

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO PROFISSIONALIZANTE EM
PATRIMÔNIO CULTURAL**

**AR LIVRE E CARNE EM ABUNDÂNCIA
UM ESTUDO HISTÓRICO-CULTURAL DO *GAÚCHO*
E SUA ALIMENTAÇÃO NO SÉCULO XIX**

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

Chimene Kuhn Nobre

Santa Maria, RS, Brasil

2011

AR LIVRE E CARNE EM ABUNDÂNCIA

**UM ESTUDO HISTÓRICO-CULTURAL DO GAÚCHO E SUA ALIMENTAÇÃO NO
SÉCULO XIX**

Chimene Kuhn Nobre

Dissertação apresentada ao Curso de Mestrado do Programa de Pós-Graduação Profissionalizante em Patrimônio Cultural, Área de Concentração em História e Patrimônio Cultural, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para obtenção do grau de **Mestre em Patrimônio Cultural.**

Orientador: Prof. Dr. Saul Eduardo Seiguer Milder

Santa Maria, RS, Brasil

2011

N754a

Nobre, Chimene Kuhn

Ar livre e carne em abundância: Um estudo histórico-cultural do gaúcho e sua alimentação no século XIX / por Chimene Kuhn Nobre. – Santa Maria, 2011.

176 f.

Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Santa Maria, Centro de Ciências Sociais e Humanas, Programa de Pós-Graduação Profissionalizante em Patrimônio Cultural, RS, 2010.

Orientador: Saul Eduardo Seiguer Milder.

1. Arqueologia 2. Zooarqueologia Histórica 3. Arqueologia Histórica 4. Patrimônio 5. Alimentação 6. Estância Velha do Jarau 6. Gaúcho 7. Churrasco 8. Universidade Federal de Santa Maria I. Milder, Saul Eduardo Seiguer Milder II. Saad, Denise de Souza III. Santos, Julio Ricardo Quevedo dos IV. Título.

CDU: 902

Ficha catalográfica elaborada por
Andressa L. R. Gabriel - CRB11 - 806 / NIT/MR/RO

© 2010

Todos os direitos autorais reservados a Chimene Kuhn Nobre. A reprodução de partes ou do todo deste trabalho só poderá ser feita mediante a citação da fonte.

Endereço: Rua Victorino Sicca, 38, Pedro Osório, RS, 96360-000

Fone (0xx) 53 3255 2300; Fax (0xx) 53 3255 2300; End. Eletr: chiknobre@hotmail.com.

**Universidade Federal de Santa Maria
Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa
Centro de Ciências Sociais e Humanas
Programa de Pós-Graduação Profissionalizante em Patrimônio Cultural**

A Comissão Examinadora, abaixo assinada, aprova a Dissertação de Mestrado

**AR LIVRE E CARNE EM ABUNDÂNCIA
UM ESTUDO HISTÓRICO-CULTURAL DO GAÚCHO E SUA
ALIMENTAÇÃO NO SÉCULO XIX**

elaborada por
Chimene Kuhn Nobre

como requisito parcial para obtenção do grau de
Mestre em Patrimônio Cultural

COMISSÃO EXAMINADORA:

Saul Eduardo Seiguer Milder, Dr.
(Presidente/Orientador)

Julio Ricardo Quevedo dos Santos, Dr. (UFSM)

Denise de Souza Saad, Dra. (UFSM)

Santa Maria, 20 de junho de 2011.

Dedico este trabalho a minha mãe Verônica, uma guerreira, exemplo de vida a ser seguido; a minha filha Thuany luz que ilumina meu caminho; e ao meu marido Auri Junior, companheiro, apoiador e incentivador em todos os momentos.

Agradecimento

Em primeiro lugar, agradeço a Deus que sempre mostrou a luz no final do túnel a cada momento difícil desta etapa, e que não foram poucos.

Agradeço a minha mãe e minha filha pelo apoio e palavras de incentivo nesta batalha, agora vencida.

Agradeço ao meu marido Auri Junior pelo amor, carinho, dedicação e paciência que teve nos constantes momentos de aflição durante esta pesquisa, sempre dando aquela palavra de apoio, fundamental para levantar qualquer ânimo.

Agradeço ao meu orientador, Dr. Saul Eduardo Seiguer Milder, pelo incentivo e ensinamento durante toda a pesquisa e confecção deste trabalho, além de disponibilizar o material para ser analisado e as instalações do Laboratório de Arqueologia para realização desta pesquisa.

Agradeço a minha amiga Luciana pela força nas horas mais difíceis.

Não poderia deixar de agradecer ao Programa de Pós-Graduação Profissionalizante em Patrimônio Cultural e ao seu corpo docente, pelas calorosas discussões durante as aulas, em especial agradecer a Profa. Dra. Denise Saad, coordenadora deste curso, mas acima disto amiga, sempre na busca do que fazer para melhor ajudar.

Aos colegas de aula, que ao longo do curso tornaram-se meus grandes amigos, os nossos almoços e jantas de confraternização, bem como nossas conversas durante os intervalos, estas ficarão na memória.

Agradeço aos amigos e ex-colegas do LEPA, Jaime Paim e Angelo Pohl que sempre estiveram prontos para me ajudar nos trâmites burocráticos ao longo desses anos de mestranda.

Por fim, agradeço à minha família, minha mãe, minha filha, minha avó, irmãs e irmão, cunhados e cunhada, aos amigos que são muitos, pelo apoio e incentivo para que eu alcançasse este objetivo. E àqueles que duvidaram da conclusão desta etapa, obrigado, pois também foram incentivadores desta vitória.

O território, mais profundamente ainda, a alma do “gaúcho” é uma paisagem, na qual só a silhueta do homem a cavalo estabelece um ponto assinalado na imensidade.

(Jacques Leenhardt)

RESUMO

Dissertação de Mestrado
Programa de Pós-Graduação Profissionalizante em Patrimônio Cultural
Universidade Federal de Santa Maria

AR LIVRE E CARNE EM ABUNDÂNCIA UM ESTUDO HISTÓRICO-CULTURAL DO GAÚCHO E SUA ALIMENTAÇÃO NO SÉCULO XIX

AUTORA: CHIMENE KUHN NOBRE

ORIENTADOR: SAUL EDUARDO SEIGUER MILDER

Data e Local da Defesa: Santa Maria, 22 de junho de 2011.

O objeto de estudo desta pesquisa foram os vestígios de *Bos taurus* do catálogo 060 resgatado no sítio arqueológico RS-Q-17 – *Estância Velha do Jarau*, sítio este que vem sendo pesquisado pelo Laboratório de Ensino e Pesquisa Arqueológica (LEPA/UFSM), desde 1997, com coordenação do arqueólogo Prof. Dr. Saul Eduardo Seiguer Milder. O sítio arqueológico está localizado na fronteira sudoeste do Rio Grande do Sul, área marcada por constantes conflitos ocorridos durante o período de consolidação e definição do território gaúcho, onde os hábitos, costumes e alimentação tiveram influência direta da cultura uruguaia e argentina. Da cultura material encontrada, a arqueofauna representa uma parcela considerável em termos de quantidade. Assim, objetivo principal desta pesquisa foi identificar, analisar e interpretar esta arqueofauna de forma quantitativa e qualitativa, de modo que possibilitou demonstrar através dos elementos ósseos identificados que a dieta alimentar dos pretéritos ocupantes deste sítio arqueológico localizado na fronteira sudoeste do Rio Grande do Sul era muito diversificada. O cardápio incluía o consumo da carne de vaca sob a forma de cozidos, ensopados, fritos e assados. Uma pequena parcela da coleção arqueofaunística demonstrou ter sido consumida na forma de churrasco: as costelas. A grande maioria dos elementos eram partes de ossos longos e ossos das patas consumidos em ensopados e/ou cozidos corroborando para uma diversidade na forma de preparo. Embora a carne de vaca seja o tipo preferencial, o churrasco não está no mesmo patamar de importância e domínio alimentar diário do gaúcho histórico como afirma a tradição.

Palavras-chave: Zooarqueologia Histórica; Arqueologia Histórica; Patrimônio; Alimentação; Estância Velha do Jarau; Gaúcho; Churrasco.

ABSTRACT

Master Course Dissertation
Professional Graduation Program in Cultural Heritage
Universidade Federal de Santa Maria

OPEN AIR AND IN ABUNDANCE MEAT A CULTURAL-HISTORICAL STUDY OF THE GAUCHO AND HIS ALIMENTATION IN THE NINETEENTH CENTURY

AUTHOR: CHIMENE KUHN NOBRE

ADVISER: SAUL EDUARDO SEIGUER MILDER

Defense Place and Date: Santa Maria, Juny 31nd, 2011.

The object of this research were the remains of *Bos taurus* catalog 060 rescued in the archaeological site RS-Q-17 - *Estância Velha do Jarau*, that this site has been researched by the Laboratório de Estudo e Pesquisa em Arqueologia (LEPA/UFSM), since 1997, with coordination archaeologist Dr. Saul Eduardo Seiguer Milder. The archaeological site is located on the southwestern border of Rio Grande do Sul, an area marked by constant conflicts that occurred during the consolidation period and definition of the state territory, where the habits, customs and food had a direct influence of the uruguayan and argentine culture. Of material culture found, archaeofauna represents a significant portion in terms of quantity. Thus, the main purpose of this research was to identify, analyze and interpret this archaeofauna quantitatively and qualitatively, so that made it possible to demonstrate through the bony elements identified that the diet of the preterit occupants of this archaeological site located on the southwestern border of Rio Grande do Sul was very diverse. The menu included the consumption of beef in the form of baked, stewed, fried and baked. A small portion of the collection archaeofaunistical shown to have been consumed in the form of barbecue: ribs. A large majority of elements were parts of long bones and bones of the feet and consumed in stews or boiled for supporting a variety in the way of preparation. Although beef is the preferred type, the barbecue is not the same level of importance and control daily food as the historical gaucho tradition affirms.

Key words: Historical Zooarchaeology; Historical Archaeology; Heritage; Alimentation; Estância Velha do Jarau; Gaucho; Barbecue.

LISTA DE FIGURAS

Figura 01 - Mapa da primeira fase das Reduções na margem oriental do rio Uruguai (1626-1638).....	36
Figura 02 - Mapa com a localização da Estância Yapeju.....	37
Figura 03 - Gravuras rupestres da Tradição Planalto.....	45
Figura 04 - Zoólito em formato de tubarão encontrado em um cerrito no município de Capão do Leão/RS.....	46
Figura 05 - Zoólito em formato de pombo encontrado em um cerrito no município de Capão do Leão/RS.....	46
Figura 06 - Pintura contemporânea retratando as atividades da caça ao mamute na pré-história da América do Norte.....	46
Figura 07 - Pintura contemporânea retratando as atividades da caça ao mamute na pré-história da América do Norte.....	46
Figura 08 - Situação do território do Rio Grande do Sul durante o Virreinato del Río de La Plata, parte oeste pertencia ao Virreinato, parte leste era território brasileiro.....	53
Figura 09 - O Rio Grande do Sul e a flutuação das linhas de fronteira durante o século XIX.....	54
Figura 10 - Retrato da figura do gaúcho argentino em finais do século XIX (1887-1897).	64
Figura 11 - “Colorao del Monte” (óleo de Augusto Gómez Romero) retratando um federal gaúcho da milícia de Rosas (1829-1852).....	65
Figura 12 - Estrutura e composição de um fêmur.....	77
Figura 13 - Esqueleto de uma vaca (<i>Bos taurus</i>) com a indicação dos nomes dos ossos. (Imagem modificada pela autora).....	78
Figura 14 - Esqueleto de um porco (<i>Sus domesticus</i>) com a indicação da posição das vistas.....	78
Figura 15 - Os números indicam os cortes de carne ocorrentes no boi.....	80
Figura 16 - Cortes atuais do boi.....	82
Figura 17 - Ossos longos de bovino com marcas de quebra para retirada de tutano.....	83
Figura 18 - Ossos longos de bovino com marcas de quebra para retirada de tutano.....	83
Figura 19 - Mapa do Rio Grande do Sul, no canto inferior direito encontra-se o município de Quaraí destacado com um círculo.....	85
Figura 20 - Localização do sítio arqueológico Estância Velha do Jarau, no município de Quaraí/RS.....	86
Figura 21 - Croqui do sítio arqueológico - linhas tracejadas representam as estruturas identificadas, a área hachurada em vermelho recebeu intervenção no ano de 1997.....	88
Figura 22 - Prospecção realizada no sítio arqueológico em 1997.....	89
Figura 23 - Prospecção realizada no sítio arqueológico em 1997.....	89
Figura 24 - Vegetação densa encontrada no sítio arqueológico em 1997.....	89
Figura 25 - Poço teste 04 realizado no sítio arqueológico em 1997.....	90
Figura 26 - Poço teste 05 realizado no sítio arqueológico em 1997.....	90

Figura 27 - Poço teste 08 realizado no sítio arqueológico em 1997.....	90
Figura 28 - Poço teste 09 realizado no sítio arqueológico em 1997.....	91
Figura 29 - Poço teste 10 realizado no sítio arqueológico em 1997.....	91
Figura 30 - Poço teste 12 realizado no sítio arqueológico em 1997.....	91
Figura 31 - Poço teste 13 realizado no sítio arqueológico em 1997.....	92
Figura 32 - Poço teste 15 realizado no sítio arqueológico em 1997.....	92
Figura 33 - Visão geral dos poços testes realizados no sítio arqueológico em 1997.....	92
Figura 34 - Croqui geral da área do sítio arqueológico. Linhas representam as estruturas de pedra (cercas ou mangueiras), o pequeno quadrado ao centro representa a área central das estruturas onde foram realizadas a maior parte das escavações.....	93
Figura 35 - Croqui do sítio arqueológico - linhas tracejadas representam as estruturas identificadas, a área hachurada em azul recebeu intervenção no ano de 1999.....	93
Figura 36 - Visão geral dos remanescentes em pedra, atividade arqueológica de 1999.....	94
Figura 37 - Visão geral dos remanescentes em pedra, atividade arqueológica de 1999.....	94
Figura 38 - Visão geral dos remanescentes da parede interna de tijolos caída, atividade arqueológica de 1999.....	94
Figura 39 - Visão geral dos remanescentes da base da parede dos fundos da casa principal com ligação com o possível galpão, atividade arqueológica de 1999.....	95
Figura 40 - Croqui do sítio arqueológico - linhas tracejadas representam as estruturas identificadas, a área hachurada em verde recebeu intervenção no ano de 2001.....	96
Figura 41 - Visão geral da escavação da cozinha realizada em 2001.....	96
Figura 42 - Um dos cortes realizados na “quinta” ou “pomar” em 2001.....	96
Figura 43 - Visão geral dos cortes realizados na “quinta” ou “pomar” em 2001.....	97
Figura 44 - Um dos cortes realizados na “quinta” ou “pomar” em 2001.....	97
Figura 45 - Fragmento de mandíbula encontrado na escavação da cozinha em 2001.....	97
Figura 46 - Fragmento de ossos encontrados na escavação da cozinha em 2001.....	98
Figura 47 - Osso metapodial encontrado na escavação da cozinha em 2001.....	98
Figura 48 - Croqui do sítio arqueológico - linhas tracejadas representam as estruturas identificadas, a área hachurada em laranja recebeu intervenção no ano de 2003.....	99
Figura 49 - Limpeza da área onde ficava a casa principal em 2003.....	99
Figura 50 - Limpeza da área onde ficava a casa principal em 2003.....	99
Figura 51 - Escavação no Cubículo 01 em 2003.....	100
Figura 52 - Garrafas de vidro encontradas na escavação do Cubículo 01 em 2003.....	100
Figura 53 - Escavação no Cubículo 02 em 2003.....	100
Figura 54 - Escavação no Cubículo 02 em 2003.....	101
Figura 55 - Escavação no Cubículo 03 em 2003.....	101
Figura 56 - Croqui de dispersão dos fragmentos de louça nas camadas 1e 2 do catalogo 060.....	102
Figura 57 - Croqui de dispersão dos fragmentos de louça nas camadas 1e 2 do catalogo 060.....	102
Figura 58 - Croqui de dispersão dos fragmentos de louça na camada 3 do catalogo 060..	102

Figura 59 - Croqui de dispersão dos fragmentos de vidro nas camadas 1e 2 do catalogo 060.....	103
Figura 60 - Croqui de dispersão dos fragmentos de vidro nas camadas 1e 2 do catalogo 060.....	103
Figura 61 - Croqui de dispersão dos fragmentos de vidro na camada 3 do catalogo 060..	103
Figura 62 - Croqui de dispersão dos fragmentos de osso nas camadas 1e 2 do catalogo 060.....	104
Figura 63 - Croqui de dispersão dos fragmentos de osso nas camadas 1e 2 do catalogo 060.....	104
Figura 64 - Croqui de dispersão dos fragmentos de osso nas camadas 3 e 4 do catalogo 060.....	104
Figura 65 - Esqueleto de um Bos taurus com a indicação dos nomes dos ossos, em vermelho indicação dos cortes de carne - 1. Quadril; 2. Contracapa; 3. Alcatra; 4. Capa; 5. e 6. Costela; 7. Agulha ou Acém; 8. Paleta; 9. e 10. Pernil ou Osso Buco; 11. Pescoço; 12. Peito; 13. Fralda; 14. Cabeça.....	107
Figura 66 - Demonstração da articulação entre o astrágalo, os ossos tarsais e a tibia.....	108
Figura 67 - Demonstração da articulação entre o astrágalo, os ossos tarsais e a tibia.....	108
Figura 68 - Astrágalo Catálogo inventário n° 060-355, vista posterior.....	108
Figura 69 - Metatarso Catálogo inventário n° 060-246 A, à esquerda vista anterior, no centro em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do elemento in natura, à direita vista posterior.....	109
Figura 70 - Metatarso Catálogo inventário n° 060-246 A, à esquerda vista anterior, no centro em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do elemento in natura, à direita vista posterior.....	109
Figura 71 - Metatarso Catálogo inventário n° 060-246 A, à esquerda vista anterior, no centro em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do elemento in natura, à direita vista posterior.....	109
Figura 72 - Metatarso Catálogo inventário n° 060-246 B, à esquerda vista anterior, à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do elemento in natura.....	109
Figura 73 - Metatarso Catálogo inventário n° 060-246 B, à esquerda vista anterior, à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do elemento in natura.....	109
Figura 74 - Metapodial Catálogo inventário n° 060-509, à esquerda vista anterior, no centro vista interna da quebra, à direita vista lateral da lasca da diáfise.....	110
Figura 75 - Metapodial Catálogo inventário n° 060-509, à esquerda vista anterior, no centro vista interna da quebra, à direita vista lateral da lasca da diáfise.....	110
Figura 76 - Metapodial Catálogo inventário n° 060-509, à esquerda vista anterior, no centro vista interna da quebra, à direita vista lateral da lasca da diáfise.....	110
Figura 77 - Metapodial Catálogo inventário n° 060-589, à esquerda vista anterior, à direita vista interna.....	110
Figura 78 - Metapodial Catálogo inventário n° 060-589, à esquerda vista anterior, à direita vista interna.....	110

Figura 79 - Metapodial Catálogo inventário n° 060-589, em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do elemento in natura.....	110
Figura 80 - Metapodial Catálogo inventário n° 060-715, à esquerda vista anterior, no centro vista interna da lasca da diáfise, à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do elemento in natura.....	110
Figura 81 - Metapodial Catálogo inventário n° 060-715, à esquerda vista anterior, no centro vista interna da lasca da diáfise, à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do elemento in natura.....	110
Figura 82 - Metapodial Catálogo inventário n° 060-715, à esquerda vista anterior, no centro vista interna da lasca da diáfise, à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do elemento in natura.....	110
Figura 83 - À esquerda Falange distal Catálogo inventário n° 060-555, à direita Falange mesial Catálogo inventário n° 060-474, vista dorsal.....	111
Figura 84 - À esquerda Falange distal Catálogo inventário n° 060-555, à direita Falange mesial Catálogo inventário n° 060-474, vista dorsal.....	111
Figura 85 - Falange mesial Catálogo inventário n° 060-285, à esquerda vista dorsal, à direita em destaque a fratura ocorrida durante o resgate na escavação.....	111
Figura 86 - Falange mesial Catálogo inventário n° 060-285, à esquerda vista dorsal, à direita em destaque a fratura ocorrida durante o resgate na escavação.....	111
Figura 87 - Falange distal Catálogo inventário n° 060-826 A, à esquerda vista ventral, à direita vista dorsal.....	112
Figura 88 - Falange distal Catálogo inventário n° 060-826 A, à esquerda vista ventral, à direita vista dorsal.....	112
Figura 89 - Falange distal Catálogo inventário n° 060-826 B, à esquerda vista ventral, à direita vista dorsal.....	112
Figura 90 - Falange distal Catálogo inventário n° 060-826 B, à esquerda vista ventral, à direita vista dorsal.....	112
Figura 91 - Falange distal Catálogo inventário n° 060-833, à esquerda vista ventral, à direita vista dorsal.....	112
Figura 92 - Falange distal Catálogo inventário n° 060-833, à esquerda vista ventral, à direita vista dorsal.....	112
Figura 93 - Falange distal Catálogo inventário n° 060-951, à esquerda vista ventral, no centro vista dorsal, à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para o atoramento do elemento in natura.....	112
Figura 94 - Falange distal Catálogo inventário n° 060-951, à esquerda vista ventral, no centro vista dorsal, à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para o atoramento do elemento in natura.....	112
Figura 95 - Falange distal Catálogo inventário n° 060-951, à esquerda vista ventral, no centro vista dorsal, à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para o atoramento do elemento in natura.....	112
Figura 96 - Visão geral das falanges.....	113
Figura 97 - Tíbia Catálogo inventário n° 060-605, à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do elemento in natura.....	113
Figura 98 - Tíbia Catálogo inventário n° 060-605, à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do elemento in natura.....	113
Figura 99 - Tíbia Catálogo inventário n° 060-664, visão de ambas laterais da lasca de diáfise de tíbia.....	114

Figura 100 - Tíbia Catálogo inventário n° 060-664, visão de ambas laterais da lasca de diáfise de tíbia.....	114
Figura 101- Tíbia Catálogo inventário n° 060-664, os pontos onde a diáfise do elemento in natura teve percussão até romper esta lasca.....	114
Figura 102 - Tíbia Catálogo inventário n° 060-664, os pontos onde a diáfise do elemento in natura teve percussão até romper esta lasca.....	114
Figura 103 - Tíbia Catálogo inventário n° 060-664, os pontos onde a diáfise do elemento in natura teve percussão até romper esta lasca.....	114
Figura 104 - Ulna Catálogo inventário n° 060-1015, à esquerda ponto onde ocorreu a percussão, à direita em destaque a fratura causada na quebra do elemento in natura.....	114
Figura 105 - Ulna Catálogo inventário n° 060-1015, à esquerda ponto onde ocorreu a percussão, à direita em destaque a fratura causada na quebra do elemento in natura.....	114
Figura 106 - Vértebra Catálogo inventário n° 060-898, à esquerda vista dorsal, no centro vista lateral, à direita vista ventral. O elemento apresenta vários pontos de fragmentação in natura.....	115
Figura 107 - Vértebra Catálogo inventário n° 060-898, à esquerda vista dorsal, no centro vista lateral, à direita vista ventral. O elemento apresenta vários pontos de fragmentação in natura.....	115
Figura 108 - Vértebra Catálogo inventário n° 060-898, à esquerda vista dorsal, no centro vista lateral, à direita vista ventral. O elemento apresenta vários pontos de fragmentação in natura.....	115
Figura 109 - Costela Catálogo inventário n° 060-234 A, vista das duas faces do elemento, nas extremidades marcas de percussão no osso in natura.....	116
Figura 110 - Costela Catálogo inventário n° 060-234 A, vista das duas faces do elemento, nas extremidades marcas de percussão no osso in natura.....	116
Figura 111 - Costela Catálogo inventário n° 060-714, vista das duas faces do elemento, nas extremidades marcas de percussão no osso in natura.....	116
Figura 112 - Costela Catálogo inventário n° 060-714, vista das duas faces do elemento, nas extremidades marcas de percussão no osso in natura.....	116
Figura 113 - Costela Catálogo inventário n° 060-711, vista das duas faces do elemento, nas extremidades marcas de percussão no osso in natura.....	116
Figura 114 - Costela Catálogo inventário n° 060-711, vista das duas faces do elemento, nas extremidades marcas de percussão no osso in natura.....	116
Figura 115 - Costela Catálogo inventário n° 060-1084, vista das duas faces do elemento, nas extremidades marcas de percussão no osso in natura; à direita em destaque uma das fraturas.....	116
Figura 116 - Costela Catálogo inventário n° 060-1084, vista das duas faces do elemento, nas extremidades marcas de percussão no osso in natura; à direita em destaque uma das fraturas.....	116
Figura 117 - Costela Catálogo inventário n° 060-1084, vista das duas faces do elemento, nas extremidades marcas de percussão no osso in natura; à direita em destaque uma das fraturas.....	116
Figura 118 - Costela Catálogo inventário n° 060-820, vista das duas faces do elemento, nas extremidades marcas de percussão no osso in natura; à direita em destaque uma das fraturas.....	117

Figura 119 - Costela Catálogo inventário n° 060-820, vista das duas faces do elemento, nas extremidades marcas de percussão no osso in natura; à direita em destaque uma das fraturas.....	117
Figura 120 - Costela Catálogo inventário n° 060-663, à esquerda o elemento com as marcas de corte; no centro e à direita em destaque as marcas de corte no osso in natura.....	117
Figura 121 - Costela Catálogo inventário n° 060-663, à esquerda o elemento com as marcas de corte; no centro e à direita em destaque as marcas de corte no osso in natura.....	117
Figura 122 - Costela Catálogo inventário n° 060-663, à esquerda o elemento com as marcas de corte; no centro e à direita em destaque as marcas de corte no osso in natura.....	117
Figura 123 - Costela Catálogo inventário n° 060-663, detalhe da extremidade ventral onde ocorreu o corte seguido de quebra no osso in natura.....	117
Figura 124 - Costela Catálogo inventário n° 060-663, detalhe da extremidade ventral onde ocorreu o corte seguido de quebra no osso in natura.....	117
Figura 125 - Costela Catálogo inventário n° 060-S/I (sem número de inventário), à esquerda vista do elemento; no centro e à direita em destaque as marcas de percussão no osso in natura.....	117
Figura 126 - Costela Catálogo inventário n° 060-S/I (sem número de inventário), à esquerda vista do elemento; no centro e à direita em destaque as marcas de percussão no osso in natura.....	117
Figura 127 - Costela Catálogo inventário n° 060-S/I (sem número de inventário), à esquerda vista do elemento; no centro e à direita em destaque as marcas de percussão no osso in natura.	117
Figura 128 - Visão geral dos fragmentos de escápula.....	118
Figura 129 - Escápula Catálogo inventário n° 060-103, à esquerda vista lateral, à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do elemento in natura.....	118
Figura 130 - Escápula Catálogo inventário n° 060-103, à esquerda vista lateral, à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do elemento in natura.....	118
Figura 131 - Escápula Catálogo inventário n° 060-265, à esquerda vista lateral, à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do elemento in natura.....	118
Figura 132 - Escápula Catálogo inventário n° 060-265, à esquerda vista lateral, à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do elemento in natura.....	118
Figura 133, Figura 134 e Figura 135 - Ílio Catálogo inventário n° 060-S/I, à esquerda vista caudal, no centro e à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do elemento in natura.....	119
Figura 134 - Ílio Catálogo inventário n° 060-S/I, à esquerda vista caudal, no centro e à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do elemento in natura.....	119
Figura 135 - Ílio Catálogo inventário n° 060-S/I, à esquerda vista caudal, no centro e à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do elemento in natura.....	119
Figura 136 - Visão geral dos ossos chatos identificados.....	120

Figura 137 - Visão geral dos ossos longos.....	121
Figura 138 Visão geral dos dentes.....	122
Figura 139 - Dente + Mandíbula Catálogo inventário n° 060-618 B, à esquerda vista externa, à direita vista interna.....	122
Figura 140 - Dente + Mandíbula Catálogo inventário n° 060-618 B, à esquerda vista externa, à direita vista interna.....	122
Figura 141 - Mandíbula Catálogo inventário n° 060-642 A, à esquerda vista externa; no centro vista interna do elemento, à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do osso in natura.....	122
Figura 142 - Mandíbula Catálogo inventário n° 060-642 A, à esquerda vista externa; no centro vista interna do elemento, à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do osso in natura.....	122
Figura 143 - Mandíbula Catálogo inventário n° 060-642 A, à esquerda vista externa; no centro vista interna do elemento, à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do osso in natura.....	122
Figura 144 - Modelos de fogões ilustrados na obra El Cocinero Practico.....	124
Figura 145 - Modelos de fogões ilustrados na obra El Cocinero Practico.....	125
Figura 146 - Utensílios de ferro.....	125
Figura 147 - Utensílios de ferro.....	126
Figura 148 - Utensílios de ferro.....	126
Figura 149 - Utensílios de ferro.....	126
Figura 150 - Utensílios de ferro.....	127
Figura 151 - Utensílios de ferro.....	127
Figura 152 - Utensílios de cobre.....	127
Figura 153 - Utensílios de cobre.....	128
Figura 154 - Caçarolas.....	128
Figura 155 - Instrumentos indicados por Bartolomeu Scappi para o destrinchamento de animais.....	129
Figura 156 - Cortante similar ao atual cutelo.....	129
Figura 157 - Como desossar uma cabeça de terneira.....	135

LISTA DE QUADROS

Quadro 01: Identificação e quantificação dos elementos ósseos do Catálogo 060	103
---	-----

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 01: Demonstrativo dos resultados da análise quantitativa dos elementos ósseos identificáveis	104
--	-----

LISTA DE ANEXOS

Anexo I - Diário de Campo de 1999

Anexo II - Tabela 1 Codificação para a ficha de análise *Bos taurus*

Anexo III - Tabela 2 Análise material arqueofaunístico Catálogo 060

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	32
1. ZOOARQUEOLOGIA	43
1.1 A Zooarqueologia no Rio Grande do Sul	49
2. O GAÚCHO E SUA ALIMENTAÇÃO NO SÉCULO XIX	51
2.1 Fronteiras Culturais	56
2.2 O ator histórico e cultural: gaúcho	58
2.3 As fontes bibliográficas	67
3. METODOLOGIA	73
3.1 Terminologia	75
3.2 Identificação dos elementos de <i>Bos taurus</i>	77
3.3 Análise das marcas nos ossos	79
3.4 Interpretação da arqueofauna selecionada	80
4. SÍTIO ARQUEOLÓGICO RS-Q-17 – ESTÂNCIA VELHA DO JARAU	85
4.1 As escavações realizadas no sítio arqueológico	87
4.2 Composição do Catálogo 060	102
5. A ARQUEOFAUNA E AS POSSIBILIDADES DE CONSUMO	105
5.1 Os elementos ósseos	107
5.1.1 Astrágalo	108
5.1.2 Metatarso	109
5.1.3 Metapodial	109
5.1.4 Falange	111
5.1.5 Tíbia	113
5.1.6 Ulna	114
5.1.7 Vértebra	115
5.1.8 Costelas	115
5.1.9 Escápula	117
5.1.10 Pélvis	118
5.1.11 Osso Chato	119
5.1.12 Osso Longo	120
5.1.13 Dente e Mandíbula	121
5.2 Os cortes de carne e as possibilidades de preparo	122
CONSIDERAÇÕES FINAIS	145
REFERÊNCIAS	151
ANEXOS	

INTRODUÇÃO

De forma genérica, patrimônio é a herança que as gerações passadas deixaram para a posteridade. Mas o conceito de patrimônio cultural é muito mais complexo e está em constante transformação.

No Brasil o conceito de patrimônio aparece oficialmente definido pelo Decreto Lei n°. 25 de 1937, quando foi criado o Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN). Até então o termo patrimônio referia-se aos bens materiais de valor histórico e artístico para o país, ou seja, os monumentos. Em 1988, a Constituição Brasileira através do artigo 216, ampliou o conceito de patrimônio cultural.

Art. 216. Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

I - as formas de expressão;

II - os modos de criar, fazer e viver;

III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas;

IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;

V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.

Numa definição moderna mais abrangente, patrimônio cultural é considerado tudo aquilo que tem valor e que faz parte da cultura brasileira, tanto material como imaterial, e, que, portanto pertence à memória e à história de uma família, um grupo, uma comunidade, uma coletividade. Ou seja, todo um conjunto de experiências e vivências ocorridas no passado, tanto pelo próprio indivíduo bem como através do conhecimento adquirido por outras pessoas constitui a memória.

Ao mesmo tempo em que esta memória se transforma em elementos da cultura material, que servem de suporte simbólico para a mesma, a ativação dela pode ainda criar outras memórias. Onde a construção das memórias coletivas se constitui em um processo histórico, no qual as pessoas reconstróem seu passado para manter e criar sua própria identidade e a memória passa a ser o seu aporte. Assim, gravitando ao redor do patrimônio

cultural surgem diversas memórias e o modo como se conta o passado pode interferir diretamente na memória e, conseqüentemente na identidade de uma sociedade.

Utilizado como fonte primária de conhecimento tanto individual como coletivo, o patrimônio cultural contribui no processo ativo de construção do conhecimento, apropriação e valorização da herança cultural, tornando possível realizar uma leitura mais diversificada do universo histórico e cultural que nos rodeia. Para tal, o estudo da arqueofauna, de forma inter e multidisciplinar, possibilita conhecer a utilização de animais no passado, bem como, o seu consumo. Desta forma, passamos da esfera material, onde está inserido a arqueofauna, o artefato¹ arqueológico encontrado, para a esfera imaterial, onde através da leitura e interpretação das marcas deixadas na cultura material entramos para o mundo do “saber fazer”. E então, aqui remetemos ao conceito criado por Leroi-Gourhan de “gesto técnico” que é a forma como o homem faz algo, que neste caso, é o modo como o homem cortou, esquartejou ou partiu os ossos e a carne dos animais e como consumiu logo após, produzindo assim um artefato.

Esta pesquisa está inserida no campo da Zooarqueologia, que é considerada como uma subdisciplina da arqueologia e, talvez, a mais completa, pois além do estudo dos ossos e dentes de vertebrados, irá se constituir também da análise de animais mumificados, insetos, coprólitos, conchas de moluscos, parasitas, ovos, chifres, entre outros elementos.

A Zooarqueologia ou Arqueozologia ou ainda Osteoarqueologia², tem dois objetivos relacionados entre si: primeiro compreender, através do tempo e do espaço, a biologia e ecologia dos animais; e segundo compreender a estrutura e a função do comportamento humano. Para atingir tais objetivos a zooarqueologia se utiliza de teorias e métodos extraídos de diversas fontes, tais como as ciências físicas e biológicas. Além dessas, ela utiliza-se da antropologia através de métodos e teorias que tangem a relação do ser humano com seu ambiente natural e social, bem como o uso da arqueologia em si. (REITZ & WING, 1999, p. 12)

Deste modo, a zooarqueologia procura reconstituir a subsistência e comportamento humano e sua adaptação cultural e ambiental, bem como, reconstruir as condições ecológicas de determinado habitat, através das análises realizadas em restos de vertebrados e invertebrados provenientes de contextos arqueológicos, a chamada arqueofauna.

¹ Segundo Orser Jr. (2000, p. 27), artefato é todo elemento criado ou modificado pelo homem. Neste caso, entende-se o “osso” objeto desta pesquisa encontrado no contexto arqueológico com um artefato, pois o mesmo apresenta marcas produzidas durante o seu preparo para o consumo da carne. Todavia, a ausência de marcas também poderá servir como um indicador das atividades humanas.

² A utilização e significado destes termos encontram-se no Capítulo 01 Zooarqueologia

O conjunto de elementos faunísticos, provenientes de animais que viveram em paralelo com o homem – servindo como alimento (caça e pesca) ou convivendo com o homem através da domesticação, etc. – compõe a cultura material.

Assim, por definição ampla, cultura material são todos os vestígios criados, modificados ou interferidos pelo homem; os restos faunísticos encontrados em um contexto arqueológico também farão parte desta cultura material, quer sejam estes animais consumidos, domesticados ou que apenas ficaram ali depositados.

Se os artefatos fazem parte da cultura material, que por sua vez está no campo simbólico da memória atuando na construção das identidades e por conseqüência compondo o patrimônio cultural, é fundamental que este trabalho esteja inserido no Programa de Pós-Graduação do Mestrado Profissionalizante em Patrimônio Cultural e não em outras áreas como Biologia, Zoologia, entre outras. De forma multidisciplinar, a pesquisa com o material faunístico, neste caso uma parcela da cultura material resgatada no sítio arqueológico RS-Q-17 “*Estância Velha do Jarau*”, está inserida na área de concentração “História e Patrimônio Cultural”, na linha de pesquisa da Arqueologia.

Como representações de uma cultura e de uma sociedade, os vestígios faunísticos constituem-se numa narrativa e como tal podem ser lidos. E essa leitura, feita em parte da coleção arqueofaunística da *Estância Velha do Jarau*, utilizando como aporte as fontes bibliográficas (história, literatura e culinária), procurará mostrar as formas de preparo da carne de gado vacum durante o século XIX nesta célula localizada no meio rural numa zona de fronteira com países de colonização espanhola.

O gado vacum foi introduzido no Brasil em 1534 por Martin Afonso de Sousa. Em 1555, algumas poucas cabeças descendentes desse gado foram levadas para Assunção no Paraguai, que mais tarde recebeu também ovelhas e cabras vindas do Peru. A partir do rebanho do Paraguai, alguns exemplares foram conduzidos para a região de Corrientes, Santa Fé e Buenos Aires. Desta região, entre 1611 e 1617, Hernando Arias de Saavedra levou alguns exemplares para a Bacia do rio da Prata, sendo este considerado por muitos historiadores como o primeiro estancieiro do Prata. A partir deste rebanho os jesuítas teriam se incumbido pela dispersão do gado vacum através das reduções.

