pimenta a gosto.					
4 - Quando o tomate estiver bem dissolvido, acrescente o arroz, água (mais ou menos 1,5 cm). Acima do arroz, fica bem molhado. Caso queira mais seco, é só colocar menos água.					

Fonte: elaborado pela autora (2023).

A seguir, no quadro 17, apresenta-se a ficha técnica do arroz de china pobre, muito consumido na região sul, também conhecido como arroz com linguiça.

Quadro 17 – Ficha técnica do arroz de china pobre.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
400	Gr	Linguiça	01	Un	Cebola

200	Gr	Arroz	01	Un	Dente de alho
MODO DE PREPARO:					
Rendimento: 4 pessoas					
1 - Aquecer uma panela de ferro com banha de porco ou óleo e fritar a cebola, o alho e a linguiça cortada em pedaços pequenos.					
2 - Quando dourar, acrescentar o arroz. Fritar mais um pouco, cobrir com água (quente), pôr um pouco de sal e cozinhar com a tampa fechada até reduzir a água e o arroz ficar pronto.					

Fonte: elaborado pela autora (2023).

O mondongo apresenta variações em suas formas de preparações, é um ingrediente apreciado por algumas pessoas e nem tanto por outras. Porém, pode-se observar seu consumo em muitas propriedades rurais. No quadro 18 a seguir, descreve-se uma de suas formas de preparação.

Quadro 18 – Ficha técnica do mondongo.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
01	Kg	Mondongo	02	Un	Tomate sem pele e semente
125	Gr	Farinha de mandioca	02	C. de sopa	Óleo
01	Un	Cebola	01	Qb	Tempero verde
01	Qb	Sal			
MODO DE PREPARO:					
1 - Limpar o mondongo e aferventá-lo por 1 ou 2 horas, conforme a idade do boi (novo ou velho) para amolecer, colocando sal depois de meio mole.					
2 - Limpar novamente e cortá-lo em tiras.					
3 - Fazer um refogado com a cebola picada, gordura, os tomates sem pele e sem sementes e tempero verde picado, sal a gosto.					
4 - Acrescentar o mondongo refogado bem, adicionar um pouco o caldo.					
5 - Minutos antes de servir, engrossar levemente o caldo com farinha de mandioca.					

Fonte: elaborado pela autora (2023).

A preparação do tapichi é baseada na carne de terneiro, também conhecida como vitela e espessada com farinha de milho. No quadro 19, apresenta-se a ficha técnica do preparo.

Quadro 19 – Ficha técnica do tapichi.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
15	Kg	Terneiro	04	Un	Dente de alho
02	Kg	Farinha de milho fina	01	Un	Pimentão
½	Kg	Tomate	01	Maço	Tempero verde
04	Un	Cebola	01	Qb	Pimenta verde
01	Qb	Sal			
MODO DE PREPARO:					
1 - Cozinhar em água e sal o terneiro, cortado em pedaços médios.					
2 - Depois de bem cozido, desfiar toda a carne.					
3 - Cortar a cebola, o tomate, o pimentão, o alho e a pimenta em guisado bem miúdo e fritar.					
4 - Depois dos temperos fritos colocar a carne desfiada, misturando bem, até chegar ao ponto. Acrescentar um pouco de água até a carne ficar molhada.					
5 - Colocar, logo após, tempero verde picado, engrossando com a farinha de milho.					
6 - Servir com arroz branco, feijão e saladas verdes.					

Fonte: elaborado pela autora (2023).

A seguir, descreve-se no quadro 20 a ficha técnica da preparação do tatu na panela.

Quadro 20 – Ficha técnica do tatu na panela.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
01	Un	Tatu (lagarto)	01	Xícara	cerveja
200	Gr	Copa ou salamito	Q.b		Sal e pimenta do reino
01	Xícara	Cebola			

MODO DE PREPARO:

- 1 - Colocar o tatu de véspera em tempero com cebolas cortadas, cerveja, pimenta e sal. Não furar a carne para não sair o suco, pois o tatu pode ficar muito seco depois.
- 2 - Numa panela de ferro bem quente, dourar as cebolas e colocar o tatu para fritar bem, de todos os lados, colocando um pouco de água, se necessário, para que a carne não queime.
- 3 - Acrescentar a copa ou salami em fatias fininhas para fritar rapidamente, e em seguida o tempero em que o tatu ficou de molho na véspera, completando com um pouco de água. Tampar a panela e deixar cozinhar.
- 4 - De dez em dez minutos dar uma mexida para virar a carne e absorver o molho. É importante não deixar a carne grudar no fundo da panela.
- 5 - Quando a carne estiver no ponto ideal e o molho reduzido, retire da panela e corte em fatias.

Fonte: elaborado pela autora (2023).

O feito do matambre bovino apresenta-se nas propriedades de diferentes formas e variações de preparo. No quadro 21, descreve-se na ficha técnica uma delas, o matambre enrolado.

Quadro 21 – Ficha técnica do matambre enrolado.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
1,5	Kg	Matambre	04	Un	Dente de alho
250	Gr	Linguiça de porco	01	Maço	Tempero verde
100	Gr	Bacon	01	Un	Pimenta dedo-de-moça
03	Un	Cebola	01	Lt	Óleo
Q.b		Sal			
MODO DE PREPARO:					

- 1 - Lave a carne, seque-a, retire as aparas e tempere-a com sal dos dois lados. Reserve.
- 2 - Lave o cheiro-verde, separe somente as folhas e pique finamente.
- 3 - Descasque as cebolas e pique-as em pedaços bem pequenos. Descasque o alho e corte em tiras finas.
- 4 - Numa superfície lisa, abra a carne com a parte gordurosa para baixo. Espalhe o cheiro-verde, as cebolas, o alho, a pimenta, o bacon e a linguiça.
- 5 - Enrole a carne como um rocambole e amarre com um barbante bem grosso. Prenda bem para o recheio não escapar.
- 6 - Coloque 1 litro de óleo na panela de pressão, disponha o matambre, tampe a panela e leve ao fogo por 2 horas. Na metade do tempo de cozimento, retire a panela do fogo e vire o matambre de lado.
- 7 - Disponha a carne numa travessa, retire o barbante e corte em fatias de 2 a 3 cm de largura.

Fonte: elaborado pela autora (2023).

No quadro 22, descreve-se a ficha técnica da galinhada, também conhecida como arroz com galinha. A preparação é muito apreciada nas propriedades rurais visitadas e geralmente preparada com frango de criação do próprio local.

Quadro 22 – Ficha técnica da galinhada.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
1,5	Kg	Frango em pedaços	02	C. de sopa	Extrato de tomate
02	Xícara	Arroz	01	C. de sopa	Salsa picada
01	Xícara	Óleo p/ fritar	01	Un	Cebola
1,5	Xícara	Vagem e cenoura	Q.b		Alho e sal
MODO DE PREPARO:					

1 - Temperar o frango com o alho, sal e cebola batida. Deixar umas 2 horas marinando.

2 - Em uma panela pequena, fritar em bastante óleo os pedaços de frango para dourar e ficarem sequinhos. Escorrer em papel absorvente os pedaços.

3 - Na panela utilizada para fritar o frango, retirar o óleo e colocar 3 xícaras de água para ferver (vai fazer caldo moreno). Em outra panela maior, refogar o arroz até ficar torrãozinho (soltinho). Quando a água ferver, despejar sobre o arroz, colocar os pedaços de frango, a cenoura com vagem, o extrato de tomate e a salsa picada. Misturar tudo. Colocar água até a altura dos ingredientes.

4 - Quando ferver, provar o sal. Deixar cozinhar tampado. Servir na própria panela.

Fonte: elaborado pela autora (2023).

No quadro 23, descreve-se a ficha técnica da preparação de tripa grossa.

Quadro 23 – Ficha técnica da tripa grossa.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
01	Un	Tripa grossa	Q.b		Temperos a gosto
01	Un	Limão			
MODO DE PREPARO:					
<p>1 - Após desvirar a tripa para limpar com limão e retirar a graxa excessiva, aferventar com temperos (cebola, tempero verde, louro, 1 dente de alho) o tempo necessário para amaciá-la.</p> <p>2 - No dia seguinte, quando estiver cozida, pode ser preparada de três modos:</p> <p>a) deixar secar a água e fritar;</p> <p>b) assar no espeto;</p> <p>c) rechear com um guisado de carne de vaca misturado com o de carne de porco e fritar em gordura quente.</p>					

Fonte: elaborado pela autora (2023).

O bolo de fubá protagoniza memórias afetivas, seu aroma remete a muitas lembranças criadas nas gerações da vida no campo. No quadro 24, apresenta-se a ficha técnica da preparação.

Quadro 24 – Ficha técnica do bolo de fubá.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
03	Un	Ovos	01	C. de sopa	Fermento químico
02	Xícara	Açúcar	01	Xícara	Farinha de milho
01	Un	Tablete de margarina	01	Xícara	Leite morno
03	Xícara	Farinha de trigo			
MODO DE PREPARO:					
<p>1 - Bater as gemas com o açúcar e a margarina, misturar o leite morno e logo após acrescentar as farinhas e o fermento.</p> <p>2 - Bater as claras em neve e misturar aos demais ingredientes.</p> <p>3 - Levar ao forno para assar em 180 graus.</p> <p>4 - Cobertura:</p> <p>Sugestão: usar açúcar de confeitiro (preparar conforme o modo descrito na embalagem).</p>					

Fonte: elaborado pela autora (2023).

No quadro 25 a seguir, descreve-se a ficha técnica da compota de abacaxi.

Quadro 25 – Ficha técnica da compota de abacaxi.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
½	Un	Abacaxi maduro	01	Xícara	Açúcar
MODO DE PREPARO:					
<p>1 - Descasque o abacaxi, retire todos os olhos, corte em fatias mais ou menos de 1 cm de espessura e retire os centros duros.</p> <p>2 - Em seguida, coloque-as em uma panela arrumadas em camadas, polvilhando com açúcar.</p> <p>3 - Deixe descansar por 2 horas.</p> <p>4 - Leve ao fogo brando e cozinhe até que as fatias fiquem transparentes.</p> <p>5 - Deixe esfriar bem para servir.</p>					

Fonte: elaborado pela autora (2023).

As frutas da estação são muito utilizadas em preparações de doces e compotas. No quadro 26, apresenta-se a ficha técnica de preparo base de compota de frutas, podendo ser variada de acordo com as frutas sazonais.

Quadro 26 – Ficha técnica da compota de frutas.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
01	Kg	Frutas descascadas	01	Xícara	Água
½	Kg	Açúcar	Q.b		Cravo e canela a gosto
MODO DE PREPARO:					
Esta é uma receita básica de compota que pode ser preparada com maçã, goiaba, pêsego ou pera.					
As frutas podem ser usadas inteiras e descascadas - caso do pêsego e da goiaba em metades, ou em pedaços como a pera e a maçã.					
1 - Faça uma calda rala com o açúcar e a água.					
2 - Coloque as frutas, o cravo e a canela e deixe ferver até que comecem a ficar transparentes.					
3 - Deixe esfriar na própria panela e acondicione em vidros.					

Fonte: elaborado pela autora (2023).

A seguir no quadro 27, descreve-se a ficha técnica da pessegada cascão.

Quadro 27 – Ficha técnica da pessegada cascão.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
03	Kg	Pêssego descascado e cortado	1,8	Kg	Açúcar
MODO DE PREPARO:					

Rendimento: 1,5Kg

- 1 - Com a panela no fogo, coloque os pêssegos em pedaços e mexa por uma hora.
- 2 - Após, acrescente o açúcar e mexa por mais 30 minutos, até que a pessegada fique consistente. É importante não parar de mexer para que não queime o fundo da panela.
- 3 - Espere esfriar e bom apetite!

Obs: Para a elaboração da pessegada, é preferível que se use uma panela de ferro.

Fonte: elaborado pela autora (2023).

O doce de figo é frequentemente preparado nas propriedades visitadas, seu feitiço se dá em tachos de cobre ou panelas de ferro no fogão a lenha. No quadro 28, apresenta-se a ficha técnica de seu preparo.

Quadro 28 – Ficha técnica do doce de figo.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
02	Kg	Figos verdes	06	Un	Cravo-da-índia
1,8	Kg	Açúcar	05	Un	Canela
MODO DE PREPARO:					
Rendimento: 12 porções					
1 - Lave bem os figos, escorra, faça um pequeno corte em cruz no fundo de cada um e elimine os cabinhos.					
2 - Lave novamente os figos, coloque numa panela grande, cubra com água fria, leve ao fogo alto e deixe ferver. Cozinhe por cerca de 20 minutos ou até ficarem macios.					
3 - Tire os figos do fogo, escorra bem e deixe esfriar. Coloque num saco plástico e deixe no freezer por cerca de 2 horas ou até ficarem congelados.					
4 - Passe os figos em água corrente, esfregando-os um a um com as mãos para soltar a pele. Lave-os novamente e deixe escorrer bem.					
5 - Enquanto isso, prepare a calda; numa panela grande, coloque 2 litros de água, o açúcar, os cravos e a canela, leve ao fogo alto e, mexendo sempre, deixe começar a ferver. Pare de mexer e cozinhe até a calda ficar em ponto de fio grosso.					
6 - Acrescente os figos, deixe ferver e cozinhe por cerca de 30 minutos. Tire do fogo e deixe esfriar na calda até o dia seguinte.					
7 - Coloque novamente no fogo e, assim que ferver, cozinhe por mais 30 minutos. Tire					

do fogo e deixe esfriar. Prove um figo; se estiver macio e saboroso, o doce estará pronto, se não, deixe na calda até o dia seguinte e repita a operação mais uma vez. Depois de frio, coloque o doce numa compoteira e sirva.

Fonte: elaborado pela autora (2023).

Apresenta-se a seguir, no quadro 29, a ficha técnica do sagu de vinho tinto.

Quadro 29 – Ficha técnica do sagu de vinho tinto.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
01	Xícara	Sagu	03	Xícara	Vinho tinto
01	Xícara	Açúcar	01	Un	Canela
04	Xícara	Água	04	Xícara	Cravo-da-índia
MODO DE PREPARO:					
1 - Coloque para ferver a água em uma panela. Assim que estiver fervendo, coloque o sagu e cozinhe em fogo baixo por cerca de 30 minutos misturando sempre para não grudar no fundo da panela.					
2 - Em outra panela coloque o vinho, cravo e canela e ferva por 10 minutos.					
3 - Despeje a mistura de vinho na panela com o sagu e cozinhe até que as bolinhas do sagu estejam transparentes.					
4 - Se necessário, acrescente água fervente aos poucos. Assim que o sagu estiver cozido, acrescente o açúcar. Ferva por um minuto e retire do fogo.					
5 - Sirva com creme de leite batido.					

Fonte: elaborado pela autora (2023).

5.1.3 Estância do Sobrado

Na propriedade, muitas receitas foram e ainda são passadas de geração para geração. Seus saberes e fazeres são perpetuados e até os dias de hoje praticados.