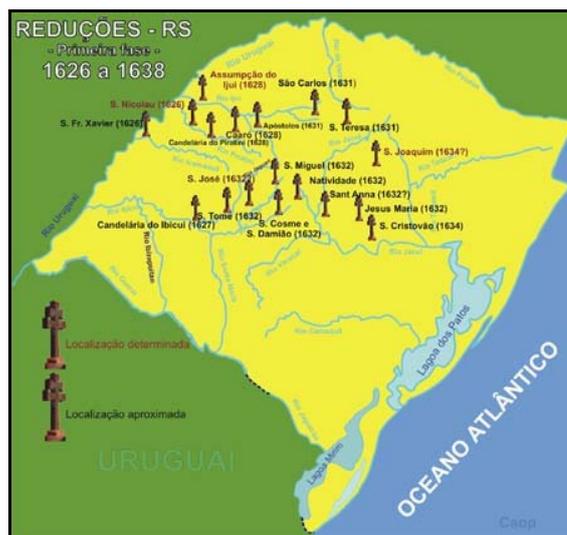


Figura 01: Mapa da primeira fase das Reduções na margem oriental do rio Uruguai (1626-1638). Fonte: <http://www.probst.pro.br/tape_uruguai.php> Acesso em 10 de outubro de 2010.

A inserção do rebanho bovino no Rio Grande do Sul teve origem nas reduções missionárias. Em 1640, os jesuítas abandonaram a região deixando o gado solto pelos campos, reproduzindo-se livremente pelo pampa, constituindo-se mais tarde na base econômica do território gaúcho: a captura do gado chimarrão³ (DUARTE, 2003, p. 24). Estas primeiras cabeças de gado teriam chegado ao Rio Grande do Sul em 1626, trazidas pelo padre Roque Gonzalez de Santa Cruz. O gado vinha da margem ocidental do rio Uruguai, para o consumo dos jesuítas que fundavam na sua margem oriental as primeiras reduções em solo rio-grandense, bem como, alimentar os índios aldeados. Com o arrebanhamento do gado solto na Vacaria do Mar, os jesuítas fundaram a Estância do Yapeju, a mais antiga da fronteira sudoeste do Rio Grande do Sul exercendo grande influência na economia rural gaúcha e cisplatina (SANMARTIM, 1983, p. 39-41). Uma parte deste gado espalhou-se pelos campos de Cima da Serra e contribuiu para a criação da Vacaria dos Pinhais.

A Estância de Yapeju tinha mais de 10.000km² e compreendia as áreas dos municípios de Uruguaiana, Alegrete, Quaraí e os Departamentos de Artigas, Salto, Paysandú e Rio Negro, no Uruguai⁴ (SANMARTIN, 1983, p. 43).

Até meados do século XVIII, os jesuítas tinham criado 20 reduções e 12 estâncias, sendo a de Yapeju a maior, e por onde se podia chegar a Buenos Aires e, por onde entrava o

³ Também chamado de gado chimarrão, um gado que se criou livre pelos campos, xucro, selvagem, sem marca e sem dono.

⁴ Ou seja, a *Estância Velha do Jarau* encontra-se em área que pertencia à antiga Estância do Yapeju, assim, pode-se dizer que seu contexto histórico vai além da data de sua fundação dada como oficial em 1828 por Bento Manoel Ribeiro.

espanholas vai ocorrer a exploração mercantil intensa do gado, além de serem propriedade privada de sesmeiros. (PORTO, 1937, p. 154)

Na região sudoeste as sesmarias foram se expandindo desde 1814, com registro de mais de trinta sesmeiros. (SANMARTIN, 1983, p. 72)

O estudo aqui apresentado está diretamente relacionado com as tradições alimentares do gaúcho, passadas de geração em geração, e que compõem a dieta de um homem do campo que tem como componente fundamental a carne de vaca, principalmente na forma de “churrasco”. A tradição do consumo da carne pelo gaúcho é histórica e encontra-se narrada em vários relatos de viajantes, naturalistas e cronistas.

A proposta desta pesquisa é avaliar até que ponto isto é uma verdade absoluta. Com a utilização de métodos adequados, tanto quantitativos como qualitativos, propõe-se uma maior compressão do modo de consumo da carne de vaca nesse meio rural fronteiro durante um período que foi marcado por importantes guerras, como, por exemplo, a Revolução Farroupilha (1835-1845) e a Guerra do Paraguai (1865-1870), ocasionando inferências sobre o modo de vida campeiro, hábitos culinários e poder aquisitivo.

Com a análise e interpretação de parte da coleção arqueofaunística resgatada no sítio Estância Velha do Jarau comparadas às fontes bibliográficas, serão exploradas as diversas possibilidades de preparo da carne que não seja na forma de churrasco.

De um lado, propõe-se o estudo quantitativo dos elementos ósseos, com o objetivo de esboçar o consumo da carne de vaca durante o período de ocupação do sítio arqueológico localizado no meio rural na fronteira entre Brasil e Uruguai. De outro lado, a análise qualitativa das marcas e fraturas ocorrentes nos elementos ósseos durante seu preparo proporcionará ilustrar as formas de consumo da carne de vaca.

Assim sendo, esta pesquisa foi dividida em seis capítulos.

O Capítulo 1 *Zooarqueologia*, apresenta esta disciplina no seu âmbito: a Arqueologia. A Zooarqueologia é o estudo dos remanescentes faunísticos encontrados em sítios arqueológicos e caracteriza-se por ser ampla e interdisciplinar. Seu principal objetivo é compreender a relação entre o homem e os animais, quer seja esta de consumo ou domesticação.

Até final da década de 1990 os zooarqueólogos focavam suas pesquisas em interpretações biológicas e antropológicas relacionadas com a economia e a história da domesticação de animais, atualmente surge nas publicações um grande número de estudos sobre as mudanças ambientais, a reconstrução do ambiente, Zooarqueologia aplicada,

utilização dos recursos, padrões residenciais, rituais, identidade social e outros aspectos da vida humana envolvendo animais ou partes deles.

Uma obra importante publicada sobre o assunto é *Zooarchaeology* de Elizabeth J. Reitz e Elizabeth S. Wing. Um livro introdutório, com exemplos de estudos de todo o mundo, desde o Pleistoceno até o presente, com uma linguagem acessível dirigido a todos os interessados na recuperação, identificação e análise de restos de animais em sítios arqueológicos dando ênfase na relação entre o homem e seu ambiente natural e social, processos de formação, estratégias de subsistência, domesticação, paleoambientes, isótopos estáveis e elementos-traço, genética antiga e enzimas, o homem como agente da mudança ambiental, conservação e curadoria zooarqueológica e gestão do patrimônio. Além das ilustrações de coleções zooarqueológicas, apresenta os métodos fundamentais para a coleta de dados primários e secundários aplicáveis à prática zooarqueológica. Além desta, foram utilizadas entre outras mais duas obras grande importância na área: *The archaeology of animals* de Simon J. M. Davis, *The Archaeology of Animal Bones* de Terry O'Connor e *Animal Bone Archaeology from objectives to analysis* de Brian Hesse e Paula Wapnish. Estas três obras constituem-se em manuais de referência detalhados com ilustrações que auxiliam na identificação e análise de remanescentes faunísticos em sítios arqueológicos com exemplo e estudos de caso do mundo todo. O capítulo mostra também um panorama geral das pesquisas no âmbito nacional e regional.

O Capítulo 2 apresenta o sítio arqueológico *Estância Velha do Jarau*, localizado na base do Cerro do Jarau, na zona rural do município de Quaraí, descrevendo sua ocupação desde o seu primeiro proprietário Maneco dos Santos Pedroso no começo do século XIX, depois seu segundo proprietário e efetivo fundador Bento Manoel Ribeiro a partir de 1828, bem como, as pesquisas arqueológicas realizadas pelo Laboratório de Arqueologia da Universidade Federal de Santa Maria desde 1997 com uma breve descrição da cultura material encontrada.

O Capítulo 3 *Metodologia*, descreve como a Arqueologia Pós-Processual, criada no final da década de 1970, está focada nos contextos simbólicos, históricos, sociais e culturais, procurando responder questões históricas, sociais e culturais da vida do homem.

Partindo do pressuposto que a Zooarqueologia tem como objeto de estudo o resgate dos padrões de comportamento e adaptação cultural do homem, dividiu-se o estudo zooarqueológico em três partes: Identificação; Análise e Interpretação.

Na primeira parte do estudo, foi realizada primeiramente a identificação do elemento faunístico e a espécie a qual pertence, para a partir daí separar os elementos pertencentes à espécie *Bos taurus*.

Na segunda parte foi realizada a análise das marcas de corte, quebra e/ou fratura nos elementos ósseos, bem como a sua ausência de marcas e integridade do elemento.

Na terceira e última parte foi realizada a interpretação dos dados obtidos entre o tipo de elemento ósseo e seu estado físico (com marcas, tipo de marcas, ausência de marcas, integridade), correlacionando com descrições do modo de consumo em relatos de viajantes e cronistas, receitas culinárias do século XIX e livros da “culinária tradicional gaúcha” atual.

O Capítulo 4 *O Gaúcho e sua Alimentação no século XIX* foi dividido em três partes. Inicialmente foi colocado um panorama geral do contexto histórico no qual se encontrava este indivíduo, bem como ocorreu o seu surgimento. Desde 1680 a região vem sendo palco de ocupações, guerras, disputas e limites flutuantes, ora as terras pertenciam a Coroa Espanhola, ora pertenciam a Coroa Portuguesa até a distribuição das sesmarias e a instalação das primeiras estâncias criadoras de gado, artifícios que ambas as coroas se utilizaram para garantir a posse de suas terras.

Para uma melhor compreensão da diferença entre limites e fronteiras, a primeira parte do capítulo trata das fronteiras culturais. Somente a partir de 1850 que o Rio Grande do Sul terá uma fisionomia territorial mais parecida com a atual. A região da divisa oeste do Rio Grande do Sul juntamente com Argentina e Uruguai apresenta características muito peculiares, onde a formação histórica e geográfica, constituição social, idioma, literatura e costumes encontram-se em constante intercâmbio.

Na segunda parte do capítulo é apresentado o ator histórico e cultural deste cenário: o gaúcho. No início de seu surgimento, o gaúcho era caracterizado como um mestiço marginalizado na forma de peão, um ser nômade e sem vínculos com a sociedade, mas hábil ginete para as atividades com o gado. A partir do início do século XIX a literatura rio-grandense numa perspectiva romântica eleva o gaúcho a uma condição superior, idealizando-o como um herói e vencedor. No final do século XIX e começo do século XX o gaúcho passa a ser o habitante do Rio Grande do Sul.

A terceira parte do capítulo trata das fontes bibliográficas, no que tange aos viajantes que passaram pela região e pelo Rio Grande do Sul, usadas como aporte descritivo dos hábitos de consumo alimentar, mostrando o quão diversificada era a dieta do gaúcho mesmo que a carne de vaca fosse um dos principais, ou o principal, componente do cardápio.

O capítulo 5 *A arqueofauna e as possibilidades de consumo* apresenta a interpretação da coleção faunística resgatada no sítio arqueológico *Estância Velha do Jarau*, no que tange o material coletado da espécie *Bos taurus* na campanha de escavação de 1999, nos setores I, II e III, que recebeu o Catálogo de número 060 (sessenta), contabilizando 120 peças identificáveis. O capítulo está dividido em duas partes. A primeira parte apresenta a descrição e quantificação dos elementos ósseos identificados indicando os cortes de carne ao qual pertencem. Na segunda parte é esboçado um cardápio com várias possibilidades de preparo da carne de vaca que não seja o churrasco, receitas retiradas de livros de culinária publicados desde o século XVIII como ensopados, cozidos, assados e fritos chegando na “tradicional culinária gaúcha” dos dias atuais.

1. ZOOARQUEOLOGIA

O termo Arqueologia vem do grego antigo *arkhaiologia*, e significa o estudo de coisas antigas, isto é, a ciência que estuda o homem, o ambiente em que ele viveu, suas interferências e produções.

Considerando que o homem surgiu há cerca de dois milhões de anos define-se assim, pelos profissionais da área, como o marco inicial da atuação da Arqueologia, podendo dividi-la em duas partes: Arqueologia Pré-Histórica e Arqueologia Histórica. Esta nomenclatura, bem como suas datações, varia de um local para outro, bem como entre os arqueólogos. No Brasil, alguns membros da comunidade científica preferem referir-se como Arqueologia Pré-Colonial e Arqueologia Colonial, cujo marco de divisão seria a descoberta do Brasil e sua colonização.

No Brasil, o estudo da Arqueologia Pré-Colonial envolve discussões sobre a antiguidade do homem na América, a arte rupestre, as sociedades pré-históricas na Amazônia, os sambaquis, a organização social do homem, as indústrias líticas, a cerâmica, entre outros temas. Já na Arqueologia Colonial destacam-se as pesquisas que tratam da diversidade étnica e cultural do Brasil, como, por exemplo, as Missões Jesuíticas, Quilombos, formações de núcleos urbanos e propriedades rurais.

A Arqueologia Brasileira iniciou com o paleontólogo Peter Wilhelm Lund, que se fixou em Lagoa Santa, no estado de Minas Gerais, onde registrou 800 cavernas com fósseis de animais extintos e restos humanos, o mais antigo e famoso deles é a *Luzia*. As pesquisas arqueológicas se ampliaram, principalmente quando começaram as atividades do Museu Nacional do Rio de Janeiro e com a vinda de expedições estrangeiras para a Amazônia e para outras partes do país. Em 1952, por iniciativa do intelectual Paulo Duarte foi criada a Comissão de Pré-História na Universidade de São Paulo. Com a Ditadura Militar (1964-1985), a Arqueologia proposta por Paulo Duarte sofreu represálias, inclusive com a tentativa de extinção da Pré-História na Universidade de São Paulo.

Em termos faunísticos, a Arqueologia poderá utilizar-se da Zooarqueologia é uma subdisciplina que estuda os remanescentes de animais encontrados em sítios arqueológicos e caracteriza-se por ser ampla e interdisciplinar. Seu principal objetivo é compreender a relação entre o homem e o seu meio ambiente, principalmente entre os humanos e os animais.

Esta relação de biologia (fauna) com antropologia (homem) causa divergências quanto ao nome para a área de estudo. Uma das primeiras referências para o campo foi de Lord Avebury que em 1865 usou o termo "zoológico-arqueólogo" ao se referir a Steenstrup e Rutimeyer, europeus que estudavam os restos de animais em sítios arqueológicos. Muitos pesquisadores norte-americanos do século XIX foram influenciados por esta escola e por este termo. Atualmente o termo Zooarqueologia é comumente utilizado em toda a América (do Norte, Central e do Sul), como o estudo dos remanescentes faunísticos em um sítio arqueológico desde uma perspectiva cultural ao invés do puro e simples aspecto zoológico ou ecológico. Outro termo conhecido é Arqueozologia, muito usado por pesquisadores da Eurásia e África, e enfatiza mais a natureza biológica dos restos faunísticos do que a parte antropológica. Nas Américas este termo também é reconhecido, pois muitos americanos trabalham com a fauna da Eurásia ou da África e também porque aparece no título do Conselho Internacional de Arqueozologia (ICAZ). Tanto a Zooarqueologia como a Arqueozologia compartilham o mesmo material, no entanto seus interesses são diferentes ainda que complementares e inter-relacionados. Além destes, outros dois outros termos são frequentemente usados: Etnozologia e Osteoarqueologia. O primeiro refere-se principalmente aos estudos etnográficos das interações existentes entre os seres humanos e animais. O segundo termo é usado para o estudo dos ossos de animais em sítios arqueológicos e sua contribuição para a história cultural e econômica, não inclui o estudo de invertebrados. (REITZ & WINGS, 1999, p. 2-3; MENGONI G., 1988, p. 73)

No caso desta pesquisa será utilizado o termo Zooarqueologia por se tratar da análise dos restos faunísticos a partir de um ponto de vista cultural através das tradições culinárias desde o gaúcho histórico até a atualidade, tendo como objetivo revelar os modos de consumo da carne de vaca no século XIX.

Os vestígios faunísticos principalmente os fósseis, tem intrigado o homem há muitos séculos. Desde 1700, zooarqueólogos utilizam-se da combinação de história natural e ciências sociais, humanidades e de conceitos, métodos e explicações. Até pouco tempo os estudos estavam direcionados para as relações zoogeográficas, a evolução ambiental, bem como o impacto do homem sobre a paisagem do ponto de vista dos animais. Atualmente os profissionais da Zooarqueologia Moderna vêm demonstrando interesses antropológicos em temas como a alimentação, utilização dos recursos, economias, padrões residenciais, rituais, identidade social e outros aspectos da vida humana envolvendo animais ou partes de animais.

Com base em princípios biológicos, a Zooarqueologia explora as extinções e mudanças nas distribuições zoogeográficas, características morfológicas, estrutura

populacional, a história da domesticação, as condições paleoambientais e relações ecológicas da fauna existente, usando subfósseis⁵ para oferecer uma perspectiva histórica.

Desde a Pré-História o homem tem deixado registros relativos à sua convivência com os animais tanto em gravuras rupestres que datam até 35.000 anos antes do presente⁶ como em zoólitos⁷. Os testemunhos dessa convivência e consumo desses animais representados nos registros rupestres podem ser encontrados nos fósseis de megafauna e de outros animais em todo o seu decurso na linha do tempo (veado, tatu, capivara, boi, ovelha, cavalo, entre outros).

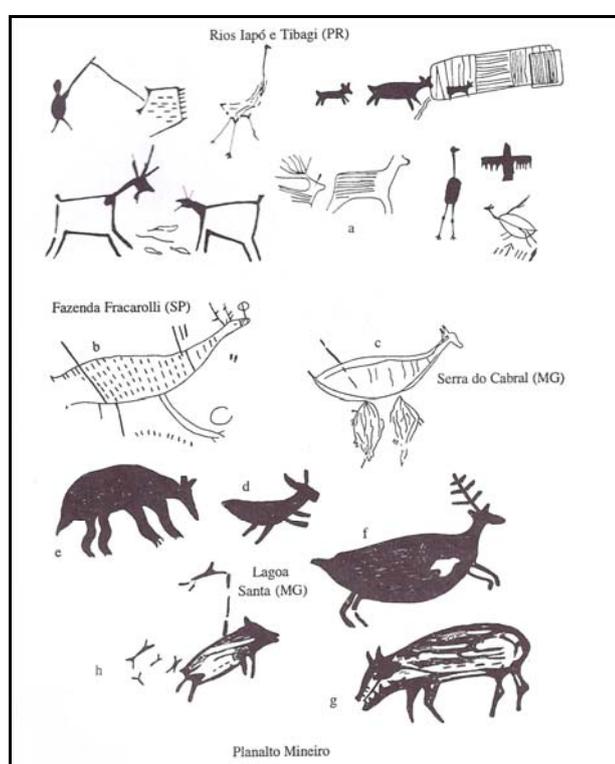


Figura 03: Gravuras rupestres da Tradição Planalto. Fonte: PROUS (1992, p. 518)

⁵ Subfóssil são remanescentes faunísticos cujo processo de fossilização não está completo, quer por falta de tempo ou porque a condição do local onde foram soterrados não era propícia para a fossilização. Os subfósseis que datam do Mesozóico (entre 251 e 65 milhões de anos atrás aproximadamente) são extremamente raros. A maior parte dos exemplares ocorrem em depósitos do quaternário (1,8 milhões de anos atrás aproximadamente até o presente).

⁶ Na França ocorrem datações de 35.000 anos antes do presente (AP), na África as datações chegam a 26.000 AP, na Austrália 20.000 AP. No Brasil as datações realizadas remontam a 17.000, até mesmo 27.000 AP no Piauí (São Raimundo Nonato) e 11.000 AP em Goiás (Serranópolis). (NOBRE et. al., 2006, p. 73-74)

⁷ Zoólitos são animais esculpidos em rocha. No Brasil estas esculturas podem ser encontradas em sambaquis (montes construídos pela ação humana compostos por moluscos e conchas tanto de origem de água salgada ou doce, ossos humanos e utensílios feitos de pedra ou ossos, possuem formas e dimensões variadas) ou em cerritos (elevações do terreno produzidas pelo homem compostos por terra, restos alimentares, possuem formas e dimensões variadas, na maior parte encontram-se próximos às lagoas ou em banhados e várzeas ao longo do curso dos rios).



Figura 04 e Figura 05: Zoólitos em formato de tubarão e de pombo encontrados em um cerrito no município de Capão do Leão/RS. Fonte: Foto gentilmente cedida pelo Laboratório de Arqueologia da Universidade Federal de Pelotas (LEPAARQ/UFPEL).



Figura 06 e Figura 07: Pinturas contemporâneas retratando as atividades da caça ao mamute na pré-história da América do Norte. Fonte: CABRALES, 2010.

A Zooarqueologia Histórica terá seu início a partir do momento que os europeus começam a se estabelecer na América, trazendo para estas terras sua cultura, costumes, hábitos alimentares e modo de vida, bem como a inserção de novas espécies animais e vegetais. Considerando que a Zooarqueologia Histórica começará no Brasil a partir de 1500, pode-se dividir seu objeto de estudo em dois espaços de ocupação: o meio rural e o meio urbano. Neste contexto arqueológico podem ser encontradas espécies de animais domésticos ou silvestres, provenientes da caça, pesca, domesticação ou simples compra em um estabelecimento comercial. Sendo que os hábitos alimentares de uma habitação urbana são diferentes dos de uma habitação rural.

Se artefato é todo elemento criado ou modificado pelo homem (ORSER JR., 2000, p. 27), logo, os remanescentes faunísticos encontrados no contexto arqueológico, possuidores ou não de marcas de seu preparo para o consumo ou domesticação, são também um artefato e

contemplam a cultura material resultante das ações do homem em todos os aspectos da vida cotidiana no passado.

Os seres humanos alteram o mundo à sua volta, assim como outros organismos. E há muito tempo que os zooarqueólogos definem os restos de animais encontrados em sítios arqueológicos como artefatos que passaram pelo "filtro cultural" do homem. Alguns arqueólogos fazem distinção entre artefato que é aquilo modificado pelo homem, e ecofato que é o material culturalmente relevante em um sítio. Todavia, para se entender as conseqüências do comportamento humano a partir de fenômenos naturais, é fundamental que o contexto cultural de restos de animais (artefatos) seja analisado e interpretado, pois eles não estão ali por acaso, mas devido a atividade humana. Assim, o material arqueofaunístico foi aos poucos integrado as pesquisas arqueológicas, sendo incorporado à esfera analítica como uma classe de dados relevantes para resolver alguns problemas culturais do estudo. (DALY, 1969, p. 146-147; MENGONI G., 1988, p. 74; REITZ & WINGS, 1999, p. 4)

Alguns animais são consumidos, outros são usados em sacrifícios. Mesmo remanescentes faunísticos presentes em sítios arqueológicos sem intenção humana refletem o comportamento humano, como por exemplo, os porões, sótãos e jardins que são importantes *habitats* para os animais. Estes animais oferecem uma riqueza de informações sobre o ambiente construído, embora sua utilidade como fonte de informação sobre o ambiente natural pode ser limitado.

De modo geral, os remanescentes faunísticos fornecem dados relevantes sobre o modo de vida das sociedades, que somados ao restante da cultura material (louça, vidro, metais, cerâmica, etc., por exemplo), nos propiciam conhecer a dieta alimentar dos ocupantes de um sítio arqueológico, além de informações sobre quando um sítio foi construído, como foi construído, para que, por quem foi ocupado e por quanto tempo (ORSER JR., 2000, p. 24).

As espécies encontradas variam conforme a região e a época que se o sítio foi ocupado. Entre as espécies domésticas mais consumidas ocorrem bovinos (*Bos sp.*), ovinos (*Ovis sp.*) e suínos (*Sus sp.*), além de outros animais como aves, peixes, moluscos, animais silvestres (lebre, tatu, perdiz, entre outros). Também poderão ocorrer restos faunísticos de roedores, felinos e caninos, que não necessariamente foram consumidos, mas que ali também habitavam e fornecem importantes informações.

A observação das marcas de corte/quebra e descarnamento contidas nos elementos ósseos permitem dizer o que foi consumido e o que foi somente depositado naquele local. Esta análise pode ser feita de forma qualitativa ou quantitativa. Com a análise quantitativa podemos obter um padrão alimentar, descobrindo o era consumido com mais freqüência ou o

que era consumido em menor quantidade. Com a análise qualitativa, ou seja, a análise das marcas de corte e/ou quebra e de queima dos elementos ósseos, obtém-se a forma de preparo (cocção) da carne ou como ela foi consumida.

A Zooarqueologia é um campo dinâmico e nas últimas décadas ocorreram avanços significativos nas pesquisas. Com as aplicações geoquímicas tornou-se possível o desenvolvimento de perspectivas globais sobre a relação do homem com o ambiente, dissolvendo as distinções entre as problemáticas da antropologia, arqueologia, ecologia, geologia, biologia humana e zoologia. Ao mesmo tempo, depois de muitos anos de interpretações funcionais, as explicações estruturais têm assumido um lugar maior na literatura.

Esta evolução transformou o conhecimento sobre a relação entre os animais e o homem, e entre estes e outros aspectos do ambiente. O campo de trabalho cresceu muito, onde biólogos que eventualmente identificavam espécies passaram a ser zooarqueólogos integrando regularmente projetos arqueológicos interdisciplinares. O intercâmbio entre as pesquisas arqueológicas, biológicas, etnográficas, paleontológicas é essencial para o estudo de restos de animais. Assim como o número de zooarqueólogos tem aumentado consideravelmente, também tem crescido a quantidade de laboratórios com coleções de referência. O progresso tem ocorrido em todos os níveis e mundialmente, o que tem possibilitado a melhor compreensão dos processos de formação local, as diversas formas em que os seres humanos respondem aos desafios e oportunidades de seu habitat, a variedade de papéis que os animais exercem, a amplitude do significado social dos animais, a importância da gastronomia para a vida humana bem como a magnitude do impacto de nossa espécie no meio em que vive. (REITZ & WING, 1999, p. 335)

Dentre os principais livros publicados sobre a Zooarqueologia aplicada, teoria, método e prática, temos o *Zooarchaeology* de Elizabeth J. Reitz e Elizabeth S. Wing; *The archaeology of animals* de Simon J. M. Davis, *The Archaeology of Animal Bones* de Terry O'Connor e *Animal Bone Archaeology from objectives to analysis* de Brian Hesse e Paula Wapnish. Estas três obras constituem-se em manuais de referência detalhados com ilustrações que auxiliam na identificação e análise de remanescentes faunísticos em sítios arqueológicos com exemplo e estudos de caso do mundo todo.

No Brasil, aos poucos, a Zooarqueologia vem adquirindo espaço nas pesquisas arqueológicas, embora ainda a grande maioria dos trabalhos realizados seja direcionada para a pré-história. O contexto zooarqueológico histórico, tanto urbano como o rural, é fonte de pesquisa recente; há sítios identificados e dados coletados, mas devido à escassez de

profissionais dedicados a esta área poucas coleções foram pesquisadas de forma mais detalhada, e os resultados parcamente publicados. O estudo da arqueofauna fornece detalhes sobre o aspecto social e cultural de uma sociedade e sua contextualização na época, bem como confirmar ou contrapor as fontes bibliográficas.

1.1 A Zooarqueologia no Rio Grande do Sul

O cenário zooarqueológico do Rio Grande do Sul possui um número considerável de profissionais na área da zooarqueologia, entretanto, a sua grande maioria tem se dedicado as pesquisas com a arqueofauna pré-histórica provenientes de sítios como sambaquis e cerritos, entre outros.

Nessa área podemos citar os zooarqueólogos André Luiz Jacobus do Museu Arqueológico do Rio Grande do Sul, cujas pesquisas envolvem a arqueofauna de diversos sítios deste estado e de Goiás, como o sítio de Itapeva (Torres/RS), sítio GO-JA-01 (Serranópolis/GO) e sítios da tradição Umbu; e André Osório Rosa, que desde 1996 analisa a arqueofauna resgatada em diversos sítios do Rio Grande do Sul, Goiás e Mato Grosso pela equipe coordenada pelo arqueólogo Pedro Ignácio Schmitz do Instituto Anchieta de Pesquisas.

Além deles, temos as pesquisas de Graciele Otília Silva da Silva com os sítios RS-LC-82 e RS-RG-49; Suliano Ferrasso com o Projeto Arroio do Sal, Sítio Serra Azul II e RS-LN-279; Cláucia Brentano com os sítios RS-LC-97 e o sítio Bacopari. Recentemente, têm surgido outros trabalhos de acadêmicos como o de Priscilla Ferreira Ulguim com a análise da arqueofauna do sítio PT-2 *Cerrito da Sotéia*.

No que tange a arqueofauna de sítios históricos no Rio Grande do Sul, localizados tanto no meio rural como no meio urbano, há poucos exemplos de pesquisas e, em sua grande maioria, são publicações encontradas em anais de eventos científicos, tratando as coleções provenientes dos sítios de forma ampla e genérica. Exemplo disso é a *Estância Velha do Jarau*. Após mais de dez anos de pesquisas, a arqueofauna do Jarau, com orientação do arqueólogo Saul Eduardo Seiguer Milder, já foi tema de comunicações dos bolsistas do LEPA/USFM em várias ocasiões.

Apesar do grande número de trabalhos publicados, a coleção faunística da *Estância Velha do Jarau* foi trabalhada de forma genérica, nenhuma destas publicações aprofundou o assunto.

Todavia, não pode deixar de ser mencionada a monografia de conclusão de curso realizada em 2003 pela arqueóloga Chimene Kuhn Nobre “*Catálogo do material arqueofaunístico “Projeto de Salvamento Arqueológico da zona urbana de Pelotas/RS”. Vol. I Casarão 8*”. A monografia teve como objeto de estudo os vestígios arqueofaunísticos encontrados nas escavações realizadas pelo Laboratório de Ensino e Pesquisa em Antropologia e Arqueologia (LEPAARQ/ICH/UFPEL) na Residência Conselheiro Francisco Antunes Maciel (Casarão nº 8) localizada em Pelotas. A residência foi construída em 1878 para um destacado membro da elite econômica e política local, integrante da família Antunes Maciel. As escavações ocorreram em 2002 em paralelo aos trabalhos de restauro realizados nos telhados e fundações (sistema de drenagem). Esta pesquisa zooarqueológica consistiu em um trabalho minucioso de análise quantitativa e qualitativa de todos os vestígios faunísticos resgatados, totalizando mais de cinco mil peças analisadas.

Assim, percebe-se como a Zooarqueologia, principalmente no tange ao período histórico ou colonial, vem lentamente conquistando seu espaço no rol das pesquisas arqueológicas no Brasil e no Rio Grande do Sul. E este será o objetivo principal desta dissertação: contribuir no estudo sobre a alimentação do gaúcho no século XIX.

2. O GAÚCHO E SUA ALIMENTAÇÃO NO SÉCULO XIX

Os desta capitania estão continuamente a cavalo; eles se entregam a exercícios violentos e respiram o ar puro do país mais sadio da terra. Os homens do Rio Grande são altos, corpulentos e brancos; não possuem a indolência que caracteriza os habitantes do interior, seus movimentos são mais vivos, há menor polidez; em poucas palavras, são mais homens. As mulheres têm belos olhos, são geralmente belas, mas têm pouca delicadeza nos traços e pouca graça nas maneiras, mas são infinitamente superiores às das capitanias centrais. (SAINT-HILAIRE, 1820-1821)

Os gaúchos, nômades, habituados nas margens do Rio da Prata, principalmente das campinas ao norte de Montevidéu, estendem-se igualmente em todo o território banhado pelo Paraguai, Paraná e Uruguai, até o Oceano, em todas as partes onde há estâncias ou charqueadas em que servem de peão. (DREYS, 1839)

Antes de falar sobre a alimentação do gaúcho ou *gaucho* ou ainda *gaudério*, faz-se necessário descrever o contexto histórico no qual se encontrava este indivíduo, bem como descrever o seu surgimento.

Em 1680 Portugal funda a Colônia do Sacramento em frente à Buenos Aires, com o intuito de controlar a margem norte do Rio da Prata, as terras da Banda Oriental e a Capitania Del Rei, assegurando assim o comércio de contrabando e de escravos entre Brasil e Buenos Aires. Segundo Rui Carita (apud PADOIN, 2001, p. 17), por volta de 1697 Portugal recebia aproximadamente de 4 a 5 mil couros, o que incentivou o interesse econômico na região.

Em 1737, Portugal funda em Rio Grande os Fortes de Santa Teresa e de São Miguel; e Espanha funda Montevidéu em 1724, Maldonado e San Carlos em 1757, estabelecendo também os Sete Povos na região leste do Rio Uruguai. Estes empreendimentos ocasionaram permanentes disputas.

Em 1776 foi criado pela Coroa espanhola o “*Virreinato del Río de La Plata*” com o objetivo de controlar o comércio e fortalecer o controle militar da região. Ele compreendia os atuais territórios da Argentina, Bolívia, Paraguai, Uruguai, parte do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, alguns territórios da costa oceânica do Chile, o atual território chileno ao oeste da Terra do Fogo e o território de Puno (pertencente ao Peru).

Em 1777 é assinado entre Portugal e a Espanha o Tratado de Santo Ildefonso, definindo que a Espanha ficaria com a Colônia de Sacramento e a região dos Sete Povos das

Missões, mas devolveria à Coroa Portuguesa as terras dos atuais Estados de Santa Catarina e Rio Grande do Sul.

Em 1778 é implantado o Livre Comércio entre os portos de Montevideo e de Buenos Aires com a Espanha. Devido às dificuldades de acesso das embarcações de grande porte, comumente usadas na época, até o porto de Buenos Aires, fez com que Montevideo se tornasse o porto escoador de todo tipo de mercadoria entre a região platina e a Espanha. Além disso, podia ser realizada por via fluvial a conexão entre Buenos Aires e a cidade de Colônia, localizada na margem esquerda do rio da Prata, e a partir daí dirigir-se por terra até Montevideo em um curto período de tempo. A implantação do Livre Comércio proporcionou ao porto de Buenos Aires, pelo menos até 1795, viver um fértil período de amplo desenvolvimento no comércio internacional, tornando-se importante fonte de rendas tributárias para a Coroa Espanhola. (BELLOTTO, 1996, p. 53-55)

A partir de 1785, o “*Virreinato*” foi dividido em diversas Intendências e as zonas fronteiriças foram designadas em quatro governos fronteiriços e militares. Neste contexto, desde o final do século XVIII, aumenta a diferença e a oposição entre os espanhóis nascidos na Espanha e os “*criollos*”, filhos de espanhóis nascidos na América, principalmente no que tange a questão da disputa pelo poder político. Além disso, há o descontentamento dos índios e mestiços, bem como, o desconforto dos “*gauchos*” devido sua condição social e territorial. Fazendo com eles engrossassem as fileiras das forças armadas dos caudilhos. À luta juntam-se a influência das idéias iluministas, a imagem conservadora e de atraso da Espanha contrapondo com a imagem de progresso e civilização incorporada pela Inglaterra. (PADOIN, 2001, p. 20)

não estavam resolvidos. A divisa de território era flutuante, e se definiu num ambiente de batalhas e guerras.

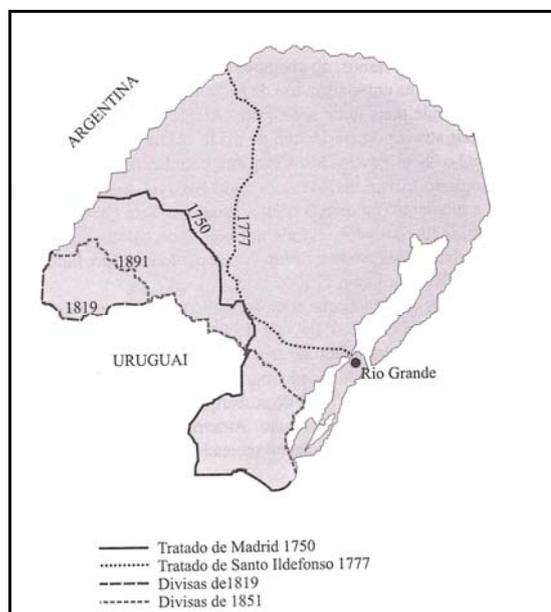


Figura 09: O Rio Grande do Sul e a flutuação das linhas de fronteira durante o século XIX. Fonte: SOUZA, 2000, p. 23.

A forma que a Coroa Portuguesa encontrou para garantir a posse das terras foi ocupando-as. Entre guerras, anexações, leis, apropriações, posses, lutas e disputas, a doação de sesmarias e a instalação das estâncias transformam a região em um palco de batalhas no que diz respeito ao processo de apropriação e demarcação territorial.

Durante o século XVIII, o que hoje se entende por Rio Grande do Sul e o Uruguai, faziam parte de um mesmo espaço, “uma fronteira com ampla circulação de pessoas e mercadorias, no qual os súditos de uma e de outra Coroa (Portuguesa e Espanhola) instalavam-se conforme fosse mais fácil sua sobrevivência, independente das fidelidades estatais”. A partir do século XIX, principalmente depois que a Coroa Portuguesa veio para o Brasil, aumenta o interesse em definir as limitações das fronteiras; e tendo em vista as sucessivas tentativas espanholas de domínio da região, são instalados postos militares e estâncias no oeste do Rio Grande do Sul. Esse processo de apropriação territorial ocorre através de uma limpeza massiva dos campos com massacre e extermínio dos índios que aqui

habitavam; a subordinação dos gaúchos changadores⁸ e o impedimento de que pequenos proprietários se instalassem pelos campos. (SANTI, 2004, p. 2-4)

Com a instalação destas estâncias na fronteira oeste surge uma estrutura social e econômica baseada na criação do gado, diferentemente das estâncias criadas pelos padres jesuítas desde o século XVIII, a instalação destas “novas” estâncias propiciaram a criação de pequenos centros urbanos originados a partir de estruturas que se formam dentro das próprias estâncias.

Enquanto isso, o lado uruguaio, apesar de se encontrar nesta primeira metade do século XIX entre várias guerras, entre elas a Guerra da Cisplatina (1825-1828) e a Grande Guerra (1839-1852), também irá colonizar a região na tentativa de estabelecer posse das terras na fronteira com o Brasil/Rio Grande do Sul.

A Argentina durante o século XIX estará lutando também por sua expansão territorial, empreendendo a chamada “Conquista do Deserto”, bem como, a instalação e ampliação da linha telegráfica e a consolidação das estradas de ferro. Segundo Lenz:

A Campanha do Deserto consistiu em uma série de operações militares executadas pelas autoridades argentinas por volta do final do século XIX. O objetivo foi expulsar os índios da região localizada ao sul de Buenos Aires de modo a incorporá-la às atividades produtivas de exportação. Já a construção das estradas de ferro, ao rasgar o novo território, possibilitou o deslocamento das mercadorias, pessoal civil e militar, unindo-o efetivamente ao resto do país. (LENZ, 2004, p. 2)

O território argentino por volta dos anos de 1870 era como uma porção de terra localizada entre duas linhas imaginárias que separavam as zonas povoadas de imensos “espaços vazios” que as rodeavam. A delimitação das áreas povoadas e o espaço vazio não era algo fixo, mas que limitava uma zona e outra. O conceito de deserto se refere aos amplos espaços geográficos “vazios” localizados no sul, sudeste e noroeste do país e que constituíam o pampa e que, na verdade, eram ocupados por índios guaranis, chanaes, charruas, guaycures, os pampas ou pehuelches, ranqueles, tehuelches ou patagones, que constituíam os primeiros habitantes do pampa⁹ argentino. (LENZ, 2004, p. 2-4)

⁸ Vaqueiro que juntava couros na época colonial. (ASSUNÇÃO, 1976, p. 406)

⁹ Grandes extensões planas de terra.

2.1 Fronteiras Culturais

Até meados do século XIX a Coroa Portuguesa tentava definir os limites geográficos do atual estado do Rio Grande do Sul, do outro lado a Coroa Espanhola tentava definir os limites geográficos do atual Uruguai. Momentos de instabilidades políticas, com constantes lutas pelo poder e independência ocorridas no espaço fronteiriço platino a partir do início do século XIX. Já em 1850, após vários conflitos, é que o Rio Grande do Sul terá uma fisionomia territorial mais parecida com a atual.

A região na qual está inserida a divisa oeste do Rio Grande do Sul juntamente com Argentina e Uruguai apresenta características muito peculiares, nela a formação histórica e geográfica, constituição social, idioma, literatura e costumes se mesclam num vai-e-vem de informações entre as três nações, numa integração cultural com pontos de contato e de contraste. (MARTINS, 2002, p. 15)

Ao considerar o termo fronteira, percebe-se que ele possui diversos sentidos que vão desde o contexto territorial, político e o cultural. Comumente, se define fronteiras a partir de uma concepção de territorialidade que culmina no âmbito político. Fronteira é mais que um limite de espaço ou território, é um marco que delimita e separa apontando limites socializados de reconhecimento, quer sejam elas fronteiras naturais, culturais, religiosas, políticas, lingüísticas, entre outras. Dessa forma, percebe-se que o conceito de fronteira passa para os domínios da construção simbólica de pertencimento, ou seja, a identidade, e que corresponde a um marco de referência imaginária que se define pela diferença, onde atuam os princípios de reconhecimento. Para entender as fronteiras é necessário manter um jogo permanente de interpenetração e conexões variadas. Neste sentido, a compreensão de fronteira passa pelo confronto entre a percepção da alteridade e da identidade, através de construções imaginárias de referência na qual definimos os outros em relação a nós e vice-versa, passando da questão espaço/território para o plano de significados partilhados. (PESAVENTO, 2006, p. 9-10)

Para Reverbel o conceito de limite consiste em um fato jurídico, decidido no papel de forma linear através dos vários tratados assinados ao longo do tempo, já a fronteira é algo disputado, um fato político, que é altamente dinâmico e que não pressupõe somente um limite, uma barreira, mas sim um intercâmbio, uma troca com o outro lado. (TOLEDO, 2006, p. 1)

Antes de serem marcos físicos ou naturais, as fronteiras são construções culturais e simbólicas. Para Pierre Bourdieu:

A fronteira nunca é mais do que o produto de uma divisão a que se atribuirá maior ou menor fundamento na “realidade” segundo os elementos que ela reúne, tenham entre si semelhanças mais ou menos numerosas e mais ou menos fortes (dando-se por entendido que se pode discutir sempre acerca dos limites de variação entre os elementos não-idênticos que a taxinomia trata como semelhantes). (BORDIEU, 1989, p. 114 apud LENZ, 2004, p. 2)

Em termos geográficos a fronteira é uma margem em permanente contato, onde ocorre mescla, interpenetração, troca e diálogo, que se traduzem em produtos culturais.

As fronteiras remetem à vivência, às socialidades, às formas de pensar intercambiáveis, aos *ethos*, valores, significados contidos nas coisas, palavras, gestos, ritos, comportamentos e idéias. (PESAVENTO, 2001, p. 11)

Considerando que há um universo simbólico de sentidos que viaja no tempo e no espaço de uma comunidade de agentes que são, pela sua condição fronteiriça, semelhantes e díspares, ao mesmo tempo, ser fronteira é produzir algo novo, uma nova identidade, ou seja, um fenômeno cultural que surge da integração entre elementos, com suas peculiaridades, assim originando outro ser, original. E esta combinação leva ao conceito de mestiçagem, a qual produz algo novo. Este elemento vai além da mistura biológica ou do cruzamento de costumes, a mestiçagem cultural permite a produção de um ser original, peculiar. A mestiçagem circula entre dois âmbitos, como uma realidade que não parece pertencer nem a um nem a outro de seus elementos, mas que ao mesmo tempo é parte de ambos. Assim na região oeste do Rio Grande do Sul a mestiçagem é compreendida como uma situação de fronteira no sentido de ambigüidade, com o surgimento de um elemento novo, híbrido, mestiço. Pois se a fronteira é trânsito e passagem, onde há troca de sinais e mescla de experiências, pois se é marco que ultrapassa os próprios limites fixados, ela também faz com que apareçam novos sentidos e códigos. (PESAVENTO, 2007, p. 12-18)

É necessário analisar este espaço dos limites, defini-los, pois, para o gaúcho a terra é um espaço sem limites, o pampa é sua extensão.

Por paradoxal que isto possa parecer, eu diria que o espaço dos confins é, exemplarmente esta terra de gaúchos, terra por definição e para sua infelicidade, inexoravelmente sem limites. O pampa é a sua extensão mesma, a “lhanura sem limites”, marcada por Sarmiento sob o signo maléfico do espaço sem bordas. Essa paisagem ilimitada constitui um dos topos mais recorrentes da história da literatura, na Argentina, Uruguai e no Rio Grande do Sul brasileiro. Ele foi o tema recorrente da prosa regionalista. A figura do “gaúcho” está ligada a este ilimitado. O território, mais profundamente ainda, a alma do “gaúcho” é uma paisagem, na qual só a silhueta do homem a cavalo estabelece um ponto assinalado na imensidade. (LEENHARDT, 2004, p. 30)

Na literatura a discussão sobre o conceito de fronteira é longa, principalmente no que tange estabelecer a diferença entre fronteira, “fronteiras naturais”, limites e regiões.

Entretanto, é preciso considerar que na fronteira ocorre uma intensa circulação e movimento de pessoas que carregam intrinsecamente costumes, valores e crenças, pertencentes a um imaginário que é percebido de formas diferentes, não como algo concreto, mas também como um espaço permeado de valores e sentimentos. (TOLEDO, 2006, p. 2)

A região da divisa entre Brasil e Uruguai no século XIX, um período caracterizado por ter sido altamente belicoso, onde a elite e o Estado travavam batalhas para definir os limites ora fixados aqui, ora fixados acolá, possuía um baixo índice populacional. Com a criação de postos militares e a instalação das estâncias para garantir a posse das terras; os seus habitantes, que ora pertenciam a Coroa Portuguesa ora a Coroa Espanhola, vão aos poucos consolidar uma identidade, se não nacional ao menos regional, cujas características se evidenciam na atualidade em sua cultura e organização social. (TOLEDO, 2006; SANTI, 2004)

Assim, ao longo do século XIX começa a surgir um importante ator histórico e cultural na região do pampa.

2.2 O ator histórico e cultural: gaúcho

Na história do Rio Grande do Sul o gaúcho ora é considerado um ser desprezível, ora considerado um herói pela sociedade sul-riograndense. Os primeiros viajantes do período colonial a partir do século XVIII descrevem o gaúcho como um mestiço marginalizado na forma de peão. Já a partir do início do século XIX a literatura rio-grandense eleva o gaúcho a

uma condição superior, retratando-o como um herói e vencedor, transformando-o numa imagem mítica que toma corpo junto à sociedade brasileira distanciando-se do real vivido pelo homem. (DUTRA, 2001, p. 2-13) No final do século XIX e começo do século XX o gaúcho passa a ser o habitante do Rio Grande do Sul.

No começo do século XIX o cruzamento de classes dá lugar à formação de diferentes grupos sociais. Neste ambiente surge nos pampas um mestiço chamado gaúcho, que além de ser nômade e sem vínculos com a sociedade, era hábil ginete para as atividades com o gado.

Do homem da natureza ao *gaúcho*, a transição é fácil [...] formados originariamente do contato com a raça branca com os indígenas [...] sem ordem e sem destino, com o gosto tão geral de uma vida fácil e de perfeita liberdade. Sem chefes, sem leis, sem polícia, os gaúchos não têm da moral social, senão as idéias vulgares, e sobretudo uma sorte de probidade condicional que os leva a respeitar a propriedade de quem lhes faz benefício ou de quem os emprega, ou neles deposita confiança: entregues ao jogo com furor, esse vício, que parecem praticar como um meio de encher o vácuo de seus dias, é a fonte dos roubos e às vezes das mortes que cometem. Joga o gaúcho tudo o que possui, dinheiro, cavalo, armas, vestidos, e sai às vezes do jogo inteiramente ou quase nu; nessa posição é que o gaúcho se torna temível, pois que, perdendo tudo o que tem, não perde ainda o desejo de desafiar outra vez a fortuna, nem a esperança de achá-la menos cruel [...] nunca se altera nele aquela superfície de impassibilidade que faz a parte mais saliente de seu caráter; ele diverte-se, sofre, mata e morre com o mesmo sangue frio. (DREYS, 1961, p. 160-161)

Conceitualmente o gaúcho era um homem que tinha na liberdade a sua fonte de vida. Vivia longe das cidades com seu cavalo, o fiel companheiro, onde muitas vezes comia e dormia sobre as encilhas. Não gostava de trabalhos que o mantivesse preso como a agricultura ou a indústria, fazendo com que fossem chamados de “vagabundos, inúteis, desocupados”, sua habilidade era nas atividades da pecuária, principalmente no trato com os cavalos e com o gado. Consigo carregava sempre um poncho. Gosta de jogar cartas, fumar o seu cigarro e tocar ou escutar uma guitarra. Sua casa era simples feita com juncos e ramas, pois para ele não era necessário mais que isto. Carrega sempre a sua faca, espada, pistola, laço e boleadeira. Sua área de vivência e circulação era vasta e se estendia para além dos pampas do Uruguai, Brasil e Argentina.

Desde o seu surgimento, o gaúcho vem sofrendo modificações.

Na América Latina, durante o século XIX, ocorreram diversos conflitos e guerras em função da consolidação dos Estados Nacionais que envolviam disputas tanto pelo território

como pelo poder. A região platina estava em constante disputa por território entre Portugal e Espanha, além das disputas por interesses econômicos como o caso da Inglaterra.

Os espanhóis foram os primeiros a aportar na região platina, instalando as reduções jesuíticas nas margens dos rios da Bacia do Prata já no século XVI e inserindo o gado cavalariço, e logo mais o gado vacum, que livre pelos campos e com abundância de pastagens, procriou-se descomedidamente. Os jesuítas construíram as Vacarias do Mar e dos Pinhais, onde o gado passou a ser um atrativo econômico e os índios excelentes mãos-de-obra.

Em finais do século XVII e início do século XVIII começa a caça ao gado bovino e cavalariço pelos espanhóis, portugueses, índios charruas e missionários para a extração do couro e do sebo, bem como para a tração. Dos caçadores, solitários ou em bando, muitos eram desertores dos exércitos, tanto portugueses como espanhol, fugitivos da justiça e negros que se juntavam e misturavam-se com os indígenas. A mistura entre essas etnias acarretou em mudanças sociais e culturais na região. E da mestiçagem entre elas surgiu o gaúcho (“*gaucho*”) ou gaudério.

Já no século XVIII, Portugal inicia a distribuição de sesmarias no sul do Brasil, para garantir a posse das terras e do gado, originando assim as estâncias de criação, evidenciando o interesse da coroa portuguesa pelas terras platinas. Os principais beneficiados na distribuição das estâncias foram os militares, que as recebiam como recompensa por serviços prestados, tendo como obrigação torná-las produtivas, ou através da agricultura ou com a criação de gado. Livres de impostos ou encargos, os proprietários deveriam acima de tudo defender a sua propriedade bem como o território rio-grandense. Com a instalação primeiramente dos postos militares e logo após as estâncias, as posses das terras começam a ser efetivadas, e assim consolidando seus limites.

É neste cenário amplo que a figura do gaúcho terá grande atuação.

Nessa nova estrutura social e econômica (estâncias, fortes e guardas), que surge o gaúcho, um elemento nômade originário dos pampas, que era considerado desordeiro e bandido, sendo perseguido e exterminado em nome da propriedade privada. Segundo Domingo Faustino Sarmiento em sua obra *Facundo* de 1845, o pampa era a matriz da barbárie americana, nela só sobreviveriam os gaúchos que vagavam pelos campos caçando o gado e comendo a abundante carne ainda meio crua, viviam em toldos de couro cru erguidos de improviso no meio do campo.

Este es un tipo de ciertas localidades, un *outlaw*, un *squatter*, un misántropo particular. Es el *Ojo de Halcón*, el *Trampero* de Cooper, con toda su ciencia del desierto, con toda su aversión a las poblaciones de los blancos, pero sin su moral natural y sin sus conexiones con los salvajes. Llámánle el *Gaicho Malo*, sin que este epíteto lo desfavorezca del todo. La justicia lo persigue desde muchos años; su nombre es temido, pronunciado en voz baja, pero sin odio y casi con respeto. Es un personaje misterioso: mora en la pampa, son su albergue los mardales, vive de perdices y *mulitas*; si alguna vez quiere regalarse con una lengua, enlaza una vaca, la volteja solo, la mata, saca su bocado predilecto y abandona lo demás a las aves mortecinas. (SARMIENTO, 1915, p. 77)

Para o autor, para que algum dia tivesse civilização naqueles descampados, a Argentina deveria primeira derrotar o gaúcho do modo que fosse preciso. Quando Sarmiento foi presidente da Argentina entre 1868-1874, sua plataforma de governo resumia-se em três pontos principais: extinguir os gaúchos das províncias argentinas; educar a juventude; e trazer europeus para povoar o país. (SARMIENTO, 1915)

Em 1870, seu conterrâneo José Hernández rebelou-se contra o governo, organizando um levante mal sucedido para derrubar Sarmiento, que acabou exilando-o em Santana do Livramento, no atual Rio Grande do Sul. Em seu exílio Hernández escreveu a obra *Martín Fierro*, publicada em 1872, uma importante contribuição para a causa dos gaúchos e que respondia diretamente ao programa político e educacional de Sarmiento. Em 1876 ele publicou a continuação de sua obra com o título *La vuelta de Martín Fierro*. Sua poesia é considerada uma das principais obras da literatura argentina.

Y sepan cuantos escuchan; de mis penas el relato; que nunca peleo ni mato; sino por necesidad; y que a tanta alversidad; sólo me arrojó el mal trato.

Y atiendan la relación; que hace un gaucho perseguido, que padre y marido ha sido; empeñoso y diligente, y sin embargo la gente; lo tiene por un bandido.

[...]

Vení,a la carne con cuero, la sabrosa carbonada, mazamorra pien pisada, los pasteles y el güen vino... pero ha querido el destino; que todo aquello acabara.

Estaba el gaucho en su pago; con toda siguridad, pero aura... !barbaridá!, la cosa anda tan fruncida, que gasta el pobre la vida; en juir de la autoridá.

[...]

Nunca juí gaucho dormido; siempre pronto, siempre listo, yo soy un hombre, !que Cristo!, que nada me ha acobardao, y siempre salí parao; en los trances que me he visto.

Dende chiquito gane; la vida con mi trabajo, y aunque siempre estuve abajo; y no sé lo que es subir; tambien el mucho sufrir; suele cansarnos, !barajo!

[...]

Entro y salgo del peligro; sin que me espante el estrago, no aflojo al primer âmagó; ni jamás fí gaucho lerdo: soy pa rumbiar como el cerdo, y pronto caí a mi pago.

[...]

Aunque muchos creen que el gaucho; tiene alma de reyuno, no se encontrará a ninguno; que no le dueblen las penas; mas no debe aflojar uno; mientras hay sangre en las venas.

[...]

Monté y me encomendé a Dios, rumbiando para otro pago, que el gaucho que llaman vago; no puede tener querencia, y así de estrago en estrago; vive llorando la ausencia.

El andaba siempre juyendo, siempre pobre y perseguido, no tiene cueva ni nido como si fuera maldito; porque el ser gaucho... !barajo!, el ser gaucho es un delito.

[...]

Si uno aguanta, es gaucho bruto; si no aguanta es gaucho malo.

!dele azote, dele palo, porque es lo que el necesita! de todo el que nació gaucho; esta es la suerte maldita. (HERNANDÉZ, 1915, p.8-46)

Enquanto na região do Prata o gaúcho era representado como uma figura contraditória, justa e malfeitora ao mesmo tempo, no Rio Grande do Sul a imagem do gaúcho era criada a partir de uma perspectiva romântica. Entretanto, no começo do século XX, Silvino Jacques¹⁰ escreve a poesia *Décimas Gaúchas*. Nela o autor narra fatos importantes de sua vida, como sua saída do Rio Grande do Sul para o Mato Grosso, onde a personagem real/imaginária, o gaúcho Silvino Jacques, se aproxima muito de *Martín Fierro*. (IBANHES, 2008, p. 2)

Conforme se consolidava o novo sistema muitos gaúchos foram contratados pelos portugueses e espanhóis para trabalhar com o gado, sendo assim inseridos aos poucos no processo produtivo da sociedade trabalhando como peões nas estâncias. Já no século XIX, ao contrário do que os ingleses e parte da elite pensavam, os gaudérios estavam na base da estrutura caudilhesca, parte ativa tanto nas guerras de independência como na conquista do poder regional pelos caudilhos. Eliminar o habitat natural do gaúcho provocaria o seu desaparecimento e assim abalando o poder dos caudilhos. (PADOIN, 2001, p. 18-19)

Nas lutas pela expansão territorial da Argentina no século XIX, tanto os índios como os gaúchos foram considerados pelo pensamento liberal como “produtos característicos do deserto que entranhava uma condenação de atraso, pobreza e violência para a sociedade argentina”, e que deviam ser exterminados para que o processo de transformação social e econômica ocorresse de forma mais rápida. (LENZ, 2004, p. 5)

Durante a maior parte do século XIX, utilizavam o termo *deserto* para se referir as extensas planícies das pampas argentinas tidas como inabitadas. Em 1845, Sarmiento

¹⁰ Silvino Jacques era um exímio trovador e afilhado de Getúlio Vargas. Um misto de herói e bandoleiro, Silvino Jacques foi para o Mato Grosso do Sul quando este ainda era Mato Grosso no final de 1929. Nasceu em Camaquã, município de São Borja em 17 de fevereiro de 1906. Com um histórico de crimes e estripulias praticados no Rio Grande do Sul, e aconselhado por seu padrinho, refugiou-se no cerrado do Oeste, na fronteira com a República do Paraguai, a região sul do Mato Grosso, onde continuou a sua saga, tornando-se herói da Revolução de 1932 a favor de Getúlio Vargas e também o mais famoso bandoleiro da região. Foi morto em 19 de maio de 1939. (IBANHES, 2008, p. 2) Não foi possível encontrar a data em que foi escrito *Décimas Gaúchas*, provavelmente tenha sido no começo da década de 1930.

descreve a República Argentina como um imenso país com seus extremos totalmente despovoados, cercado por um “deserto” em todos os lados.

Esta imensa extensão do país, que está em seus extremos, é inteiramente despovoadada e possui rios navegáveis que ainda não foram sulcados pela mais frágil embarcação. O mal que aflige a República Argentina é a extensão: terras desertas a bloqueiam por todas as partes e insinuam-se-lhe nas entranhas; a solidão, o despovoado sem uma habitação humana, são em geral os limites inquestionáveis entre umas e outras províncias. Ali, a imensidão por todas as partes: a imensa planura, imensos os bosques, imensos os rios; o horizonte sempre incerto, a confundir-se sempre com a terra, entre nuvens ralas e vapores tênues que não deixam, na distante perspectiva, assinalar o ponto em que o mundo acaba e principia o céu. (SARMIENTO, 1996, p. 22)

Contudo grande parte deste território era fértil com uma vasta área de pastagens adequadas para a agricultura e pecuária, bem como, estas planícies eram habitadas por várias etnias indígenas e pelos gaúchos (habitantes livres rurais, que eram pardos e tinham escassos recursos econômicos). Todavia para a classe política argentina esta grande área representava um vazio, que deveria ser ocupada e conquistada, negando assim a existência de seus habitantes, que eram considerados inúteis para o progresso de um país que se espelhava na Europa. Para efetivar a conquista e colonização deste “deserto” foram instalados acampamentos militares no intuito de criar um cordão defensivo, os quais eram defendidos por esquadrões de cavalaria gaúcha que durante o período espanhol ficaram conhecidos como *Blandengues* e após a independência passaram a se chamar *Guardias Nacionales*. Estas tropas mal armadas defendiam as fazendas e vilas de ataques de índios, muitas vezes por tiro de canhão. Nestes acampamentos militares foram construídas torres onde ficava um soldado vigiando o território e atento a possíveis deserções de um contingente, que era organizado como um exército, mas que não era nem profissional nem voluntário, e sim composto por homens recrutados pela força cuja principal função era servir de instrumento de dominação de uma classe, baseando-se na reciprocidade entre a classe de proprietários de terras e o poder político, deste modo garantindo que a terra fosse aos poucos retirada do “nativo selvagem” e passando para as mãos da elite. Esta forma de dominação caracteriza-se pela aplicação da energia do poder. (ROMERO, 2005, p 144-145)



Figura 10: Retrato da figura do *gaucho* argentino em finais do século XIX (1887-1897). Fonte: <<http://www.bbk.ac.uk/ibamuseum/texts/Rogers01.htm>> Acesso em 01 de novembro de 2009.

A técnica da aplicação da energia do poder na fronteira foi a imposição do “camponês pobre”¹¹, nome usado para os gaúchos na época. Segundo Romero:

This system was established through a decree that considered that the political-judicial powers could conscript any *gaucho* that was not employed, calling him, in the colorful language of the time, “*vago y mal entretenido*” (“a vagrant and lingerer”) (ROMERO, 2005, p. 145)¹²

Ou seja, o Exército havia imposto o serviço militar obrigatório para a classe social dos trabalhadores rurais. Os que não tinham residência fixa, os trabalhadores itinerantes e outros “vagabundos” tiveram punição maior, teriam que servir o exército por tempo indeterminado.

Dessa forma obrigando-os a se inserir ou se adaptar a esse modo de produção, visando transformar um trabalhador independente (lavrador, artesão e pequenos proprietário de terras) na força de trabalho dos Pampas, requisito fundamental para a formação da economia capitalista argentina, onde o gaúcho deveria estar totalmente dominado e obter seu sustento através da venda de seu trabalho. Assim, os gaúchos, analfabetos em sua maioria, deveriam trabalhar sob as ordens de um proprietário de

¹¹ Tradução da autora do termo “*poor paisanagem*”.

¹² Tradução da autora: “Este sistema foi estabelecido através de um decreto que considera que o poder político-jurídico poderia recrutar qualquer gaúcho que não tivesse ocupação, chamando-o, na linguagem colorida da época, “*vago y mal entretenido*” (“vagabundos e retardatários”).

grandes fazendas de gado (as estâncias portuguesas), ou eram rotulados de vagabundos e enviados para os *fortlets*¹³ na fronteira.

The free *gaucho* was a useless body, and law and state needed useful bodies they could manipulate; these they obtained with discipline, control and surveillance, stigmatized through the coercion of the levy and subjected to the fortlet-prison. (ROMERO, 2005, p. 145)¹⁴

Os gaúchos foram obrigados a viver nos *fortlets*, privados de sua liberdade e levados para lá contra sua vontade, recebendo as mais severas punições corporais e tortura psicológica, onde qualquer falha poderia significar várias chicotadas aplicadas publicamente, (o ápice da humilhação!), ou até mesmo a execução. Quando a Argentina terminou a chamada “Conquista do Deserto” o soldado-gaúcho argentino já não tinha mais utilidade, sendo condenados a marginalização e esquecimento. (ROMERO, 2005, p. 149-159)



Figura 11: “Colorao del Monte” (óleo de Augusto Gómez Romero) retratando um federal gaucho da milícia de Rosas (1829-1852). Fonte: ROMERO, 2005, p. 149.

¹³ Segundo Romero (2005, p. 146) “Fortlets were fortified military structures used in the Indian wars from the mid-eighteenth century until the end of the following century.” Tradução da autora: “*Fortlets* eram estruturas militares fortificadas usadas em guerras contra os índios a partir de meados do século XVIII até o final do século seguinte.”

¹⁴ Tradução da autora: “O gaucho livre era um corpo inútil, e de direito o Estado precisava de organismos úteis que pudesse manipular, estes foram obtidos com controle, disciplina e vigilância, estigmatizados através da coerção e da imposição e submetidos aos fortins de prisão”.

Percebe-se que durante o século XIX na Argentina não havia lugar para o gaúcho, como habitante era repudiado, como soldado era humilhado.

No Rio Grande do Sul quando começam a serem instaladas as estâncias portuguesas no começo do século XIX o gaúcho é absorvido como peão devido suas habilidades no trato com o gado, além da sua extrema fidelidade aos patrões. Acostumado a viver numa terra sem dono e sem divisas, andando sem rumo, vivendo da caça ao gado alçado e sem proprietário, à medida que os campos começam a ser privatizados e as “cercas” construídas, o gaúcho transforma-se no principal instrumento da política econômica e de ocupação de terras que durou mais de um século, engrossando as fileiras na defesa e manutenção das fronteiras com as regiões platinas, conseqüentemente perdendo seus hábitos nômades.

O engajamento militar provocou o distanciamento do gaúcho rio-grandense do seu tipo primitivo e do gaúcho platino. Na formação histórica gaúcha a estância era o local de resistência armada e o estancieiro era o chefe político. Diante da crise econômica que assolava o Rio Grande do Sul, o que refletia sobre os empregos também, acabou por unir o peão ao patrão na luta contra o Império. Oscilando entre a estância e o acampamento militar, o gaúcho participou de todos os exércitos, de todas as expedições militares; sempre disposto a sacrificar sua vida. Para se tornar cidadão, primeiro o gaúcho deveria ser um soldado (ORNELLAS, 1948, p. 54).

A partir da Revolução Farroupilha (1835-1845) e principalmente depois da segunda metade do século XIX a sociedade começa a mostrar interesse na valorização do gaúcho, surge uma literatura gauchesca que o projeta para o restante do país identificando-o com a imagem do vencedor, exaltando sua coragem, o apego à terra, seu amor à família e à liberdade não escondendo sua rebeldia, mas mostrando os motivos por ser rebelde. A mesma classe social que eliminou fisicamente o gaúcho agora o ressuscita na forma de mito, passando da esfera histórica para a folclórica, apresentando um gaúcho idealizado, uma lenda. Depois de passado o período bélico, embora ainda se mantivessem soldados para a manutenção dos domínios, o gaúcho é mais do que nunca absorvido pela cultura dominante. (DUTRA, 2001, p. 40-50).

Com a Proclamação da República em 15 de novembro de 1889 e o surgimento do regionalismo tradicionalista, o mito do gaúcho herói é reforçado. O major João Cezimbra Jacques tomou conhecimento da fundação de "La Criolla" em Montevidéu em 1894 por Elias Regules, uma associação tradicionalista cujo objetivo era preservar as tradições gauchescas uruguaias que se encontravam ameaçadas pelo modernismo. Cezimbra Jacques queria um movimento tradicionalista rio-grandense que unisse e congregasse a família gaúcha em torno

de ideais comuns, inspirado em Montevideu cria o Grêmio Gaúcho em 22 de maio de 1898. Em 1899 foram criados outros centros tradicionalistas, como o União Gaúcha em Pelotas e o Centro Gaúcho em Bagé. Já no século XX são criados: Grêmio Gaúcho de Santa Maria em 1901, Sociedade Gaúcha Lomba Grande em 1938 e o Clube Farroupilha de Ijuí em 1943. (FAGUNDES, 2006, p. 1-10)

Em 27 de novembro de 1966 é criado o Movimento Tradicionalista Gaúcho (MTG), cuja é coordenar as atividades tradicionalistas no estado, além disso, regulamentar o uso adequado das pilchas, visando sempre uma maior consciência tradicionalista.

Atualmente são mais de 1400 entidades filiadas ao Movimento Tradicionalista Gaúcho, distribuídas em 30 Regiões Tradicionalistas que abrangem a totalidade dos municípios sul-riograndenses.

2.3 As fontes bibliográficas

O regime alimentar do Rio-grandense é o mais conveniente para entreter o rigor e boa saúde, cujas aparências caracterizam as feições da maioria da população. Em geral, o habitante do Rio Grande é essencialmente carnívoro, e assim mesmo toda a qualidade de carne não lhe agrada; ele procura com preferência uma fibra sólida e substancial; a carne de vaca, dizem no país, é só digna de nutrir o homem; um pedaço de carne assado de espeto é uma comida de predileção. (DREYS, 1961, p. 169)

As fontes bibliográficas, tanto a literatura como os relatos de viajantes, e a própria história descrevem um “gaúcho” que tem por tradição desde os tempos mais remotos de ocupação do Rio Grande do Sul, o elevado ou até mesmo exclusivo consumo de carne, principalmente de gado vacum, preparada principalmente na forma de churrasco.

Para a realização da pesquisa com a alimentação do gaúcho em meados do século XIX, período que vai se consolidar a formação do território do estado do Rio Grande do Sul e principalmente, a demarcação da fronteira oeste, em meio a muitas lutas e invasões nos países vizinhos, bem como eles aqui na parte brasileira, é necessário a utilização concomitante à análise da arqueofauna de diversas fontes bibliográficas, tais como livros de culinária publicados na época, relatos de viajantes, cronistas ou naturalistas, e até mesmo a literatura escrita neste período.

O militar Carl Seidler esteve viajando pelo Rio Grande do Sul em 1826, em seu livro *Dez anos no Brasil*, ao se referir aos hábitos dos estancieiros ele fala que a carne, principalmente a de boi, é o alimento quase exclusivo dos gaúchos.

A carne, sobretudo de boi, é quase o alimento exclusivo desses homens, que com ela e com seu modo de vida se dão muito bem e em média atingem avançada idade (...). O maior petisco é a carne do feto vacum; muitas vezes abatem vacas só para tirarem o bezerro ainda imperfeitamente constituído e o preparam em fricassé, com muitos temperos; até o europeu pouco a pouco toma gosto por esse prato. Costumam também tirar da rês recém-abatida a carne mais espessa do traseiro, com o couro, para assá-la lentamente no próprio couro sobre braseiro, de vez em quando salpicando-a com salmoura. Semelhante assado poderia com garbo figurar em mesa inglesa, pois não lhe falta sabor nem suculência (...). Como entretanto nem sempre querem estragar o couro, que é a parte de mais valor no boi, contentam-se ordinariamente em cortar só a carne, espetá-la em varas pontiagudas e assim expô-la ao calor do fogo, quanto baste para ficar quente por dentro. Nas famílias que não são abastardas vêem-se tanto os homens como as mulheres acocorados junto a uma dessas varas de cinco a seis pés, e comerem com visível apetite, operação que em geral tem lugar três vezes por dia, do mesmo modo, sem jamais os enjoarem do constante uso da carne. Não havendo faca ao alcance, dentes e dedos substituem com rara perícia. (SEIDLER, 1976, p. 92)

Alguns anos depois de Seidler, Saint-Hilaire chega ao Rio Grande do Sul, percorrendo-o entre os anos de 1820 a 1821. Ao chegar a Porto Alegre surpreende-se com os hábitos carnívoros da população.

Ao entrar nesta Capitânia verifiquei logo os hábitos carnívoros de seus habitantes. Em todas as estâncias vêem-se muitos ossos de bois, espalhados por todos os cantos, e ao entrar nas casas das fazendas sente-se logo o cheiro de carne e de gordura. Em toda parte onde parávamos, na estrada, meu guia perguntava si era possível adquirir uma manta. A manta nada mais é que uma grande faixa de carne seca, [...] Ele e seus companheiros improvisaram então espetos de pau, com os quais assavam ligeiramente pedaços de carne, sendo a manta logo devorada. (SAINT-HILAIRE, 1935, p. 29)

Ao pousar numa estância na região da Lagoa Mirim, Saint-Hilaire diz que o proprietário serviu no almoço o mesmo oferecido no dia anterior: um cardápio composto somente de carnes. Segundo ele na região não se come outra coisa além da carne e principalmente a de gado vacum, podendo ser servida cozida, assada, picada ou cortada em pedaços. O que não é muito diferente dos arredores de Torres onde os cardápios são compostos unicamente de carne, de galinha ou de vaca, podendo ser assada, cozida ou

guisada. Em poucos lugares oferecem hortaliças de acompanhamento. (SAINT-HILAIRE, 1935, p. 50-82)

No volume sobre alimentação da coleção *A casa Brasileira*, Herbert H. Smith ao viajar pelas margens do Rio Jacuí em 1882 diz que “No sul, todo mundo é peão e vaqueano [...]. Vive onde está o seu gado, comendo o seu churrasco, embrulhando-se no seu poncho para dormir onde à noite o assalta.” (BRUNO, 2000, p. 97).

Robert Avé-Lallemant em sua *Viagem pelo sul do Brasil* no ano de 1858, ao passar por São Borja diz que:

Quantas desculpas se ouvem, com as quais a boa gente inconsciente se queixa! “A terra produz tudo, mas não há quem cultive; temos falta de braços” – essa a eterna cantiga com que se desculpa a preguiça na margem do Uruguai. Cultivar, lavrar com os próprios braços, semear, colher – nisso ninguém pensa. Antes privar-se de tudo e satisfazer-se com carne, leite e queijo.

De fato, na margem do Uruguai alcançam preços elevados todos os gêneros alimentícios vegetais e à pobre gente não resta mais do que comer carne duas ou três vezes por dia. A criação de gado faz-se um tanto por si mesma, pelo menos ninguém se dá ao trabalho de melhorar as pastagens ou a raça do gado. E assim temos em São Borja relações inversas às da Alemanha. Na Alemanha lamenta-se o homem pobre, de na semana inteira não tenha carne, tendo de viver de feijão e batatas. Nas missões olha-se com piedade para a pobre família que toda a semana só tem carne e não pode comprar feijão. (AVÉ-LALLEMANT, 1953, p. 253)

Em se tratando de feijão, Seidler complementa:

Quase não conhecem legumes, salvo certamente o feijão preto, que aliás aqui é bem raro. Pão, só se encontra nas grandes cidades, como Porto Alegre, Rio Grande, Rio Pardo; no campo só é conhecido, a bem dizer, de nome. Mesmo a farinha de mandioca, que costuma substituir o pão, já aqui é mais rara. (SEIDLER, 1976, p. 92)

No que tange aos acompanhamentos das carnes, Dreys descreve:

Do gosto particular que manifestam os Rio-grandenses pela carne dos grandes ruminantes, não se segue que seja gosto exclusivo; eles usam também de vegetais sabiamente associados com as carnes ou preparados à parte, porém com certas modificações que parecem comunicar-lhes mais agradável paladar; é assim que introduzir o vinho na canjica, e achamos que, por meio desse adubo, o alimento já intrinsecamente nutriente se tornava ainda mais tônico e favorável ao estômago. Também não nos desagradou o chipá que se prepara nas Missões, com milho fervido, socado e passado na peneira, misturado depois com leite e feito em massa assada depois. (DREYS, 1961, p. 169-170)

A passagem de John Luccock entre os anos de 1809 e 1813 pelo município de Canguçu ilustra o preparo de um churrasco.