No quadro 30 a seguir, apresenta-se a ficha técnica do doce de abóbora em calda, preparado em tacho de cobre, no fogão à lenha.

Quadro 30 – Ficha técnica do doce de abóbora em calda.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
Q.b		Abóbora de pescoço alaranjada	Q.b		Canela em pau
Q.b		Açúcar cristal	01	C. de sopa	Cal virgem de construção
MODO DE PREPARO:					
<p>1 - Cortar a abóbora em cubos, colocar em um recipiente com água, o suficiente que cubra todos os pedaços. Coloque uma colher de sopa de cal virgem e misture nessa água. Deixe por 20 minutos, no máximo 30 minutos, agindo nos cubos da abóbora.</p> <p>2 - Depois escorra a água e lave bem os cubos.</p> <p>3 - Coloque a abóbora em pedaços em uma panela para o cozimento, com açúcar e a água com mais o menos dois dedos acima dos cubos. Fazer em fogo baixo.</p> <p>4 - Se precisar mais água e açúcar pode ir repondo, até que fique com uma calda mais consistente, e intensifique a cor da abóbora.</p> <p>5 - O tempo do preparo será na prova de alguns cubos. Se estiver firme por fora, mas sem gosto de abóbora crua e macio por dentro está pronto o doce.</p> <p>A cal é usada para a abóbora não desmanchar. Fica firme por fora e macio por dentro.</p>					

Fonte: elaborado pela autora (2023).

Apresenta-se no quadro 31 a ficha técnica do quibebe, preparação muito consumida e apreciada na gastronomia campeira.

Quadro 31 – Ficha técnica do quibebe.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
Q.b		Abóbora	01	Un	Farinha de mandioca
Q.b		Açúcar	Q.b		Óleo ou banha
01	Maço	Tempero verde	Q.b		Sal
MODO DE PREPARO:					

- 1 - Cozinhar a abóbora até desmanchar. Antigamente esse cozimento era feito na panela normal, mexendo com uma colher de pau. Hoje faça o cozimento na pressão com um pouco de água.
 - 2 - Coe a água e coloque a abóbora em uma panela e vá mexendo sempre até que fique um purê bem homogêneo.
 - 3 - Coloque o óleo, o açúcar e uma pitada de sal. Mexa sempre para não grudar.
 - 4 - Vá colocando aos poucos a farinha de mandioca, mexendo para não embolar.
 - 5 - Está pronto o quibebe quando estiver com consistência de purê. Nem muito firme nem muito mole.
 - 6 - Coloque temperinho por cima. Pode colocar ovo cozido picado por cima também.
- Obs: A farinha de mandioca é a normal que nós gaúchos usamos. Não pode ser aquela de pó branco de Santa Catarina.

Fonte: elaborado pela autora (2023).

O arroz de charque desfiado é preparação tradicional na família e na propriedade, seu feitiço se dá a partir do preparo artesanal do charque. No quadro 32, apresenta-se a ficha técnica da receita.

Quadro 32 – Ficha técnica do arroz de charque desfiado.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
01	Peça	Vazio	02	Un	Cebola
Q.b		Sal grosso	04	Un	Dente de alho
Q.b		Charque	01	Maço	Tempero verde
Q.b		Arroz	Q.b		Óleo ou banha
MODO DE PREPARO:					
1 - Colocar sal em toda a peça. Sal o suficiente que cubra a carne.					
2 - Deixar marinar no sal por 24 horas, em uma bacia ou recipiente plástico.					
3 - Colocar no sol todos dias, até que fique em ponto de charque toda a manta de carne. A noite retirar e armazenar em local arejado.					
1 - Para essa receita não lave o charque. Coloque o charque, cortado em pedaços grandes na panela de pressão com um tanto de água. Cozinhe até que comece a abrir					

a carne.

2 - Quando a carne estiver se abrindo está pronto para desfiar. Tampe novamente a panela de pressão e faça movimentos laterais para sacudir a panela. A carne vai se abrir em pequenos pedaços. Abra a panela, retire a carne e guarde a água. Com um garfo, vá desfiando mais os pedaços da carne até que fiquem em filetes de tamanho similares.

3 - A quantidade de arroz depende do quanto for a quantidade de charque desfiado. Lembra que sempre será mais charque que arroz. Quando pronto, tem de visualizar mais os pedaços do charque desfiado do que arroz.

4 - Após esse processo, faça o arroz de charque desfiado em uma panela de ferro.

5 - Colocar a gordura, a cebola, o alho e o charque para fritar. O charque exige bastante gordura. Fritar bem.

6 - Coloque o arroz. Frite mais um pouco antes de colocar a água. Mais ou menos assim: Para cada 2 medidas do charque use 1 de arroz. Depois de tudo bem frito e misturado, coloque a água em que o charque foi cozido. A medida da água é a tradicional (para cada 1 medida de arroz são 2 de água). Mas observe bem o cozimento, se precisar mais água, vá colocando aos poucos.

7 - Desligue o fogo antes de secar totalmente a água e deixe a panela tampada para terminar o cozimento. Sirva na panela mesmo. Coloque temperinho verde por cima.

Fonte: elaborado pela autora (2023).

5.1.4 Fazenda Rincão das Tunas

Apresenta-se a seguir, no quadro 33, a ficha técnica da preparação de língua à vinagrete. A proteína é utilizada de diferentes formas, sendo comum seu preparo nas propriedades rurais.

Quadro 33 – Ficha técnica da língua à vinagrete.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
01	Un	Língua bovina	Q.b		Sal
02	Xícara	Cebola	Q.b		Azeite
02	Xícara	Tomate	Q.b		Vinagre

01	Maço	Tempero verde	Q.b		Pimentão
MODO DE PREPARO:					
1 - Cozinha-se a língua com sal, até que fique bem cozida. Corta-se em rodela finas.					
2 - Para o molho, cortam-se em cubos pequenos os legumes e temperos, adicionam-se o vinagre e o azeite à vontade, até que cubram os ingredientes.					
3 - Acrescenta-se a língua no molho e reserva-se por três horas antes de servir para que pegue o sabor.					

Fonte: elaborado pela autora (2023).

No quadro 34, a seguir, descreve-se a ficha técnica do bolo de laranja antigo.

Quadro 34 – Ficha técnica do pudim de laranja antigo.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
½	Copo	Leite	02	Copo	Suco de laranja
01	Copo	Suco de laranja	01	C. de chá	Farinha de trigo
06	Un	Ovos	02	Copo	Açúcar
½	Copo	Açúcar			
MODO DE PREPARO:					
1 - Batem-se no liquidificador os ingredientes (leite, suco de laranja, ovos e açúcar) e leva-se para assar em banho-maria, em forma de furo com calda caramelada clara.					
2 - Para o molho, faz-se uma calda de laranja (suco de laranja, farinha de trigo e açúcar) em ponto de pingo e despeja-se por cima do pudim.					

Fonte: elaborado pela autora (2023).

5.1.5 Estância Itaroquen

Na tradicional Estância Itaroquen, o feitio de doces é frequente. No quadro 35, descreve-se a ficha técnica do pudim de leite, dos quais seus ingredientes são oriundos da propriedade.

Quadro 35 – Ficha técnica do pudim de leite.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
02	L	Leite cru	01	C. de sopa	Açúcar de baunilha
02	Xícara	Açúcar	12	Un	Gema
MODO DE PREPARO:					
<p>1 - Misturar em uma panela o leite e o açúcar.</p> <p>2 - Levar ao fogo e deixar ferver até reduzir pela metade. Reservar até esfriar.</p> <p>3 - Misturar as gemas com o açúcar de baunilha e incorporar na mistura do leite. Passá-la na peneira por 6 vezes.</p> <p>4 - Levar para assar em forma caramelizada.</p>					

Fonte: elaborado pela autora (2023).

No quadro 36, a seguir, descreve-se a ficha técnica de preparo da goiabada.

Quadro 36 – Ficha técnica da goiabada.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
06	Kg	Goiaba	03	Kg	Açúcar cristal
01	Kg	Açúcar cristal			
MODO DE PREPARO:					
<p>1 - Higienizar as goiabas, cortar ao meio e retirar as sementes.</p> <p>2 - Após este processo, pesar.</p> <p>3 - A quantidade de açúcar será sempre a metade do peso das goiabas com o acréscimo de mais 1 kg.</p> <p>4 - Fazer uma calda com açúcar e água em ponto espesso. Acrescentar as goiabas na calda quente.</p> <p>5 - Mexer para misturar e quando começar a ferver, mexer novamente para incorporar.</p> <p>6 - Em fogo brando, de vez em quando, mexer para que fique com os pedaços inteiros da fruta. Quando estiver com ponto consistente, retirar do fogo e deixar esfriar.</p>					

Fonte: elaborado pela autora (2023).

Apresenta-se, no quadro 37, a seguir, a ficha técnica da batatada.

Quadro 37 – Ficha técnica da batatada.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
01	Kg	Batata doce	01	C. de sopa	Açúcar de baunilha
800	Gr	Açúcar cristal			
MODO DE PREPARO:					
<p>1 - Higienizar as batatas e descascar.</p> <p>2 - Cortar em pedaços menores e levar para cozinhar com pouca água.</p> <p>3 - Quando estiverem cozidas, liquidificar os pedaços com açúcar, gradualmente.</p> <p>4 - Colocar a mistura em uma panela e adicionar o açúcar de baunilha.</p> <p>5 - Misturar, levar ao fogo brando e mexer sempre até que desgrude do fundo da panela.</p> <p>6 - Despejar em uma forma para esfriar e moldar para corte.</p>					

Fonte: elaborado pela autora (2023).

5.1.6 Fazenda Brasília

Descreve-se no quadro 38 a ficha técnica do carreteiro de mondongo.

Quadro 38 – Ficha técnica do carreteiro de mondongo.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
500	Gr	Mondongo	05	Un	Dente de alho
500	Gr	Arroz	01	Maço	Tempero verde
02	Un	Cebola	Q.b		Sal
MODO DE PREPARO:					
<p>1 - Ferver o mondongo para amaciar, depois picar em cubos pequenos e levar para fritar.</p> <p>2 - Adicionar a cebola e o alho picados.</p>					

- 3 - Depois de fritos, acrescentar o sal, o arroz e a água.
- 4 - Quando secar a água e o arroz estiver cozido, está pronto.
- 5 - Finalizar com tempero verde e servir.

Fonte: elaborado pela autora (2023).

5.1.7 Fazenda São José

O feitiço da ambrosia (doce de leite e ovos) é comumente preparado na fazenda. A receita é passada de geração para geração e muito apreciada na família.

No quadro 39, a seguir, apresenta-se a ficha técnica da preparação.

Quadro 39 – Ficha técnica da ambrosia.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
01	Kg	Açúcar	01	L	Leite cru
12	Un	Gema	02	Un	Clara
MODO DE PREPARO:					
1 - Com o açúcar fazer uma calda em ponto grossa.					
2 - Misturar ligeiramente as 12 gemas e 2 claras e colocar o leite.					
3 - Em plena fervura, misturar as gemas com o leite sem mexer.					
4 - Depois de talharem ainda deixar no fogo até a calda engrossar.					

Fonte: elaborado pela autora (2023).

No quadro 40, descreve-se a ficha técnica do arroz de leite, também conhecido como arroz doce.

Quadro 40 – Ficha técnica do arroz de leite.

Qtde	Und.	Ingredientes	Qtde	Und.	Ingredientes
05	C. de sopa	Açúcar	01	Xícara	Arroz
01	L	Leite	Q.b		Canela em pó
05	Un	Cravo-da-india	05	Un	Gema

MODO DE PREPARO:

- 1 - Levar o arroz para cozinhar em um pouco de água.
- 2 - Quando estiver pré-cozido, adicionar o leite, os cravos da índia e reservar.
- 3 - Preparar uma gemada com as gemas e o açúcar.
- 4 - Levar a mistura do leite e arroz para cozinhar e adicionar o preparo da gemada. Mexer até ficar um creme. Caso necessário, adicionar mais um pouco de leite, para ficar com textura cremosa.
- 5 - Quando o arroz estiver cozido, desligar e reservar.
- 6 - Servir com canela em pó.

Fonte: elaborado pela autora (2023).

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A culinária campeira praticada e desenvolvida nas antigas estâncias de São Borja manifesta, nos seus saberes e fazeres, muitos traços étnicos dos povos que formaram esta cultura, sejam nativos, colonizadores ou imigrantes. Nas estâncias, ainda são cultuados muitos costumes e práticas tradicionais de origem, como os trabalhos campeiros, as lidas de campo, os hábitos alimentares, a simplicidade das coisas, os relacionamentos interpessoais e, principalmente, suas raízes telúricas.

As famílias que ainda residem nas propriedades rurais seguem as tradições desse *modus vivendi*. Já as famílias que hoje residem na cidade enfrentam muitas transformações e adaptações nos seus aspectos culturais. Salieta-se também que muitos saberes e fazeres foram vivenciados como consequências do tempo em que moraram no meio rural e a ele se adaptaram, com todas as suas peculiaridades e desafios.

Desde a fundação de São Borja, a pecuária e a agricultura são as principais atividades econômicas e, até os dias de hoje, influenciam diretamente os aspectos sociais, culturais e alimentares. O município é marcado por muitos acontecimentos históricos importantes, os quais também deixaram vestígios intrínsecos nas raízes deste povoado.

A gastronomia manifestada nas estâncias é comum em vários pontos, com ingredientes sazonais e locais, de produção geralmente própria, sendo as suas preparações basicamente as mesmas. Alteram-se apenas, de família para família, os seus modos de preparo. O consumo da carne bovina e ovina e suas derivadas preparações constituem inigualáveis iguarias, presentes diariamente nos cardápios das propriedades rurais. Dessa forma, coube-nos **conceber um aporte teórico sobre os costumes e hábitos culturais alimentares campeiros** (primeiro objetivo específico do trabalho), tanto os que continuam sendo reproduzidos, como também aqueles que, pela natural evolução, ficaram no passado, mas que fazem parte dos saberes e fazeres atuais.

A partir da pesquisa e dos dados coletados, puderam-se identificar na culinária campeira das antigas estâncias de São Borja tradições, conhecimentos e práticas que ainda são utilizados e permutados e, assim, **registrar os saberes e fazeres da culinária campeira desenvolvida nas antigas estâncias de São Borja – RS** (segundo objetivo específico do trabalho).

Ao **apresentar os hábitos culturais alimentares antigos praticados nas propriedades visitadas** (terceiro objetivo específico do trabalho), ressalta-se a importância que teve a pesquisa, em que o conhecimento da culinária regional, que proporciona a valorização e difusão dos costumes, os quais transcendem as fronteiras deste chão missioneiro.