De regresso à cabana, após uma perseguição de três horas, serviram-nos leite e frutas em abundância, enquanto que a rês era liberada de sua prisão anterior para ser atada a um poste onde encontrei mugindo loucamente e esforçando-se ainda em fúria por livrar-se (...). Imediatamente todos rodearam esfolando-a e preparando uma porção para o jantar. A primeira dessas operações foi efetuada com grande maestria; ao mesmo tempo, iam estendendo o couro cuidadosamente, pelo chão, a medida que o tiravam protegendo assim a carne e o sangue de qualquer sujeira. Enquanto isso já se tinham ateado fogueiras que queimaram até formar um borralho faiscante; cortaram-se então nacos de carne das costelas, como partes de escol, para o patrão e seus hóspedes, assando-os numa fogueira separada. Em seguida, os camaradas se serviram à vontade, guisando seus bocados cada qual à sua maneira (...). A presença do dono provocara o aparecimento de umas tantas provisões escondidas pois que duas travessas amarelas e uma xícara surgiram então. (LUCCOCK, 1975, p. 150)

Além das espécies domésticas, há também o consumo de animais silvestres, tais como o tatu e o avestruz. Avé-Lallemant referindo-se à caça aos animais da região diz que:

[...] nos barrancos alagados da mata encontra-se em grande número a anta ou tapir, um animal estranho [...]
 E é muito difícil a caça ao tapir, para o que são necessários bons cachorros. [...] Por causa dessas sedutoras dificuldades e especialmente por causa do bom resultado – uma anta tem 300 libras de excelente carne – a anta é quase o único animal que é caçado sistematicamente. Falei com caçadores de anta apaixonados pelas suas caçadas.
 Constituem outro artigo de caça, nas mesmas matas diferentes macacos, especialmente o bugio. Caçam-no para obtenção da carne, mas também porque são perigosos inimigos dos milharais.
 [...] Ocorre também a saborosa paca, prato tão procurado quanto é detestado a capivara.
 [...] Ocorre também, em pequenos bandos, o pequeno porco do mato de cerdas grossas, o *Dicotyles*, que é caçado e comido. Todavia não é muito estimado, dada a abundância de carne na Província.” (AVÉ-LALLEMANT, 1953, p. 349-351)

Nicolau Dreys em seu livro *Notícias descritivas da Província do Rio Grande de São Pedro do Sul*, escrito entre 1817 e 1837, relata sobre a caça e consumo da carne de tigre.

[...] Um destacamento de dragões voluntários, regressando das margens do Uruguai para o centro da província, passava pelas imediações de Bagé, nas fontes do Rio

Negro; ali os dragões fizeram alto, e espalharam-se em procura de caça; foram-lhes sucessivamente aparecendo bastantes tigres e ficaram estes tão espantados, procurando só fugir [...]; todavia, nesse dia se apanharam quatorze; nessa circunstância, comemo-lhes a carne, e não lhe achamos muita diferença da de vitela. (DREYS, 1961, p. 92)

Carl Seidler relata sobre o hábito da caça ao avestruz, descrevendo sua carne.

O viajante aqui encontra rebanhos de avestruzes, muitos veados e não raro o jaguar ou tigre brasileiro. Aves selvagens, como patos, gansos, galinhas, perdizes, em certos lugares existem em quantidade. As avestruzes estão longe de atingir o tamanho e beleza das africanas [...]. Sua carne, que serve de alimento principal a certas tribos indígenas, tem sabor inteiramente igual ao da carne de rês, seca e magra, e é muito fiapenta; só a gema dos ovos é tragável ao estomago europeu. Os veados destes campos têm um cheiro desagradável, semelhante ao dos bodes, razão porque não servem para alimento, mas a carne dos veados mateiros é de gosto muitíssimo agradável. (SEIDLER, 1976, p. 88)

Tendo em vista os relatos expostos acima, percebemos o quão diversificado era a dieta do gaúcho. A carne era o elemento principal, até mesmo porque era o de mais fácil alcance, quer seja ela proveniente de animais domésticos (gado vacum, galinha, e outros) ou de caça (avestruz, tigre, tatu).

Com o intuito de propor um estudo histórico cultural do gaúcho e sua alimentação no meio rural durante o século XIX relacionando-o com o mito do consumo predileto, quase exclusivo, do churrasco, no que tange a região da fronteira oeste do Rio Grande do Sul, a qual teve grande influência dos hábitos platinos, esta pesquisa se restringiu ao consumo da carne de gado vacum. E no próximo capítulo procurará demonstrar através da arqueofauna resgatada como se deu o consumo dessa carne .

3. METODOLOGIA

Na Arqueologia a metodologia pós-processual está focada nos contextos simbólicos, históricos, sociais e culturais, além disso, está atenta ao papel do indivíduo na sociedade, por intermédio da análise de fontes variadas, procurando responder questões históricas, sociais e culturais. (ORSER JR., 2000, p. 61)

Esta metodologia nasceu em finais da década de 1970 e início da década de 1980 com um grupo de arqueólogos insatisfeitos com os rumos que a Nova Arqueologia tomava, e cujas preocupações gravitam principalmente em três aspectos: pela necessidade de aumentar os fatores cognitivos, pelas dificuldades inerentes à epistemologia positivista e dos problemas encontrados no desenvolvimento da teoria de médio alcance.

Um dos principais arqueólogos dessa nova corrente arqueológica foi Ian Hodder que desenvolveu uma série de modelos de análise espacial. Durante suas pesquisas, ele percebeu que para entender a estratigrafia de um sítio arqueológico era necessário entender o comportamento humano e suas crenças, reafirmando o poder que elas teriam sobre as pessoas e sua simbolização, pois as culturas não poderiam ser interpretadas unicamente em termos de adaptação ao meio, mas que deveria haver uma visão geral do mundo que os rodeava, pois a cultura material não era simplesmente um reflexo de um conjunto de regras e deveria ser vista como possuidora de significado, ou seja, os objetos eram algo além de simples criações para suprir necessidades, deveriam ser procurados os seus significados culturais por trás da manufatura e uso.

Matthew Johnson caracterizou a Arqueologia pós-processual com oito afirmações: rejeição do ponto de vista positivista sobre a ciência e a separação entre teoria e dados; a interpretação é sempre hermenêutica; rejeição da oposição entre material e ideal; devem-se realizar questionamentos aos pensamentos e valores do passado; o indivíduo atua; a cultura material é similar a um texto; o importante é o contexto; e por último os significados produzidos estão sempre no presente político e conduzem a ressonâncias políticas. (JOHNSON, 2000, p. 131-142)

Na Arqueologia Histórica a interpretação dos dados materiais ocorre baseada no diálogo entre a documentação escrita e os vestígios arqueológicos. Encontrando-se aí as

múltiplas possibilidades que a cultura material apresenta: complementar, confirmar ou contradizer as fontes documentais. (LIMA, 2002, p. 10)

A influência transversal de diferentes disciplinas como a arqueologia, história, literatura, entre outras, possibilitam o desenvolvimento de debates teóricos que enriquecem o discurso arqueológico em seu conjunto. (JOHNSON, 2000, p. 200)

Levando-se em consideração que a Zooarqueologia tem como objeto de estudo o resgate de padrões de comportamento e adaptação cultural, através das análises de vestígios faunísticos provenientes de contextos arqueológicos, pode-se dizer que estes fornecem importantes dados sobre o modo de vida, comportamento de consumo, diferenças sociais, econômicas, culturais e étnicas.

O estudo zooarqueológico consiste em três partes:

1. Identificação
2. Análise
3. Interpretação

A primeira parte consiste em identificar o elemento faunístico e a espécie a qual pertence. Nesta pesquisa todos os elementos pertencem à espécie *Bos taurus*, sendo realizada somente a identificação do elemento (parte do osso ou em sua integridade) a que ele pertence.

A segunda parte consiste em analisar as marcas de corte, quebra e/ou fratura produzidas no elemento ósseo durante seu preparo ainda fresco para posterior consumo.

Na terceira e última parte é realizada a interpretação dos dados obtidos, o cruzamento da tipologia do elemento com a análise das marcas ocorrentes nele, de modo que proporcione alternativas de preparo: assado, cozido ou picado.

Para a interpretação dos dados arqueológicos obtidos nesta pesquisa foi usado de forma integrada fontes bibliográficas, respeitantes à região da fronteira Brasil/Uruguai: história, culinária, literatura e diário de viajantes. Sempre levando em conta, como elemento norteador, o tempo histórico no qual o gaúcho está inserido. As fontes, quer sejam elas documentais quer sejam elas materiais, devem ser trabalhadas de forma articulada, para que possam se constituir em um único documento histórico.

A utilização de fontes literárias, tais como relatos de viajantes, cronistas e naturalistas, que passaram pela região pelo Rio Grande do Sul e principalmente pela região da Campanha (Pampa) durante o século XIX, bem como livros de culinária publicados até este período, oferecem suporte para o entendimento dos modos de consumo

desta arqueofauna, fornecendo as diversas possibilidades de preparo da carne de vaca, incluindo formas alternativas além do consumo do churrasco, como ensopados, cozidos e/ou assados. Vestígios destas formas de preparo de receitas culinárias e seu consumo, ou a simples modo de assar um pedaço de carne, podem ser identificados através dos tipos de marcas deixadas nos ossos, quando foram descarnados, preparados e consumidos.

O confronto entre as fontes documentais e a cultura material, contribuirá para o conhecimento dos hábitos alimentares do século XIX nesta área fronteira do Rio Grande do Sul, assim como, apresentar a culinária gaúcha na fronteira, o qual, segundo a tradição, o gaúcho teria como base de sua alimentação e até mesmo, como único alimento: o churrasco.

3.1 Terminologia

Na Zooarqueologia há um grande número de nomes e siglas. Tanto os nomes científicos das espécies como os respectivos nomes populares são utilizados pelos zooarqueólogos. No caso dos animais domésticos membros da família *Bovidae*, como a espécie *Bos taurus*, apenas os membros do sexo feminino devem ser chamados de vaca, no entanto o termo é freqüentemente usado também em referência ao boi e ao touro. No entanto, o termo "gado" pode ser usado para abarcar todos os membros desta família doméstica (*Bos taurus* e *Bos indicus*), incluindo o gado puro, como cabras (*Capra hircus*) e de ovinos (*Ovis aries*). (REITZ & WING, 1999, p. 10)

O termo *espécimen* é usado para designar um osso isolado, dente, ou concha, podendo estar completo ou ser parte dele. "Elemento" é uma categoria que sugere integridade anatômica podendo ser uma unidade anatômica completa (por exemplo, uma tíbia) ou um segmento de um osso (por exemplo, tíbia extremidade proximal). (MENGONI G., 1988, p. 82)

Se uma unidade anatômica está completa é um "elemento", e se ela está quebrada, é um "fragmento de um elemento." Este mesmo conceito pode ser aplicado em relação aos moluscos e carapaças de crustáceos. Os elementos são raramente encontrados inteiros, na grande parte das vezes eles encontram-se fragmentados.

As faunas de grandes mamíferos são as que aparecem em maior freqüência no registro arqueológico. Tal fato deriva da recorrência preferencial do homem por estes animais, quer seja pela sua captura através da caça, quer seja pela sua domesticação, para

fins alimentares e outros. Todavia, esta abundância é também maximizada pela maior facilidade de preservação que estes restos apresentam quando comparados com outros tipos de fauna, como a ictiológica (peixes) e a avícola (aves). Em ambos os casos, a preservação dos elementos anatômicos dos animais nunca é total. A sucessão de fenômenos que atuam sobre eles faz com que, na maior parte do tempo, sejam encontrados apenas fragmentos decorrentes de processos associados à morte, modificação, deposição e preservação da arqueofauna.

Um osso é composto por tecido vivo com células e irrigação sanguínea, e conforme o crescimento do animal ele se modifica, repara e regenera, alguns fusionam entre si ou com as suas extremidades, podendo apresentar patologias.

Quando o animal está vivo, o osso é composto por três tipos de elementos: complexo de vitaminas; mineral (que faz o osso endurecer); e vários compostos orgânicos que dão elasticidade ao osso. Mais da metade do peso do osso é mineral (65%), o que dá força e rigidez ao osso. O restante (35%) é composto por elementos orgânicos²⁴ e água, dando elasticidade ao osso.

Em se tratando de arqueofauna, os ossos estão secos²⁵ e bastante alterados desde a morte do animal, tornando-se frágeis.

Com base em sua estrutura física, os ossos podem ser classificados como cilíndricos ou ossos longos (pertencentes aos membros tais como tíbia e fêmur); chato ou achatados (como os ossos do crânio, escápula, pélvis e costelas); irregulares ou curtos (como as vértebras, carpos e tarsos).

Os ossos são compostos por uma camada externa (tecido compacto) e uma camada interna (tecido esponjoso).

Os ossos longos possuem três partes: epífise proximal, diáfise e epífise distal. (Figura 12)

²⁴ Dos elementos orgânicos que compõem um osso, o colágeno representa 95% do peso.

²⁵ Dependendo do tipo de solo onde se encontra os fragmentos ósseos eles podem estar úmidos ou até mesmo, encharcados, o que os torna muito mais suscetíveis a quebra ou até mesmo a sua perda.

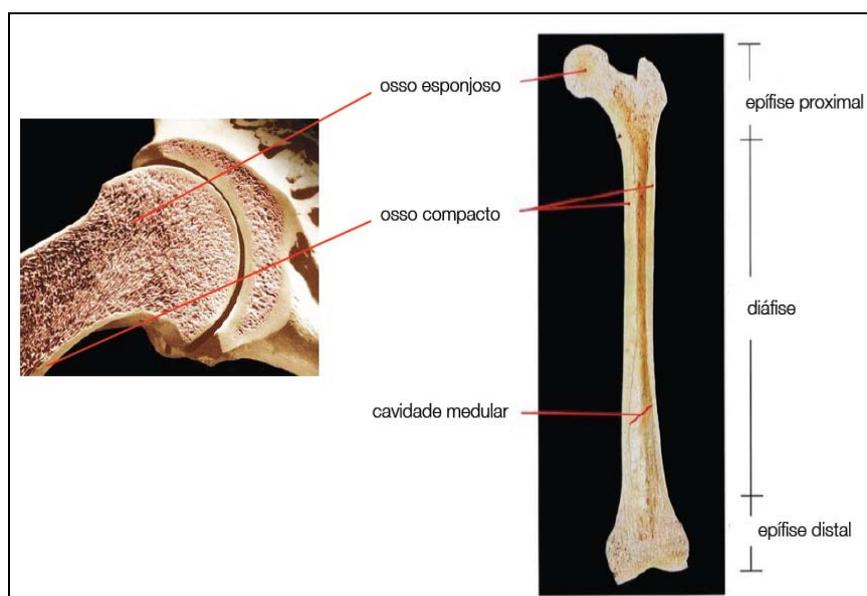


Figura 12: Estrutura e composição de um fêmur. Fonte: VALENTE, 2009.

3.2 Identificação dos elementos de *Bos taurus*

Primeiramente ocorreu dentro da coleção do Catálogo 060 a separação dos elementos ósseos quanto a sua identificação por classe (*Mammalia*) e ordem (*artiodactyla*); a partir daí eles são agrupados por elemento ósseo (fêmur, úmero, tíbia, costelas, vértebras, etc.), o que facilita a análise individual para observação da existência de marcas ou não.

Durante a separação do material, os fragmentos cuja espécie ou gênero não foram passíveis de identificação, foram separados por classes e ordem, dentro do possível. Para a identificação dos ossos, foi necessário recorrer a uma coleção de referência, composta por material osteológico moderno para fins comparativos. No caso desta pesquisa, deteve-se na observação das partes identificáveis.

A coleção observada compõe-se de: Astrágalo (talus); Costela; Escápula; Falanges; Ílio; Ísquio; Metapodiais (quando são fragmentos de metatarso ou metacarpo, mo entanto não é possível identificar a qual deles pertence); Metatarso; Tíbia; Ulna; Vértebra; Dente; Dente + Mandíbula; além das lascas tanto de ossos longos como de ossos chatos.

A seguir, na Figura 13, o esqueleto de um *Bos taurus* ilustrando as partes do esqueleto animal.

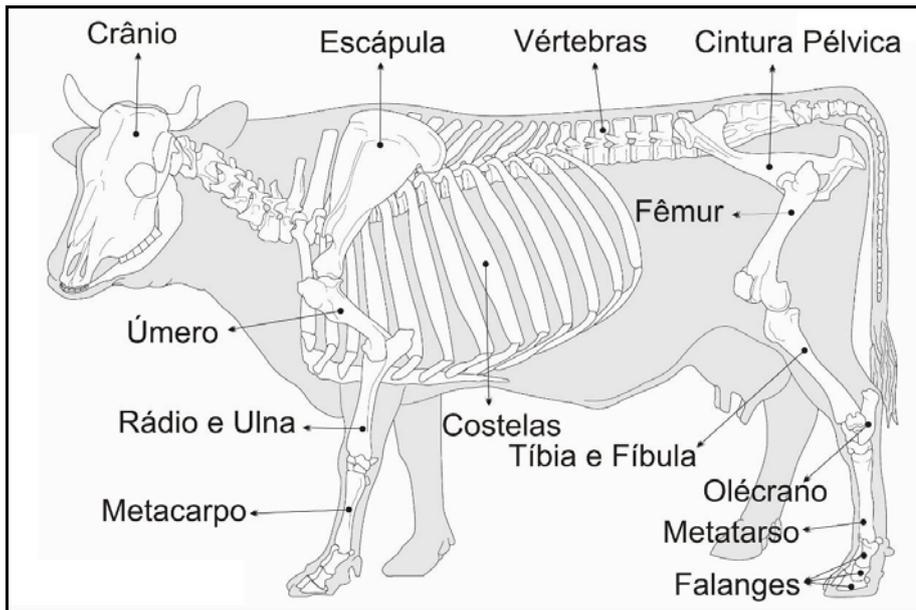


Figura 13: Esqueleto de uma vaca (*Bos taurus*) com a indicação dos nomes dos ossos. (Imagem modificada pela autora). Fonte: <<http://www.archeozoo.org/en-article134.html>>. Acessado em: 25 de abril de 2011.

A Figura 14 ilustra a identificação das partes de um elemento: dorsal, ventral, caudal, cranial, distal, proximal, mesial, plantar, volar, lateral, anterior e posterior.

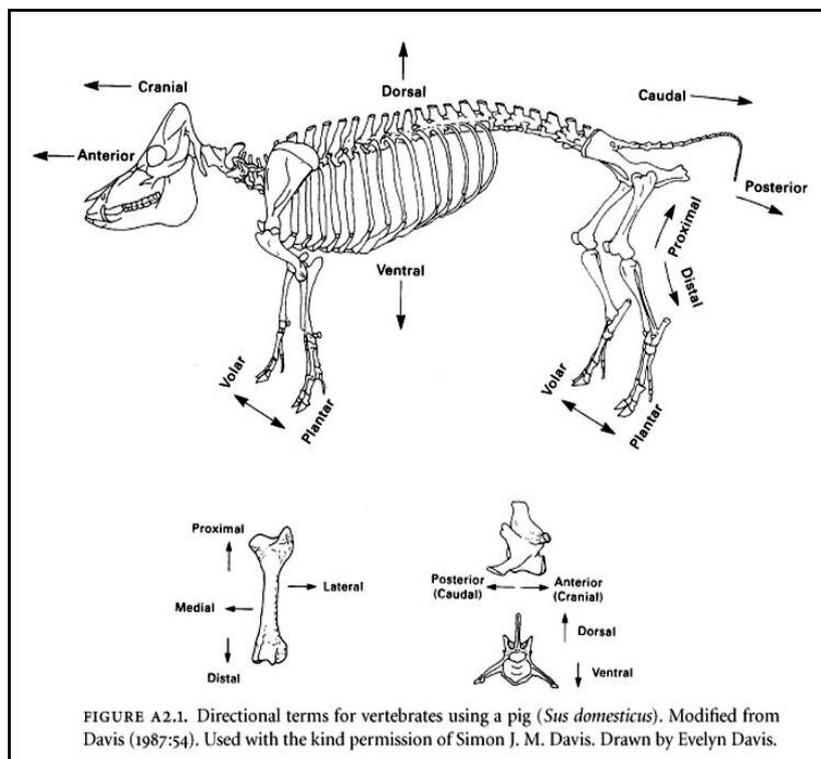


Figura 14: Esqueleto de um porco (*Sus domesticus*) com a indicação da posição das vistas. Fonte: REITZ & WING, 1999, p. 346.

3.3 Análise das marcas nos ossos

Desde os tempos mais remotos, os seres humanos utilizam-se dos animais de várias formas, que vão desde alimento, domesticação ou a utilização de seus elementos ósseos como matéria-prima para fabricação de utensílios ou ornamentos. Nesta pesquisa somente serão analisados os elementos ósseos de *Bos taurus* que serviram como alimento.

Em tempos modernos, por exemplo, durante o período das charqueadas, principalmente no século XIX, os ossos eram utilizados para fazer gordura, ou ainda servindo de combustível nas caldeiras à vapor dos navios que transportavam charque para a Europa, chegando ao destino a “cinza” que sobrava do seu detrito calcinado era vendida como adubo. Na região do rio da Prata, os saladeiristas freqüentemente matavam tropas inteiras de jumentos, sendo aproveitado somente o couro e a gordura; a carne e os ossos eram queimados nas “graxarias” utilizado como “alimento” para as caldeiras. (COUTY, 2000, p. 121-122).

Entre o momento da morte do animal e o momento que o arqueólogo resgata os seus restos, vários fatores alteram o contexto faunístico, destruindo ou conservando, transportando e marcando os vestígios.

Durante a análise qualitativa deve-se observar e considerar se as marcas foram feitas antes do descarte pelo homem ou após o descarte, sendo produzidas por outros agentes, tais como carnívoros, raízes, bactérias, ou até mesmo pela ação ambiental aplicada ao osso quando exposto em superfície, antes do soterramento, podendo provocar a fragmentação, fissuração e escamação do osso, alterando a morfologia das marcas antrópicas perpetradas durante o esquartejamento ou no momento do consumo.

As fraturas com ponto de impacto para quebra são normalmente observadas em ossos longos associadas à extração do tutano, bem como, as marcas de cortes dos ligamentos, decorrentes do processo de desmembramento das carcaças.

As marcas deixadas nos ossos durante o esquartejamento, descarnamento ou consumo podem ser classificadas como: corte (consumo); serrado; raspado; cortado (esquartejamento ou descarnamento); atorado (consumo).

As marcas deixadas nos ossos após seu descarte podem ser classificadas como: quebrado (após o descarte até seu resgate); roedores; carnívoros; radículas; raízes; escamação; fissura.

Também ser observadas a presença de marcas de queima. Enquanto “natural” o osso apresenta uma coloração amarelada, indo de um tom mais claro a um mais escuro. Ao ser queimado, inicia-se o processo de carbonização e a sua coloração passa de um marrom escuro ao preto. Continuada a queima da parte orgânica do osso (colágeno), restará somente a parte mineral (cálcio), e sua coloração mudará para um cinza azulado até ficar totalmente branco. Permanecendo em alta temperatura restarão somente as cinzas, formando manchas no estrato, indicadores de fogueiras.

3.4 Interpretação da arqueofauna selecionada

Para a concretização deste trabalho foi realizado um recorte na coleção faunística resgatada no sítio arqueológico *Estância Velha do Jarau*. Utilizou-se exclusivamente o material coletado da espécie *Bos taurus* na campanha de escavação de 1999, nos setores I, II e III do Catálogo 060. A análise do material arqueofaunístico ocorrerá de forma concomitante sob duas perspectivas: quantitativa e qualitativa.

Para dar apoio a interpretação foram utilizados livros de culinária do século XIX, onde além de receitas apresentavam os tipos de corte da carne de gado, bem como os instrumentos utilizados para efetuá-los.

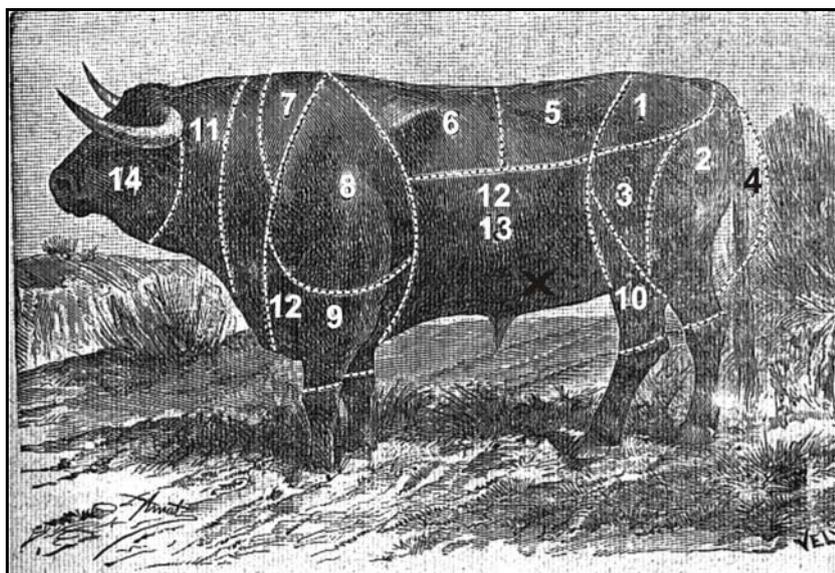


Figura 15: Os números indicam os cortes de carne ocorrentes no boi. (Imagem modificada pela autora, o número 12 estava em local incorreto) Fonte: ANÔNINO, 1892, p. 123.

Na Figura 15, cada número corresponde à um corte de carne, que são:

1. Quadril, o Músculo do traseiro é indicado para o preparo de molhos, ensopados, carnes de panela, papinha e também sopas. Desta parte retira-se a também a Picanha. Nos livros de culinária até o século XIX o corte do lombo é tirado entre os números 5 e 6 na Figura 59.
2. Contracapa, atualmente estas partes dividem-se em Coxão duro, carne que exige cozimento lento, ideal para assados de panela, rosbifes, carne recheada, cozidos ou utilizado moído em molhos e refogados; Coxão mole, carne macia, boa para bifés e enroladinhos, podendo ser usada em sopas, assados, ensopados, picadinhos, refogados e molhos; e Lagarto ou Tatu, de cor mais clara, formato alongado e definido é ideal para preparo de carne de panela, carne desfiada, assados e rosbifes.
3. Alcatra é uma carne macia e com pouca gordura, sendo ideal para bifés, refogados, assados e ensopados. Da alcatra atualmente tiram-se também a maminha (boa para assados, churrasco ou na grelha, carnes de panela ou bifés) e a picanha (própria para churrascos, boa para assados, bifés ou carne de panela).
4. A Capa, representada na figura por uma linha pontilhada localiza-se na parte inferior da perna, onde se retira parte do coxão mole.
5. e 6. Costela é a parte superior da caixa torácica do bovino, tendo ossos maiores e mais largos, exige um tempo de cozimento mais longo, para amaciar suas fibras, sendo utilizada principalmente para churrasco, ou então para o preparo de carne cozida com legumes. Desta parte tira-se o Filé de costela, que por ter fibras mais duras, é utilizado principalmente para churrascos ou, então, para preparar carnes cozidas com legumes, assados, refogados e picadinhos; o Contrafilé, ideal para bifés, medalhões, churrasco, rosbifes e assados; a Chuleta ideal para fazer na panela; e o Filé *mignon*, que é o corte mais macio da carne de boi, ideal para bifés, medalhões, escalope, estrogonofe e também para rosbifes, assados, refogados e picadinhos.
7. Agulha ou Acém é o pedaço maior e mais macio da parte dianteira do gado, indicado para ensopados, picadinhos, cozidos, assados, carne moída, refogados, bifés de panela, carnes de panela recheadas ou preparadas com molho.
8. Paleta, bastante musculoso, com grande quantidade de gordura no interior da peça, pode ser servida com molhos, ensopados e cozidos.
9. e 10. Pernil ou Osso Buco, parte com muito músculo, indicado para o preparo de molhos, ensopados, carnes de panela e também sopas.

11. Pescoço, constituído de músculos e fibras duras, pode ser preparado assado na panela com molho, em sopas, guisados, cozidos, caldos, refogados e ensopados.
12. Peito, constituído de músculos e fibras duras, pode ser preparado cozido, em caldos, sopas, refogados, enrolado com temperos e assado na panela com molho.
13. Fralda, desta parte também sai o Matambre cujo nome origina-se do espanhol "mata hambre" (mata a fome), é uma espécie de "manta" que envolve a costela, pode ser preparado no espeto ou na panela; a Fraldinha, indicada para caldos, molhos, cozidos, ensopados, picados, carne moída, carne recheada, carne desfiada e sopa; e a Ponta de agulha, parte constituída de músculos e fibras grossas e compridas, ideal para ensopados, cozidos e sopas.
14. Cabeça, que pode ser assada no forno.

O Rabo não está com número na imagem, porém compõe-se de vértebras recobertas com carne gordurosa, bastante saboroso é preparado cozido com legumes ou ensopados.

Os cortes indicados na Figura 15 eram feitos no século XIX, ocorrendo diferenças de um país para outro. Atualmente há uma grande diversidade de cortes como pode ser observado na Figura 16 a seguir.

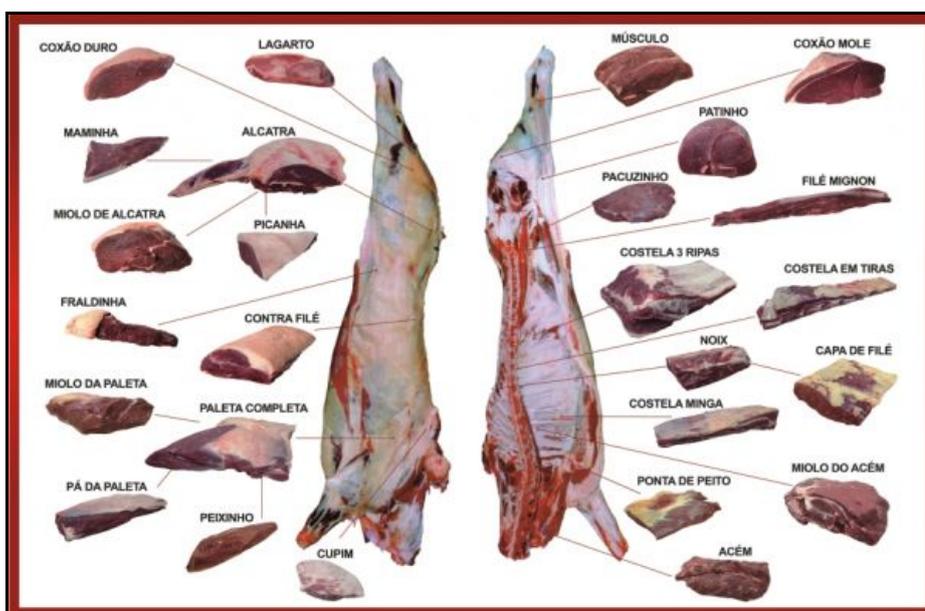


Figura 16: Cortes atuais do boi. Fonte: <<http://www.casadacarnems.com.br/?pag=cortes&id=17>>. Acesso em 15 de novembro de 2010.

A interpretação concomitante dos dados obtidos durante a análise quantitativa e qualitativa permite ilustrar a dieta alimentar dos habitantes do sítio *Estância Velha do Jarau* através da “parte” ou “corte” do animal que mais se consumiu em ensopados, assados, sopas e, até mesmo, o churrasco.

Antes de chegar ao prato de quem vai degustar um belo pedaço de carne de boi, o animal é destrinchado, seus tendões e ligamentos são cortados nas juntas dos membros, alguns elementos, devido ao seu comprimento, são quebrados/fragmentados para que caibam melhor nas panelas de barro ou de ferro, bem como, para que durante seu cozimento o tutano, espécie de gordura existente na parte interna dos ossos longos, se derreta, fazendo com que o preparado se torne muito mais nutritivo. Exemplos de ossos longos fragmentados para a saída do tutano foram encontrados em diversos locais escavados no sítio, como mostram as Figuras 17 e 18.



Figura 17 e Figura 18: Ossos longos de bovino com marcas de quebra para retirada de tutano. Fonte: LEPA/USFM.

A utilização de ossos que possuem tutano, como por exemplo, o fêmur, é muito freqüente em sopas e ensopados. O músculo é a porção de carne que dá sustentação aos membros anteriores e posteriores. Quando o músculo é cortado juntamente com o osso, é chamado de “osso buco”. Este se caracteriza por fatias de ossos das patas dianteiras ou traseiras, como a tíbia, úmero ou rádio. É muito requisitado em sopas por possuir grande quantidade de tutano em seu interior, e durante o seu cozimento esta gordura se dissolve, tornando o caldo altamente nutritivo. O seu consumo em caldos, sopas e cozidos é recomendado em diversos livros de culinária tanto para adultos como crianças.

Na Arqueologia Histórica os documentos escritos são tão importantes quanto a cultura material. Sem dúvida uma das características mais distinta da Arqueologia Histórica provém

da informação adicional que os documentos escritos fornecem. Estes documentos escritos permitem que os arqueólogos trabalhem parcialmente como historiadores, já que devem interpretar fontes primárias da mesma maneira que a cultura material. Além disso, os arqueólogos devem saber como integrar a informação proveniente dos documentos em suas pesquisas arqueológicas.

Tanto arqueólogos como historiadores utilizam-se de fontes primárias e secundárias. As fontes primárias são aquelas produzidas por observadores diretos ou por pessoas contemporâneas aos acontecimentos relatados. As secundárias são produzidas por historiadores através da releitura de fontes primárias.

Os documentos escritos constituem uma importante fonte de informação que os arqueólogos podem utilizar para conhecer o passado em relação ao sítio arqueológico histórico em questão e seus pretéritos habitantes. Também permitem aos arqueólogos e historiadores, propor interpretações relevantes e potencialmente significativas.

Assim a interpretação dos dados obtidos com esta pesquisa ocorrerá através do trinômio: espécie, elemento (corte de carne a que pertence o osso) e tipo de prato indicado para consumo (livros de culinária). Permitindo inferências na dieta alimentar deste gaúcho habitante da fronteira oeste no século XIX.

4. SÍTIO ARQUEOLÓGICO RS-Q-17 – *ESTÂNCIA VELHA DO JARAU*

No sul, todo mundo é peão e vaqueano (...). Vive onde está o seu gado, comendo o seu churrasco, embrulhando-se no seu poncho para dormir onde à noite o assalta. (Herbert H. Smith, 1882)

O sítio arqueológico *Estância Velha do Jarau* está localizado na base do Cerro do Jarau, na zona rural do município de Quaraí, no estado do Rio Grande do Sul, próximo à divisa sudoeste, fronteira com o Uruguai. Suas coordenadas de localização geográfica são: 21 J 532176 6690401; 21 J 531296 6660279; 21 J 636755 6689605; 21 J 635884 6615719 e 21 J 574889 6617435.

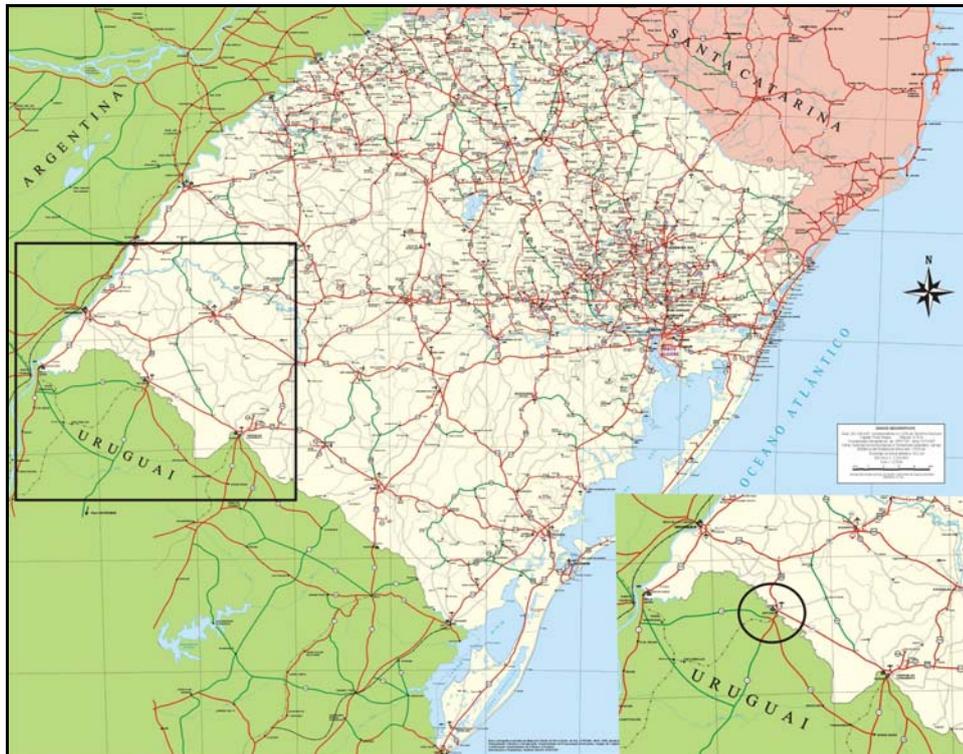


Figura 19: Mapa do Rio Grande do Sul, no canto inferior direito encontra-se o município de Quaraí destacado com um círculo. Fonte: DAER (Departamento de Estradas de Rodagem). Mapa modificado pela autora.

Abaixo, a Figura 11 mostra em imagem de satélite uma visão geral do local onde se encontra os remanescentes da *Estância Velha do Jarau*, a porção verde representa a vegetação

que cresce dentro das estruturas de pedra (mangueiras) e remanescentes da edificação principal e do cemitério próximo do local da sede.