No **elaborar um livro, com conteúdo de receitas e vivências** (quarto objetivo específico do trabalho), espera-se salvaguardar às próximas gerações a herança gastronômica gaúcha missioneira. Assim, concebeu-se o produto desta dissertação, o livro sob o título de “Aromas e Sabores das Estâncias Missioneiras de São Borja”, no qual são apresentadas receitas do cotidiano das estâncias, que são tradicionais desta região e passadas de geração para geração. Apresenta também vivências particulares das famílias, materializando momentos especiais que a culinária proporciona.

Essas práticas ainda presentes nas estâncias fazem parte do patrimônio cultural imaterial e, por meio desta produção de dissertação, coube-nos **analisar os saberes e fazeres, praticados nas antigas estâncias de São Borja– RS** (objetivo geral deste trabalho), com o propósito de compreender a origem da alimentação nas denominadas estâncias, que compõem e identificam a cultura alimentar regional. Concluiu-se que nos ambientes rurais tais hábitos são perpetuados às próximas gerações em sua essência.

Considera-se que essas manifestações, partilhadas através da oralidade e da observação, são veículos de preservação do patrimônio, que é singular deste território. Foram trazidos à tona fatos presenciados por seus atores de momentos que fazem parte da história do homem gaúcho. Sugerem-se novas pesquisas sobre esta temática, com suporte na história oral, junto aos personagens detentores de saberes antigos culturais, buscando entender cada vez mais as origens desta região que é reconhecida mundialmente pela sua importância histórica e cultural.

Vale considerar que todos os entrevistados demonstraram satisfação e muito prazer em estarem recordando tempos lindos de suas vidas, quando a vida rural era o que de melhor desfrutavam com contentamento e alegria de viver. Nas entrevistas nas quais houve a participação de mais de um familiar, observou-se muita empatia e saudosas memórias. Através das lembranças, foram acessadas memórias remotas de rituais de preparo dos alimentos, que afloraram devido ao momento propício, à busca de saberes tradicionais culinários.

No desenvolver deste estudo e na vida acadêmica da pesquisadora, muitos questionamentos clamavam por respostas e a imersão nos locais de origem da cultura e culinária que identificam o município, despertou sentimento de orgulho e pertencimento. A pesquisa propiciou uma experiência única e especial, pelo sentir contribuir pelo registro de saberes e fazeres herdados de ancestrais, a salvaguarda da culinária tradicional de São Borja.

Para finalizar, pode-se dizer que o caminho trilhado não foi fácil, mas o amor por este patrimônio cultural que agora se encontra parte inventariado, possibilitou um caminhar verdadeiramente gratificante.

A busca pelo conhecimento das origens se torna uma vertente inesgotável.

REFERÊNCIAS

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

BAIROS, Jacqueline Valle de; SANTOS, Nara Nilcéia da Silva. O churrasco e o chimarrão como importantes atrativos turísticos para o Rio Grande do Sul. *In*: Congresso de Iniciação Científica XI ENPOS - Encontro de Pós-Graduação I Mostra Científica, 18., 2009, Pelotas. **Anais [...]**. Pelotas: Universidade Federal de Pelotas, 2009.

BASTOS, Líliliana Cabral; BIAR, Liana de Andrade. Análise de narrativa e práticas de entendimento da vida social. **DELTA: Documentação e Estudos em Linguística Teórica e Aplicada**, São Paulo, vol. 31, p. 97-126, 2015.

BRASIL. [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília: Presidência da República, 1988.

CANANI, Aline Sapiezinskas Krás Borges. Herança, sacralidade e poder: sobre as diferentes categorias do patrimônio histórico e cultural no Brasil. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 11, n. 23, p. 163-175, jan./jun. 2005.

CARNEIRO, Henrique S. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

COLVERO, Ronaldo Bernardino; MAURER, Rodrigo Ferreira. São Borja e seu Patrimônio "Quase Esquecido": O Caso das Missões Jesuíticas na Terra dos Presidentes. *In*: CONGRESSO INTERNACIONAL DE HISTÓRIA, 4., 2009, Maringá. **Anais [...]**. Maringá: Universidade Estadual do Paraná, 2009.

CORRÊA, D. Anna. **A Doceira Doméstica**. Rio de Janeiro: J. G. de Azevedo, 1895.

COSTA, Letícia Carpes da; SARAIVA, Camila Nemitz de Oliveira. A Evolução da Gastronomia Campeira e dos Hábitos Culturais Alimentares Preservados e Desenvolvidos no Grupo Amador de Arte Os Angueras. *In*: SARAIVA, Camila Nemitz de Oliveira; PEDRON, Flávia de Araújo; ROQUE, Aline Prestes (org.). **Sabores e Saberes de São Borja: da Gastronomia Tradicional à Contemporaneidade**. São Borja, RS: Instituto Federal Farroupilha, 2020. p. 99-114.

DOS SANTOS, Tiara *et al.* Latifúndio Na Fronteira Oeste. **Anais do Salão Internacional de Ensino, Pesquisa e Extensão**, v. 8, n. 2, 28 fev. 2020.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **São Borja**. 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/sao-borja/panorama>. Acesso em: 30 jun. 2023.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN).

Patrimônio Imaterial. c2014. Disponível em:

<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>. Acesso em: 16 ago. 2021.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura:** um conceito antropológico. 14. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

LAYTANO, Dante de. **A Cozinha Gaúcha na História do Rio Grande do Sul.** Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes, 1981.

LAYTANO, Dante de. A alimentação do gaúcho brasileiro. **Ciência & Trópico**, [S. l.], v. 8, n. 2, 2011. Disponível em: <https://periodicos.fundaj.gov.br/CIC/article/view/239>. Acesso em: 11 maio 2023.

LESSA, Barbosa. **Estórias e Lendas do Rio Grande do Sul.** 2. ed. São Paulo: Gráfica e Editora Edigraf Ltda, 1963.

LISBÔA FILHO, Flavi Ferreira; NUNES, Lucas da Silva. A Educação Patrimonial como uma estratégia de reconhecimento e valorização cultural e identitária. *In*: PADOIN, Maria Medianeira; FIGUEIRÓ, Adriano; CRUZ, Jorge Alberto Soares (org.). **Educação patrimonial em territórios geoparques:** uma visão interdisciplinar na Quarta Colônia. Santa Maria, RS: FACOS-UFSM, 2021. p. 160-174.

LOGUERCIO, Marco Antônio Rillo. **A tutela do patrimônio cultural imaterial como instrumento da manutenção e (re)construção identitária.** 2014. Dissertação (Mestrado em Direito) - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, Santo Ângelo, RS, 2014.

LUCCAS, Luís Henrique Haas. **Estâncias e Fazendas:** arquitetura da pecuária no Rio Grande do Sul. 1997. Dissertação (Mestrado em Arquitetura) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 1997.

MACHADO, Janete da Rocha. **Povoado Missioneiro:** Cenografia do Barroco. A Igreja e o Teatro da Vida. 2007. 94 f. Monografia (Bacharelado em História) - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, 2007.

MARCHI, Darlan de Mamann. **O patrimônio antes do patrimônio em São Miguel das Missões:** dos jesuítas à UNESCO. 2018. 524 f. Tese. (Doutorado em Memória Social e Patrimônio Cultural) – Universidade Federal de Pelotas. Pelotas, RS, 2018.

MEIRA, Ana Lúcia Goelzer. **O patrimônio histórico e artístico nacional no Rio Grande do Sul no século XX:** atribuição de valores e critérios de intervenção. 2008. 483 f. Tese (Doutorado em Planejamento Urbano e Regional) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, RS, 2008.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). **Pesquisa social:** teoria, método e criatividade. 31. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.

OLIVEIRA, Maxwell Ferreira de. **Metodologia científica:** um manual para a realização de pesquisas em Administração. Catalão: UFG, 2011. 72 p.

PINTO, Leidh Jeane Sampietro *et al.* A gastronomia regional no turismo rural da metade sul do Rio Grande do Sul. **Revista de Turismo Contemporâneo – RTC**, Natal, v. 5, n. 2, p. 205-220, jul./dez. 2017.

PINTO, Muriel; MAURER, Rodrigo. **Quando a geo-história avança sobre os significados de um espaço urbano**: as paisagens culturais e as transformações identitárias da fronteira Brasil-Argentina. *EURE* (Santiago), Santiago, Chile, v. 40, n. 120, maio 2014, p. 135-158. Disponível em: http://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0250-71612014000200007&script=sci_arttext. Acesso em: 7 maio 2023.

PINTO, Tales dos Santos. **O que é sesmaria?**. Brasil Escola. c2022. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/o-que-e/historia/o-que-e-sesmaria.htm>. Acesso em: 8 abr. 2022.

PORFÍRIO, Francisco. **Identidade cultural**. 2018. Disponível em: <https://mundoeducacao.uol.com.br/sociologia/identidade-cultural.htm#:~:text=A%20identidade%20cultural%20%C3%A9%20um,que%20se%20distingue%20dos%20outros>. Acesso em: 10 nov. 2022.

PORTAL DAS MISSÕES. **Fazenda Itaroquem**. c2023. Disponível em: <https://www.portaldasmissoes.com.br/site/view/id/1586/fazenda-itaroquem.html>. Acesso em: 5 maio 2023.

PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DAS MISSÕES. **A Cidade**. 13 ago. 2014. Disponível em: <https://www.santoantoniodasmissoes.rs.gov.br/site/conteudos/862-a-cidade>. Acesso em: 5 maio 2023.

PREFEITURA DE SÃO BORJA. **Hino de São Borja**. 24 jul. 2017. Disponível em: <http://www.saoborja.rs.gov.br/index.php/hino-de-sao-borja>. Acesso em: 10 abr. 2023.

RAMOS, Francisco Régis Lopes. **A danação do objeto**: o museu no ensino de história. Chapecó: Argos, 2004.

RILLO, Apparicio Silva. **São Borja em perguntas e respostas**. Monografia histórica e de costumes. Coleção Tricentenário, n. 2., 1982.

SANTOS, Vilson Flores dos. **O surgimento da Agropecuária Missioneira no Rio Grande do Sul e as Derivações Gastronômicas**. 2014. 265 f. Tese. (Doutorado em Extensão Rural) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, 2014.

SARAIVA, Camila Nemitz de Oliveira. **Gastronomia, cultura e desenvolvimento**: um estudo no município de São Borja. 2015. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento) - Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, Ijuí, RS, 2015.

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

SARMENTO, Nadyr B. **O Gaúcho e sua origem**. Porto Alegre: N.B.S./Evangraf, 2002.

SCALCO, Maria Izabel Guimarães. **Memórias, sabores e aromas**. Porto Alegre: Alcance, 2014.

SCALCO, Maria Izabel Guimarães. **Era uma vez um poeta...: fragmentos da vida e obra de Apparício Silva Rillo**. Porto Alegre: Faith, 2010.

SILVA, Charles Grazziotin; COELHO, Eliane Martins. A Identidade Gastronômica da Cidade São Borja. *In*: SARAIVA, Camila Nemitz de Oliveira; PEDRON, Flávia de Araújo; ROQUE, Aline Prestes (org.) **Sabores e Saberes de São Borja: da Gastronomia Tradicional à Contemporaneidade**. São Borja, RS: Instituto Federal Farroupilha, 2020. p. 67-80.

SILVA, Daniel Neves. **O que foram as capitânicas hereditárias?**. Brasil Escola. c2023. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/o-que-e/historia/o-que-foram-as-capitanias-hereditarias.htm>. Acesso em: 8 abr. 2023.

SILVA, Marcela Guimarães E. A Extensão Rural e as novas tecnologias da informação e comunicação: Portas Abertas para a Inclusão da Mulher na Gestão da Propriedade Rural Familiar. **Revista SODEBRAS**, v. 8, n. 96, dez. 2013.

SISTI, Carine Fraga; DAL OSTO, Mara Janete; SANTOS, Vera Regina dos. Museu de Estância e Grupo Amador de Artes os Angüeras. *In*: ETCHEVERRY, Daniel Angel Burgueno; TONDOLO, Cássio Eduardo; MOREIRA, Gislaine Martins (org.). **Novos etnógrafos: experiência iniciais em pesquisa por estudantes da Universidade Federal do Pampa – UNIPAMPA**. São Borja, RS: Faith, 2013. p. 141-147.

SOUSA, Rainer Gonçalves. **As sesmarias**. Mundo Educação. c2023. Disponível em: <https://mundoeducacao.uol.com.br/historiadobrasil/as-sesmarias.htm>. Acesso em: 20 jan 2023.

SOUZA, Patrícia Rodrigues de. **Religião e Comida**. 2014. Dissertação (Mestrado em Ciências da Religião) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2014.

TEIXEIRA, João Marcos Greanin; RABUSKE, Artênio Bernardo; PEDRON, Flávia de Araújo. Da Alimentação Indígena Guarani: Um Estudo das Heranças Alimentares. *In*: SARAIVA, Camila Nemitz de Oliveira; PEDRON, Flávia de Araújo; ROQUE, Aline Prestes (org.) **Sabores e Saberes de São Borja: da Gastronomia Tradicional à Contemporaneidade**. São Borja, RS: Instituto Federal Farroupilha, 2020. p. 9-25.

UNESCO. ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A EDUCAÇÃO, A CIÊNCIA E A CULTURA. Disponível em: <https://pt.unesco.org/fieldoffice/brasil/expertise/world-heritage-brazil>. Acesso em: 16 jan. 2023.

VARINE, Hugues de. **As raízes do futuro**: o patrimônio a serviço do desenvolvimento local. Porto Alegre: Medianiz, 2012.

YIN, Robert K. **Estudo de caso**: planejamento e métodos. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

ZANETI, Tainá Bacellar. A Cozinha Gaúcha: um resgate dos sabores e saberes. **Ágora**, Santa Cruz do Sul, v. 18, n. 1, p. 28-42, jan./jun. 2016.

APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTA

A presente pesquisa, realizada pela mestrandia Letícia Carpes da Costa Rillo, busca conhecer, identificar e registrar os hábitos culturais alimentares e a culinária campeira praticada e desenvolvida nas antigas estâncias de São Borja – RS.

O estudo tem fins estritamente acadêmicos, os participantes não serão identificados, assegurando a confidencialidade dos dados coletados.

Dados Gerais:

Nome do Entrevistado:

Idade:

Nome da Estância:

Localidade da Estância:

Local da Entrevista:

Data da Entrevista:

Histórico da propriedade

1. História da propriedade: A quem pertencia? Como foi formada?
2. Como era o regime de trabalho? O que criavam? De onde vinham os animais? Havia plantio?

Hábitos e práticas no ambiente da cozinha

3. Quem era responsável pela cozinha? A comida era feita igual ou separada para os funcionários e patrões?
4. Quais insumos eram utilizados? Quais utensílios eram utilizados? Como era a estrutura da cozinha?
5. Havia horta? Tinham sistemas de trocas de algum produto com os vizinhos? Compravam tudo o que faltava?
6. Eram produzidos queijos, embutidos, doces na propriedade? O que mais?
7. Quais as preparações e hábitos alimentares praticados no passado?

Evolução dos hábitos e práticas alimentares

8. Como são as práticas alimentares de hoje?
9. Quais hábitos se perderam e quais hábitos são cultivados?

10. Quais utensílios, eletrodomésticos, produtos são utilizados hoje?
11. Nos dias de festividade a comida é a mesma para todos? Como era tempos atrás?
12. Como costumam consumir as preparações no cotidiano da estância, todos juntos, cada um no horário que acha melhor, ao redor de uma mesa? Teve modificação ao longo do tempo?
13. Têm cadernos de receitas dos antepassados, algumas receitas sofreram adaptações, são feitas até hoje?

APÊNDICE B – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Título do estudo: A culinária campeira nas antigas estâncias de São Borja – RS
Pesquisador responsável: Letícia Carpes da Costa Rillo
Orientadora: Prof.^a Dr.^a Heloísa Helena Fernandes Gonçalves da Costa
Instituição/Departamento: Universidade Federal de Santa Maria – Centro de Ciências Sociais e Humanas – Programa de Pós – Graduação em Patrimônio Cultural
Endereço postal completo: Universidade Federal de Santa Maria
Centro de Ciências Sociais e Humanas
Secretaria Integrada De Pós-Graduação Do CCSH
AV. Roraima, n°1000
Cidade Universitária
Bairro Camobi
CEP: 97105-900
Prédio 74^a – Sala 2314
Contato da pesquisadora: (55) 996079791
Local da coleta de dados:

Eu, Letícia Carpes da Costa Rillo, responsável pela pesquisa “A culinária campeira nas antigas estâncias de São Borja – RS”, o convidamos a participar como voluntário deste estudo.

Por meio desta pesquisa pretende-se obter relatos e vivências rotineiras da vida na estância, assim como a culinária praticada e desenvolvida na mesma. Acreditamos que ela seja importante porque o seu registro será a salvaguarda de hábitos alimentares culturais, bem como a identidade e cultura que circundam tais hábitos e práticas. Para o desenvolvimento deste estudo será feito o seguinte: entrevistas semi-estruturadas. Sua participação constará em fornecer relatos de vivências entrelaçadas a culinária campeira, sendo possível a realização de gravação de voz, divulgação do nome da estância, utilização de imagens e fotografias, quando pertinente ao projeto.

Sendo sua participação voluntária, você não receberá benefício financeiro. Os gastos necessários para a sua participação na pesquisa serão assumidos pela pesquisadora.

Os benefícios que esperamos com o estudo são registros orais dos atores inseridos nas práticas em estudo, bem como documental quando houver a existência de livros e cadernos de receitas importantes para a pesquisa. Sendo os mesmos

salvaguardados às gerações vindouras, visto que faz parte da cultura da cidade de São Borja - RS.

As informações desta pesquisa serão confidenciais e poderão ser divulgadas em eventos ou publicações, sem a identificação dos voluntários, a não ser entre os responsáveis pelo estudo, sendo assegurado o sigilo sobre sua participação.

Autorização

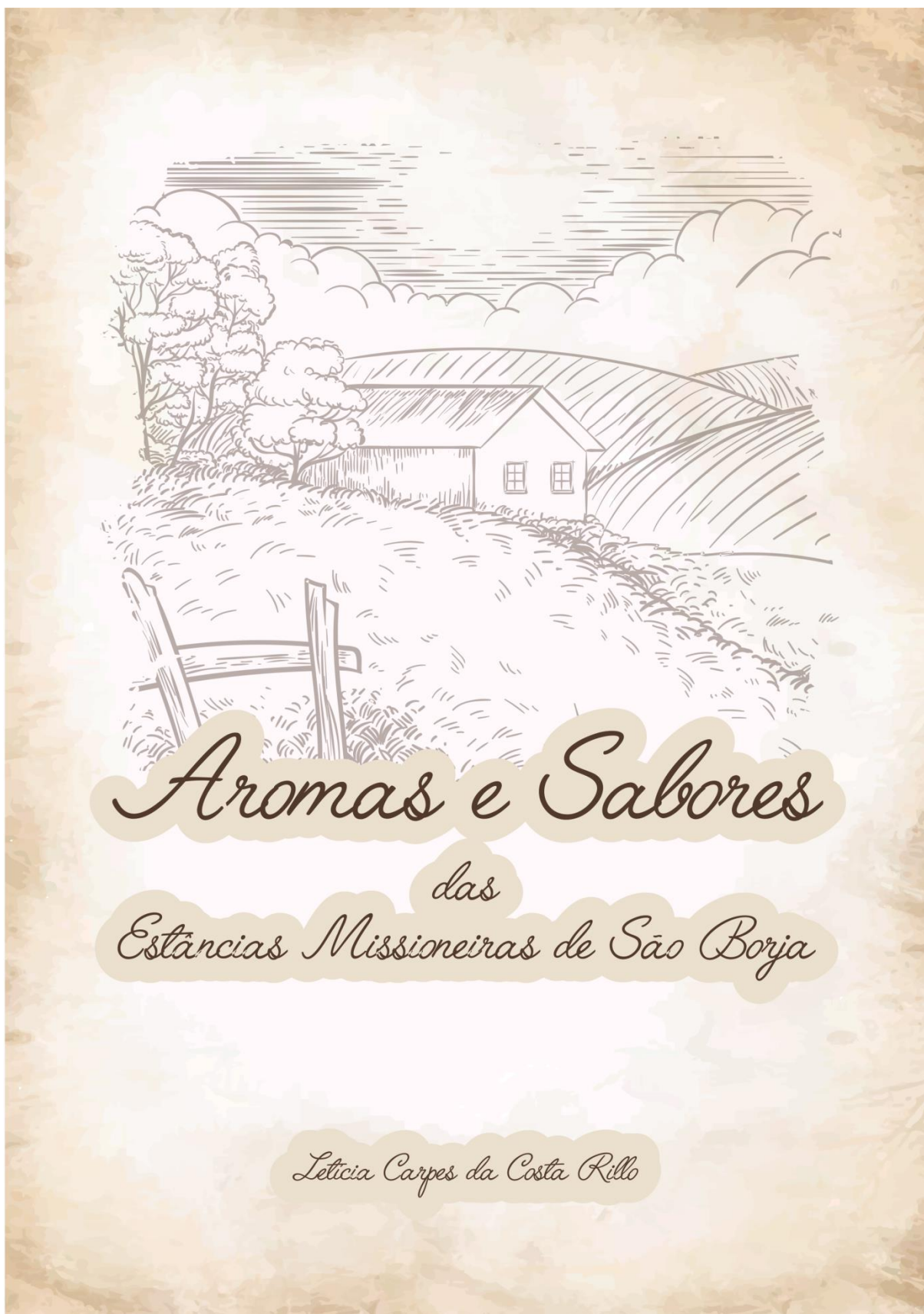
Eu,.....,
RG nº....., após a leitura ou a escuta da leitura deste documento e ter tido a oportunidade de conversar com a pesquisadora responsável, para esclarecer todas as minhas dúvidas, estou suficientemente informado (a), ficando claro que minha participação é voluntária. Estou ciente também dos objetivos da pesquisa, dos procedimentos aos quais serei submetido e da garantia de confidencialidade. Diante do exposto e de espontânea vontade, expresso minha concordância em participar deste estudo e assino este termo em duas vias, uma das quais foi-me entregue.

Assinatura do voluntário

Assinatura do responsável pela obtenção do TCLE

São Borja,.... de..... de 2023

APÊNDICE C – PRODUTO DA DISSERTAÇÃO



AROMAS E SABORES DAS ESTÂNCIAS

MISSIONEIRAS DE SÃO BORJA

Autora: Letícia Carpes da Costa Rillo

Orientação: Heloísa Helena Fernandes Gonçalves da Costa

Imagens ilustrativas: Acervo pessoal da autora e das famílias entrevistadas.

Diagramação e Ilustração: Taís Righi dos Santos

(imagens de site de banco de imagens gratuito www.freepik.com)

1ª edição

Universidade Federal de Santa Maria

2023



Espaço para a Ficha Catalográfica



Apresentação

A cidade missioneira de São Borja é reconhecida nacionalmente pela sua contribuição cultural. Primeiro dos Sete Povos das Missões, da Segunda Fase de implantação das Missões Jesuíticas, encontram-se no município, muitas tradições rurais manifestadas em seu *modus vivendi*, especialmente em sua gastronomia, que abarca preparos gastronômicos antigos e distintos que, por suas características de localização e riquezas naturais, por sua importância histórica, cultural e por ser o grupamento civilizatório mais antigo do estado, são vivenciados até os dias de hoje.

As práticas alimentares compõem o patrimônio cultural imaterial e nesse caso devem ser registradas pelos seus sujeitos na medida em que vão se modificando pelos ciclos. Entende-se que o patrimônio é a herança recebida de nossos ancestrais, tal como os hábitos alimentares, que fazem parte do desenvolvimento do ser humano como um todo e da sociedade em que estão inseridos.

Vale ressaltar que, as tradições familiares são extremamente importantes para a formação das memórias que são simbólicas e significativas dentro das relações sociais e humanas. Sendo assim, a alimentação está presente em todos os momentos de socialização e acompanha a evolução do homem.

A culinária campeira praticada e os hábitos culturais alimentares presentes nas antigas estâncias do Rio Grande do Sul, especialmente, no município de São Borja, constituem um importante registro de saberes e fazeres culinários, estes possuem aspectos culturais, telúricos e identitários, que como tais devem ser preservados.

Para que se consiga criar e, posteriormente, visualizar uma melhor valorização, uma maior difusão e mais rica continuação do patrimônio cultural imaterial, tem-se um caminho essencial a seguir: o da educação para a preservação do patrimônio, o olhar para a essência da cultura e a sensibilização ao que realmente importa para a sociedade. Neste caso, especialmente, de nada

adianta o conhecimento solitário sem as características da sensibilidade e da sociabilidade e a conseqüente ação de sua preservação.

São apresentadas neste livro, receitas tradicionais campeiras praticadas nas antigas estâncias de São Borja, pertencentes a famílias tradicionais do município, detentoras de propriedades rurais. Encontram-se também, vivências singulares dos seus atores, as quais a gastronomia proporciona.

Como produto complementar da pesquisa “A culinária campeira nas antigas estâncias de São Borja-RS”, com orientação da Prof. Dra. Heloísa Helena Fernandes Gonçalves da Costa, desenvolveu-se este livro, para obtenção do título de Mestre em Patrimônio Cultural do Programa de Pós-Graduação da Universidade Federal de Santa Maria.

*Por isso um berro de boi nos toca tanto
E tão profundamente
Por isso somos guardiões de casas velhas
Almas de sesmarias e de estâncias
Paredes que suportam seus retratos*

*O músculo do boi na forca que nos leva
A barba dos avós como um selo no queixo
O doce das avós na memória da boca
E nela este resposo*

Naqueles tempos, sim, naqueles tempos

Poema Heranca, de Apparicio Silva Rillo

Sumário

Estância Santo Antônio	01
Creme Delicioso Bom Bocado de Coco e Queijo	02
Ensopado de Mandioca com Espinhaço de Ovelha	03
Fotos Estância Santo Antônio	04
Fazenda Querência	05
Carreiro de Charque Charque no Espeto	06
Puchero	07
Feijão Mexido.....	08
Mocotó	09
Arroz à Esquilador	10
Roupa Velha Bife Acebolado de Quarto.....	11
Galinha ao Molho Pardo.....	12
Cola Gaita Ensopado de Espinhaço de Ovelha com Batata	13
Peixe no Baralho de Ontem	14
Carro de Boi Arroz de China Pobre.....	15
Mondongo Tapichi	16
Tatu na Panela	17
Matambre Enrolado	18
Galinhada Tripa Grossa	19
Bolo de Fubá Compota de Abacaxi	20
Compota de Frutas Pessegada Cascão	21
Doce de Figo	22
Sagu ao Vinho Tinto.....	23
Fotos Fazenda Querência	24
Estância do Sobrado	25
Doce de Abóbora em Calda Quibebe	26
Arroz de Charque Desfiado	27
Fotos Estância do Sobrado	28

Fazenda Rincão das Tunas.....	29
Língua à Vinagrete Pudim de Laranja Antigo.....	30
Fotos Fazenda Rincão das Tunas	31
Estância Itaroquen.....	32
Pudim de Leite Goiabada	33
Batatada	34
Fotos Estância Itaroquen.....	35
Fazenda Brasília.....	36
Carreteiro de Mondongo.....	37
Fotos Fazenda Brasília	38
Fazenda São José.....	39
Ambrosia Arroz de Leite.....	40
Referências	41

Estância Santo Antônio

A estância localiza-se no interior do município de São Borja, na localidade de Conde de Porto Alegre. Sua posse pertence à família tradicional da cidade, de origem portuguesa. A propriedade é espólio de Guerra do General Manuel Marques de Sousa, conhecido como Conde de Porto Alegre, considerado por muitos, o maior militar da história do Brasil.

Desmembrada da Estância Santa Rita, a então denominada Estância Santo Antônio pertencia a José Mariano da Rocha e, após sua morte, ficou estabelecida uma sociedade entre seus filhos, que em 1960, aproximadamente, foi dissolvida, quando da nova partilha para com os herdeiros.

A sede tem construção datada em 1939, nela, ainda, reside a matriarca e alguns descendentes, os quais administram as atividades econômicas da propriedade, que hoje, ainda, provê grande parte da pecuária, com a criação de bovinos e ovinos, bem como da agricultura.

O feitiço das refeições na estância é realizado no chamado “rancho”, de construção centenária, abriga os equipamentos e utensílios utilizados no preparo das mesmas. Suas paredes de tijolos de barro e cobertura de capim santa fé sustentam hábitos e práticas alimentares antigas, mantidas até os dias de hoje. O rancho compõe a paisagem do jardim da sede e é um local muito especial e significativo para a família, foi a primeira construção da propriedade e onde se mantém tradições e costumes.



Creme Delicioso

Ingredientes:

<i>4 ovos</i>	<i>1 colher de manteiga</i>
<i>10 colheres de açúcar</i>	<i>1 copo de leite</i>
<i>2 colheres de farinha de trigo</i>	<i>1 pires de coco</i>

Modo de fazer:

Bata bem os ovos, misture a manteiga e o açúcar e bata mais. Junte o leite, o coco e a farinha. Ponha em forma caramelada. Leve ao forno em banho-maria.



Bom Bocado de Coco e Queijo

Ingredientes:

<i>400g de açúcar</i>	<i>1 pires de queijo ralado</i>
<i>10 gemas</i>	<i>1 pires de coco ralado</i>
<i>2 copos de água</i>	<i>1 colher (sopa) de manteiga</i>

Modo de fazer:

Leve a água e o açúcar ao fogo para formar uma calda grossa e deixe esfriar. Junte depois o queijo e o coco ralados, a manteiga e as gemas. Depois de bem misturados os ingredientes, leve ao forno quente em banho-maria, numa forma untada de manteiga.