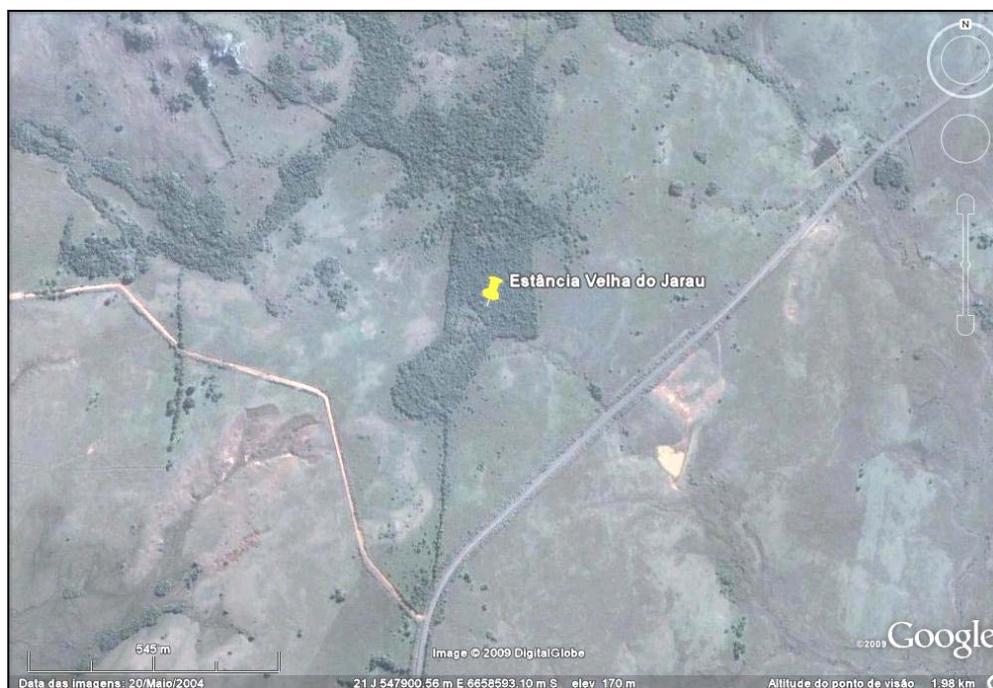


Figura 20: Localização do sítio arqueológico *Estância Velha do Jarau*, no município de Quaraí/RS. Fonte: Google Earth, imagem elaborada em 14 de dezembro de 2009.

Um dos primeiros proprietários da estância foi Maneco dos Santos Pedroso, comandante de um grupo armado destinado à defesa da fronteira, o qual teria construído as primeiras mangueiras de pedra no cerro.

Maneco dos Santos Pedroso²⁴, era filho de uma índia guarani. Fazendeiro e soldado miliciano foi voluntário paisano na tomada dos Sete Povos das Missões, marchando junto com Borges do Canto e Gabriel Ribeiro de Almeida, irmão de Bento Manoel Ribeiro, no ataque a guarda de São Martinho. O tenente-coronel Manuel dos Santos Pedroso faleceu em 1816, tendo importante participação na campanha de 1811-1812 contra os uruguaios. (CESAR, 1998, p. 166)

Todavia, a fundação da estância é atribuída a Bento Manoel Ribeiro, que a compra em 1828, criando em suas 14 léguas de campo, gado vacum, cavalari, muar e lanígero, tornando a propriedade conhecida não somente no Rio Grande do Sul, bem como do outro lado da

²⁴ No livro *Cronistas e Viajantes* de Guilhermino Cesar, a memória da tomada dos Sete Povos das Missões escrita em 1801 por Gabriel Ribeiro de Almeida, irmão de Bento Manoel Ribeiro, a escrita é Manuel dos Santos Pedroso.

fronteira, no Uruguai. A localização da *Estância Velha do Jarau* era estratégica, pois a proximidade com o rio Uruguai permitiria o fácil escoamento dos produtos.

Bento Manoel Ribeiro nasceu em Sorocaba em 1783, e aos cinco anos de idade veio para o Rio Grande do Sul acompanhando seu pai, o tropeiro Manoel Ribeiro de Almeida, e seu irmão, Gabriel Ribeiro de Almeida, importante personagem no cenário da tomada dos Sete Povos das Missões. Bento Manoel iniciou sua vida profissional trabalhando em estâncias, e aos dezessete anos ingressou na carreira militar, obtendo sucesso em diversas campanhas, entre elas a Guerra da Cisplatina (1825-1828) e a Revolução Farroupilha (1835-1845). (SANMARTIN, 1935, p. 13-15)

Como militar foi um grande estrategista, tático, profundo conhecedor do terreno com imensa capacidade de orientação. Devido ao seu comportamento contraditório e aparentemente inexplicável durante a Revolução Farroupilha, ora estava ao lado dos Farrapos, ora ao lado dos Imperiais, entrou para a história gaúcha como a mais controversa personalidade do ponto de vista político. Começou sua carreira militar ingressando como soldado raso no regimento de Dragões de Rio Pardo em 1800, aos dezoito anos de idade. Em 1854 encerrou sua carreira militar no posto de marechal de Campo do Exército Imperial Brasileiro. Faleceu em Porto Alegre em 1859.

Após Bento Manoel Ribeiro, a *Estância Velha do Jarau* passa a ser propriedade do tenente-coronel Olivério Pereira, que a compra durante o período da Guerra do Paraguai (1864-1870), pertencendo até os dias de hoje aos seus descendentes.

Por volta de 1905, devido a um incêndio, a antiga sede foi abandonada, sendo construída uma nova sede em outro local na propriedade, que passou a ser chamada de Estância Nova do Jarau.

4.1 As escavações realizadas no sítio arqueológico

Desde o ano de 1997, o Laboratório de Estudos e Pesquisas Arqueológicas da Universidade Federal de Santa Maria (LEPA/UFSM), sob a coordenação do arqueólogo Prof. Dr. Saul Eduardo Seiguer Milder, tem sido o responsável pelas atividades de pesquisa arqueológica na *Estância Velha do Jarau*, tendo realizado quatro campanhas: 1997, 1999,

2001 e 2003²⁵. Dentre as atividades desenvolvidas foram realizadas a coleta dos vestígios materiais dispersos na superfície pelo sítio; prospecções com sondagens e trincheiras; escavações; mapeamento e desenho das estruturas remanescentes.

Em todas as escavações a técnica utilizada foi a decapagem ou raspagem superficial, o que possibilita o acompanhamento preciso dos microestratos, bem como, a leitura da estratigrafia, o que auxilia na compreensão da seqüência de ocupação do sítio.

No ano de 1997 ocorreu a primeira intervenção arqueológica no Sítio *Estância Velha do Jarau*. Chegando ao local, o cenário encontrado era bem diferente do qual tinha sido registrado pelo historiador Raul Pont nas fotografias de seu livro *Campos Realengos*, publicado em 1983. O grau de deterioração dos remanescentes arquitetônicos tinha aumentado consideravelmente, causado tanto pelo crescimento da vegetação no entorno das estruturas, bem como pelo seu desgaste natural e suas reocupações.

Embora se diga que após o incêndio ocorrido no começo do século XX a antiga sede da estância foi abandonada, isto não é totalmente verdadeiro. Os descendentes de Olivério Pereira migraram sim para a nova sede, mas o local das ruínas foi freqüentemente reocupado, ora para alojamento dos Centros de Tradições Gaúchas (CTG's) durante as comemorações farroupilhas, ora como área de treinamento militar, além disso, caçadores e aventureiros que buscavam ouro nas ruínas acampavam no local. Estes fatores muito contribuíram para acelerar a degradação das ruínas.

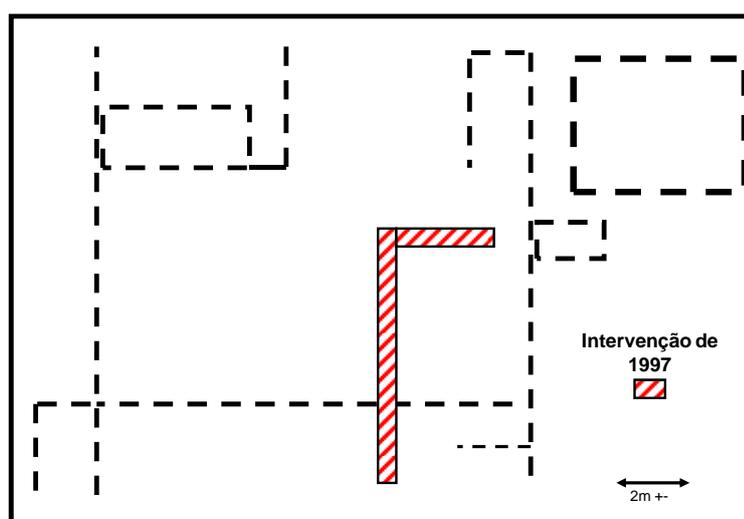


Figura 21: Croqui do sítio arqueológico: linhas tracejadas representam as estruturas identificadas, a área hachurada em vermelho recebeu intervenção no ano de 1997. (Modificado pela autora)

Fonte: LEPA/USFM.

²⁵ Em setembro de 2006 foram realizadas novas sondagens e poços testes na “quinta/pomar” e áreas próximas.

Nesta primeira campanha, além dos 11 poços testes realizados no sítio, também foram identificados escombros e mangueiras. Após a supressão da vegetação foi possível evidenciar e registrar as estruturas remanescentes (casa, galpão, pátio, mangueirões e cemitério) (Figura 21). Foram realizados cortes estratigráficos (Figuras 22 à 33), em uma área delimitada de 30m X 30m onde foram resgatados vários vestígios arqueológicos.



Figura 22: Prospecção realizada no sítio arqueológico em 1997. Fonte: LEPA/USFM.



Figura 23: Prospecção realizada no sítio arqueológico em 1997. Fonte: LEPA/USFM.



Figura 24: Vegetação densa encontrada no sítio arqueológico em 1997. Fonte: LEPA/USFM.



Figura 25: Poço teste 04 realizado no sítio arqueológico em 1997. Fonte: LEPA/USFM.



Figura 26: Poço teste 05 realizado no sítio arqueológico em 1997. Fonte: LEPA/USFM.



Figura 27: Poço teste 08 realizado no sítio arqueológico em 1997. Fonte: LEPA/USFM.



Figura 28: Poço teste 09 realizado no sítio arqueológico em 1997. Fonte: LEPA/USFM.



Figura 29: Poço teste 10 realizado no sítio arqueológico em 1997. Fonte: LEPA/USFM.



Figura 30: Poço teste 12 realizado no sítio arqueológico em 1997. Fonte: LEPA/USFM.



Figura 31: Poço teste 13 realizado no sítio arqueológico em 1997. Fonte: LEPA/USFM.

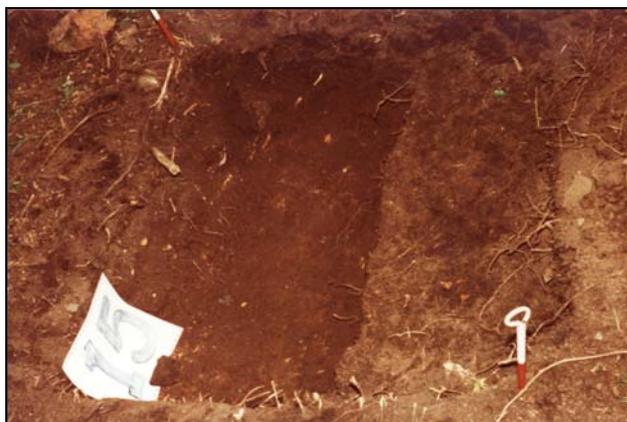


Figura 32: Poço teste 15 realizado no sítio arqueológico em 1997. Fonte: LEPA/USFM.



Figura 33: Visão geral dos poços testes realizados no sítio arqueológico em 1997. Fonte: LEPA/USFM.

A campanha de 1999 (Figura 35) ocorreu em dois períodos. Em agosto foram realizadas atividades no entorno das estruturas mais visíveis, observando suas características construtivas e sua distribuição na área, onde foram encontradas evidências de reboco em uma das paredes da casa sede. A maior parte dos remanescentes foi edificada com pedra, erguidos de forma irregular e sem acabamento. (Figuras 36 à 39)

Já em novembro do mesmo ano, foi escavada uma área de 8m X 10m, o que possibilitou a identificação de seis níveis estratigráficos, além disso, foi finalizado o mapeamento da estância e suas construções adjacentes.

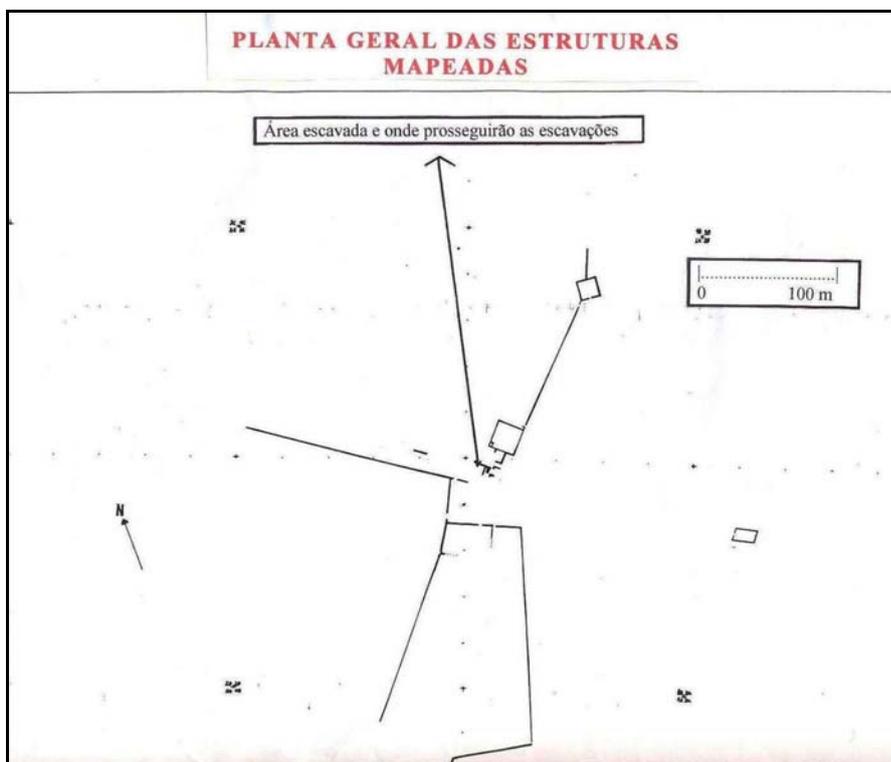


Figura 34: Croqui geral da área do sítio arqueológico. Linhas representam as estruturas de pedra (cercas ou mangueiras), o pequeno quadrado ao centro representa a área central das estruturas onde foram realizadas a maior parte das escavações. Fonte: LEPA/USFM.

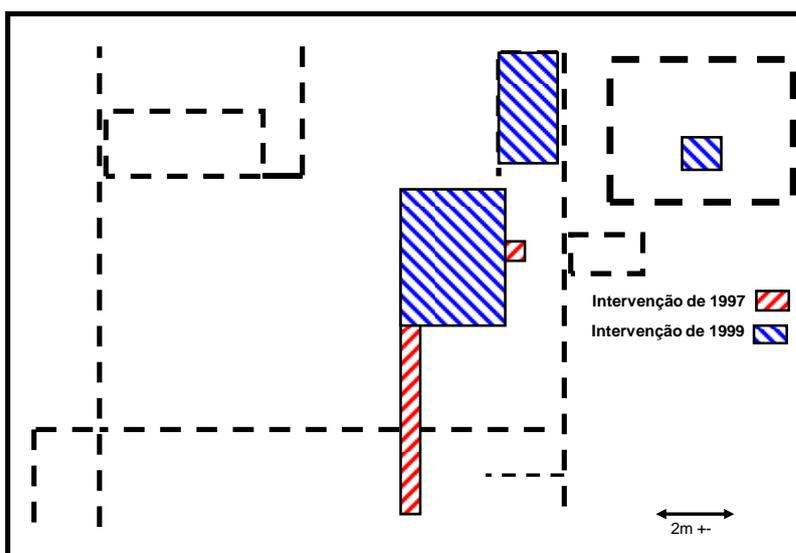


Figura 35: Croqui do sítio arqueológico: linhas tracejadas representam as estruturas identificadas, a área hachurada em azul recebeu intervenção no ano de 1999. (Modificado pela autora) Fonte: LEPA/USFM.



Figura 36: Visão geral dos remanescentes em pedra, atividade arqueológica de 1999. Fonte: LEPA/USFM.



Figura 37: Visão geral dos remanescentes em pedra, atividade arqueológica de 1999. Fonte: LEPA/USFM.



Figura 38: Visão geral dos remanescentes da parede interna de tijolos caída, atividade arqueológica de 1999. Fonte: LEPA/USFM.



Figura 39: Visão geral dos remanescentes da base da parede dos fundos da casa principal com ligação com o possível galpão, atividade arqueológica de 1999. Fonte: LEPA/USFM.

Em novembro de 2001 ocorreu a terceira campanha (Figura 40), onde a escavação foi dividida em área principal e área secundária. Na casa sede estava localizada a área principal composta por Sala I e Avarandado. Cujos limites da Sala I foram determinados pela extensão e largura das evidências arquitetônicas. Foram demarcadas duas quadrículas A e B de tamanho 4m X 4m separadas por uma berma²⁶ de 1m, com uma área total de 4m X 9m. As quadrículas foram subdivididas em Setores I, II, III e IV. (Figura 41)

Para verificar a estratigrafia, o sistema construtivo e a ocorrência de pisos ou avarandados, foram abertas duas trincheiras na parte externa das paredes da Sala I, o que possibilitou a descoberta de um primeiro nível composto por escombros do desabamento da parede oeste da sala I. Com a retirada desse entulho, foi revelada uma seqüência de lajes justapostas entremeadas por tijolos e fragmentos de louça e ossos (ossos ver Figuras 45 à 47).

A escavação secundária foi realizada através de oito cortes na suposta área da quinta ou pomar, onde foram encontrados fragmentos de telhas de diversos tamanhos, o que sugere a existência de uma edificação com telhado, além de fragmentos de louça, metal e vidro. (Figuras 42 à 44)

²⁶ Faixa de terra, terreno, barreira.

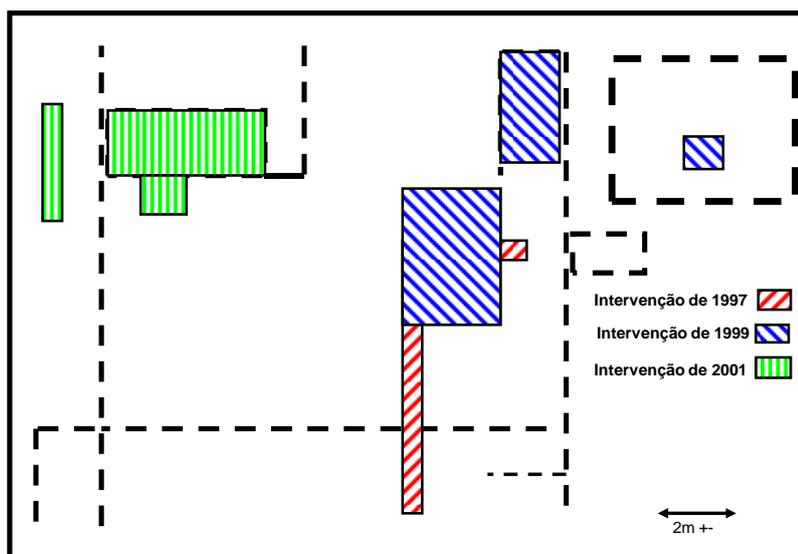


Figura 40: Croqui do sítio arqueológico: linhas tracejadas representam as estruturas identificadas, a área hachurada em verde recebeu intervenção no ano de 2001. (Modificado pela autora) Fonte: LEPA/USFM.



Figura 41: Visão geral da escavação da cozinha realizada em 2001. Fonte: LEPA/USFM.



Figura 42: Um dos cortes realizados na "quinta" ou "pomar" em 2001. Fonte: LEPA/USFM.



Figura 43: Visão geral dos cortes realizados na “quinta” ou “pomar” em 2001. Fonte: LEPA/USFM.



Figura 44: Um dos cortes realizados na “quinta” ou “pomar” em 2001. Fonte: LEPA/USFM.



Figura 45: Fragmento de mandíbula encontrado na escavação da cozinha em 2001. Fonte: LEPA/USFM.



Figura 46: Fragmento de ossos encontrados na escavação da cozinha em 2001. Fonte: LEPA/USFM.



Figura 47: Osso metapodial encontrado na escavação da cozinha em 2001. Fonte: LEPA/USFM.

A escavação de 2003 (Figura 48) foi dividida em duas áreas principais: Setor I e Setor II (Figuras 49 e 50). O limite divisório entre os setores era uma parede de pedra, chamada de parede central, que ao ser decapado seu entorno revelou tanto na parte interna como na parte externa um piso de tijolos.

Os limites do Setor I eram duas paredes totalizando uma área de 6,4m X 4m, onde foram abertos três poços teste, todos apresentaram a mesma estratigrafia composta por seis níveis.

O Setor II possuía uma área de 4m X 4m, e a escavação foi realizada em nível superficial em sua maior parte em decorrência da existência de uma laje de arenito, o que acarretou na ampliação do setor com a abertura de uma trincheira de 0.60m X 0.70m em toda sua extensão, exceto na parede central.

Além destes setores, foram evidenciados três pequenos ambientes com dimensões aproximadas de 3m X 4m, denominados de Cubículo 01 (Figuras 51 e 52), Cubículo 02 (Figuras 53 e 54), e Cubículo 03 (Figura 55), cuja função não foi possível definir.

Em 2003 foi realizada uma nova limpeza da área, o que evidenciou estruturas desconhecidas até então, resultando na reformulação do mapeamento da área construída do sítio.

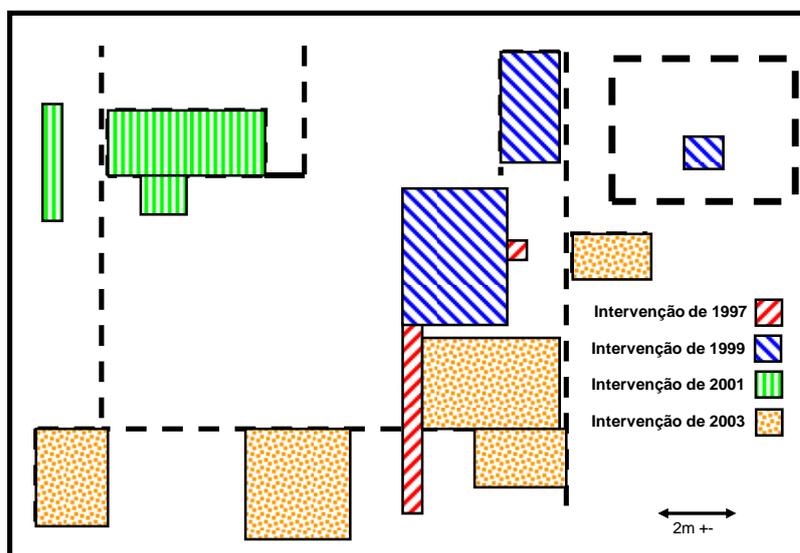


Figura 48: Croqui do sítio arqueológico: linhas tracejadas representam as estruturas identificadas, a área hachurada em laranja recebeu intervenção no ano de 2003. (Modificado pela autora) Fonte: LEPA/USFM.



Figura 49: Limpeza da área onde ficava a casa principal em 2003. Fonte: LEPA/USFM.



Figura 50: Limpeza da área onde ficava a casa principal em 2003. Fonte: LEPA/USFM.



Figura 51: Escavação no Cubículo 01 em 2003. Fonte: LEPA/USFM.



Figura 52: Garrafas de vidro encontradas na escavação do Cubículo 01 em 2003. Fonte: LEPA/USFM.



Figura 53: Escavação no Cubículo 02 em 2003. Fonte: LEPA/USFM.



Figura 54: Escavação no Cubículo 02 em 2003. Fonte: LEPA/USFM.



Figura 55: Escavação no Cubículo 03 em 2003. Fonte: LEPA/USFM.

Todo o material resgatado durante as campanhas de escavação foi limpo, identificado, catalogado por ano e *locus* de escavação, bem como, acondicionado adequadamente conforme a sua natureza.

No que tange a coleção arqueofaunística resgatada, a arqueóloga Tânia Tomázia Nascimento realizou a identificação dos elementos e espécie a que pertenciam, trazendo a luz uma ampla diversidade de espécies animais na dieta alimentar dos habitantes do sítio arqueológico, tais como, tatu, ovelha, bovino, peixe, lagarto e aves. Essa diversidade vai de encontro às fontes literárias que informam a preferência pela carne bovina ocorrendo também outras espécies domésticas e silvestres.

Outros materiais encontrados, tais como a louça, o vidro e os metais passaram por análises mais acuradas, mas que no momento não serão aqui detalhadas por não se tratarem do objeto de estudo desta pesquisa.

4.2 Composição do Catálogo 060

Para a concretização deste trabalho foi realizado um recorte na coleção faunística resgatada no sítio arqueológico *Estância Velha do Jarau*. Utilizou-se exclusivamente o material coletado da espécie *Bos taurus* na campanha de escavação de 1999, nos setores I, II e III, o Catálogo de número 060 (sessenta), totalizando 1064 peças, sendo que a maioria são remanescentes faunísticos.

A louça foi encontrada em maior quantidade na primeira camada principalmente no setor III, diminuindo consideravelmente na segunda camada, ocorrendo poucos fragmentos na terceira camada.

A seguir croquis com a dispersão do material encontrado nas camadas.

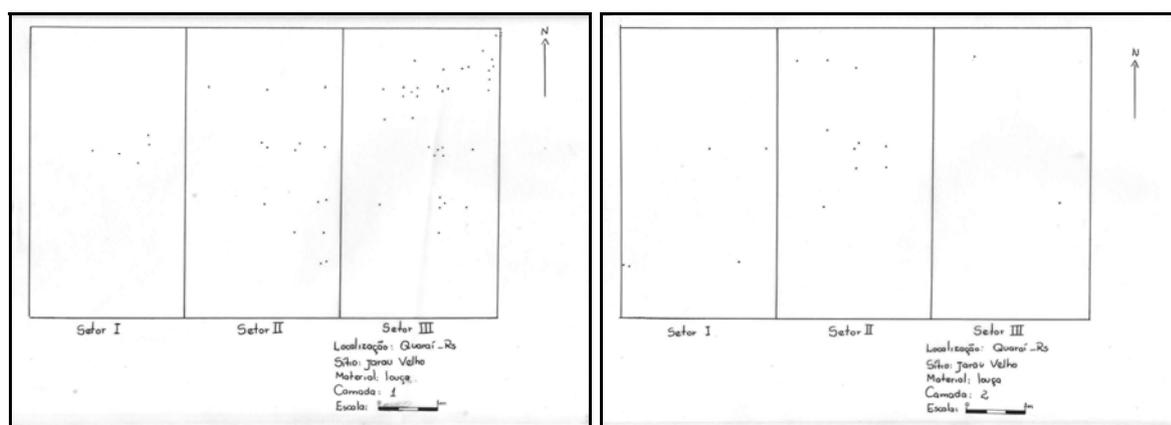


Figura 56 e Figura 57: Croqui de dispersão dos fragmentos de louça nas camadas 1e 2 do catalogo 060. Fonte: LEPA/USFM.

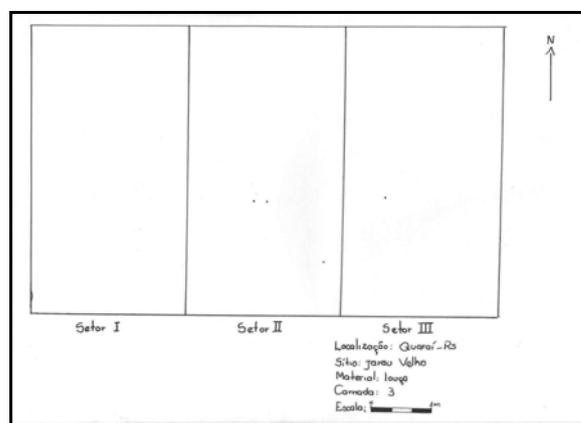


Figura 58: Croqui de dispersão dos fragmentos de louça na camada 3 do catalogo 060. Fonte: LEPA/USFM.

O vidro foi também encontrado em maior quantidade na primeira camada principalmente no setor III, na segunda camada não diminuiu muito a quantidade, porém houve uma maior dispersão entre os setores I e II, diminuindo consideravelmente na terceira camada.

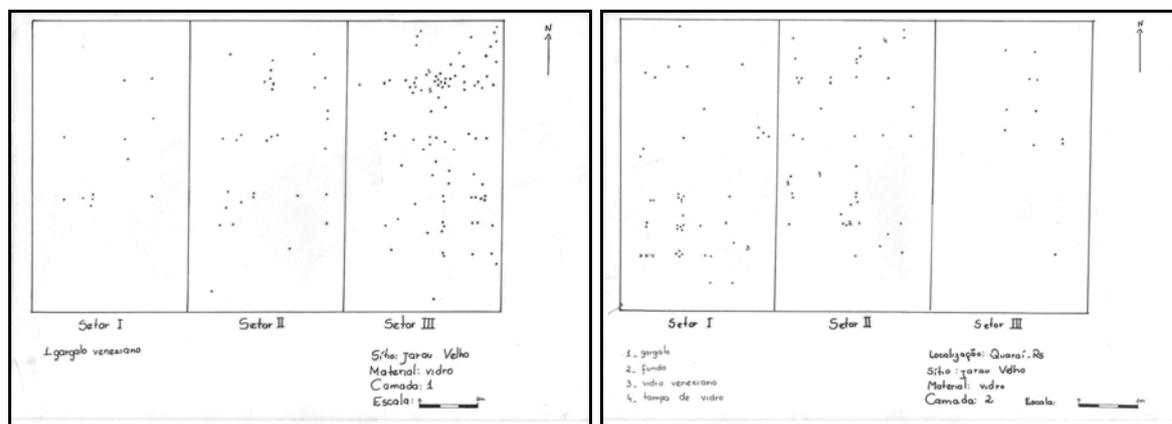


Figura 59 e Figura 60: Croqui de dispersão dos fragmentos de vidro nas camadas 1e 2 do catalogo 060. Fonte: LEPA/USFM.

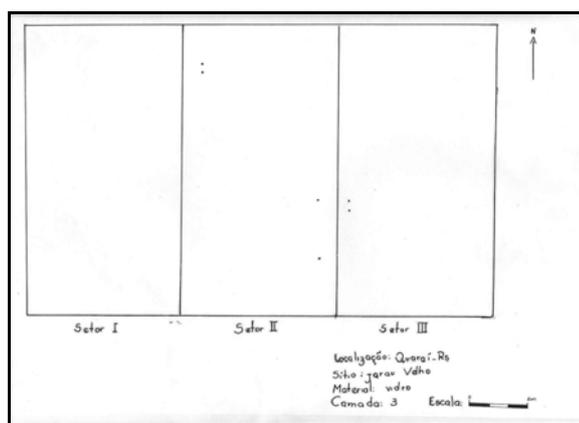


Figura 61: Croqui de dispersão dos fragmentos de vidro na camada 3 do catalogo 060. Fonte: LEPA/USFM.

Os fragmentos ósseos encontrados em maior quantidade que os materiais anteriores tiveram uma maior dispersão na primeira camada, distribuídos principalmente entre os setores II e III. Na segunda camada diminui em quase a metade a quantidade de ossos. E na terceira e quarta camada são encontrados poucos fragmentos.

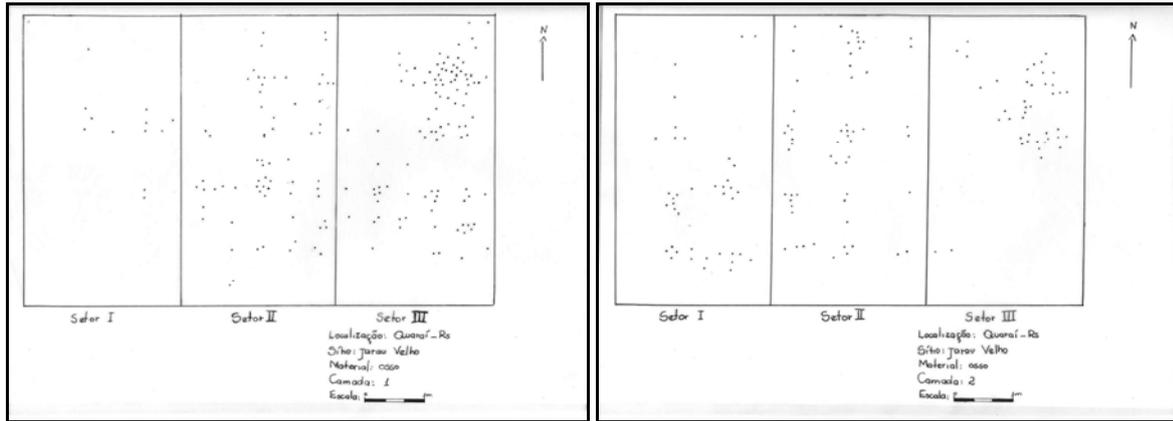


Figura 62 e Figura 63: Croqui de dispersão dos fragmentos de osso nas camadas 1e 2 do catalogo 060. Fonte: LEPA/USFM.

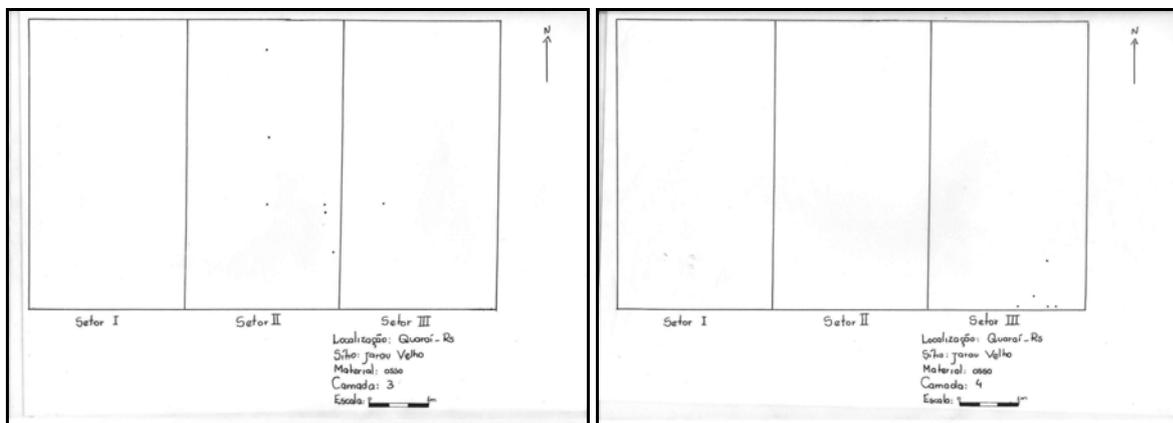


Figura 64: Croqui de dispersão dos fragmentos de osso nas camadas 3 e 4 do catalogo 060. Fonte: LEPA/USFM.

5 A ARQUEOFAUNA E AS POSSIBILIDADES DE CONSUMO

Para a concretização deste trabalho foi realizado um recorte na coleção faunística resgatada no sítio arqueológico *Estância Velha do Jarau*. Utilizou-se exclusivamente o material coletado da espécie *Bos taurus* na campanha de escavação do ano de 1999, nos setores I, II e III, cujo material recebeu o Catálogo de número 060 (sessenta), que totalizou 1064 peças inventariadas entre fragmentos de louça, vidro, metal e ossos. Para a espécie *Bos taurus* foram contabilizadas 120 peças identificáveis, no restante havia muitos fragmentos pequenos cuja identificação limitava-se a classe *Mammalia*, não sendo possível identificar o gênero tão pouco à espécie.

Como a identificação dos elementos, obteve-se os seguintes dados demonstrados no Quadro 01 e Gráfico 01.

Elemento	Total
2. Astrágalo completo	1
7. Costela (diáfise média)	9
7. Costela (extremidade ventral)	7
10. Escápula (lasca/fragmento)	4
12. Falange Distal	1
13. Falange Mesial (completo)	1
13. Falange Mesial (extremidade proximal)	1
14. Falange Proximal (completo)	3
14. Falange Proximal (diáfise proximal)	1
20. Ílio	1
22. Ísquio (lasca/fragmento)	2
24. Metapodial (lasca/fragmento)	3
25. Metatarso (extremidade distal)	2
37. Tíbia (lasca/fragmento)	2
38. Ulna (extremidade proximal)	1
40. Vértebra (extremidade external)	1
41. Osso Longo (lasca/fragmento)	39

Elemento	Total
41. Osso Longo (epífise)	1
42. Osso Chato	11
43. Dente (avulsos)	29
44. Dente + Mandíbula	1
Total de peças identificadas	120

Quadro 01: Identificação e quantificação dos elementos ósseos do Catálogo 060.

Análise Quantitativa dos Elementos

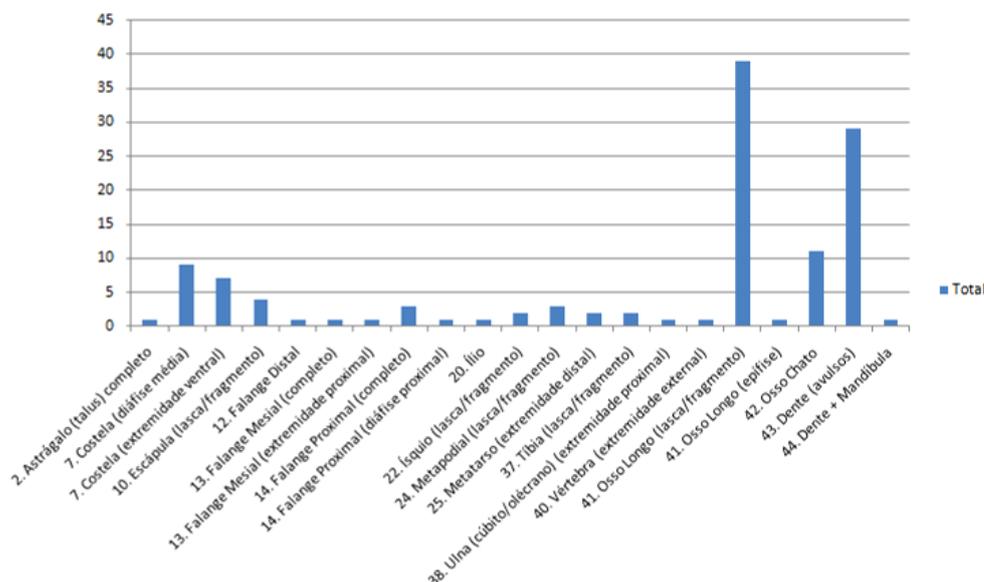


Gráfico 01: Demonstrativo dos resultados da análise quantitativa dos elementos ósseos identificáveis.