Ensopado de Mandioca com Espinheiro de Ovelha

Ingredientes:

2 kg de espinheiro de ovelha

1 kg de mandioca

4 dentes de alho

3 tomates maduros

2 cebolas grandes

1 maco de cebolinha e salsa

1 sal caseiro temperado a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

Modo de fazer

Fritar bem o espinheiro, adicionar a cebola e o alho, logo após os tomates e a mandioca. Preencher a panela com água quente até que cubra os ingredientes. Se necessário, acrescentar mais água. Assim que a mandioca estiver ao ponto, acrescentar os temperos verdes e a pimenta do reino.



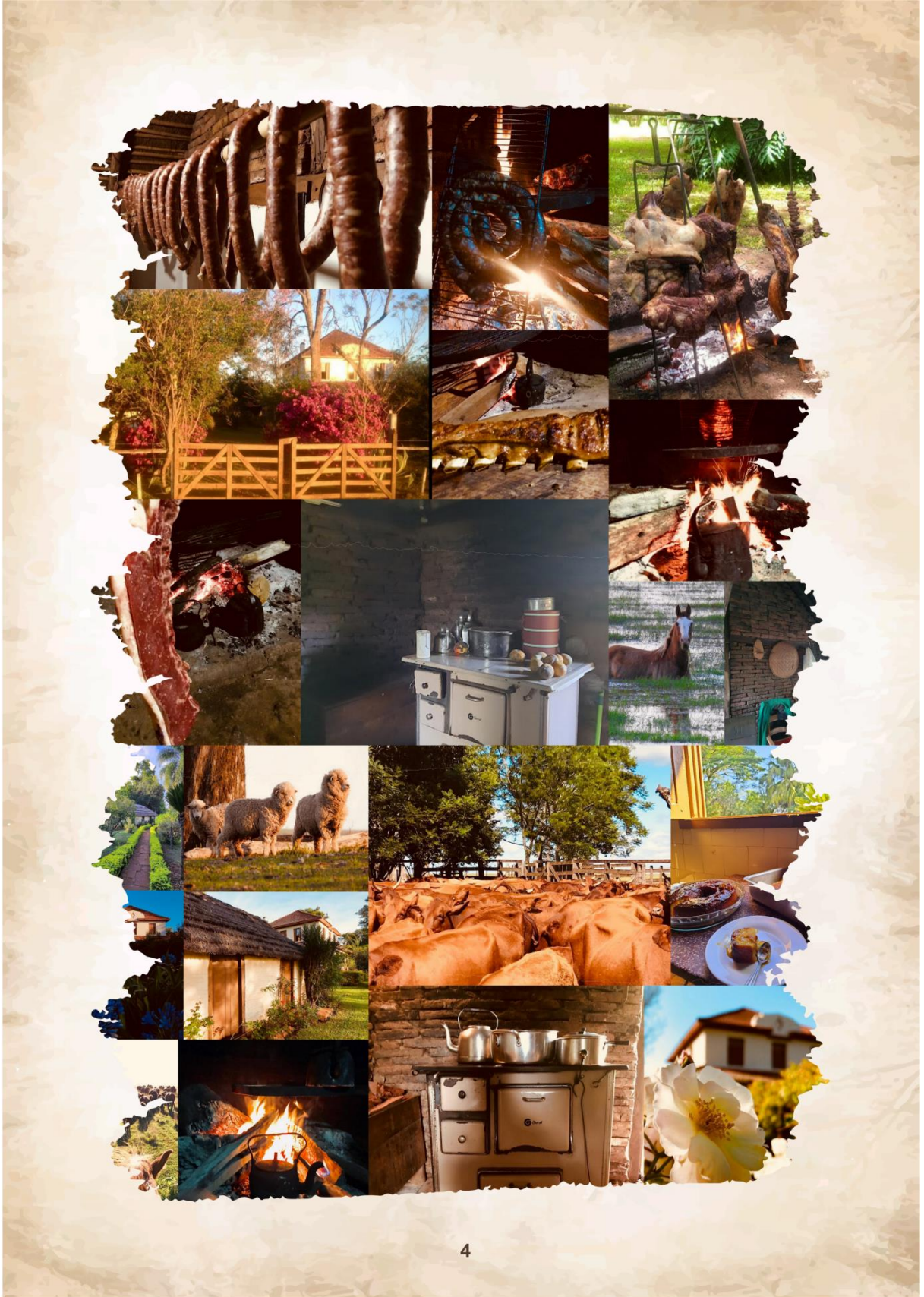
“Esta receita me remete ao velho rancho centenário da estância. Minha avó sempre a frente das panelas, rodeada pelos filhos e netos. Entre uma conversa e outra, alguns mates, ela paciente começa a preparar a refeição para os familiares e funcionários, ora no fogão a lenha, ora no a gás.

É dia de ensopado de espinheiro com mandioca, uma das especialidades da casa. Temperos frescos colhidos da horta, ovelha recém oriada e mandioca da lavourinha. Um manjar!

O sino toca para avisar aos funcionários que o almoço está pronto, um por um chegam ao velho rancho com suas bandejas para serem servidos, após este processo a família se reúne a mesa para saborear uma das delícias da vó, sempre uma experiência incrível. Um banquete que várias gerações aprenderam a saborear e, espero que as que estão por vir também consigam viver esse momento de confraternização, união e aprendizado.”

Álvaro Escobar, inverno de 2023.





Fazenda Querência

A Fazenda Querência localiza-se no interior do município de São Borja. Sua posse mostra a miscigenação de etnias que formou uma família tradicional e antiga do município. Seu legado familiar reponta sangue indígena guarani, francês e alemão. A família e a fazenda cruzam sua origem com a própria história do Rio Grande do Sul. Na presente administração, os proprietários e descendentes, mantêm dentro do possível, a tradição e os costumes campeiros.

Conta o proprietário que, antigamente só não se produzia o sal, no demais tudo era feito na propriedade, inclusive as farinhas de milho e trigo.

Na sala de jantar da fazenda possuem uma enorme mesa de refeições, onde serviu Conde d'Eu, marido da Princesa Isabel, quando em passagem pelo município para visita aos imigrantes franceses.

Com forte apego familiar, cita o proprietário que, a estrutura da família é o que mantêm a cultura e as tradições, passando de geração para geração hábitos e práticas que são essenciais à perenidade dos costumes, que por ele foram herdados e hoje são repassados. Assim a prática gastronômica estancieira, agrega mais que nutrir o corpo, literalmente aquece, aconchega, une e cria memórias.



Carreiro de Charque

Ingredientes:

1/2 kg de charque

3 dentes de alho

1/2 kg de arroz

1 cebola

Modo de fazer:

Aferventar o charque, trocando uma vez a água. Se o charque for caseiro, basta deixar 5 horas de molho. Picar o charque em guisado médio e colocar na panela para fritar. Se o charque for gordo, colocar menos gordura. Esmagar o alho e picar juntamente com a cebola. Quando o charque estiver bem dourado, colocar a cebola e o alho picados para fritarem. Juntar o arroz e deixá-lo fritando um pouco. Colocar água fervendo até dois dedos acima do arroz. Provar o sal e cozinhar em fogo baixo.

Charque no Espeto

Rendimento: 8 pessoas

Ingredientes:

2 kg de charque gordo

Modo de fazer:

Lavar bem o charque e deixar de molho durante 2 horas. Espetar e enxugar com um pano bem limpo. Levar às brasas com a parte da gordura virada para o fogo. Em seguida, virar para que a gordura penetre no lado que é magro.



Puchero

Rendimento: 10 a 15 pessoas

Ingredientes:

1/2 kg de carne com osso (pescoco)

1/2 kg de ossos com tutano

1/2 kg de rabada

1/2 kg de alcatra com osso

750g de farinha de mandioca

4 colheres (sopa) de banha

3 dentes de alho

2 cebolas médias

2 tomates

1/2 molho de tempero verde

1/2 molho de manjerona

1 pitada de colorau ou 1 colher de extrato de tomate

1 folha de louro

2 pimentas verdes

1/4 de raiz de aipo

Legumes e verduras diversas

Modo de fazer:

Fritar as carnes e ossos, já cortados, na banha quente. Temperar com alho socado com sal, pimenta e a manjerona. Depois, acrescentar a cebola e o tomate picados, o colorau ou o extrato de tomate e o louro. Deixar fritar bem, até o ponto de quase queimar. Então colocar água, duas vezes a altura da carne, provar o sal e deixar ferver. Por último, ir acrescentando os legumes, separadamente, primeiro os mais duros. Cuidar para que não desmanchem, retirando da panela os que forem cozidos. As verduras devem ser cozidas por último. Do caldo fazer um pirão com farinha de mandioca e o tempero verde picadinho, que servirá para acompanhar o prato.



Feijão Mexido

Rendimento: 8 pessoas

Ingredientes:

1 kg de feijão preto

1/4 kg de charque

1/4 kg de linguiça

1/4 kg de toucinho

125 g farinha de mandioca

4 cebolas

4 dentes de alho

2 ovos cozidos

2 pimentões

2 colheres (sopa) de banha ou 4 colheres (sopa) de óleo

1 limão

1 molho de manjerona

1 pitada de pimenta-do-reino

Modo de fazer:

Escolher o feijão e deixar de molho de um dia para o outro. Cozinhar na mesma água em que ficou de molho. Quando começar a ferver, colocar o charque. Fazer um refogado com o toucinho, duas cebolas, o alho e a manjerona, tudo bem picado. Acrescentar depois a linguiça cortada. Colocar tudo na panela do feijão, deixar ferver e corrigir o sal. Cortar o charque. Dar uma mexida com farinha de mandioca. Colocar a gordura e mexer para que o feijão fique liso. Cortar as outras duas cebolas, os dois pimentões. Preparar um molho com suco de limão. Temperar com pimenta e acrescentar os ovos cozidos picados por cima. Acompanha arroz branco, dobradinha de mondongo ou quibebe.



Mocotô

Rendimento: 25 pessoas

Ingredientes:

4 patas

1 tripa grossa

4 kg de mondongo

2 kg de feijão branco

1 kg de linguiça fina

1/4 kg de cebolas

1/4 kg de azeitonas

1/2 litro de óleo

1 lata de extrato de tomate de 1/2 kg

1/2 garrafa de vinagre

6 ovos cozidos

5 pimentas verdes

5 dentes de alho

3 molhos de temperinho verde

1 molho de manjerona

Modo de fazer:

Limpar as patas, o mondongo e a tripa grossa na véspera. Retirar a gordura que se acumula na superfície da água em que foram fervidas as carnes e reservar esta água para ser usada na fervura do mocotô. Deixar o feijão de molho de um dia para o outro. Cozinhar na mesma água, acrescentar um pouco da água reservada da fervura das carnes. Quando estiver pronto, socar a metade do feijão, colocar o mondongo, a tripa grossa e a carne das patas, tudo picado, e o restante da água reservada. Mexer para que não grude no fundo da panela. Fritar na gordura bem quente a linguiça cortada em rodélas. Acrescentar a cebola, o alho e a manjerona picadinhos. Deixar refogar bem, até que os temperos desmarchem. Colocar o extrato de tomate. Quando estiver pronto, virar tudo na panela, onde o feijão e as carnes estão cozinhando. Baixar o fogo e mexer, cuidando para não queimar. Temperar com sal. Picar os ovos cozidos, dois molhos de tempero verde e azeitonas sem carocos. Misturar tudo e levar à mesa para ser usado ao gosto de cada um. Picar bem a pimenta e um molho de temperinho e misturar com 1/2 garrafa de vinagre. Este molho também será usado ao gosto de cada um.



Arroz à Esquilador

Ingredientes:

1 kg de espinhaco ou costela de ovelha	1 raminho de manjerona
1 xicara de arroz	1 cebola
2 colheres de óleo	1 dente de alho
1 colher de sal	Pimenta-do-reino
1 colherinha de colorau (também chamado de vermelhão)	Pimenta vermelha

Modo de fazer:

Lave o espinhaco, que já deve estar cortado em pedacos pequenos. Amasse numa tábua o sal, o alho e as pimentas, formando uma pasta. Esfregue em toda a carne. Ponha o óleo numa panela a esquentar e junte a carne. Tampe a panela e deixe dourar um pouco, mexendo para não queimar. Quando estiver dourada, junte a manjerona e, aos poucos, 1 1/2 xicara de água para que cozinha a carne. Dependendo da ovelha leva de 30 a 40 minutos, mais ou menos. Depois de cozida a carne, refogue a cebola picada. Frite o arroz, mexendo para não pegar, e acrescente duas xicaras de água fervente. Mexa bem e revise os temperos. Se quiser dar mais cor, acrescente o colorau, ainda que a fritura de carne já de um dourado bonito. Deixe cozinhar por cinco minutos em fogo forte e depois passe para fogo brando, até secar. Querendo o arroz mais molhadinho, acrescente um pouco de água e mexa de vez em quando. Ao lavar o espinhaco é importante retirar um fio branco que está junto ao osso, pois caso contrário fica um gosto desagradável na carne.



Roupa Velha

Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes:

1/2 kg de charque

1/2 xícara de farinha de mandioca

2 colheres (sopa) de óleo

2 dentes de alho

1 cebola média picada

Sal, tempero verde, manjerona e pimenta

a vontade

Modo de fazer:

Carne ou charque (se for charque, deve-se tirar bem o sal). Corte em pedacos, coloque óleo em uma panela média e acrescente todos os temperos picados. Refogue-os até que desmanchem. Retire do fogo, coloque a panela em cima de um lugar firme e com o socador de feijão, ou no pilão, acrescente a farinha de mandioca e bata com a mão de pilão até desfilar toda a carne. Depois de fria, conserve em lugar fresco. Dura mais ou menos 10 dias. Serve de aperitivo, com café ou chimarrão, ou para a guarnição de pratos variados.



Bife Acebolado de Quarto

Rendimento: 6 pessoas

Ingredientes:

1 quarto de ovelha (não de cordeiro)

6 cebolas

6 dentes de alho

2 colheres de massa de tomate

1/2 copo de vinho

Vinagre ou limão

Pimenta-do-reino

Modo de fazer:

Use um quarto de ovelha ou de capão (o gaúcho não come carneiro, que é usado somente para a reprodução). O quarto de cordeiro não serve por ser muito mirrado. Com uma faca bem afiada, vá tirando fatias ou bifés, até chegar aos ossos. (Cuidado com a catíngua que está no meio do quarto). Faça um vinha d'alho com o vinagre, sal, alho esmagado e picado e a pimenta do reino. Pode-se colocar junto um meio copo de vinho. Tempere bem os bifés e deixe parar por uma meia hora. Coloque a fritar, de preferência em panela de ferro, com gordura bem quente. Ponha todos os bifés juntos e vá revirando-os até fritarem bem. Corte as cebolas em rodélas e junte-as aos bifés. Misture a massa de tomate em meio copo de água e coloque na panela, dando uma última remexida. Deixe cozinhar por mais 15 minutos em fogo brando.