Através do Gráfico 01 percebe-se que grande quantidade de lascas de ossos longos (39 peças), indica que a preferência de o consumo da carne tenha sido através de pratos cozidos, pois a fratura nas diáfises de ossos longos é realizada para que durante a fervura o tutano existente na parte interna destes ossos, possa derreter e assim tornar o prato mais nutritivo. Em outro caso como exemplificado nas receitas colocadas mais adiante neste capítulo, poderia ser os fragmentos de um osso que foi descartado da carne após ser desossada. Ainda, a quebra possibilita que ossos longos cobertos por músculos, como o fêmur e o úmero, por exemplo, caibam nas panelas.

Foi encontrado também um número significativo de dentes (28 peças) e um fragmento de mandíbula com dois dentes associados. Todavia via, não foram identificados fragmentos de crânio neste catálogo. Porém estas peças sugerem o consumo da cabeça da vaca/boi, comumente assada em forno na área rural ainda nos dias de hoje.

As costelas representam uma expressiva fração dos elementos identificados. Ao todo temos 32 fragmentos (18 diáfises médias e 14 extremidades ventrais). As diáfises médias sugerem o preparo na forma de churrasco ou assado. Enquanto que as extremidades ventrais sugerem seu preparo em cozidos ou ensopados por contemplarem o corte do peito que é constituído de músculos e fibras duras, podendo ser preparado cozido, em caldos, sopas, refogados, enrolado com temperos e assado na panela com molho.

A seguir, o esqueleto de um *Bos taurus* para ilustrar a localização dos elementos ósseos descritos na seqüência.

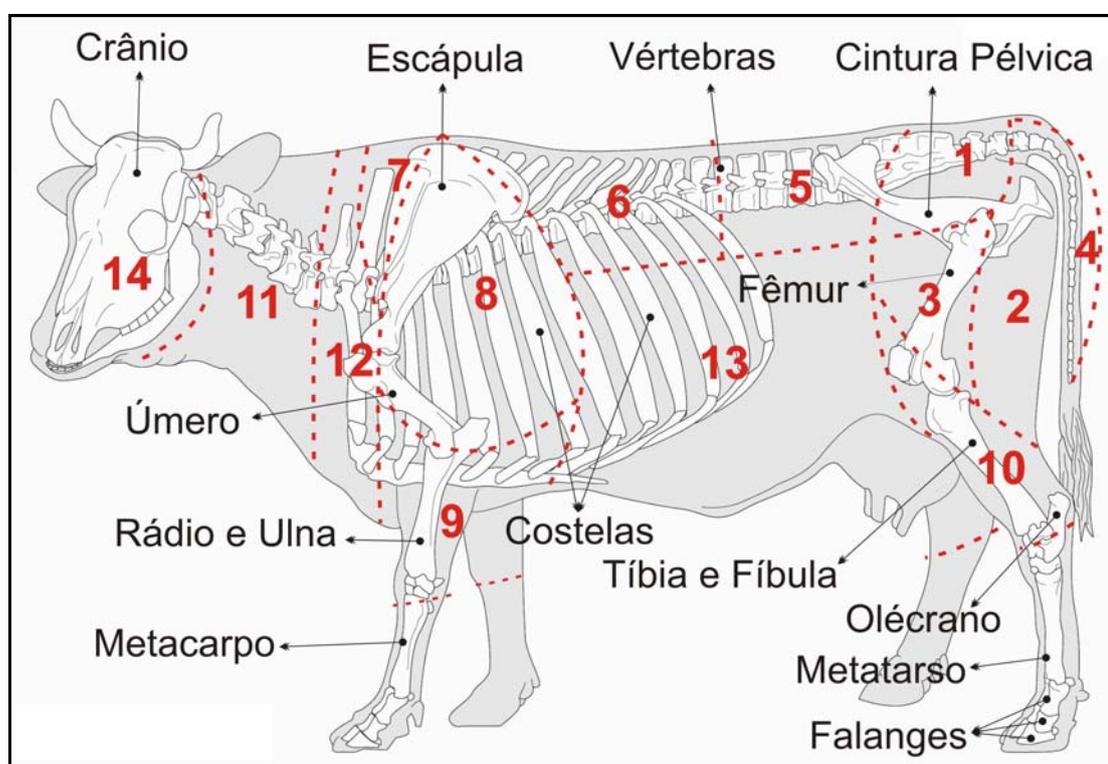


Figura 65: Esqueleto de um *Bos taurus* com a indicação dos nomes dos ossos, em vermelho indicação dos cortes de carne: 1. Quadril; 2. Contracapa; 3. Alcatra; 4. Capa; 5. e 6. Costela; 7. Agulha ou Acém; 8. Paleta; 9. e 10. Pernil ou Osso Buco; 11. Pescoço; 12. Peito; 13. Fralda; 14. Cabeça. Imagem modificada pela autora. Fonte: <<http://www.archeozoo.org/en-article134.html>>. Acessado em: 25 de abril de 2011.

5.1 Os elementos ósseos

Nesta parte faremos a descrição dos elementos juntamente com seus cortes e as possibilidades de preparo. A análise qualitativa dos elementos ósseos encontra-se

pormenorizada na Tabela 2 do Anexo III deste trabalho, os códigos encontram-se descritos na Tabela 1 do Anexo II.

5.1.1 Astrágalo

Astrágalo ou também chamado tarsotibial, está localizado entre o calcâneo e os ossos tarsais (segundo, terceiro e quarto), possibilitando a articulação entre estes e a tíbia, localizados nos membros posteriores (patas traseiras). Foi encontrado um elemento completo o Catálogo inventário nº 060-355. Este osso também é utilizado no “jogo do osso” que é de origem asiática mas que o gaúcho assimilou em sua cultura. O elemento não apresenta marcas de descarnamento, como os cortes produzidos durante o rompimento dos tendões e separação dos demais ossos, todavia, é comum a utilização do “garrão” do boi em sopas.

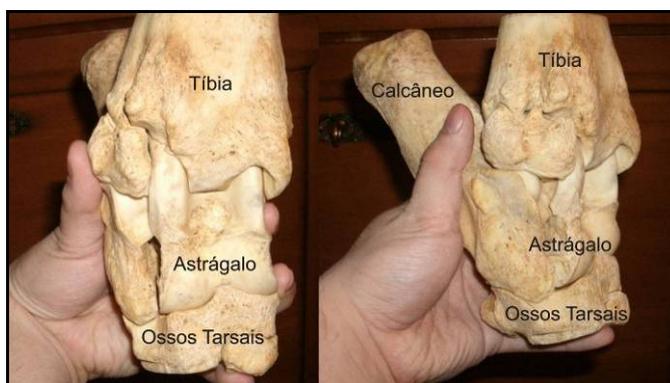


Figura 66 e Figura 67: Demonstração da articulação entre o astrágalo, os ossos tarsais e a tíbia. Imagem modificada pela autora. Fonte: <<http://www.flickr.com/photos/galleriejc/4458097088/sizes/l/in/photostream/>>. Acessado em 05 de janeiro de 2011.



Figura 68: Astrágalo Catálogo inventário nº 060-355, vista posterior. Foto da autora.

5.1.2 Metatarso

Este osso está localizado nos membros posteriores (patas traseiras) do boi. Encontra-se cercado por músculos e rico em tutano na sua parte interna. Foram identificados na coleção dois fragmentos da extremidade distal com marcas de quebra e atoramento, o que sugere o consumo das patas (pés) do animal em cozidos, ensopados, retirada de tutano ou na confecção de gelatina. Catálogos inventários n° 060-246 A e 060-246 B.



Figura 69, Figura 70 e Figura 71: Metatarso Catálogo inventário n° 060-246 A, à esquerda vista anterior, no centro em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do elemento *in natura*, à direita vista posterior. Foto da autora.



Figura 72 e Figura 73: Metatarso Catálogo inventário n° 060-246 B, à esquerda vista anterior, à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do elemento *in natura*. Foto da autora.

5.1.3 Metapodial

São considerados elementos metapodiais aqueles fragmentos de diáfise média cujas características indicam ser de metatarso ou metacarpo, porém impossíveis de definir a qual deles pertence. As lascas identificadas caracterizam-se por serem resultantes de percussão na diáfise durante o preparo do elemento *in natura* para sua posterior cocção. Na coleção

analisada foram encontrados três fragmentos/lascas de ossos metapodiais. Os elementos identificados têm Catálogo inventário n° 060-509; 060-589 e 060-715.



Figura 74, Figura 75 e Figura 76: Metapodial Catálogo inventário n° 060-509, à esquerda vista anterior, no centro vista interna da quebra, à direita vista lateral da lasca da diáfise. Foto da autora.

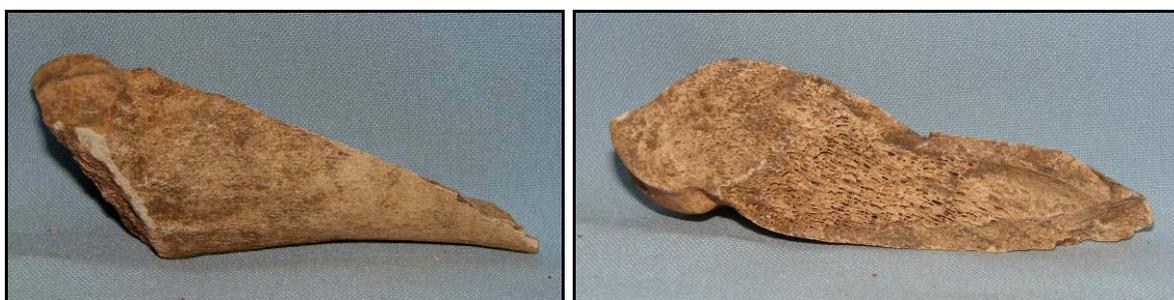


Figura 77 e Figura 78: Metapodial Catálogo inventário n° 060-589, à esquerda vista anterior, à direita vista interna. Foto da autora.



Figura 79: Metapodial Catálogo inventário n° 060-589, em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do elemento *in natura*. Foto da autora.



Figura 80, Figura 81 e Figura 82: Metapodial Catálogo inventário n° 060-715, à esquerda vista anterior, no centro vista interna da lasca da diáfise, à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do elemento *in natura*. Foto da autora.

5.1.4 Falange

As falanges são elementos ósseos que compõem a “mão” e o “pé” do boi, ou seja, as patas e podem ser consumidas na forma de ensopados, cozidos ou até mesmo em sopas o que é corroborado pelas marcas de atoramento em uma das falanges proximais identificadas, podendo ainda serem usadas para a fabricação de gelatina. Classificam-se em três tipos: a falange distal é a que fica na ponta da pata; a falange proximal que articula com os metacarpais ou metatarsais; e a falange mesial que fica no meio da distal e da proximal. Nos elementos analisados: uma falange distal completa Catálogo inventário n° 060-555; uma falange mesial completa com fratura de escavação Catálogo inventário n° 060-285; uma extremidade proximal de falange mesial com marcas de atoramento e quebra Catálogo inventário n° 060-474; três falanges Proximais completas Catálogo inventário n° 060-826 A, 060-826 B e 060-833; uma diáfise proximal de falange proximal com marcas de atoramento e quebra Catálogo inventário n° 060-951.



Figura 83 e Figura 84: À esquerda Falange distal Catálogo inventário n° 060-555, à direita Falange mesial Catálogo inventário n° 060-474, vista dorsal. Foto da autora.



Figura 85 e Figura 86: Falange mesial Catálogo inventário n° 060-285, à esquerda vista dorsal, à direita em destaque a fratura ocorrida durante o resgate na escavação. Foto da autora.



Figura 87 e Figura 88: Falange distal Catálogo inventário nº 060-826 A, à esquerda vista ventral, à direita vista dorsal. Foto da autora.



Figura 89 e Figura 90: Falange distal Catálogo inventário nº 060-826 B, à esquerda vista ventral, à direita vista dorsal. Foto da autora.



Figura 91 e Figura 92: Falange distal Catálogo inventário nº 060-833, à esquerda vista ventral, à direita vista dorsal. Foto da autora.



Figura 93, Figura 94 e Figura 95: Falange distal Catálogo inventário nº 060-951, à esquerda vista ventral, no centro vista dorsal, à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para o atoramento do elemento *in natura*. Foto da autora.



Figura 96: Visão geral das falanges. Foto da autora.

5.1.5 Tíbia

A tíbia é osso que fica entre o fêmur e os metacarpais, fazendo a articulação dos membros posteriores (patas traseiras) do boi. Na coleção analisada foram encontrados dois fragmentos de tíbia: o Catálogo inventário n° 060-605 com marcas de quebra e raspagem e o Catálogo inventário n° 060-664 com marcas de corte e quebra. A tíbia compõe o corte chamado “osso buco”, tipo de corte indicado principalmente para sopas por possui uma grande quantidade de músculos ao seu redor e riqueza de tutano em seu interior, podendo ser preparado também na forma de cozidos ou ensopados.



Figura 97 e Figura 98: Tíbia Catálogo inventário n° 060-605, à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do elemento *in natura*. Foto da autora.



Figura 99 e Figura 100: Tíbia Catálogo inventário n° 060-664, visão de ambas laterais da lasca de diáfise de tíbia. Foto da autora.



Figura 101, Figura 102 e Figura 103: Tíbia Catálogo inventário n° 060-664, os pontos onde a diáfise do elemento *in natura* teve percussão até romper esta lasca. Foto da autora.

5.1.6 Ulna

A ulna é um elemento ósseo que se encontra paralelo ao rádio, quando o animal é jovem são dois ossos, mas com o crescimento eles se fusionam servindo como um indicativo da idade do animal. Na coleção analisada foi encontrado um fragmento da extremidade proximal da ulna com marcas de corte e de quebra, que recebeu o Catálogo inventário n° 060-1015. Assim como a tíbia, o rádio e a ulna compõem o corte “osso buco” indicado principalmente para sopas devido ao seu teor de gordura (tutano).



Figura 104 e Figura 105: Ulna Catálogo inventário n° 060-1015, à esquerda ponto onde ocorreu a percussão, à direita em destaque a fratura causada na quebra do elemento *in natura*. Foto da autora.

5.1.7 Vértebra

As vértebras compõem a chamada coluna vertebral, nelas estão articuladas as costelas. Dependendo de sua posição (caudal, lombar, torácica ou cervical) constitui-se em diferentes cortes de carne. O espinhaço, assim chamado quando o corte compõe-se somente das vértebras, pode ser preparado em cozidos ou ensopado. Quando o espinhaço é fatiado passa a ser chamado de chuleta preparado na forma de bife. Na coleção foi encontrada a extremidade ventral de uma vértebra cervical com marcas de corte e de quebra, seu Catálogo inventário n° 060-898.



Figura 106, Figura 107 e Figura 108: Vértebra Catálogo inventário n° 060-898, à esquerda vista dorsal, no centro vista lateral, à direita vista ventral. O elemento apresenta vários pontos de fragmentação *in natura*. Foto da autora.

5.1.8 Costelas

Ao todo foram encontrados 16 fragmentos de costela: nove fragmentos de diáfise média e sete fragmentos de extremidade ventral. Os fragmentos de diáfise média sugerem um possível preparo de churrasco, já os fragmentos da extremidade ventral compõem o corte do peito preparado em cozidos, caldos, sopas, refogados, enrolado com temperos ou assado na panela com molho. Por possuir ossos maiores e mais largos, exige um tempo de cozimento mais longo, para amaciar suas fibras.

Os fragmentos de diáfise média possuem os seguintes Catálogos inventários n° 060-1016 A, 060-234 A, 060-234 B e 060-714 que apresentam marcas de quebra e atoramento; 060-408 e 060-423 A com marcas de quebra; 060-470, 060-711 e 060-818 com marcas de

corte e quebra. Os fragmentos de extremidade ventral possuem os seguintes Catálogos inventários n° 060-239 A com marcas de quebra; 060-663 e 060-1049 E com marcas de cortado, quebra e atoramento; 060-239 B, 060-820, 060-S/I e 060-1084 com marcas de quebra e atoramento.



Figura 109 e Figura 110: Costela Catálogo inventário n° 060-234 A, vista das duas faces do elemento, nas extremidades marcas de percussão no osso *in natura*. Foto da autora.



Figura 111 e Figura 112: Costela Catálogo inventário n° 060-714, vista das duas faces do elemento, nas extremidades marcas de percussão no osso *in natura*. Foto da autora.

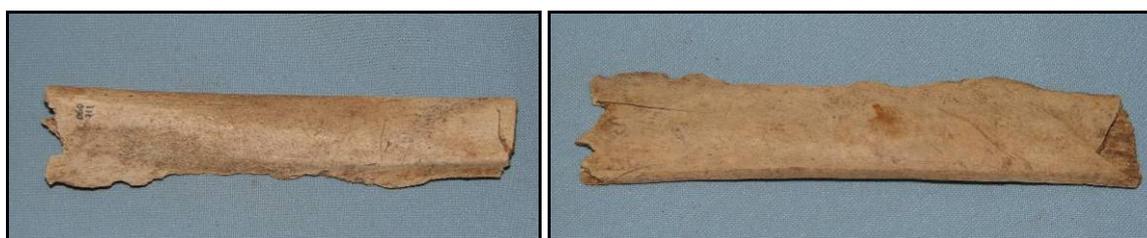


Figura 113 e Figura 114: Costela Catálogo inventário n° 060-711, vista das duas faces do elemento, nas extremidades marcas de percussão no osso *in natura*. Foto da autora.



Figura 115, Figura 116 e Figura 117: Costela Catálogo inventário n° 060-1084, vista das duas faces do elemento, nas extremidades marcas de percussão no osso *in natura*; à direita em destaque uma das fraturas. Foto da autora.



Figura 118 e Figura 119: Costela Catálogo inventário n° 060-820, vista das duas faces do elemento, nas extremidades marcas de percussão no osso *in natura*; à direita em destaque uma das fraturas. Foto da autora.

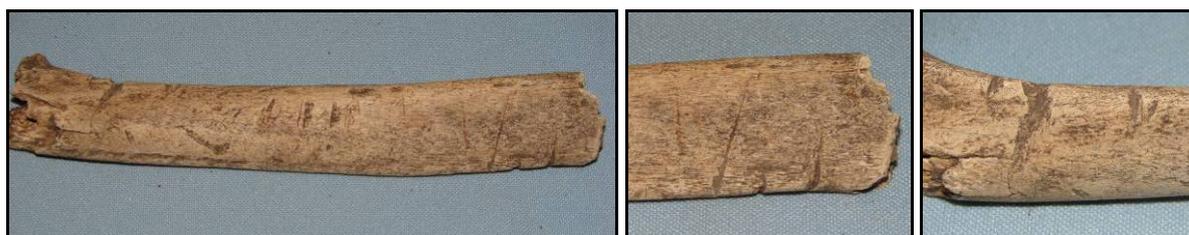


Figura 120, Figura 121 e Figura 122: Costela Catálogo inventário n° 060-663, à esquerda o elemento com as marcas de corte; no centro e à direita em destaque as marcas de corte no osso *in natura*. Foto da autora.



Figura 123 e Figura 124: Costela Catálogo inventário n° 060-663, detalhe da extremidade ventral onde ocorreu o corte seguido de quebra no osso *in natura*. Foto da autora.



Figura 125, Figura 126 e Figura 127: Costela Catálogo inventário n° 060-S/I (sem número de inventário), à esquerda vista do elemento; no centro e à direita em destaque as marcas de percussão no osso *in natura*. Foto da autora.

5.1.1 Escápula

A escápula é um osso que faz articulação com o úmero nas patas dianteiras do boi. Pertence ao corte da paleta, possui bastante carne (músculo), farta em gordura. Seu preparado é indicado que seja em cozidos ou ensopados o que foi corroborado pelo tipo fragmentação dos elementos encontrados.

Durante a análise da coleção foram identificados quatro fragmentos de escápula, cujos Catálogos inventários são: n° 060-103, 060-265 e 060-891 A com marcas de quebra e atoramento; n° 060-826 C com marcas de quebra.



Figura 128: Visão geral dos fragmentos de escápula. Foto da autora.



Figura 129 e Figura 130: Escápula Catálogo inventário n° 060-103, à esquerda vista lateral, à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do elemento *in natura*. Foto da autora.

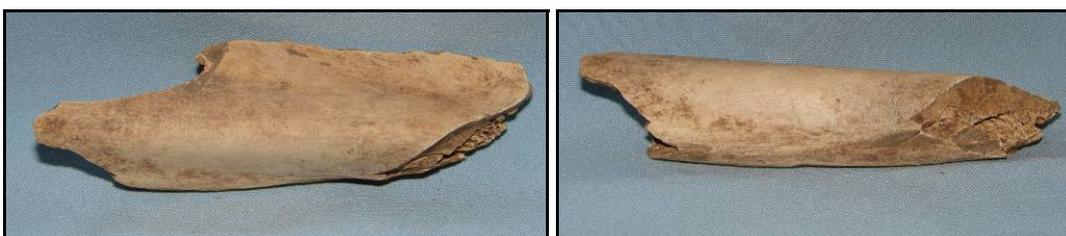


Figura 131 e Figura 132: Escápula Catálogo inventário n° 060-265, à esquerda vista lateral, à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do elemento *in natura*. Foto da autora.

5.1.1 Pélvis

A pélvis é formada pelo fusionalamento de três ossos: ílio, ísquio e acetábulo. Esta parte do corte tem muita carne, ocorrendo vários cortes especiais. O músculo do quadril é indicado para o preparo de molhos, ensopados, carnes de panela, papinha e também sopas. Nesta região

do boi ocorrem cortes de carnes mais tenras como a picanha e o coxão mole, outras mais rígidas (duras) como o coxão duro, estas exigem um cozimento mais lento. Há registros na literatura da utilização destes ossos, quando inteiros, para a fabricação de bancos (cadeiras).

Na coleção foram encontrados dois fragmentos de ísquio com marcas de quebra e atoramento Catálogo inventário n° 060-642 A e 060-822 A, e um fragmento de ílio com marcas de quebra Catálogo inventário n° 060-S/I (sem número de inventário).



Figura 133, Figura 134 e Figura 135: Ílio Catálogo inventário n° 060-S/I, à esquerda vista caudal, no centro e à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do elemento *in natura*. Foto da autora.

5.1.2 Osso Chato

Osso chato é aquele em que predominam duas dimensões, possuindo o aspecto de uma lâmina. Exemplos de ossos chatos são os ossos do crânio, da pélvis, as costelas e a escápula. No caso desta pesquisa foram considerados ossos chatos todo fragmento impossível de identificar a qual elemento pertence, mas que poderia pertencer a qualquer tipo dos citados acima.

Foram identificados ao todo onze fragmentos onde todos apresentavam marcas de quebra e atoramento antes da cocção. Os Catálogos inventários são: 060-1049 A, 060-296 A, 060-494, 060-741, 060-815, 060-822 B, 060-865, 060-866, 060-886, 060-891 B e 060-902.



Figura 136: Visão geral dos ossos chatos identificados. Foto da autora.

5.1.3 Osso Longo

Ossos longos são aqueles ossos onde uma das dimensões é mais desenvolvida que a outra, apresentando formato cilíndrico na parte central que é chamada de diáfise, e as suas duas extremidades são cobertas por epífises que no decorrer do crescimento do animal fundem-se com a diáfise. Como exemplos de ossos longos, temos o fêmur, o úmero, a tíbia e o rádio. Nesta pesquisa será considerado osso longo todo o fragmento pertencente a qualquer um desses elementos, mas que é impossível identificar a qual deles compete.

Ao todo foram identificados quarenta fragmentos, 39 lascas/fragmentos com marcas de quebra e atoramento pré-cocção e uma epífise com marcas de atoramento. Os Catálogos inventários das lascas/fragmentos são: 060-031, 060-1016 B, 060-1049 B, 060-1049 C, 060-1067, 060-135, 060-147, 060-224, 060-225, 060-246 E, 060-267, 60-282, 060-302, 060-423 B, 060-476, 060-490, 060-499, 060-550, 060-575, 060-606, 060-611, 060-641, 060-642 B, 060-707, 060-744, 060-750, 060-769, 060-771 A, 060-771 B, 060-822 C, 060-822 D, 060-822 E, 060-822 F, 060-851, 060-903, 060-909, 060-911 A, 060-924 e 060-928. A epífise encontrada é o Catálogo inventário nº 060-049.

As marcas de quebra e atoramento presentes nos fragmentos indicando que estas partes foram consumidas em ensopados ou cozidos, quebrados *in natura* para que coubessem nas panelas ou ainda para a retirada do tutano presente no interior destes ossos.



Figura 137: Visão geral dos ossos longos. Foto da autora.

5.1.4 Dente e Mandíbula

Foram encontrados ao todo 29 dentes avulsos e um dente associado a um pequeno fragmento de mandíbula de boi, além desses foram encontrados dois fragmentos de mandíbula. Embora não tenham sido identificados fragmentos de crânio, o consumo da cabeça de boi assada no forno ou cozida na panela é um hábito registrado tanto por viajantes do século XIX como nos dias atuais. As marcas de quebra e atoramento identificadas tanto nos fragmentos individuais de mandíbula como no fragmento com dente associado sugerem o consumo destes elementos ósseos.

Os números de Catálogos inventários dos dentes são: 060-041, 060-102, 060-1049 D, 060-131, 060-181, 060-190 A, 060-190 B, 060-194, 060-246 D, 060-283, 060-288, 060-292, 060-296 B, 060-339, 060-368, 060-393, 060-403, 060-410, 060-463, 060-471, 060-617, 060-618 A, 060-727, 060-788, 060-800, 060-826 D, 060-911 B, 060-911 C e 060-987. Todos os dentes apresentavam marcas de quebra ocorridas possivelmente no

elemento *in natura* no momento de separação entre a parte que será consumida e a que será descartada. O fragmento de mandíbula com dente associado é o Catálogo inventário n° 060-618 B, o qual apresentava marcas de quebra e atoramento pré-cocção. Os fragmentos de mandíbula encontrados são de Catálogo inventário n° 060-642 A e 060-822 A, ambos apresentavam marcas de quebra e atoramento pré-cocção.



Figura 138 Visão geral dos dentes. Foto da autora.



Figura 139 e Figura 140: Dente + Mandíbula Catálogo inventário n° 060-618 B, à esquerda vista externa, à direita vista interna. Foto da autora.



Figura 141, Figura 142 e Figura 143: Mandíbula Catálogo inventário n° 060-642 A, à esquerda vista externa; no centro vista interna do elemento, à direita em destaque o ponto onde ocorre a percussão para quebra do osso *in natura*. Foto da autora.

5.2 Os cortes de carne e as possibilidades de preparo

Com base nos dados obtidos através da análise da coleção arqueofaunística da espécie *Bos taurus* do Catálogo 060 do sítio arqueológico *Estância Velha do Jarau*, vamos esboçar um cardápio com várias possibilidades de consumo de diversos cortes da carne vaca. Foram analisados quase trinta livros de culinária publicados entre o século XV e o século XIX, destes foram escolhidas receitas de treze obras. Estes livros traduzem-se em ricos manuais para as donas de casa e para a cozinheira e/ou cozinheiro.

Além de receitas de todo o tipo de prato e ingrediente, bem como, instruções sobre economia doméstica; eles também orientam sobre saúde e leis de higiene tanto da casa, como da cozinha e higiene pessoal; oferecem receitas de remédios caseiros para doentes ou para uso na moradia, tais como desinfetantes ou tira manchas; regras de etiqueta para compor um cardápio, servir uma mesa ou até mesmo como um convidado portar-se a ela, anfitriões e serviçais; sugestões para a construção da casa; como equipar uma cozinha; noções sobre orçamento; enfim, são inúmeras orientações que fazem com que estes livros sejam verdadeiras enciclopédias para o uso diário nas mais variadas finalidades.

Como a região objeto de pesquisa deste trabalho, a fronteira oeste do Rio Grande do Sul, teve grande influência da Espanha, foram utilizados muitos livros de culinária espanhola ou castelhana publicados em sua grande maioria na Espanha, principalmente em Madri e Barcelona, ocorrendo também publicações em Santiago do Chile. Embora as receitas utilizem alguns ingredientes um pouco requintados ou de acesso não muito facilitado para um rincão²⁰ bem distante como o caso de cerro do Jarau, o cerne, a base de preparo da carne de vaca é bastante similar na maioria dos pratos, assim como é até hoje: adiciona-se cebola, tomate, pimenta, alho, sal, depois de refogar acrescenta a carne para fritá-la ou cozinha com molho nesta base de condimentos.

A carne vermelha é um excelente suplemento alimentar que fornece proteínas, vitaminas e sais minerais. A carne bovina é a mais consumida dentre os tipos de carne e também mais cara. Formalmente, a divisão da vaca/boi é feita em pedaços chamados cortes, e estes classificados conforme sua qualidade.

Os cortes de primeira qualidade e também os mais macios são: lombinho, lombo alto ou chuletas, lombo baixo, quadril, alcatra, capa e contra-capa.

²⁰ Termo da linguagem gaúcha que significa o mesmo que lugar mais ou menos resguardado, na campanha. O mesmo que pago ou querência. (NUNES, 1996, p.432)

Os de segunda qualidade, com carne não tão macia, são: paleta, agulha, os músculos das patas como o osso buco ou os metapodiais, e a capa de costela ou capa de chuleta.

Os cortes considerados de terceira qualidade são aqueles cuja carne é bastante rígida e alguns possuem muitos ossos, são os pedaços do peito, pescoço, rabo e matambre, mas rendem suculentos ensopados.

Antes de descrever as receitas as receitas, serão exemplificados brevemente os equipamentos e utensílios que podem ser encontrados em uma cozinha entre o século XV e o século XIX através de três obras que ilustram o “necessário” indicado pelos grandes chefes da gastronomia da época.

A cozinha possui diferentes significados. Ela é o espaço onde se preparam refeições e os alimentos a serem servidos, onde se encontram os responsáveis por seu preparo, os mais variados utensílios (fogão, panelas, mesa, talheres, formas, moldes, entre outros), mas, além disso, ela é também o lugar das relações sociais, da vida social e cotidiana.

Dentre os utensílios encontrados em uma cozinha, iniciaremos pelos fogões. Havia diversos modelos, todos em ferro, para famílias grandes, famílias pequenas, hospitais, entre outros. Na obra *El Cocinero Practico*, publicada em 1892, são descritos oito tipos de fogões, conforme Figura 146 e 147.

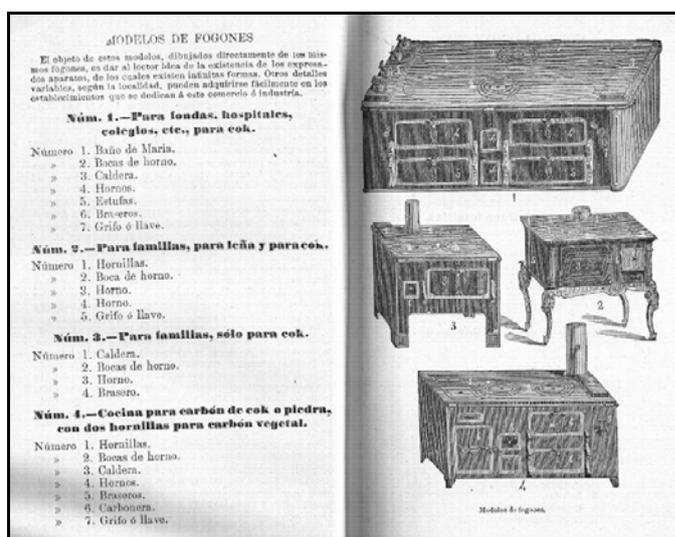


Figura 144: Modelos de fogões ilustrados na obra *El Cocinero Practico*. Fonte: ANONIMO, 1892, p. 4-5.

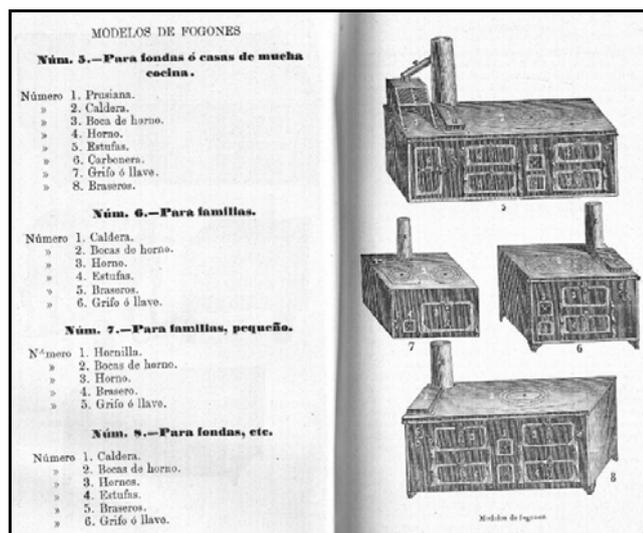


Figura 145: Modelos de fogões ilustrados na obra *El Cocinero Practico*. Fonte: ANONIMO, 1892, p. 6-7.

Ainda na mesma obra, é colocada uma “*batería de cocina*”, que seria composta pelos principais recipientes e utensílios de ferro e de bronze utilizados tais como formas, painéis, moldes, e outros objetos.



Figura 146: Utensílios de ferro. Fonte: ANONIMO, 1892, p. 8-9.

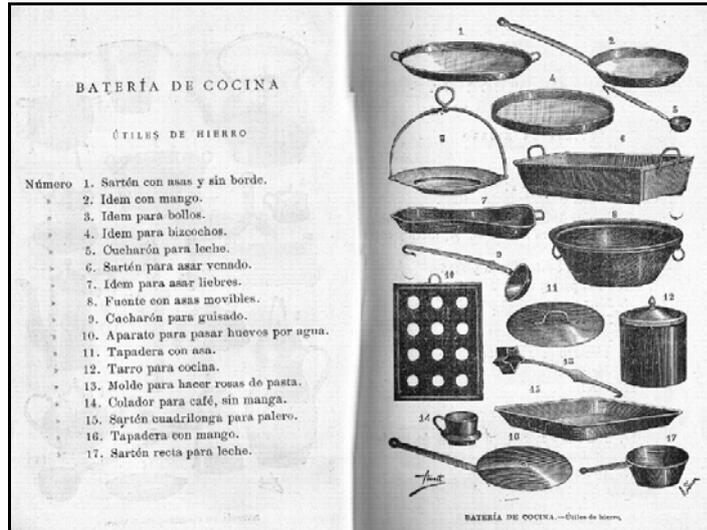


Figura 147: Utensílios de ferro. Fonte: ANONIMO, 1892, p. 10-11.

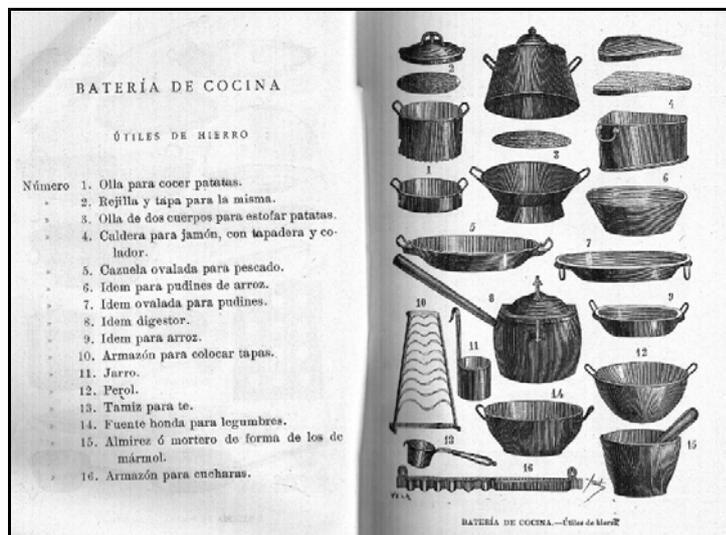


Figura 148: Utensílios de ferro. Fonte: ANONIMO, 1892, p. 12-13.



Figura 149: Utensílios de ferro. Fonte: ANONIMO, 1892, p. 14-15.



Figura 150: Utensilios de hierro. Fuente: ANONIMO, 1892, p. 16-17.



Figura 151: Utensilios de hierro. Fuente: ANONIMO, 1892, p. 18-19.

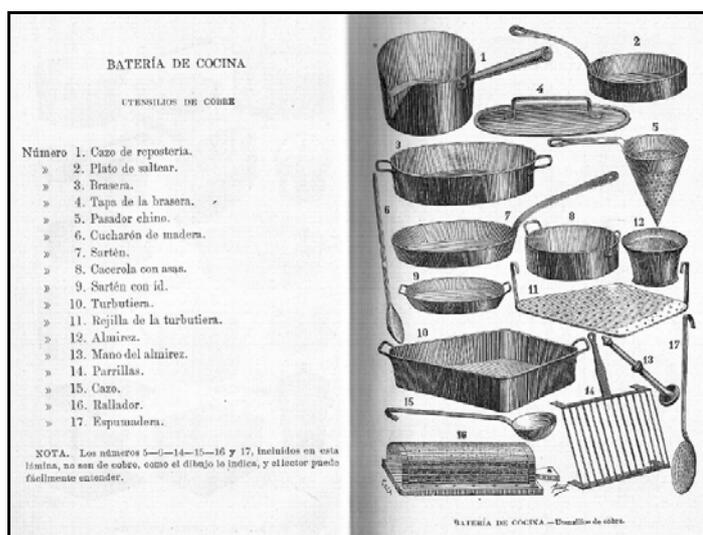


Figura 152: Utensilios de cobre. Fuente: ANONIMO, 1892, p. 20-21.