Galinha ao Molho Pardo

Rendimento: 4 pessoas

Ingredientes:

1 galinha ou frango de 1,5 kg

1 colher (sopa) de óleo

1 colher de manteiga

1 colher de vinho da madeira

4 folhas de manjerona

2 gemas de ovos

1 cebola ralada

Pimenta-do-reino branca

Pimenta verde da terra

Sangue de galinha aparado com vinagre

Fatias de pão torrado na manteiga

Azeitonas a gosto

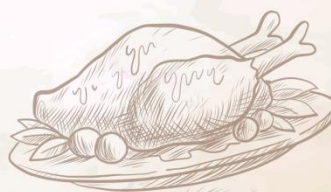
Salsa verde a gosto

Ovos duros a gosto

Sal e pimenta a gosto

Modo de fazer:

Em panela regular refogar todos os temperos (cebola, sal, gordura, pimenta branca e verde), acrescentar a galinha ou frango cortado em pedaços e tampar a panela. Quando a galinha começar a ferver, acrescentar duas xícaras de água quente e depois uma colher de manteiga. Mexer bem, adicionar uma colher de vinho, quatro folhas de manjerona e tampar novamente a panela. No sangue da galinha, previamente aparado com um pouco de vinagre para não talhar, adicionar duas gemas e bater para misturar bem. Retirar da panela meia xícara do caldo e misturar pouco a pouco com o sangue já engrossado pelas gemas. Retirar a panela do fogo e adicionar, mexendo sempre, o sangue preparado como foi exposto acima. Passar tudo para uma terrina (sopas antigas) grande e enfeitar com galhos de salsa verde, azeitonas e rodela de ovos duros. Servir com fatias de pão torrado na manteiga.



Cola Gaita

Rendimento: 5 pessoas

Ingredientes:

1 kg de aipim

4 dentes de alho

1/2 kg de espinhaco de ovelha

2 cebolas

2 xicaras de farinha de mandioca

2 pimentas verdes

Modo de fazer:

Fritar as chuletas do espinhaco já salgadas. Picar bem as cebolas e o alho e colocar para fritar junto ao espinhaco. Se o aipim for muito duro, cozinhar à parte. Cortar o aipim em pedacos médios e juntar ao resto, colocando 2 dedos de água quente e a pimenta picada. Corrigir o sal. Quando o aipim estiver cozido, colocar mais um pouco de água e ir mexendo devagar, quando for colocando a farinha de mandioca, até ficar num ponto médio de pirão.



Ensopado de Espinhaco de Ovelha com Batata

Rendimento: 5 pessoas

Ingredientes:

1 1/2 kg de espinhaco de ovelha

4 tomates

1 kg de batata inglesa

1 pimenta verde

2 cebolas

Folhas de manjerona a gosto

4 dentes de alho

Modo de fazer:

Salgar as chuletas do espinhaco e colocar a fritar. Picar bem a cebola, o alho, os tomates e a pimenta e juntar às chuletas, depois de bem fritas. Quando estiver no ponto, colocar as batatas cortadas ao meio e por 2 dedos de água quente. Corrigir o sal, deixando meio salgadinho (a batata retira muito).

Peixe no Borralho de Ontem

Tempo de preparo: 1 hora

Rendimento: 4 pessoas

Ingredientes:

1 kg de peixe

2 limões

Gordura ou manteiga

Batata

Cenoura

Pimentão

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de fazer:

O Povoiro tem grades, grelhas e papel laminado. Nós tínhamos folhas de bananeiras ou barro. O princípio é o mesmo. Limpe o peixe por dentro e por fora, tire a cabeça, abra ao meio em duas partes. Tempere com os condimentos já citados, coloque uma metade do peixe em cima de uma folha de bananeira e enrole, dobrando as pontas para dentro das folhas, passe a gordura e coloque no borralho, conservando o fogo por 1 hora. Proceda da mesma forma com a outra metade do peixe. Para o Povoiro de hoje, use papel laminado, o modo de preparo é o mesmo. Acrescente 1 batata cortada bem fininha, 1 pimentão, 1 cebola, 1/2 molho de temperinho, tudo bem picadinho, coloque em cima do peixe, dobrando as pontas do papel laminado, na grelha, ou tampe e leve ao fogo por 1 hora. Também pode ser levado ao forno em forma untada.



Carro de Boi

Ingredientes:

1,5 kg de rabadão bovina

1 kg de arroz parboilizado

500g de cebola

4 tomates médios

3 dentes de alho

Noz-moscada a gosto

Modo de fazer:

Retire um pouco da gordura da carne. Dê uma fritada com um pouco de óleo. Coloque em panela de pressão por trinta e cinco minutos. Coloque a cebola e o alho picados, refogue um pouco, acrescente os tomates sem a pele e sem sementes. Rale um pouco da noz moscada, sal e pimenta a gosto. Quando o tomate estiver bem dissolvido, acrescente o arroz, água (mais ou menos 1,5 cm). Acima do arroz, fica bem molhado. Caso queira mais seco, é só colocar menos água, tchê! Faz e depois me conta. Pode-se tomar uma carthagita antes para avisar o fígado. E para acompanhar o prato que tal uma cervejinha bem gelada ou um vinho tinto?



Arroz de China Pobre

Rendimento: 4 pessoas

Ingredientes:

400g linguiça

200g arroz

1 cebola média picada

1 dente de alho

Modo de fazer:

Aquecer uma panela de ferro com banha de porco ou óleo e fritar a cebola, o alho e a linguiça cortada em pedacinhos pequenos. Quando dourar, acrescentar o arroz. Fritar mais um pouco, cobrir com água (quente), por um pouco de sal e cozinhar com a tampa fechada até reduzir a água e o arroz ficar pronto.

Mondongo

Ingredientes:

1 kg de mondongo

125 g farinha de mandioca

1 cebola

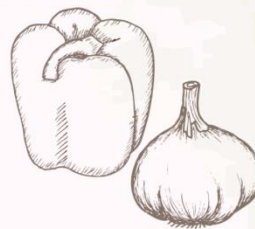
2 tomates sem pele e sem sementes

2 colheres (sopa) de óleo

Tempero verde e sal a gosto

Modo de fazer:

Limpar o mondongo e aferventá-lo por 1 ou 2 horas, conforme a idade do boi (novo ou velho) para amolecer, colocando sal depois de meio mole, para não ressabiar. Limpar novamente e cortá-lo em tiras. Fazer um refogado com a cebola picada, gordura, os tomates sem pele e sem sementes e tempero verde picado, sal a gosto. Acrescentar o mondongo refogando bem, adicionar um pouco o caldo. Minutos antes de servir, engrossar levemente o caldo com farinha de mandioca.



Tapichi

Ingredientes:

1,5 kg de carne de terneiro (na falta deste, vitela)

2 kg de farinha de milho fina

1/2 kg de tomate

4 cebolas médias

4 dentes de alho

1 pimentão

1 molho de tempero verde

Pimenta verde ou em conserva

Modo de fazer:

Cozinhar em água e sal o terneiro ou vitela, cortado em pedaços médios. Depois de bem cozidos, desfiar toda a carne. Cortar a cebola, o tomate, o pimentão, o alho e a pimenta em guisado bem miúdo e fritar. Depois dos temperos fritos colocar a carne desfiada, misturando bem, até chegar ao "ponto". Acrescentar um pouco de água até a carne ficar "molhada". Colocar, logo após, tempero verde picado, engrossando com a farinha de milho. Servir com arroz branco, feijão e saladas verdes.

Tatú na Panela

Ingredientes:

1 pedaco de tatú (lagarto)

200g copa ou salami

1 xícara de cebola picada

1 xícara de cerveja

Sal e pimenta a gosto

Modo de fazer:

Colocar o tatú de véspera num tempero de cebolas cortadas, cerveja, pimenta e sal. Não furar a carne para não sair o suco pois o tatú pode ficar muito seco depois. Numa panela de ferro bem quente, dourar as cebolas e colocar o tatú para fritar bem, de todos os lados, colocando um pouco de água, se necessário, para que a carne não queime. Acrescentar a copa ou salami em fatias fininhas para fritar rapidamente, e em seguida o tempero em que o tatú ficou de molho na véspera, completando com um pouco de água. Tampar a panela e deixar cozinhar. De dez em dez minutos dar uma mexida para virar a carne e absorver o molho. É importante não deixar a carne grudar no fundo da panela. Quando a carne estiver no ponto ideal e o molho reduzido, retire da panela e corte em fatias. "O tatú é a forma de chamar a parte do boi denominada lagarto em outros lugares".



Matambre Enrolado

Ingredientes:

1 e 1/2 kg de matambre

250g de linguiça de porco picada

100g de bacon picado

3 cebolas médias

4 dentes de alho

1 maco médio de cheiro verde

1 pimenta dedo-de-moca picada

Óleo de soja para fritar

Sal a gosto

Modo de fazer:

Lave a carne, seque-a, retire as aparas e tempere-a com sal dos dois lados. Reserve. Lave o cheiro-verde, separe somente as folhas e pique finamente. Descasque as cebolas e pique-as em pedacos bem pequenos. Descasque o alho e corte em tiras finas. Numa superfície lisa, abra a carne com a parte gordurosa para baixo. Espalhe o cheiro-verde, as cebolas, o alho, a pimenta, o bacon e a linguiça. Enrole a carne como um rocambole e amarre com um barbante bem grosso. Prenda bem para o recheio não escapar. Coloque 1 litro de óleo na panela de pressão, disponha o matambre, tampe a panela e leve ao fogo por 2 horas. Na metade do tempo de cozimento, retire a panela do fogo e vire o matambre de lado. Disponha a carne numa travessa, retire o barbante e corte em fatias de 2 a 3 cm de largura.



Galinhada



Ingredientes:

1 frango (1,5 kg) em pedaços	2 colheres (sopa) de extrato de tomate
2 xícaras de arroz lavado	1 colher (sopa) de salsa picada
1 xícara de óleo para fritar	1 cebola batidinha
1 e 1/2 xícaras de vagem e cenoura picadas bem fininhas	Alho e sal a gosto

Modo de fazer:

Lavar os pedaços de frango e temperar com o alho, sal e cebola batida. Deixar umas 2 horas pegando gosto. Em uma panela pequena, fritar em bastante óleo os pedaços de frango para dourar e ficarem sequinhos. Escorrer em papel absorvente os pedaços. Despejar o óleo todo em um recipiente para guardar. Na panela pequena, colocar 3 xícaras de água para ferver (vai fazer caldo moreno). Em outra panela maior, refogar o arroz até ficar torrãozinho (soltinho). Quando a água ferver, despejar sobre o arroz, colocar os pedaços de frango, a cenoura com vagem, o extrato de tomate e a salsa picada. Misturar tudo. Colocar água até a altura dos ingredientes. Quando ferver, provar o sal. Deixar cozinhar tampado. Servir na própria panela.

Tripa Grossa

Ingredientes:

1 pedaço de tripa grossa	Temperos
1 limão	

Modo de fazer:

Após desvirar a tripa para limpar com limão e retirar a graxa excessiva, aferventar com temperos (cebola, tempero verde, louro, 1 dente de alho) o tempo necessário para amaciá-la. No dia seguinte, quando estiver cozida, pode ser preparada de três modos:

- 1) deixar secar a água e fritar;
- 2) assar no espeto;
- 3) rechear com um guisado de carne de vaca misturado com o de carne de porco e fritar em gordura quente.

Bolo de Fubá

Ingredientes:

2 xícaras de açúcar

3 ovos

3 xícaras de farinha de trigo

1 tablete de margarina

1 xícara de farinha de milho

1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó

1 xícara de leite morno

Modo de fazer:

Bater as gemas com o açúcar e a margarina, misturar o leite morno e logo após acrescentar as farinhas e o fermento. Bater as claras em neve e misturar aos demais ingredientes. Levar ao forno para assar.

Cobertura:

Sugestão: usar açúcar de confeiteiro (preparar conforme o modo descrito na embalagem).



Compota de Abacaxi

Ingredientes:

1/2 abacaxi maduro

1 xícara de açúcar

Modo de fazer:

Descasque o abacaxi, retire todos os olhos, corte em fatias mais ou menos de 1 cm de espessura e retire os centros duros. Em seguida coloque-as em uma panela arrumadas em camadas, polvilhando com açúcar. Deixe descansar por 2 horas. Leve ao fogo brando e cozinhe até que as fatias fiquem transparentes. Deixe esfriar bem para servir.



Compota de Frutas

Esta é uma receita básica de compota que pode ser preparada com maçã, goiaba, pêssego ou pera. As frutas podem ser usadas inteiras e descascadas - caso do pêssego e da goiaba em metades, ou em pedaços como a pera e a maçã.

Ingredientes:

1 kg de frutas descascadas

1/2 kg de açúcar

1 xícara de água

Cravo e canela em rama a gosto



Modo de fazer:

1. Faca uma calda rala com o açúcar e a água.
2. Coloque as frutas, o cravo e a canela e deixe ferver até que comecem a ficar transparentes.
3. Deixe esfriar na própria panela e acondicione em vidros.

Pessegada Cascão

Rendimento: 1,5 Kg

Ingredientes:

3 kg de pêssegos descascados e cortados

1,8 kg de açúcar

Modo de fazer:

Com a panela no fogo, coloque os pêssegos em pedaços e mexa por uma hora. Após, acrescente o açúcar e mexa por mais 30 minutos, até que a pessegada fique consistente. É importante não parar de mexer, para que não queime o fundo da panela. Espere esfriar e bom apetite!

Obs. Para a elaboração da pessegada, é preferível que se use uma panela de ferro.



Doce de Figo

Rendimento: 12 porções

Ingredientes:

2 kg de figos verdes

6 cravos-da-india

10 xícaras (1,8 kg) de açúcar

5 pedacos de canela

Modo de fazer:

- 1 - Lave bem os figos, escorra, faça um pequeno corte em cruz no fundo de cada um e elimine os cabinhos.
- 2 - Lave novamente os figos, coloque numa panela grande, cubra com água fria, leve ao fogo alto e deixe ferver. Cozinhe por cerca de 20 minutos ou até ficarem macios.
- 3 - Tire os figos do fogo, escorra bem e deixe esfriar. Coloque num saco plástico e deixe no freezer por cerca de 2 horas ou até ficarem congelados.
- 4 - Passe os figos em água corrente, esfregando-os um a um com as mãos para soltar a pele. Lave-os novamente e deixe escorrer bem.
- 5 - Enquanto isso, prepare a calda. Numa panela grande coloque 2 litros de água, o açúcar, os cravos e a canela, leve ao fogo alto e, mexendo sempre, deixe começar a ferver. Pare de mexer e cozinhe até a calda ficar em ponto de fio grosso.
- 6 - Acrescente os figos, deixe ferver e cozinhe por cerca de 30 minutos. Tire do fogo e deixe esfriar na calda até o dia seguinte.
- 7 - Coloque novamente no fogo e, assim que ferver, cozinhe por mais 30 minutos. Tire do fogo e deixe esfriar. Prove um figo, se estiver macio e saboroso, o doce estará pronto, se não, deixe na calda até o dia seguinte e repita a operação mais uma vez. Depois de frio, coloque o doce numa compoteira e sirva.



Sagu ao Vinho Tinto

Ingredientes:

1 xícara de sagu

1 xícara de açúcar

4 xícaras de água

3 xícaras de vinho tinto

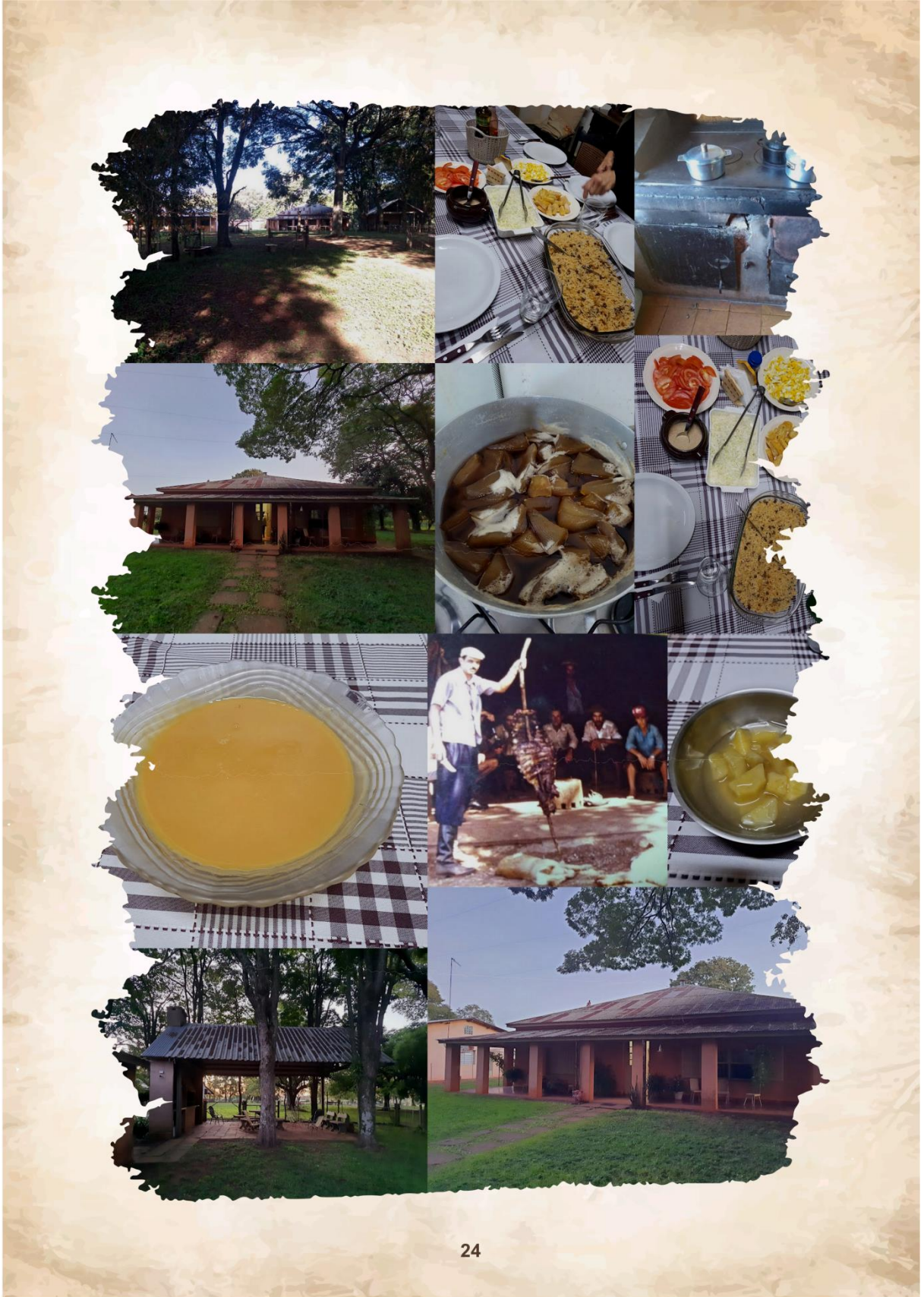
1 pau de canela

4 cravos-da-india

Modo de fazer:

Coloque para ferver a água em uma panela. Assim que estiver fervendo, coloque o sagu e cozinhe em fogo baixo por cerca de 30 minutos misturando sempre para não grudar no fundo da panela. Em outra panela coloque o vinho, cravo e canela e ferva por 10 minutos. Despeje a mistura de vinho na panela com o sagu e cozinhe até que as bolinhas do sagu estejam transparentes. Se necessário, acrescente água fervente aos poucos. Assim que o sagu estiver cozido, acrescente o açúcar. Ferva por um minuto e retire do fogo. Sirva com creme de leite batido.





Estância do Sobrado

A Estância do Sobrado localiza-se no município de Santo Antônio das Missões¹, distrito de São José, na localidade de Passo Novo. A propriedade era de domínio de Dorival Gonçalves (avô da atual proprietária), descendente de pai alemão e de mãe uruguaiana, “pelo duro” como são chamados os nascidos na região. Sua sede original localizava-se em outra estância, próxima desta, local de nascimento e criação da proprietária, de onde relata o *modus vivendi*.

Tinha-se um ritual, quando a comida estivesse pronta, colocava-se em grandes travessas alouçadas, em uma grande bandeja de madeira, batia-se o sino e um dos peões levava a comida até o refeitório, que era chamado de “comedor”, talvez pela proximidade com a Argentina, algumas palavras eram pronunciadas em espanhol.

As preparações campeiras ainda são de feitiço tradicional da família, como o arroz de charque, o quibebe e o feijão, servidas em panelas grandes de ferro, com traços que compõem a apresentação e cultivo da antiga culinária campeira estancieira.

Os doces caseiros são preparados conforme receitas originais da família, utilizando de métodos campeiros e tradicionais para o seu feitiço, o que caracteriza seu sabor. A mesa dos doces, todos da culinária campeira e com insumos da propriedade, como ambrosia e os doces de frutas em calda, como de mamão, abóbora e figo protagonizavam com seus sabores originais e singulares.

Mesmo com as evoluções naturais e cíclicas, o sentimento de pertencimento se faz presente em cada descendente que carrega consigo histórias, memórias e amor pela tradição e cultura que prossegue nas gerações. E assim, mantêm-se viva e acesa a chama da essência que formou o gaúcho.

¹ Antes conhecido como Vila Treze de Janeiro, 4º Distrito de São Borja, teve este nome em homenagem à “Moção Plebiscitária de São Borja”, sua terra mãe, a emancipação política e administrativa aconteceu em 12 de outubro de 1965. O nome Santo Antônio das Missões teve origem, pois onde está situada a sede do município havia sido uma sesmaria denominada “Santo Antônio” pertencente aos jesuítas e “Missões” foi acrescentado devido o município se localizar na Região Missioneira (PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DAS MISSÕES, 2014).



Doce de Abóbora em Calda

Ingredientes:

Abóbora de pescoco bem alaranjada
(utilizar o pescoco da abóbora)

Acúcar cristal

Canela em pau

Cal virgem de construção



Modo de fazer:

Cortar a abóbora em cubos, colocar em um recipiente com água, o suficiente que cubra todos os pedaços. Coloque uma colher de sopa de cal virgem e misture nessa água. Deixe por 20 minutos, no máximo 30 minutos, agindo nos cubos da abóbora. Depois escorra a água e lave bem os cubos. Coloque a abóbora em pedaços em uma panela para o cozimento, com acúcar e a água com mais o menos dois dedos acima dos cubos. Fazer em fogo baixo. Se precisar mais água e acúcar pode ir repondo, até que fique com uma calda mais consistente, e intensifique a cor da abóbora. O tempo do preparo será na prova de alguns cubos. Se estiver firme por fora, mas sem gosto de abóbora crua e macio por dentro está pronto o doce. O cal é usado para a abóbora não desmanchar. Ficar firme por fora e macio por dentro.

Quibebe

Ingredientes:

Abóbora cabotia

Farinha de mandioca

Sal

Acúcar

Temperinho verde

Óleo ou banha para o preparo

Modo de fazer:

Cozinhar a abóbora até desmanchar. Antigamente esse cozimento era feito na panela normal, mexendo com uma colher de pau. Hoje faça o cozimento na pressão com um pouco de água. Coe a água e coloque a abóbora em uma panela e vá mexendo sempre até q fique um purê bem homogêneo. Coloque o óleo, o acúcar e uma pitada de sal. Mexa sempre para não grudar. Vá colocando aos poucos a farinha de mandioca, mexendo para não embolar. Está pronto o quibebe quando estiver com consistência de purê. Nem muito firme nem muito mole. Coloque temperinho por cima. Pode colocar ovo cozido picado por cima também.

Obs: A farinha de mandioca é a normal que nós gaúchos usamos. Não pode ser aquela de pó branco de Santa Catarina.

Arroz de Charque Desfiado

Carne para o charque.

Ingredientes:

1 peça de vacio

Sal grosso

Modo de fazer:

Colocar sal em toda a peça. Sal o suficiente que cubra a carne. Deixar marinando no sal por 24 horas, em uma bacia ou recipiente plástico. Colocar no sol todos dias, até que fique em ponto de charque toda a massa de carne. À noite retirar e armazenar em local arejado.



Arroz de charque desfiado:

Ingredientes:

Charque

Alho picadinho

Arroz branco

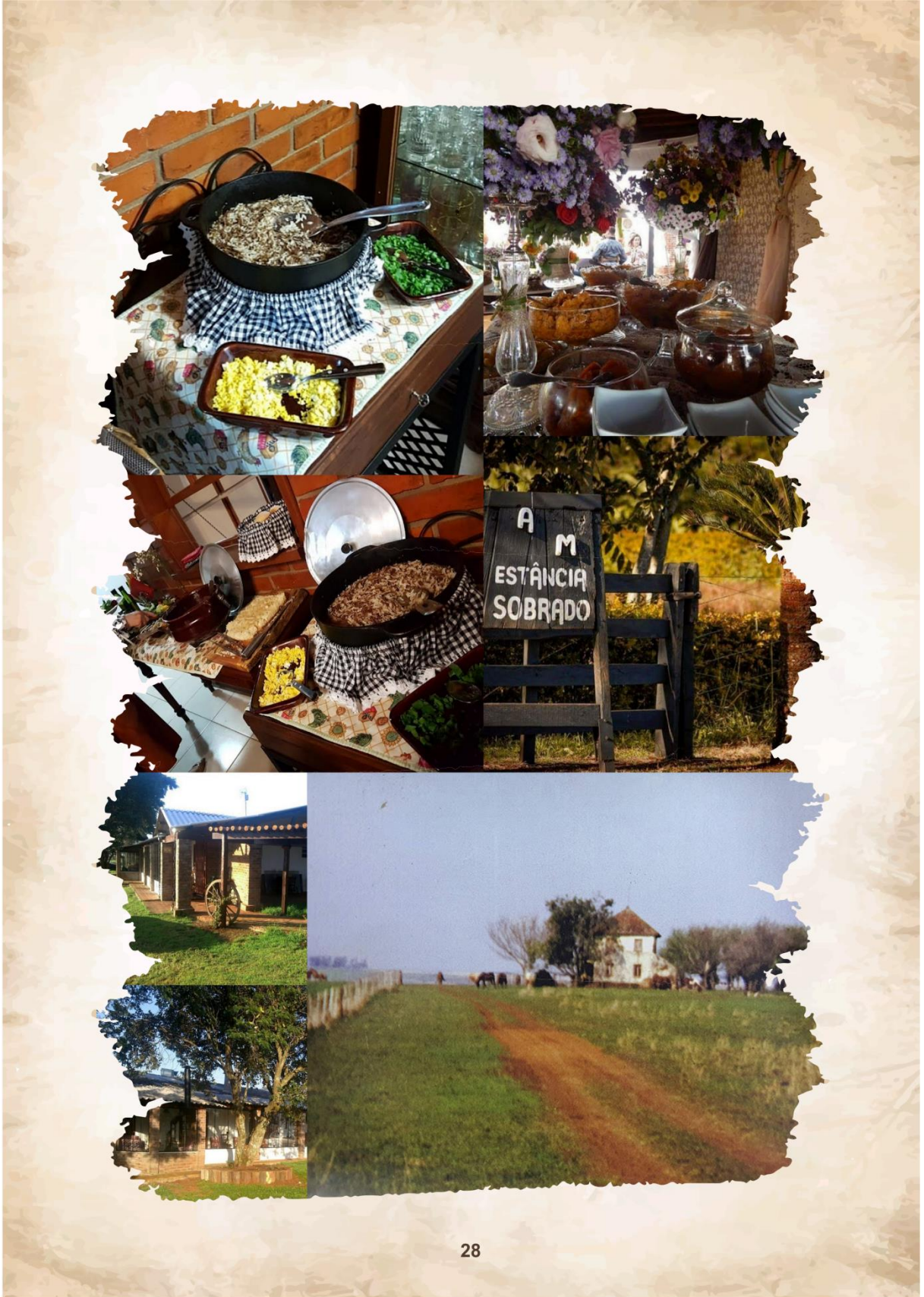
Temperinho verde para finalizar

Cebola cortadinha

Banha ou azeite

Modo de fazer:

Para essa receita não lave o charque. Coloque o charque, cortado em pedaços grandes na panela de pressão com um tanto de água. Cozinhe até que comece a abrir a carne. Quando a carne estiver se abrindo está pronto para desfiar. Tampe novamente a panela de pressão e faça movimentos laterais para sacudir a panela. A carne vai se abrir em pequenos pedaços. Abra a panela, retire a carne e guarde a água. Com um garfo vá desfiando mais os pedaços da carne até que fiquem em filêtes de tamanho similares. A quantidade de arroz depende do quanto for a quantidade de charque desfiado. Lembra que sempre será mais charque que arroz. Quando pronto tens que visualizar mais os pedaços do charque desfiado do que arroz. Após esse processo, faça o arroz de charque desfiado em uma panela de ferro. Coloque a gordura, a cebola, o alho e o charque para fritar. O charque exige bastante gordura. Fritar bem. Coloque o arroz. Frite mais um pouco antes de colocar a água. Mais ou menos assim: Para cada 2 medidas do charque use 1 de arroz. Depois de tudo bem fritinho e bem misturado, coloque a água em que o charque foi cozido. A medida da água é a tradicional (para cada 1 medida de arroz são 2 de água). Mas observe bem o cozimento, se precisar mais água vá colocando aos poucos. Desligue o fogo antes de secar totalmente a água e deixe a panela tampada para terminar o cozimento. Sirva na panela mesmo. Coloque temperinho verde por cima.