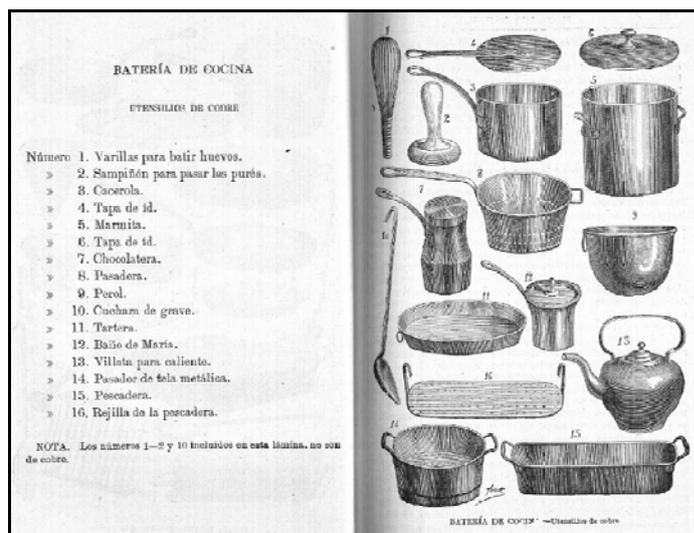


Figura 153: Utensílios de cobre. Fonte: ANONIMO, 1892, p. 22-23.

Na obra *A Cocina Moderna*, publicada em 1880, há a figura de dois tipos de caçarola, panela indicada para fazer ensopados.



Figura 154: Caçarolas. Fonte: ANONIMO, 1880, p. 15.

Os instrumentos utilizados para destrinchar a carne podem ser observados na obra *Opera* de Bartolomeu Scappi, publicada em 1570 (apud HANSON, 2010, p. 178).

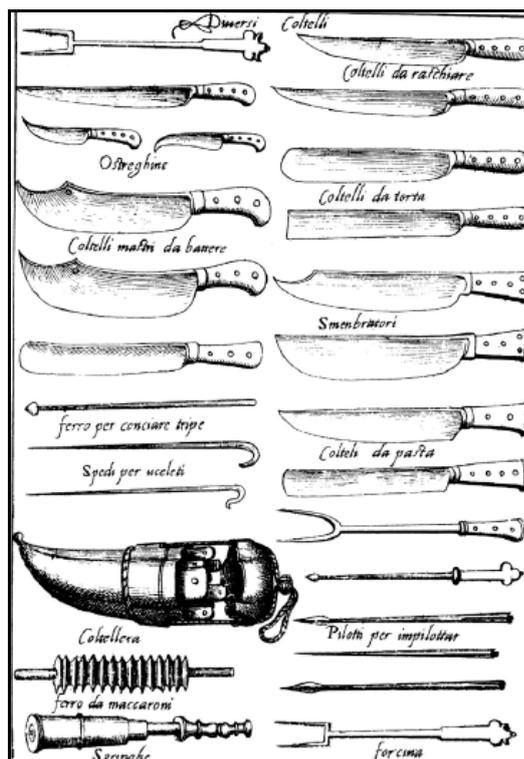


Figura 155: Instrumentos indicados por Bartolomeu Scappi para o destrinchamento de animais. Fonte: SACAPPI, 1570 apud HANSON, 2010, p. 178.

Na obra *A Cucina Moderna*, publicada em 1880, o autor mostra um *cortante*, um instrumento mais pesado que as facas normais, similar ao cutelo de hoje, usado para cortar (melhor dizendo quebrar, atorar através da percussão) ossos de galinha ou até mesmo ossos de vaca para poder retirar o tutano ou para quebrar as costelas, por exemplo.

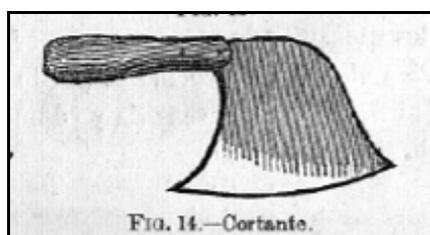


Figura 156: *Cortante* similar ao atual cutelo. Fonte: ANONIMO, 1880, p. 14.

Estas imagens revelam o quão diversificado poderiam ser os utensílios existentes em uma cozinha. Considerando que o objeto de estudo desta pesquisa está localizado em local de difícil comunicação, é provável que as ferramentas para cozinhar se restrinjam a uma variedade bem menor do que a mostrada.

Os livros de culinária vão além das indicações de instrumentos e utensílios, orientações de uso e modo de preparo do alimento. Ensinam também a desbrincar uma carne e quais os melhores aproveitamentos de corte, em muitas das receitas são usadas carne de mais de uma espécie animal.

O livro mais antigo pesquisado é o *Libro de Arte Culinária*, escrito entre 1450 e 1460. Nele destacam-se as orientações no preparo da carne de boi ou de vaca: a carne de peito é boa cozida; o lombo é melhor assado; as pernas devem ser preparadas em pedaços; a cabeça deve ser limpa com água quente, podendo ser cozida junto com molho ou assada em forno recheada; e o cérebro deve ser retirado da cabeça depois do cozimento. (DA COMO, 1450-1460, s/n p.)

Em 1758, a obra *Nuevo Arte de Cocina* destaca-se pela receita de perna de vaca assada. Para prepará-la golpeia-se uma perna de vaca com a lâmina de faca, tirando o garrão; pegue uma folha de papel banhada em manteiga de tocinho; tempere a carne com sal, pimenta e cinco cravos; dê três cortes na carne para colocar suco de limão ou laranja, enrole a carne no papel, coloque no forno e deixe assar lentamente. Ao utilizar uma faca mais leve estes golpes de faca deixariam marcas de corte por percussão no osso, mas usando um instrumento mais pesado, como o cortante ou cutelo, estes golpes poderiam causar fraturas no osso, que depois de consumida a carne se desarticulária. Em algumas receitas são indicados como reaproveitamento as sobras de carne do dia anterior, comum para ensopados e caldos. (ALTAMIRAS, 1758, p. 76-77)

Em 1763, Francisco Martinez Montiño, cozinheiro do rei, escreve *Arte de cocina, Pasteleria, Vizcocheria y Conserveria*. Desta obra foram selecionadas cinco receitas.

Para fazer o lombo marinado deve-se colocar um lombo de vaca de molho na água para que sangre bem, depois se prepara uma salmoura com água, sal, vinagre, manjerona, vinho branco e alho para temperar a carne. Coloque para assar no forno ou na brasa e sirva logo em seguida. (MONTIÑO, 1763, p. 170)

A torta de peito de vaca deve ser feita com um pedaço de peito que seja gordo e deixado em formato de manta, ou seja, deve ser desossado. Coloque para cozinhar com um pouco de sal. Quando estiver cozido retire da água, ainda quente coloque um pouco de vinho por cima, vinagre e todas as especiarias que desejar, bata a carne com uma faca para que absorva bem os temperos, deixe até esfriar. Prepare a massa para a torta e coloque a carne picada por cima, coloque para assar e está pronto. (MONTIÑO, 1763, p. 187)

Para fazer o prato de mãos de terneira elas devem estar previamente cozidas, passe-as no ovo e frite. Separadamente faça um molho com seis gemas de ovo cru batidas, um pouco

de vinho branco, vinagre, pimenta, noz, gengibre, canela, açúcar, manteiga fresca de vaca, duas colheres de caldo de carne de vaca e sal, coloque no fogo e deixe cozinhar. Quando estiver pronto coloque as mãos de vaca, quando levantar a fervura, desligue e sirva com torradas. (MONTIÑO, 1763, p. 214-215)

A sopa à portuguesa é uma receita que usa dois tipos de carne. Pegue um pedaço de carne gorda de vaca juntamente com patas de vaca e coloque pra cozinhar, acrescente um pedaço de tocinho de pernil de porco, quando a carne de vaca estiver cozida acrescente todas as verduras que desejar, coloque os temperos que desejar, deixe cozinhar. Quando tudo estiver cozido sirva com pão. (MONTIÑO, 1763, p. 370)

Montiño indica outra sopa de vaca onde são colocados para cozinhar pedaços de perna de vaca e do quadril bem gordos, separadamente toste umas fatias de pão. Unte um prato com a gordura da sopa, coloque queijo ralado, fatias de pão, queijo e mais gordura, assim sucessivamente, por cima coloque mais queijo, pimenta e noz. Depois de pronto coloque o prato para assar e sirva com os pedaços da carne cozida na sopa. Aqui percebe-se a utilização da gordura e do tutano no preparo de um prato que servirá de acompanhamento da carne cozida. (MONTIÑO, 1763, p. 371)

Em 1837, o *Manual del Cocinero, Cocinera, Respostero*, sem autor e traduzido por D. Mariano de Rementeria y Fica ensina o método correto para destrinchar uma vaca. Para fazer um cozido, depois de escolher o pedaço de carne devem-se retirar seus tendões mais grossos e cortar no sentido das fibras em pedaços mais ou menos grossos. No caso do lombo da vaca se corta no sentido do comprimento das costelas. Já o palato da vaca, assim como a língua, devem ser cortados em fatias mais ou menos grossas em sentido transversal. Para destrinchar um quarto de terneira deve-se cortá-lo em pedaços assim como as costelas, as vértebras devem ser cortadas na sua junção com o auxílio de um destrinchante (cortante ou cutelo). A cabeça de terneira depois de ser preparada serve-se primeiro os olhos e as mandíbulas, cortando-as até as orelhas. Em seguida cortam-se os ossos que cobrem o cérebro servindo-o com uma colher em cima de cada pedaço de osso. O peito deve-se separar os tendões, para após cortar em pedaços como melhor convir. Dentre as receitas publicadas, foram selecionadas nove. (ANONIMO, 1837, p. 4-6)

Para fazer o assado de perna de vaca, deve-se primeiramente retirar as membranas da perna de vaca, deixando-a de temperado durante vinte e quatro horas com azeite, sal, cebola cortada em rodelas, salsa, folhas de louro. Depois enrola-se tudo em um papel untado com manteiga e coloca para assar, quando estiver quase pronto retire o papel para dourar a carne. (ANONIMO, 1837, p. 95)

A cabeça de boi pode ser destrinchada e preparada em vários tipos de pratos. Começando pelo palato de boi. Pique o palato em pedacinhos e coloque-o para cozinhar com molho de tomate previamente preparado, na hora de servir bata duas gemas com suco de limão e acrescente. (ANONIMO, 1837, p. 96)

A receita da vaca vermelha utiliza um pedaço do quadril de vaca desossado. Coloque a carne em uma panela com toicinho picado, sal, tomilho, gengibre, louro, alho e cebola. Tampe e deixe descansar. Passados cinco dias, retire e coloque para cozinhar enrolado em um pano juntamente com cebolas e ervas aromáticas. Retire do fogo e sirva. (ANONIMO, 1837, p. 96)

O picado de carne de vaca utiliza uma perna de vaca já desossada. Coloca-se a carne em uma panela com toicinho picado, cenoura, cebola, caldo de carne de vaca e vinho branco. Tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo. Pode ser servido quente ou frio. (ANONIMO, 1837, p. 97)

As chuletas ao Paisano são fritas lentamente em uma panela com um pedaço de manteiga fresca, quando prontas retire e deixe escorrer a gordura. (ANONIMO, 1837, p. 101)

O lombo de terneira depois de temperado deve ter suas vértebras separadas nas articulações, coloque para assar em uma forma cobrindo com uma folha de papel. (ANONIMO, 1837, p. 115)

As mãos (patas) de terneira ao natural são preparadas desossadas, ou seja, deve ser retirado o metacarpo. Depois de cozida a carne deve ser servida com molho feito com caldo de carne (do próprio cozimento das mãos), pimenta, sal, vinagre e ervas finas. (ANONIMO, 1837, p. 117)

Para fazer um peito de terneira recheado deve ser retirada a extremidade dos ossos dos lados do pedaço de peito, separando a parte de cima da parte de baixo, para no meio poder colocar o recheio. Coloque tudo em uma caçarola para cozinhar, em cima da carne ponha pedaços de toicinho, cebola, sal, pimenta, caldo de carne e vinho branco. Durante o cozimento acrescente mais caldo, e quando este estiver quase seco coloque um pouco de suco de limão. Deixe cozinhar mais um pouco e está pronto para servir. (ANONIMO, 1837, p. 117-118)

Para fazer o peito de terneira gelado, deve-se cortar o peito em quatro pedaços. Retire delicadamente as costelas, receie o espaço vazio e depois ate a extremidade com um cordão. Cozinhe com cenouras, cebola, salsa, pimenta e sal. Quando os legumes estiverem cozidos retire a carne e coloque em outra panela para cozinhar mais. Depois de pronto sirva com os legumes. (ANONIMO, 1837, p. 118)

A cabeça de terneira recheada é feita desossada, separando a língua, o cérebro e os músculos mais grossos. Acrescente pedaços de capa de filé para aumentar a quantidade de

carne no recheio, manteiga de vaca, ervas finas, gemas para dar consistência e meio copo de aguardente, coloque tudo isso dentro da cabeça desossada, costure com um fio bem firme conservando o formato da cabeça. Coloque para assar no forno ou então cozinhe em uma caldeira durante três horas cobrindo-a com caldo de carne e vinho branco, cenoura, cebola, nabo, cravo, sal, pimenta e um limão cortado em rodelas. (ANONIMO, 1837, p. 122)

Em 1854, foi publicada a segunda edição do *Novísimo Diccionario Manual del arte de cocina*, escrito por um antigo discípulo de Beillat-Sayarin, destacam-se mais uma vez as orientações para o preparo de assados de perna de vaca ou de boi que deve ser cortada em rodelas com espessura de um dedo mais ou menos, temperada com azeite, pimenta, salsa e cebolinha e colocada para assar na grelha. (ANONIMO, 1854, p. 19)

O caldo é a base de todas as sopas, ensopados e de outros pratos. Para fazer um caldo a carne deve ser fresca, dê preferência à chuleta de vaca, a parte média da perna ou a parte inferior do lombo da vaca (podendo ser acrescentados cortes de outros animais, caça e miúdos). Coloque os pedaços de carne em uma panela para ferver com quantidade suficiente de água. Retira-se aos poucos a gordura do caldo acrescentando sal, raízes, alho, cebola frita e cravo. Deixe ferver em fogo baixo retirando sempre a gordura que flutua até que tudo esteja cozido. E está pronto o caldo para ser usado em qualquer tipo de prato ao invés de colocar água. (ANONIMO, 1854, p. 32)

Para preparar as patas de terneira deve-se limpá-las bem, tirando os pêlos e o casco. Coloque para cozinhar com água e sal. Quando cozida coloque ovos e pão ralado, um pouco de açúcar e canela. Pode servir com molho de pinhão, avelã ou batatas. (ANONIMO, 1854, p. 96)

Guillermo Moyano publicou em 1867 *El Cocinero Español y la Perfecta Cocinera*. Em seu livro ele recomenda que para preparar um bom caldo a carne de vaca deve ser bem gorda, pois quanto mais gorda é mais saudável e mais saborosa. Ainda segundo o autor, os ossos do quadril e das patas traseiras e dianteiras, chamados vulgarmente de osso buco, são excelentes para fazer caldos. (MOYANO, 1867, p. 1) Foram escolhidas quatro receitas para exemplificar sua obra.

Para fazer a sopa de cabeça de terneira, se pega uma cabeça sem os miolos (que devem ser cozidos separadamente), corte-a em pedaços e coloque para ferver com água suficiente para cobri-la e tempere com sal. Quando estiver fervida, retire e deixe esfriar. O caldo pode ser usado no preparo de outros pratos, a cabeça é servida com outros acompanhamentos e com o cérebro preparado a parte. (MOYANO, 1867, p. 11)

Para a sopa de cola de vaca ou de terneira corta-se a cola da vaca nas junções das vértebras colocando-as para cozinhar com sal, podem ser acrescentadas ao cozimento cebola,

raspas de limão, pimenta em grão, molho de anchova, podem ser agregados cérebro e língua de vaca à sopa. (MOYANO, 1867, p. 12)

Na receita de pés de terneira fritos deve-se primeiramente colocar os pés de terneira para cozinhar em uma panela até que se soltem dos ossos. Retire a carne que poderá ser preparada frita ou com molhos. O caldo pode ser usado para fazer gelatina. (MOYANO, 1867, p. 30)

O guisado de vaca em gelatina é feito da seguinte forma: coloca um pedaço de carne de vaca em uma panela com tampa, acrescente duas patas de vaca, alho, louro, pimenta, cravo, sal, vinho seco e água. Deixe cozinhar por oito a dez horas ou até que carne das patas solte dos ossos com facilidade. Quando isto acontecer retire a carne e deixe o caldo esfriar para poder tirar a gordura que ficará em cima, sobrando a gelatina que deverá ser colocada em moldes para servir junto com a carne. (MOYANO, 1867, p. 77-78)

A obra *La Gran Economia de las Familias* publicada em 1869 por um gastrônomo aposentado traz três receitas interessantes. A primeira é cola de vaca com legumes. Pegue uma cola de vaca já limpa e desarticulada nas vértebras e coloque para ferver em uma panela com sal, pimenta e água. Em outra panela coloque legumes cozidos para refogar com manteiga, adicione especiarias, salsa e ervas aromáticas, tiras de tocinho, pedacinhos de pão, mexendo tudo até fazer um purê que será colocado por cima da cola de vaca depois de pronta. (ANÔNIMO, 1869, p. 53)

Para utilizar o tutano de terneira que havia sido fervido para fazer um caldo para um enfermo, ponha em uma caçarola um bom pedaço de manteiga com sal, pimenta, noz moscada, tomilho, cebolinha, louro, cogumelos, uma colher de farinha e outra de azeite. Quando os cogumelos e as cebolinhas estiverem quase prontos adicione o tutano em pedacinhos. Quando estes estiverem quentes, misture salsa, uma gema de ovo, gotas de vinagre e adicione tudo ao caldo de tutano. (ANÔNIMO, 1869, p. 60)

Outra forma de preparar o tutano de terneira é à Marinera. Coloque em uma panela tocinho, cebolinha, sal, pimenta e uma colher de farinha, refogando até dourar. Adicione vinho e água em partes iguais e um ramo de salsa. Quando tudo estiver cozido coloca-se o tutano, retirando a gordura de cima do caldo para servir. (ANÔNIMO, 1869, p. 61)

A obra *A Cocina Moderna - Tratado Completo de Cocina, Pasteleria, Reposteria y Bolleria* publicada em 1880 traz, além de várias receitas, uma ilustração de como desossar e cortar a carne de uma cabeça de terneira.

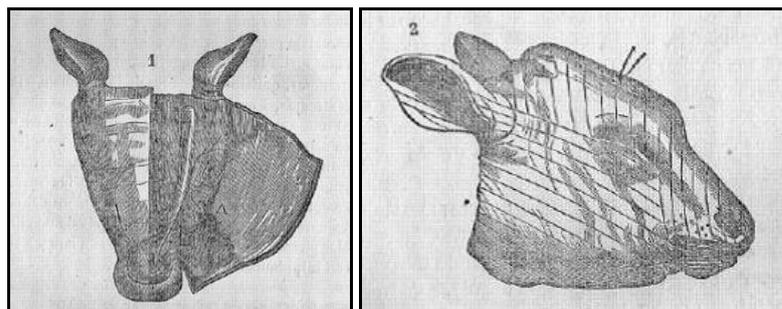


Figura 157: Como desossar uma cabeça de terneira. Fonte: ANÔNIMO, 1880, p. 170-171.

Dentre as receitas destaca-se a forma de preparo do palato de vaca. Depois de limpo, escalde o palato com água fervente para retirar a pele, tempere-o e cozinhe durante quatro ou cinco horas. Quando cozido, corte-o em tiras. Em uma panela doure uma cebola com manteiga, adicione o palato umedecendo com caldo de carne, coloque salsa, sal e pimenta. Depois de secar um pouco o molho sirva-o com mostarda. Além desta forma, o palato de vaca também pode ser preparado inteiro ou assado na brasa. (ANÔNIMO, 1880, p. 156)

A obra *El Libro de las Familias*, de autor desconhecido, publicada em 1881, traz uma receita de caldo e outra de *puchero*²¹, um prato muito consumido na região do pampa gaúcho ainda nos dias de hoje.

A primeira receita escolhida é o cozido ou *puchero* comum. Coloque água em uma panela para ferver, quando estiver fervendo adicione grãos de bico e pedaços de carne de vaca ou de carneiro e deixe ferver. Duas horas depois adicione carne de porco, toicinho e uma cebola pequena, deixe ferver em fogo baixo, temperando com sal, e adicionando de vez em quando água morna. Podem ser colocados também meia galinha, restos de peru e outras carnes que desejar. Quando tudo estiver fervido o caldo está pronto. Este caldo de *puchero* serve para molhar e/ou umedecer todos os ensopados, cozidos ou molhos que necessitem de substância líquida sem ter que colocar água. A verdura é cozida a parte com toicinho, chouriço (salsicha) ou morcela. (ANÔNIMO, 1881, p. 49)

A segunda receita é o caldo de substâncias. Coloque uma pata de terneira, um pedaço de carne de vaca e pedaços alguma ave que tiver, para cozinhar no caldo de algum *puchero* (como, por exemplo, o da receita anterior), tomando cuidado para mexer e retirar a espuma de

²¹ O *Puchero* pode ser um fervido, um cozido de carne sem legumes, ou também um fervido de carne, verduras, batatas e outros ingredientes. (NUNES & NUNES, 1996, p. 399). Prato típico da fronteira, muito apreciado pelos gaúchos após um belo dia de trabalho no campo. Na culinária espanhola, *puchero* pode ser uma panela de cerâmica ou de ferro fundido, com um pé de aproximadamente 30cm de altura e a panela com até 30cm de profundidade, o diâmetro é de cerca de 20cm.

cima, adicione mais caldo, alho e cravo, deixe cozinhar por quase uma hora, depois passe na peneira. (ANÔNIMO, 1881, p. 42)

Ainda no século XIX e começo do século XX não existiam os refrigeradores domésticos. Os caldos de carne (cozidos ou *pucheros*) azedavam e estragavam muito facilmente, principalmente em dias de altas temperaturas, por isso eles eram feitos com frequência, além do mais, eram usados na base de preparo de todos os cozidos.

Segundo *El libro de las familias*, de 1882, a carne de vaca para o caldo ou para o *puchero* deve ferver durante três a quatro horas, e os pedaços preferenciais são o quadril (quarto traseiro), chuletas, meio da perna e lombo. Junto com a carne de vaca podem ser acrescentadas as vísceras de aves domésticas ou silvestres (caça). (ANÔNIMO, 1882, p. 9-20)

Cocina ecléctica de 1890, é um livro composto por receitas que a autora, Juana Manoela Gorriti, recebeu de pessoas de várias partes da América. Destas, foram escolhidas algumas que mostram o total aproveitamento do boi ou da vaca ou da vaca, em uma variedade de receitas.

Para fazer a tripa gorda recheada e frita, pegue a tripa gorda de vaca e corte em pedaços, lave três vezes com água e sal e outras três vezes com água e vinagre. Tempere com pimenta e sal. Para o recheio rale pão torrado e queijo, umedeça com um pouco de caldo temperado com alho e cominho, recheie as tripas atando suas extremidades. Frite inicialmente em fogo moderado para que sequem internamente, depois aumente o fogo para que dourem. E está pronto pra servir. Esta receita foi enviada por Brígida Acosta, uma cozinheira de gastrônomos de Buenos Aires. (GORRITI, 1890, p. 40)

Para preparar o refogado de cérebro é necessário cozinhá-los primeiro, depois tire suas fibras e membranas, tempere com sal e pimenta, acomode entre fatias de pão, e na volta passe ovo batido temperado com especiarias. Frite em uma panela com manteiga virando para dourar dos dois lados. Receita enviada por María Alvarez de Lima. (GORRITI, 1890, p. 44)

Carmen Gorriti de Montes de Buenos Aires enviou a receita do *puchero* limenho. Pegue um pedaço de peito de vaca, quatro patas de porco branco e um pedaço de língua de vaca salgada, coloque em água quente saturada de vinagre. Deixe ferver em fogo alto, tirando a espuma que se formar. Depois acrescente um pedaço de tocinho, ervas aromáticas, salsa, alcaparras, alecrim, louro e cebola. Adicione repolho, um dente de alho tostado e pimenta. Cubra a superfície da panela com folhas de repolhos, tape a panela e deixe ferver por três horas em fogo alto. Depois retire do fogo, tire metade do caldo e coloque salsichas e morcelas. Para o molho de acompanhamento moa um punhado de grãos de bico com um dente de alho, um tomate, salsa, gordura da carne, pimentão e quatro folhas de repolho, as que haviam sido cozidas na superfície

da panela. Quando tudo estiver bem moído, misture adicionando meia colher de pimenta, sal, cominho, três colheres de vinagre, três de aceite, e um pouco do caldo retirado da panela. Bata tudo e despeje em cima do cozido, coloque novamente folhas de repolho por cima, tampe a panela e retorne ao fogo para terminar de cozinhar. Sobre as folhas de repolho podem ser cozidas no vapor batatas e frutas. (GORRITI, 1890, p. 62-63)

A receita enviada por Melchora Marín, cozinheira de un gastrônomo de Buenos Aires, é de preparo de rim a la Radical. Corte um rim de carneiro longitudinalmente, depois corte transversalmente em fatias, coloque-as para fritar na manteiga em uma caçarola, temperando com sal e pimenta. Depois de fritas adicione uma taça de caldo misturada com uma colher de farinha, meio copo de vinho branco e um pouco de salsa picada. Deixe cozinhar durante quinze minutos e sirva com suco de limão. (GORRITI, 1890, p. 89-90)

Continuando com as receitas do livro de Gorriti, temos o preparo de costela assada. Para tal, corte através das costelas da vaca um pedaço quadrangular do tamanho que desejar, deixe curtindo com caldo temperado com bastante sal, alho e cebola moídos. Em seguida coloque na grelha sobre as brasas do lado dos ossos, quando estes estiverem tostados vire a costela. Deixe mais cinco minutos sobre as brasas, quando estiver pronta sirva sobre um molho líquido de tomate, azeite, vinagre, pimenta e pimentão verde picado. Esta receita foi enviada por Eulalia Deheza de Carreño da cidade de Lima. (GORRITI, 1890, p. 112)

A receita enviada por María R. de Berra de Buenos Aires é de carneiro assada. Pegue um pedaço de costela, lombo ou perna de carneiro, deixe durante seis horas temperada com vinagre, azeite de oliva, cebolas, alho, pimenta, sal, orégano e cominho. Retire e coloque na grelha ou na assadeira com forno bem quente, pois seu cozimento deve ser rápido. Sirva com uma salada. (GORRITI, 1890, p. 112-113)

Uma receita que chama a atenção foi enviada por Mercedes Torino de Pardo de Buenos Aires, é a forma de preparo do Churrasco. Segundo GORRITI:

Mais do que uma vez eu sorri, ao ouvir este nome em pedaços médios de carne grelhada na chapa ou grelha, e cheios de sangue, horripilantes. O churrasco, real iguaria para o paladar, nutritivo para os estômagos fracos e de qualidades maravilhosas para crianças em dentição, está aqui, que até hoje seus inventores saboreiam com gosto, aqueles que possuem o segredo da preparação da carne: os gaúchos.²² (GORRITI, 1890, 113)

²² Tradução da autora.

Pegue um pedaço de lombo de vaca, ou da anca do boi ou de cordeiro e corte ao comprimento com espessura de aproximadamente três dedos. Limpe, retirando couro, nervos e gordura, lave em água fria, tempere com sal golpeando a superfície com a mão, estendendo a carne sobre a grelha com brasas bem “vivas”. Ao mesmo tempo, faça outra “cama” de brasas “vivas”. Quando a carne estiver dourando vire e coloque sobre a outra brasa. Em pouco tempo está pronto churrasco. Segundo a autora, crianças em período de amamentação adoram sugar o saboroso suco que sai da carne, e com os dentinhos que ainda estão nascendo arrancam pequenos pedaços. (GORRITI, 1890, p. 113)

Para o preparo da Gelatina foi escolhida a receita enviada por Ercilla Z. de Coret de Buenos Aires. Pegue duas patas de vaca limpas e uma galinha gorda e coloque em uma panela, acrescente água até cobrir tudo. Deixe cozinhando durante vinte e quatro horas, cuidando para retirar a gordura que fica em cima e acrescentando água conforme vai evaporando. Depois de ferver todo este tempo, retire a carne que se desprende dos ossos, quando frio passe o caldo por uma peneira pressionando para que saia o grosso do suco. Neste suco misture seis ovos batidos, um copo de vinho xerez, canela em pó, açúcar, suco de laranja e algumas gotas de essência de limão. Coloque para cozinhar em fogo baixo durante uma hora até que o suco se reduza a dois litros mais ou menos. Em seguida coe o suco ainda quente com um pano. (GORRITI, 1890, p. 119-120)

Na obra publicada em 1891 por G. E. y C., *Novísimo Manual de confiteria, pasteleria, reposteria y cocina*, encontra-se a receita de torta de patas de terneira com manteiga. Para o preparo parta as patas de terneira com um facão, coloque-as em uma panela com água, sal e deixe cozinhar. Depois de cozidas retire os ossos e pique a carne ainda quente, frite cebola picada e salsa na manteiga, um quilo de presunto picado e um pouco de chouriço, quando tudo estiver frito adicione a carne das patas, um pouco de noz moscada e pão ralado, mexendo bem. Pegue uma forma, unte com manteiga e cubra com pão ralado, coloque a mistura com a carne e por cima pedacinhos de manteiga de vaca. Leve para assar ao forno. Quando desenformar está pronto para servir. (C., 1891, p. 66)

Na obra *El Cocinero Practico* de 1892 foram selecionadas três receitas. A primeira é de preparo de medula de boi. Pegue meio quilo de tutano ou medula espinhal, retire sua membrana, ponha de molho durante várias horas, depois retire e coloque em uma caçarola com água, sal, cebola e um pouco de vinagre, e deixe ferver. Depois de alguns minutos retire do fogo e deixe esfriar. Escorra o tutano e divida em pedaços de três a quatro centímetros, temperando com sal e especiarias. Os pedaços podem ser servidos com molho. (ANÔNIMO, 1892, p. 135)

A segunda e a terceira receitas são curiosas ao paladar. Para o preparo de focinho de vaca com molho apimentado, deve-se limpar o focinho e logo após colocá-lo de molho na água durante algumas horas, retire e coloque em uma caçarola para ferver. Retire e raspe as partes inferiores para retirar a pele branca e coloque para cozinhar novamente, retire e corte em fatias, coloque dentro de um molho picante e deixe cozinhar por quinze minutos aproximadamente servindo-o quente. (ANÔNIMO, 1892, p. 136)

Para o preparo de pulmões de terneira deve-se escaldá-los em água fervente durante dez minutos depois passar na água fria. Em uma caçarola coloque os pulmões cortados em fatias, uma colher de margarina, meio copo de vinagre, sal, cebola, cravo e ervas aromáticas. Depois de pronto sirva acompanhado de molho. (ANÔNIMO, 1892, p. 140)

No último livro pesquisado *El Arte Culinario* publicado em 1900 por Adolfo Solichón foi escolhida a receita de orelhas de terneira à la inglesa. Para fazer limpe bem uma meia dúzia de orelhas de terneira, deixe de molho em água fria durante quinze minutos. Retire da água, coloque para refogar com manteiga, cebola e suco de limão. Depois as corte em filetes, e passe no ovo batido e no pão ralado, frite em manteiga de cerdo bem quente. Sirva com salsa frita. (SOLICHÓN, 1900, p. 245)

Percebe-se com estas receitas que a utilização do boi/vaca era de quase 100%, somente com o sangue não foram encontradas receitas para seu consumo, como ainda é nos dias atuais. A vaca ao ser abatida com um corte profundo na jugular, seu sangue jorra abundantemente e escorrendo para o chão onde é lambido pelos cachorros. Além dos cortes consumidos nas receitas indicadas, o couro e os chifres eram vendidos; o leite era consumido ou transformado em manteiga ou queijo; os testículos, coração, fígado e o ubre eram preparados cozidos, fritos ou assados na brasa; a cria da vaca quando abatida prenha também era consumida.

Mas principalmente, as receitas comprovam a interpretação feita nas marcas presentes na coleção arqueofaunística analisada, sobretudo no que se refere às lascas de ossos longos: grande parte da carne de vaca consumida era preparada através de cozidos ou ensopados.

Segundo o Movimento Tradicionalista Gaúcho (MTG) e o Instituto Gaúcho de Tradição e Folclore (IGTF), a cozinha gaúcha possui algumas particularidades regionais, como: cozinha à Praiana (à base de produtos do mar); a cozinha da Campanha e Missões (predominando as carnes vacum e ovina); a da região dos Campos de Cima da Serra (onde o pinhão tem presença e o café com graspa sobrepõem-se ao chimarrão).

De acordo com o Setor de Pesquisa do IGTF²³, a culinária gaúcha teve as seguintes influências:

- Os índios introduziram a mandioca e seus derivados como a farinha, tapioca, beiju, pirão e mingau; o consumo do milho assado, cozido ou na forma de canjica, pamonha, pipoca, farinha; no aproveitamento de plantas nativas como a abóbora, amendoim, cara, batata-doce, banana, ananás; no modo de cozimento dos alimentos, por exemplo, na tucuruva (trempe de pedras), no moquém (grelha de varas) para assar carne ou peixe; no preparo do peixe assado envolvido em folhas; moqueca e também paçoca de peixe ou de carne (feita no pilão). Uso de bebidas estimulantes: mate e guaraná.
- Os africanos fizeram adaptações e modificações nos pratos portugueses e indígenas, introduzindo o leite de coco, a pimenta malagueta, o gengibre, o feijão preto, as carnes salgadas e curadas, o quiabo, o mel, a castanha, as ervas aromáticas e o azeite de dendê, indispensável na confecção de inúmeros pratos típicos do Brasil e nas oferendas aos Deuses dos cultos afro-brasileiros, como o vatapá, o caruru, o abará, o abrazô, o acaçá, o acarajé, o bobó, os caldos, o cozido, a galinha de gábidela, o angu, a cuscuz salgado, a moqueca e a famosa feijoada, confeccionada à partir de sobras de carnes e que resultou num dos pratos típicos mais apreciados em todo o país. Além dos pratos salgados, há os doces à base de ovos, coco e milho – canjica, mungunzá, quindim, pamonha, angu doce, doce de coco, doce de abóbora, paçoca, quindim de mandioca, tapioca, bolo de milho, bolinho de tapioca, etc.
- Os portugueses inseriram pratos como a bacalhoadada, caldo verde, acorda, pasteis, empadas, feijoada, cozido, fatias douradas, coscorões, pão-de-ló, papo-de-anjo, sonhos, pães, compotas, marmeladas, frutas cristalizadas, licores.
- Os colonos alemães contribuíram com o consumo da carne de porco (assada e frita), *wurst* (lingüiça), *chucrut* (conserva de repolho), *nudeln* (massa), *kles* (bolinhos de farinha de trigo com batata cozida), conserva de rabanete, galinha assada, sopa com legumes e ovos, *kas-schimier* (ricota), *kuchen* (cuca), *leb-kuchen* (cuca de mel), *mehldoss* (doces de farinha de trigo), *schimier* (pasta de frutas), *syrup* (frutos cozidos com melado), *weihmachts* (bolachinhas),

²³ Instituto Gaúcho de Tradição e Folclore. Disponível em <<http://www.igt.rs.gov.br/site/culinaria.htm>>. Acessado em: 10 de janeiro de 2011.

bolinhos de batata ralada, pão de milho, de centeio, de trigo, tortas doces. Café colonial (salgadinhos, salames, queijos, bolos).

- Os colonos italianos introduziram o brodo (caldo de carne), carne Lessa (carne cozida na água), capeleti (massa com recheio de carne picada) o mesmo que *agnolini*, *menestra* ou *aminestra* (sopa, canja), galetto a *menarôsto* (frango no espeto), ravióli (massa com recheio), *tortei* (pastel cozido recheado com moranga ou abóbora), *macarôn* (massa), *spaguetti* (massa cortada), fidelini (massa fina), polenta (angu de farinha de milho), risoto (arroz com galinha e queijo ralado), pizza (massa de pão com molho e queijo), *pera* cruz (bolo fervido em calda de frutas), pães de trigo e milho, panetone (pão com frutas cristalizadas), salames, queijos.

Além dessas contribuições, ainda em meados do século XIX há também a influência de outros grupos como os franceses, libaneses, polacos e japoneses. Segundo o IGTF a cozinha gaúcha está dividida em quatro regionais: Cozinha Depressão Central (influência açoriana e outras); Cozinha da Campanha; Cozinha “Serrana”; e Cozinha da região Missioneira.

Carlos Castillo publicou a obra *Fogão Campeiro* em 1984 depois de percorrer de “ponta à ponta” o Rio Grande do Sul durante 15 anos. Em sua obra ele apresenta receitas com carne de gado como a carne frita na panela, ensopado de carne com aipim, bife de fígado acebolado, coração de boi recheado, língua, ubre, rabada ensopada, entre outros. Com carne de ovelha ele apresenta, por exemplo, o Cola gaita preparado de espinhaço de ovelha com aipim, ou então o preparo de espinhaço de ovelha com arroz ou ainda com batatas. Além destes também oferece receitas preparadas com carne de galinha, charque, guisado e doces. Dentre os pratos com caldos ele coloca *puchero* e o fervido ou cozido, salientando que os ingredientes são os mesmo, porém no *puchero* alguns dos ingredientes são retirados da panela após o cozimento.