Fazenda Rincão das Tunas

A propriedade localiza-se no interior do município de São Borja, na localidade de Nhu-Porã, que em Tupi-Guarani, significa Campo Bonito. Seu domínio pertencia a Bento Florisbello da Silva. A sede da fazenda é datada em 1892.

Seu proprietário foi um grande latifundiário da região, com descendência de portugueses da Ilha dos Açores. Após esta sucessão, de bisavô para avô e de pai para filho, chegou aos comandos do atual proprietário, quarta geração da família a seguir os costumes e tradições campeiros.

Algumas práticas campeiras da estância se apresentam diferentes hoje, mas o que não muda são os hábitos alimentares, que ainda se baseiam na carne e nas preparações tradicionais.

Nos dias de festividade, relembra o proprietário com emoção, que se carneava um animal e o mesmo era assado inteiro no fogo de chão e todos se agregavam e compartilhavam deste momento. Cita que até tempos atrás este hábito era praticado por ele, uma vez ao ano, como forma de cultivar e manter a tradição da família, que realizava muitas festas na propriedade.



Lingua à Vinagrete

Ingredientes:

1 peça de língua bovina

2 xícaras de cebola

2 xícaras de tomate

Cebolinha verde a gosto

Sal a gosto

Azeite a gosto

Vinagre a gosto

Pimentão a gosto

Modo de fazer:

Cozinhase a língua com sal, até que fique bem cozida. Corta-se em rodélas finas. Para o molho, cortam-se em cubos pequenos os legumes e temperos, adiciona-se o vinagre e o azeite à vontade, até que cubram os ingredientes. Acrescenta-se a língua no molho e reserva-se por três horas antes de servir para que pegue o sabor.

Pudim de Laranja Antigo

Ingredientes:

2 copos de suco de laranjas

2 copos de açúcar

1/2 copo de leite

6 ovos inteiros

1 colher (chá) de farinha de trigo

Para o molho:

1 copo de suco de laranja

1/2 copo de açúcar

Modo de fazer:

Bate-se no liquidificador os ingredientes e leva-se para assar em banho-maria, em forma de furo com calda caramelada clara. Para o molho, faz-se uma calda de laranja em ponto de pingo e despeja-se por cima do pudim.





Estância Itaroquen

A propriedade localiza-se no interior do município de Santo Antônio das Missões, antiga Vila Treze de Janeiro de São Borja. O nome da histórica Estância Itaroquen, significa em tupi-guarani porta de pedra. A origem do nome se deu pela porteira da propriedade, construída toda em pedras, seu erguimento é muito antigo e não se exata data.

A estância é referenciada em cantos de artistas regionais (PORTAL DAS MISSÕES, s.d.). Além de ser um ponto histórico e de referência no município de Santo Antônio das Missões e que deu origem a localidade de Itaroquen. Foi cenário de acontecimentos históricos e relevantes na história do município (PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DAS MISSÕES, 2014).

De propriedade inicialmente da família Nunes, de origem portuguesa, Itaroquen pertencia à Maria Balbina Nunes, esposa de Viriato Dornelles Vargas, irmão mais velho do Ex-Presidente da República Getúlio Vargas (filhos do General Manoel do Nascimento Vargas). Sua sucessão passou ao filho do casal, General Serafim Dornelles Vargas e após, ao seu filho, Viriato Vargas, hoje a esposa e filhos dão prosseguimento a administração da estância.

Na propriedade são mantidos preservados e cultivados os hábitos campeiros, tanto na lida de campo, quanto na prática alimentar através da sucessão. A família reúne-se seguidamente na estância, onde rememoram e compartilham com seus descendentes, histórias e lembranças que acompanham as gerações e dão sentido e significado a cultura sulina manifestada no *modus vivendi*.



Pudim de Leite

Ingredientes:

2 litros de leite cru

1 colher (sopa) de açúcar de baunilha

2 xícaras de açúcar

12 gemas

Modo de fazer:

Misturar em uma panela o leite e o açúcar. Levar ao fogo e deixar ferver até reduzir pela metade. Reservar até esfriar. Misturar as gemas com o açúcar de baunilha e incorporar na mistura do leite. Passar a mesma na peneira por 6 vezes. Levar para assar em forma caramelizada.



Goiabada

Ingredientes:

6 kg de goiaba

3 kg de açúcar mais 1 kg

Modo de fazer:

Higienizar as goiabas, cortar ao meio e retirar as sementes. Após este processo, pesar. A quantidade de açúcar será sempre a metade do peso das goiabas com o acréscimo de mais 1 kg. Fazer uma calda com açúcar e água em ponto espesso. Acrescentar as goiabas na calda quente. Mexer para misturar e quando começar a ferver, mexer novamente para incorporar. Em fogo brando, de vez em quando, mexer para que fique com os pedacos inteiros da fruta. Quando estiver com ponto consistente, retirar do fogo e deixar esfriar.



Batatada

Ingredientes:

1 kg de batata doce

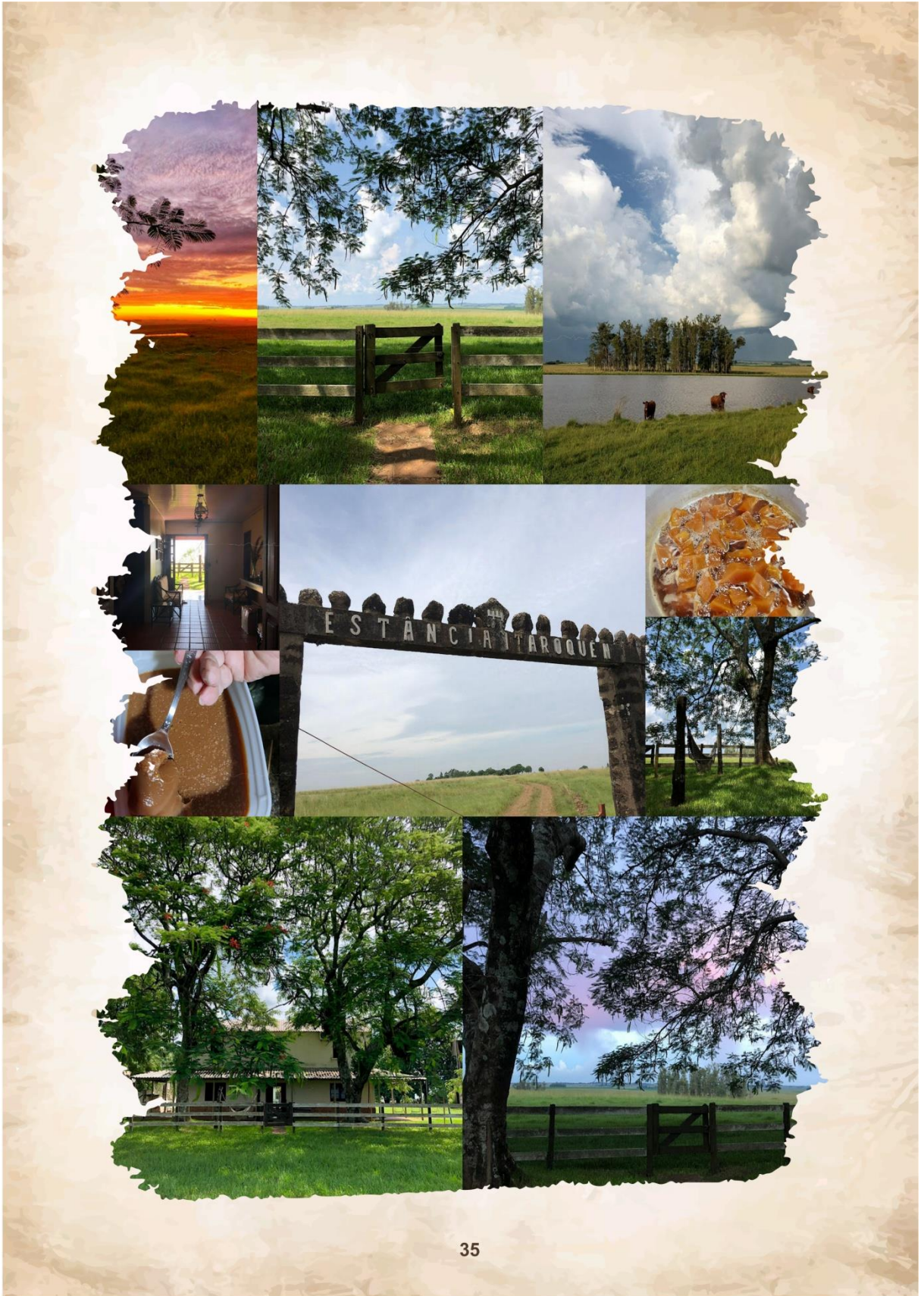
1 colher (sopa) de açúcar de baunilha

800g de açúcar cristal

Modo de fazer:

Higienizar as batatas e descascar. Cortar em pedacos menores e levar para cozinhar com pouca água. Quando estiverem cozidas, liquidificar os pedacos com açúcar, gradualmente. Colocar a mistura em uma panela e adicionar o açúcar de baunilha. Misturar, levar ao fogo brando e mexer sempre até que desgrude do fundo da panela. Despejar em uma forma para esfriar e moldar para corte.





Fazenda Brasília

A Fazenda Brasília localizava-se no Rincão de Santa Bárbara, seus campos faziam margem com o Rio Uruguai e com o arroio de Santa Luzia. Traz em seu legado ser procedência de outras duas fazendas da família, de propriedade de Evangelista Aquino da Costa, avô do entrevistado e bisavô da pesquisadora.

Natural de Santiago, mudou-se para São Borja em 1902. Rijo lidador campeiro, nasceu em 1885, com descendência de origem paraguaia, através de sua mãe e portuguesa de seu pai. Iniciou sua vida como mascate na região missioneira e depois comercializava mulas e gado, realizou por longos anos muitas tropeadas e a partir daí começou a adquirir campos e construir suas fazendas.

A propriedade foi sua última morada, e depois repassada em herança para seu filho mais novo, que deu prosseguimento às atividades da fazenda por longos anos. Hoje, a propriedade encontra-se em outras mãos, desfazendo-se no correr dos ciclos. Porém, permanece em seus descendentes o sentimento de pertencimento por esta cultura, sendo os costumes preservados e ainda cultivados. Atualmente a sede da família encontra-se em outra localidade.



Carreteiro de Mondongo

Ingredientes:

500g de mondongo

500g de arroz

2 cebolas

5 dentes de alho

1 maco de tempero verde

Sal a gosto

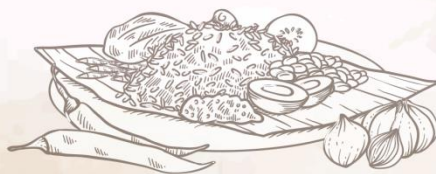
Modo de fazer:

Ferver o mondongo para amaciar, depois picar em cubos pequenos e levar para fritar. Adicionar a cebola e o alho picados. Depois de fritos, acrescentar o sal, o arroz e a água. Quando secar a água e o arroz estiver cozido, está pronto. Finalizar com tempero verde e servir.

Diversos pratos que compõem a gastronomia campeira são comuns entre as propriedades. Destaca-se a fartura de alimentos, principalmente da carne. Muitas práticas campeiras tiveram seu prosseguimento com as gerações vindouras, outras se perderam no tempo. Porém a culinária oriunda da campanha ainda se faz muito presente no cotidiano das descendências.

"Sinto muita alegria e saudade em compartilhar as vivências com meus avós na fazenda e tudo que meus olhos presenciaram naqueles tempos, são memórias sempre vivas nas felizes lembranças. Minha vó com muito amor e dedicação preparava as refeições para todos da propriedade."

Telmo Rodrigues da Costa Filho, inverno de 2023.





Fazenda São José

A Fazenda São José, localiza-se no interior do primeiro distrito de São Borja, na localidade de Conde de Porto Alegre. O início desta propriedade começou na Estância Santa Rita, a partir da sucessão de Manuel Marques de Sousa, o Conde de Porto Alegre. Com a herança de parte da Estância Santa Rita, a propriedade foi denominada Fazenda São José, que mais tarde, teve sua área ampliada, com a aquisição de mais terras.

Como uma singularidade da propriedade, existia o costume de badalar o sino para chamar às refeições, soava quatro vezes ao dia, para o café da manhã, almoço, lanche e jantar. Sino, pois podia ser ouvido campo a fora, fazendo um chamamento e indicando que a comida estava pronta. Este ficava na casa dos caseiros.

A alegria e emoção denotam no relembrar pela proprietária, do ritual naturalmente sagrado de preparo das chimias e geleias, que transcorriam desde cedo da manhã, onde a matriarca, filha e caseira, punham-se a varrer com folhas de guanxumas o local debaixo da árvore frondosa do Ipê Roxo, onde formavam um círculo de pedra, para conter o fogo. Da natureza extraíam os gravetos e lenhas, após este feito colocava-se o tacho de cobre na trempe e assim a mágica de preparar tais doces misturava-se com o tempo de saborear um chimarrão, mexer o doce e prová-lo sob a folha de parreira. Parece transcender do dia a dia de uma estância, ao mesmo tempo em que a torna especial como a própria gastronomia.

Ambrosia

Ingredientes:

1 Kg açúcar

12 gemas

1 litro leite cru

Modo de fazer:

Com o açúcar fazer uma calda em ponto grossa. Mistura ligeiramente as 12 gemas e 2 claras e coloca-se o leite. Em plena fervura mistura as gemas com o leite sem mexer. Depois de tálharem ainda deixa-se no fogo até a calda engrossar.



Arroz de Leite

Ingredientes:

1 litro de leite

5 colheres de açúcar

1 xícara (chá) de arroz

5 cravos-da-india

5 gemas

Canela em pó a gosto

Modo de fazer:

Levar o arroz para cozinhar em um pouco de água. Quando estiver pré-cozido, adicionar o leite, os cravos da india e reservar. Preparar uma gemada com as gemas e o açúcar. Levar a mistura do leite e arroz para cozinhar e adicionar o preparo da gemada. Mexer até ficar um creme. Caso necessário adicionar mais um pouco de leite, para ficar com textura cremosa. Quando o arroz estiver cozido, desligar e reservar. Servir com canela em pó.



Referências

PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DAS MISSÕES. A Cidade. Publicado em 2014. Disponível em:

<https://www.santoantoniodasmissoes.rs.gov.br/site/conteudos/862-a-cidade>

Acesso em: 05 de Maio de 2023.

PORTAL DAS MISSÕES. Fazenda Itaroquem. Disponível em:

<https://www.portaldasmissoes.com.br/site/view/id/1586/fazenda-itaroquem.html>.

Acesso em: 05 de Maio de 2023.

RILLO, Apparicio Silva. Antologia Poética de Apparicio Silva Rillo – São Borja, Corag, 2005, 130 p. De minha janela / seleção de Maria Thereza Veloso, Marisa Lima Trindade e Zilá Terezinha Teixeira Delavy. São Borja: Escola de Educação Padre Francisco Garcia: Grupo Amador de Arte Os Angueras, 2005.