O Puchero é uma adaptação do cozido Português, entretanto Antonio Augusto Fagundes em sua obra *Curso de Tradicionalismo Gaúcho*, afirma que na longa relação dos pratos da cozinha gauchesca não há nenhum de origem portuguesa ou castelhana. (FAGUNDES, 1995, p. 61)

Nas páginas seguintes ao explicar a origem do puchero e do fervido o autor diz:

Fervido – É um sopão com muito vegetal e osso com carne, sobretudo o caracu, com muito tutano grosso e saboroso. [...] O fervido tem um leve parentesco com o *cozido português*, mas nada tem a ver com o puchero.

Puchero – Na Espanha, puchero é uma panelinha (de barro, de ferro, de alumínio) onde se faz uma caldeirada. No Prata e no RGS, puchero é um sopão com muito vegetal e carne de peito (às vezes com costela e até lingüiça), mas sem tutano e sem pirão. Um sopão no mais. (FAGUNDES, 1995, p. 73-74)

Bem, percebe-se que há certa contradição nisto. Tanto o fervido como o *puchero*, são receitas que aparecem nos livros de culinária publicados na Espanha e América do Sul (países latinos como a Argentina e Chile) desde o século XVIII. É impossível negar a existência de pratos de origem portuguesa ou castelhana, já que este último é muito consumido no Prata e região oeste do Rio Grande do Sul. Percebe-se que até mesmo os livros de culinária publicados nos últimos anos com o bordo de serem compêndios da “tradicional cozinha gaúcha” oferecem as mais variadas receitas com total aproveitamento do boi. Se o churrasco fosse o eterno preferido, ou o “dominador” do cardápio possivelmente a culinária gaúcha não ofereceria tão grande variedade, como afirma Laytano,

O gaúcho desde os primórdios teve sua preferência número um na carne. Então, a cozinha do gaúcho vindo dos tempos históricos, quando as fazendas eram fábricas domésticas de alimentação. Fazia-se tudo na fazenda. [...] O churrasco, todo soberano, absoluto e onipresente dominava o menu. [...] O arroz carreteiro e o charque eram quase como pratos chefes. O arroz e o feijão representam a constante brasileira na vida pastoril e urbana do RS. (LAYTANO, 1984, p. 313)

E então encontramos mais um dominador de cardápio: o arroz carreteiro. Este prato teve origem nas carreteadas realizadas pelos pampas desde o começo da povoação da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul. Viajando solitário por estes pagos, abrindo caminho pelas matas e descampados, o carreteiro trazia consigo um bom pedaço de charque, o único modo na época de se conservar a carne para percorrer longas distâncias. Onde parasse para dormir, o carreteiro pegava seu pedaço de charque e o prepara com arroz, eis a forma original deste prato.

Jayme Caetano Braun fez uma poesia em 1975 intitulada *Arroz Carreteiro*, que conta a história deste prato sul rio-grandense, a seguir alguns trechos da poesia.

Nobre cardápio crioulo das primitivas jornadas,

Nascido nas carreteadas do Rio Grande abarbarado,
 Por certo nisso inspirado, o xiru velho campeiro
 Te batizou de "Carreteiro", meu velho arroz com guisado.

Não tem mistério o feitio dessa iguaria bagual,
 É xarque - arroz - graxa – sal
 É água pura em quantidade.
 Meta fogo de verdade na panela cascurrenta.
 Alho - cebola ou pimenta, isso conforme a vontade.

[...]

Ah! Que saudades eu tenho
 dos tempos em que tropeava
 Quando de volta me apeava
 num fogão rumbeando o cheiro
 E por ali - tarimbeiro, cansado de bater casco,
 Me esquecia do churrasco saboreando um carreteiro.

[...]

Por isso - meu prato xucro, eu me paro acabrunhado
 Ao te ver falsificado na cozinha do povoeiro
 Desvirtuado por dinheiro à tradição gauchesca,
 Guisado de carne fresca, não é arroz de carreteiro. (BRAUN, 2005, p. 70-73)

Diante do exposto até o momento, percebe-se pelos livros de culinária publicados na segunda metade do século XX que a culinária gaúcha é bastante diversificada tanto nas formas de preparo como nos ingredientes usados (carnes, legumes e cereais). Muitas receitas são similares na forma de preparo às publicadas até o século XIX.

A análise e interpretação do material faunístico da coleção 060 resgatado no sítio arqueológico *Estância Velha do Jarau*, corroboram para essa variedade no cardápio da cozinha gaúcha desde o começo do século XIX quando o local passou a ter um complexo de estruturas arquitetônicas (casa, mangueiras, cemitério). Além disso, a maior parte dos elementos ósseos, principalmente no tange às lascas da diáfise de ossos longos possuidores de tutano em seu interior que totalizam quase 40% deste material analisado, atestam o preparo de cozidos e/ou ensopados.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A realização desta pesquisa trouxe como principal resultado a consolidação de uma metodologia de trabalho que abre novas perspectivas na área da Arqueologia Pós-Processual. O cruzamento de diferentes fontes considerando-se as especificidades de cada uma delas, mas seguindo critérios homogêneos de tematização, proporcionando a interpretação integrada dos dados possibilitando que uma mesma questão seja colocada a cada uma das fontes.

A particularidade da arqueologia histórica situa-se na interpretação dos dados materiais, baseada no diálogo entre a documentação escrita e os vestígios zooarqueológicos. De acordo com Lima (2002, p. 9), deve haver um equilíbrio entre as fontes, considerando-as como testemunhos independentes, analisados criticamente e confrontados. Segundo a autora, o fascínio e a magia da arqueologia histórica residem nas múltiplas possibilidades que os registros arqueológicos apresentam de complementar, confirmar e/ou contradizer os registros documentais.

Utilizando a cultura material (coleção arqueofaunística) e as fontes bibliográficas (livros de culinária, história e literatura), procurou-se conhecer o modo de consumo da carne de vaca através deste importante sítio arqueológico do século XIX, bem como, ampliar o leque de informações a respeito da alimentação na fronteira oeste durante este período. A alimentação é um tema que vem despertando o interesse de pesquisadores de diversas áreas impulsionando um diálogo multi, inter e transdisciplinar. Aos poucos surgem novas pesquisas sobre alimentação que abrangem o âmbito social, cultural, nutricional e antropológico, articulando a História com outras disciplinas.

Por outro lado, esta pesquisa procurou apontar o quão importante é o papel da arqueologia, e neste caso da zooarqueologia, no sentido de reforçar e ampliar a noção de pertencimento e identificação da comunidade com o seu patrimônio. O gosto culinário de um povo é um reforçador de sua identidade como um grupo, tornando-se um referencial de reconhecimento. E no campo do imaginário brasileiro pensar em churrasco ou chimarrão remete logo ao gaúcho.

A culinária gaúcha é muito diversificada, e vai além do churrasco. Tradicionalmente, quando se fala do gaúcho fora do Rio Grande do Sul, vem logo a cabeça das pessoas: é um

carnívoro por excelência. Com razão! A carne preferida é a de boi, e nisso o gaúcho tem grande influência nas suas origens ainda no século XVIII, porém atualmente com o aumento dos preços da carne vermelha, tem-se encontrado com muito mais frequência no cardápio dos gaúchos outros tipos de carne como a de ovelha, porco, galinha, peixe e até animais de caça, principalmente no que se refere à alimentação dos habitantes da zona rural, não que estas espécies não tenham sido consumidas nos primórdios da ocupação do pampa. A cozinha gaúcha tem na sua origem influência espanhola, portuguesa, africana e indígena. E ainda no século XIX começa a receber grande contribuição da colonização, tanto alemã como italiana, além da francesa e da libanesa.

No final do século XIX surge o movimento de construção da identidade atual do gaúcho que será reforçado ainda na primeira metade do século XX com a importante atuação do folclorista João Carlos D'Ávila Paixão Cortes, que percorrerá o interior do Rio Grande do Sul registrando principalmente as músicas, mas também as danças, vestuário, costumes e hábitos do gaúcho “antigo” passados de geração em geração: um resgate das raízes do Rio Grande. Atualmente na culinária gaúcha tida como tradicional encontra-se o arroz de carreteiro, o churrasco, o charque, o mocotó, o *puchero*, o feijão, entre outros pratos.

Dizer que o gaúcho não comia churrasco, a carne de boi assada na brasa, seria contradizer uma gama de relatos de preparo e consumo deste durante o século XIX no atual território do Rio Grande do Sul, mas também não era o churrasco o dominador do seu cardápio desde os tempos mais remotos, como afirma Laytano.

Nicolau Dreys em seu livro *Notícias descritivas da Província do Rio Grande de São Pedro do Sul*, escrito entre 1817 e 1837, ao comentar o gosto particular que os rio-grandenses tinham pela carne dos grandes ruminantes, ressalta que este não era gosto exclusivo; eles consumiam vegetais associados com as carnes ou preparados à parte, como a canjica com vinho e o chipá que se preparava nas Missões, com milho fervido, socado e passado na peneira, misturado depois com leite e colocado em massa assada. (DREYS, 1961, p. 169-170) O milho tanto cozido como na forma de canjica são influências alimentares dos índios.

De fato, o gado *vacum* existia em abundância no pampa gaúcho o que despertou o interesse da coroa portuguesa, e até início do século XIX era de fácil acesso para qualquer um que quisesse laçá-lo para comer a parte que melhor interessasse e deixar o resto no campo ao deleite de carneiros, como relata Sarmiento em 1845:

Es un personaje misterioso: mora en la pampa, son su albergue los mardales, vive de perdices y *mulitas*; si alguna vez quiere regalarse con una lengua, enlaza una vaca, la voltea solo, la mata, saca su bocado predilecto y abandona lo demás a las aves mortecinas. (SARMIENTO, 1915, p. 77)

Pelo texto do autor, mais uma vez percebe-se que este consumo não era exclusivo, e que o gaúcho consumia também animais silvestres como a perdiz e o tatu, ou seja, quando queria saciar-se com um belo pedaço de carne matava uma vaca.

Com a distribuição das sesmarias, fundação das estâncias e conseqüente cercamento dos campos, a terra e o gado passaram a ser propriedade de “alguém” não sendo mais permitido o livre trânsito e o consumo liberado.

O que a pesquisa propôs foi considerar até onde ia esta tradição rio-grandense da preferência do gaúcho pelo consumo da carne de vaca na forma de churrasco. Possivelmente até finais dos anos 1700, os ensopados e cozidos deveriam ser preparados com menor freqüência ou quase nenhuma, pois a abundância de carne bovina à disposição na “natureza” era imensa e, além disso, o gaúcho vivia vagando de pago em pago, sem moradia. Mas com a privatização das terras, a valorização do couro (e este teve como primeiro reflexo a proibição do uso das botas de “garrão⁴⁶”) e a transformação do *gaucho* em peão de estância, constituindo família, passando a ter uma moradia fixa (mesmo que esta ficasse situada em algum lugar longínquo dos campos), certamente fez com que o boi quando era abatido passasse a ter um melhor aproveitamento da carne, e nisso inicia o consumo de partes antes descartadas e que agora passam a ser utilizadas em cozidos, ensopados ou fritos na panela.

Diante deste novo cenário foi necessário encontrar outras formas de consumo da carne de boi. E a coleção arqueofaunística analisada do sítio *Estância Velha do Jarau* mostra que o cardápio era muito mais variado do que reza as tradições, com o consumo de vários tipos de pratos cozidos. E o exemplo mais comum é o *puchero* ou *cocido*, uma versão espanhola para o cozido português e que se espalhou pela América, tanto nas colônias espanholas como portuguesas ainda antes do século XIX. Este cozido teve variações de acordo com o local produzido, mas basicamente é composto por mais de um tipo de carne além de legumes e verduras cozidos lentamente, prato muito consumido na região da fronteira do Rio Grande do Sul.

Os livros de culinária pesquisados, além de apresentarem manuais de bons costumes, retratam os bons modos à mesa, a higiene e os utensílios usados. Alguns deles apresentam a culinária erudita, mais sofisticada destinada a profissionais, outros são dedicados a cozinha

⁴⁶ Confeccionada a partir do couro da pata do boi.

popular e as donas de casa, as humildes cozinheiras. Segundo Revel (apud ALENCAR, 2002, p. 3), ao longo da história sempre houve dois tipos de cozinha: a popular (uma cozinha camponesa, onde atuava a mãe de família ou a simples cozinheira doméstica); e a erudita (uma cozinha da corte onde existiam profissionais inteiramente dedicados à culinária).

Para Giard (apud ALENCAR, 2002, p. 7) os gostos alimentares alteram-se com o tempo, e o modo de preparo dos pratos pode ser modificado de acordo com a dinâmica dos grupos sociais. Analisando as condições alimentares do gaúcho no século XVIII e posteriormente no século XIX é perfeitamente aceitável outra forma de consumo da carne de vaca que não seja a do churrasco, ou até mesmo um preparo mais singelo das requintadas receitas sugeridas nos livros pelos grandes *chef's* de cozinha.

Com a interpretação da coleção arqueofaunística do catálogo 060 percebe-se que no século XIX havia um aproveitamento de quase 100% do boi, não só comprovado pelas bibliografias gastronômicas consultadas, mas pelos elementos ósseos de cortes de carne que no século anterior estavam sendo descartados, como os fragmentos de mandíbula e os de ossos das patas (metacarpais e falanges), por exemplo. Isso não quer dizer que não eram feitos churrascos, pois os fragmentos de costelas identificados atentam para esta forma de consumo.

Outro fato importante a ser ponderado é o consumo concomitante de outras carnes como a de ovelha, a de galinha, peixes (traíra *Oplias malabaricus*) e animais silvestres como a ema (*Rhea americana*), o tatu do mato (*Cabassous sp.*), a suçuarana ou puma (*Felis concolor*) entre outros, comprovação encontrada tanto em relatos de viajantes como na coleção arqueofaunística do sítio *Estância Velha do Jarau*, mas que aqui não será detalhado por não ser o foco da pesquisa neste momento, apenas para ilustração. Embora fossem abatidas reses para o consumo interno das estâncias, não era na mesma abundância que outrora e, se havia prática agrícola por menor que fosse certamente esta era para consumo humano, pois o gado vivia sem cuidado algum solto pelos campos.

Para conhecer melhor o cotidiano deste sítio arqueológico foram considerados dois aspectos: fome e abastecimento. Neste ponto entraram os produtos básicos de subsistência, como o feijão, arroz, milho, mandioca, batata, verduras e legumes.

Os hábitos culinários brasileiros têm suas origens principalmente em costumes africanos, europeus ou indígenas. O índio teve sua maior influência com a inserção de pratos produzidos à base de milho e nos derivados da mandioca como a farinha. O africano além de introduzir o azeite de coco de dendê, camarão seco, pimenta malagueta, erva-doce, gengibre, jiló, inhame, várias folhas utilizadas no preparo dos molhos, condimentos e pratos, também modificou a cozinha indígena e a portuguesa. O europeu trouxe gêneros alimentícios como

trigo, cana-de-açúcar, arroz, alface, couve, repolho, nabo, laranja, limão, banana, melancia, melão, entre outros, disseminou o hábito de beber chá e café, e principalmente introduziu animais domésticos como galinha, pato, ganso, animais de carga (muars e cavaleares) e o mais importante de todos: o gado vacum. (CASCUDO, 1983, p. 85).

No começo do século XIX inicia as tentativas de povoamento através da distribuição das sesmarias como forma de manter os limites territoriais. Todavia este povoamento não foi denso, havia grandes extensões de terras pertencentes a um só proprietário que se utilizava de uma meia dúzia de peões para manter o gado dentro dos “limites”. Mas se considerarmos que estes sesmeiros portugueses ou de origem portuguesa vinham de cidades onde existia o consumo de gêneros alimentícios agrícolas, e que o sítio arqueológico em questão está localizado em uma região de fronteira remota, desprovida de recursos, é provável que os mesmos tenham produzido em pequena escala para o próprio abastecimento como afirmam alguns autores. Pois nas estâncias missioneiras os jesuítas possuíam uma pequena plantação para alimentar os índios aldeados.

A estância do século XIX era um centro produtivo com criação de gado tanto para consumo interno como externo, contando com escravos, capatazes, posteiros e peões que constituíam uma espécie de grupo social de agregados, morando em um terreno da própria estância onde poderiam cultivar uma pequena plantação e criar algumas cabeças de gado, além de porcos e galinhas. (SANTI, 2004, p. 109)

Esta pequena produção agrícola era diversificada e podia ter cultivo de trigo, feijão, mandioca, abóbora, hortaliças e árvores frutíferas, além disso, havia processos de semi-industrialização de produtos domésticos que seriam realizados na própria estância como a produção de queijos, lingüiças, conservas, charque, tecidos, rendas, artigos de couro, entre outros. (RIBEIRO, 2009 p. 105-106; LAYTANO, 1984, p. 313)

Além da localização isolada destas estâncias, esta produção justifica-se por outro fator: o preço. O custo dos gêneros alimentícios vegetais era alto no século XIX como afirma Robert Avé-Lallemant em sua *Viagem pelo sul do Brasil* no ano de 1858. Segundo o viajante, nas proximidades de São Borja todos os produtos agrícolas possuíam preços elevados e que não resta ao povo comer carne duas ou três vezes por dia.

O comportamento alimentar, a primazia pelo consumo da carne de vaca na forma de churrasco, que foi tratado nesta pesquisa, faz parte das tradições gaúchas atuais. Elementos da representação social da culinária gaúcha passada de geração em geração.

As práticas alimentares do gaúcho do passado inseridas em uma memória histórica e repetidas no presente constituíram-se em tradições culinárias, fazendo com que o indivíduo se

coloque num contexto sócio-cultural, que lhe confere uma identidade, reafirmada através da memória gustativa.

Conforme Santos:

O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. (SANTOS, 2005, s/n p.)

Padrões alimentares do passado, costumes novos inseridos pelo colonizador, hábitos e práticas alimentares tornaram-se parte do processo identitário de construção da figura emblemática do gaúcho, que conforme Maciel (2010, p. 97) “se tornam referências para os grupos sociais envolvidos em um jogo de conhecimento e reconhecimento no qual são investidos valores, sentimentos e julgamentos e também tensões e conflitos”.

Para Péclat (2005, p. 211), há diferenças entre comida e alimento, a primeira está ligada a uma ação ritual carregando em si um ato social, já o segundo deve ser considerado como uma prática para saciar a fome, e que ambos pensados juntos permitem entender certas noções de cultura.

Partindo dos pressupostos colocados acima, realizar esta pesquisa a partir das tradições culinárias do gaúcho, do tipo de alimento preferido (carne de vaca) e a forma de consumo (churrasco) contraposto a cultura material (restos faunísticos do século XIX) encontrada no sítio arqueológico *Estância Velha do Jarau* juntamente com as referências bibliográficas publicadas no mesmo período, comprova que os padrões alimentares do gaúcho histórico eram mais diversificados do que se possa imaginar, tanto no tipo (carne de ovelha, galinha, porco, caça, pesca) como na forma de preparo (cozido, ensopado, frito).

REFERÊNCIAS

ALENCAR, Luzinéia Guimarães. **Misturando Sabores: a alimentação na Vila Real do Senhor Bom Jesus do Cuiabá (1727 – 1808)**. 2002. 147f. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá, 2002.

ALTAMIRAS, Juan. **Nuevo Arte de Cocina sacado de la escuela de la experiencia economica**. Barcelona: Imprenta de Don Juan de Bezáres, 1758.

ANONIMO. **Cocina Moderna**. Tratado Completo de Cocina, Pasteleria, Reposteria y Bolleria. 6ª Ed. Madri: Libreria de los Herederos de J. Rodrigues, 1880.

Anônimo. **El Cocinero Practico**. Madri: Editora Saturnino Calleja, 1892.

ANONIMO. **El libro de las famílias**. Nuevo Manual de Cocina. Valparaíso, Chile: Libreria del Mercurio de Orestes L. Tornero, 1882.

ANONIMO. **La gran economia de las Familias**. Madrid: Imprenta de F. Lopez Vizcaino, 1869

ANONIMO. **Novisimo Diccionario Manual del arte de cocina**. 2ª Ed. Barcelona: Librería de Estévan Pujal Editor, 1854.

ANONIMO. **Nuevo arte de cocina**. Barcelona: Imprenta de la viuda Torras, 1864.

ARAGON, Don Henrique de. **Arte Cisoria ó Tratado del arte del cortar del cuchillo**. Madri: Oficina de Antonio Marin, 1766.

ASSUNÇÃO, Fernando O. **El Gaucho**. Estúdio Socio-Cultural. Tomo I. Montevideo: Direccion General de Extensio Unioversitaria, 1979.

ASSUNÇÃO, Fernando O. **El Gaucho**. Estúdio Socio-Cultural. Tomo II. Montevideo: Direccion General de Extensio Universitaria, 1979.

ASSUNÇÃO, Fernando O. **Pilchas Criollas**. Montevideo: Ediciones Masfer Fer, 1976.

AVÉ-LALLEMANT, Robert, 1812-1884. **Viagem pela Província do Rio Grande do Sul (1858)**. Tradução Teodoro Cabral. v. I. Belo Horizonte: Editora Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1953.

BELLOTTO, Manoel Lelo. Espanha e o Vice-Reinado do Rio da Prata: a consolidação do Comércio Livre no triênio 1787-1789. In: **Anuario de Estudios Americanos**. Tomo LIII, 1, 1996, p. 53-72. Disponível em: <<http://estudiosamericanos.revistas.csic.es>>. Acessado em 20 de junho de 2011.

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1989.

BRAUN, Jayme Caetano. **Potreiro de Guachos**. 11ª Ed. Porto Alegre: Martins Livreiro, 2005.

BRUNO, Ernani Silva. **Equipamentos usos e costumes da casa brasileira**: Vol. 1 Alimentação. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2000.

CABRALES, Joaquín Arroyo. **La arqueología en México y América Latina: los primeros pobladores**. Arqueologia no México e na América Latina: Primeiros Povoamentos. Palestra proferida durante VI Workshop Arqueológico e I Ciclo Internacional de Simposios Temáticos do Museu de Arqueologia de Xingó. Laranjeiras, Sergipe: Universidade Federal do Sergipe, 2010. (texto gentilmente cedido pelo autor)

CÂMARA MUNICIPAL DE URUGUAIANA (coletânea). **História de Uruguaiana imagem viva da terra gaúcha**. Uruguaiana: Gráfica Comercial Sul Ltda., 1982.

CANDAU, Joel. **Antropologia de la memoria**. Buenos Aires: Nueva Vision, 2002.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**: cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa. v. II. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

CASTILLO, Carlos. **Fogão Campeiro - Receitas Gaúchas**. 2ª Ed. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1984.

CESAR, Guilhermino. Raízes Históricas do Rio Grande do Sul. In: **Rio Grande do Sul**. Terra e Povo. Porto Alegre: Editora Globo, 1964, p.13-24.

CESAR, Guilhermino. **Primeiros Cronistas do Rio Grande do Sul**: estudo de fontes primárias da história rio-grandense acompanhado de vários textos. 3. ed. Porto Alegre: Ed. da Universidade/UFRGS, 1998.

CHIAPPINI, Ligia; MARTINS, Maria Helena & PESAVENTO, Sandra Jatahy (orgs.). **Pampa e Cultura**: de Fierro a Neto. Porto Alegre: Editora da UFRGS/Instituto do Livro, 2004.

COMO, Martino Da. **Libro de Arte Coquinaria**. Escrito entre 1450 e 1460. Disponível em: <<http://www.uni-giessen.de/gloning/tx/martino2.htm>>. Acessado em 20 de fevereiro de 2008.

CONSTITUIÇÃO BRASILEIRA. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constitui%C3%A7ao.htm>. Acessado em: 26 de setembro de 2010.

COSTA, Rubens Mena Barreto. Alimentação e Liberdade. In: **Rio Grande do Sul**. Terra e Povo. Porto Alegre: Editora Globo, 1964, p.133-156.

DAVIS, Simon J. M. **The Archaeology of animals**. London: Batsford, 1987.

DEBRET, Jean Baptiste. **Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil**. Coleção Reconquista do Brasil. 3ª série; vol. 238. Belo Horizonte: Itatiaia, 2008.

DREYS, Nicolau. **Notícia descritiva da província do Rio Grande de São Pedro do Sul**. Introdução e notas de Augusto Meyer. Porto Alegre: Instituto estadual do Livro, 1961.

DUARTE, Joseane Reis. **A comunicação rural e suas formas de manifestação**. 2003. 72f. Monografia (Conclusão do Curso de Comunicação Social – Habilitação em Jornalismo) – Universidade da Região da Campanha – URCAMP/Bagé, 2003.

DUTRA, Carlos Alberto dos Santos. **A outra face do Rio Grande**. Ideologia e mitificação do gaúcho histórico. 2003. 75f. Monografia (Conclusão do Curso de Especialização em História do Brasil) – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campus de Três Lagoas, Três Lagoas, 2001.

FAGUNDES, Antonio Augusto. **Curso de Tradicionalismo Gaúcho**. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1995.

FAGUNDES, Antonio Augusto. Tradicionalismo. In: **Cadernos de História do Memorial do Rio Grande do Sul**, nº 22. 2006. Disponível em: <<http://www.memorial.rs.gov.br/cadernos/tradicionalismo.pdf>>. Acessado em 20 de outubro de 2010.

FICA, Mariano de Rementería y. **Manual del Cocinero, Cocinera, Respostero, Pastelero, Confitero y Botillero**. 1837 Traducido por D. Mariano de Rementería y Fica. 4ª Ed. Madri: Imprenta de Yenes, 1837.

FROTA, Wander Nunes & PASSIANI, Enio. Entre caminhos e fronteiras: a gênese do conceito de “campo literário” em Pierre Bourdieu. **Revista Estudos de Literatura Brasileira Contemporânea**, n 34, p. 11-41, 2009. Disponível em: <<http://www.red.unb.br/index.php/estudos/article/viewFile/1706/1325>>. Acessado em 02 de janeiro de 2011.

FUNARI, Pedro Paulo A. & ROBRAHN-GONZÁLEZ, Erika M. Ética, capitalismo e arqueologia pública no Brasil. In: **História**, v. XXVII, nº 2. Franca, São Paulo: 2008. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0101-90742008000200002&script=sci_arttext>. Acessado em 10 de dezembro de 2009.

FUNARI, Pedro Paulo Abreu (org.). **Cultura Material e Arqueologia Histórica**. Campinas, SP: UNICAMP, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, 1998.

FUNARI, Pedro Paulo Abreu. A arqueologia histórica no Brasil. In: **Boletim do Centro de Memória da UNICAMP**, v. VI, nº 12 jul/dez. Campinas, 1994, p. 51-60.

FUNARI, Pedro Paulo Abreu. **Arqueologia**. São Paulo: Contexto, 2003.

G.E. y C. **Novísimo manual de confiteria, pasteleria, reposteria y cocina**. Vitoria, Espanha: Imprenta de C. Egaña, 1891.

GETTY, Robert. **Anatomia dos Animais Domésticos**. Título Original: Sisson and Grossman's the anatomy of the domestic animals. Rio de Janeiro: Editora Interamericana, 1981.

GOMES, Flamarion Freire da Fontoura. **Aspectos da cultura material e espacialidade na Estância Velha do Jarau (1828-1905)**. Um estudo de caso em Arqueologia Histórica Rural. 2001. 177f. Dissertação (Mestrado em Arqueologia) – Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2001.

GORRITI, Juana Manuela. **Cocina Ecléctica**. Buenos Aires: Félix Lajouane Editor (Librairie Générale), 1890. Disponível em: <[http://www.biblioteca.clarin.com/pbda/miscelanea/cocina eclectica](http://www.biblioteca.clarin.com/pbda/miscelanea/cocina_eclectica)>. Acessado em: 10 de agosto de 2008.

GRIJÓ, Luiz Alberto; KUHN, Fábio; GUAZZELLI, Cesar Augusto Barcellos & NEUMANN, Eduardo Santos (orgs.). **Capítulos de história do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2004.

HANSON, Kate Heckmann. **Visualizing Culinary Culture at the Medici and Farnese Courts**. 2010. 422f. Tese (Doutorado em Filosofia) – University of Southern California, Los Angeles, 2010. Disponível em: <<http://digitallibrary.usc.edu/assetserver/controller/item/etd-Hanson-3855.pdf;jsessionid=C4373BE060285104AEECD1E4649AD6B8>> Acessado em: 15 de fevereiro de 2011.

HERNANDEZ, Jose. **Martin Fierro**. (Ida e Vuelta). Buenos Aires: Editorial Tor – S.R.L., 1957.

HESSE, Brian & WAPNISH, Paula. **Animal bone archaeology**. From objectives to analysis. Washington, DC: Taraxacum, 1985.

HOLZ, Michael & SIMÕES, Marcelo G. **Elementos fundamentais de tafonomia**. Porto Alegre: Ed. Da Universidade/URGS, 2002.

IBANHES, Maria de Lourdes Gonçalves de. Silvino Jacques em diálogo com Martín Fierro: das fronteiras platinosul-rio-grandense ao cerrado sul-mato-grossense. In: **Anais do XI**

Congresso Internacional da ABRALIC Tessituras, Interações, Convergências. São Paulo: USP, 2008. Disponível em: <http://www.abralic.org.br/anais/cong2008/AnaisOnline/simposios/pdf/015/MARIA_IBANHES.pdf>. Acessado em: 10 de março de 2011.

JACOBUS, André Luiz. A utilização de animais e vegetais na pré-história do RS. In: KERN, Arno Alvarez (org.) **Arqueologia pré-histórica do RS.** Porto Alegre, RS: Editora Mercado Aberto, 1997, p. 63-87.

JOHNSON, Matthew. **Teoría arqueológica:** uma introducción. Título original: Archaeology Theory. Na Introduction. Barcelona: Editorial Ariel S.A., 2000.

LAYTANO, Dante de. **Cozinha gaúcha** - Estudo Histórico. Porto Alegre: EDIGAL, 1988.

LAYTANO, Dante de. **Folclore do Rio Grande do Sul:** levantamento do costumes e tradições gaúchas. Caxias do Sul: EUCS; Porto Alegre: Escola Superior de Teologia, São Lourenço de Brindes, Martins Livreiro, 1984.

LEENHARDT, Jacques. Fronteiras, Fronteiras Culturais e Globalização. In: MARTINS, Maria Helena (org.). **Fronteiras Culturais** (Brasil – Uruguai – Argentina). Cotia, São Paulo: Ateliê Editorial, 2002, p. 27-34.

LEITE, Luiz Alberto. **Cozinha Gaúcha:** Cozinhando com Mestre Leite. 6ª Ed. Porto Alegre: Martins Livreiro, 2004.

LENZ, Maria Heloisa. A incorporação de novos territórios na Argentina no final do século XIX: a Campanha do Deserto e as estradas de ferro. **Revista Ensaios FEE**, vol. 25, n 2, 2004. Disponível em: <<http://revistas.fee.tche.br/index.php/ensaios/article/viewArticle/2071>>. Acessado em: 04 de novembro de 2010.

LIMA, Jeanne Laísa Pereira de. **Na fronteira da Revolução.** A formação do patrimônio arquitetônico histórico de Uruguaiana – RS. 2006. 155f. Dissertação (Mestrado em Arquitetura) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2006.

LIMA, Tânia Andrade. “Os marcos teóricos da arqueologia histórica, suas possibilidades e limites”. In: **Estudos Ibero-americanos**, v. XXVIII, n° 2. Porto Alegre: PUCRS, 2002, p. 7-23.

LOPEZ, Leocadio. **El Libro de las Familias.** Madri: Libreria de Leocadio Lopez, 1881.

LUCCOCK, John. **Notas sobre o Rio de Janeiro e parte meridionais do Brasil.** São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1975.

MACIEL, Maria Eunice Maciel. Uma cozinha à gaúcha. In: BRUM, Ceres Karam, MACIEL, Maria Eunice & OLIVEN, Ruben George. **Expressões da Cultura Gaúcha.** Santa Maria: Editora UFSM, 2010, p. 97-106.

MAILLET, Jose. **El Confitero Moderno**. Tratado completo y practico de Confiteria y de Pastelería. Barcelona: Imprenta y Libreria de La Sra. V. e H. de Mayol, 1851.

MARTINS, Maria Helena. Introdução. In: _____(org.). **Fronteiras Culturais** (Brasil – Uruguai – Argentina). Cotia, São Paulo: Ateliê Editorial, 2002, p. 15-20.

MATA, Juan de la. **Arte de reposteria**. Madri: Oficina de Ramon Ruiz, 1791.

MENA, Márcos. **El consejero domestico**. Santiago do Chile: Imprenta de el Correo de R. Varela, 1880.

MENÉNDEZ, Rómulo Félix. **Las Conquistas Territoriales**. Argentina, Buenos Aires: Círculo Militar, 1982.

MENGONI G., Guillermo L. Analisis de materiales faunísticos de sítios arqueológicos. In: **Xama**, nº 1. Mendoza, Argentina: 1988, p. 71-120.

MONTIÑO, Francisco Martinez. **Arte de cocina, Pasteleria, Vizcocheria y Conserveria**. Barcelona: Imprenta de Maria Angela Martí viuda, 1763.

MOYANO, Guillermo. **El Cocinero Español y la Perfecta Cocinera**. Malaga: Libreria de Francisco de Meya, 1867.

NASCIMENTO, Tânia Tomázia et. al. Alimentação no meio rural do Rio Grande do Sul. In: **Anais do VI Encontro de Iniciação Científica e II Encontro de Pós-Graduação Universidade do Vale do Paraíba**. Anais de trabalhos completos, v. II. São José dos Campos: UNIVAP, 2002, p. 536-539.

NIÑO, Pedro Fernandez. **Cartilha de Campo**. 2ª Ed. Santiado do Chile: Imprenta del Independentie, 1867.

NOBRE, Chimene Kuhn *et al.* “Resultados parciais do Salvamento Arqueológico em Pelotas/RS/Brasil: Catálogo de Material Arqueofaunístico e catálogo de Louça da Residência Conselheiro Maciel.” In: **Techne**, nº 9. Tomar, Portugal: Instituto Politécnico de Tomar, 2004, p. 205-234.

NOBRE, Chimene Kuhn. **Catálogo do material arqueofaunístico** – “Projeto de Salvamento Arqueológico da zona urbana de Pelotas/RS”. v. I Casarão nº 8. 2003. 75f. Monografia (Conclusão do Curso de Licenciatura em História) – Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2003.

NOBRE, Chimene Kuhn; FUNARI, Pedro Paulo Abreu & CERQUEIRA, Fábio Vergara (orgs.) **Arqueologia histórica, Memória e Patrimônio em Perspectiva Multidisciplinar**. Contribuições da Arqueologia, História, Literatura, Arquitetura e Urbanismo. Pelotas: Instituto de Memória e Patrimônio, 2009.

NUNES, Zeno Cardoso & NUNES, Rui Cardoso. **Dicionário de Regionalismo do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1996.

ORNELLAS, Manoelito de. As origens remotas do Gaúcho. In: **Rio Grande do Sul**. Terra e Povo. Porto Alegre: Editora Globo, 1964, p. 25-32.

ORNELLAS, Manoelito de. **Gaúchos e beduínos**. A origem étnica e formação do Rio Grande do Sul. Coleção Documentos Brasileiros, v. DVII. Rio de Janeiro: Ed. José Olympio, 1948.

ORSER JR., Charles E. **Introducción a la Arqueología Histórica**. Buenos Aires: Asociación Amigos del Instituto Nacional de Antropología, 2000.

PADOIN, Maria Medianeira. A História Platina e o Federalismo. In: _____. **Federalismo gaúcho: fronteira platina, direito e revolução**. Coleção Brasileira Novos Estudos, v. III. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2001, p. 15-66.

PÉCLAT, Gláucia Tahis da Silva Campos. Hábitos alimentares e a noção simbólica do de comer em Goiás. In: **Guanicuns**. Revista da Faculdade de Educação e Ciências Humanas de Anicuns, n° 02. Anicuns, Goiás: Faculdade de Anicuns, 2005, p. 211-223.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. Além das Fronteiras. In: MARTINS, Maria Helena (org.). **Fronteiras Culturais** (Brasil – Uruguai – Argentina). Cotia, São Paulo: Ateliê Editorial, 2002, p. 35-40.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. Fronteiras culturais em um mundo planetário – paradoxos da(s) identidade(s) sul-latino-americana(s). Universidade de Varsóvia, Polônia. In: **Revista del CESLA**, ano 7, n° 8. Varsóvia, Polônia: Centro de Estudios Latinoamericanos/Universidad de Varsóvia, 2006, p. 9-20.

PONT, Raul. **Campos Realengos**. Formação da fronteira sudoeste do Rio Grande do Sul. v. I. Porto Alegre: Renascença, 1983.

PORTO, Aurélio. **Terra Farroupilha**. Formação do Rio Grande do Sul. Volume Comemorativo ao segundo centenário da Fundação do Rio Grande do Sul (1737-1937). Sem Editora.

PROUS, André. **Arqueologia brasileira**. Brasília, DF: Editora Universidade de Brasília, 1992.

RACKHAM, James. **Animal Bones: Interpreting the Past**. University of California Press, Berkeley, 1994.

REITZ, Elizabeth J. & WING, Elizabeth S. **Zooarchaeology**. Cambridge: Cambridge University Press, 1999.

RENFREW, Collin & BAHN, Paul. **Arqueologia: teorías, métodos y practica**. Madrid, Espanha: AKAL S.A.,1993.

RIBEIRO, Claudio Marques. **Estudo do modo de vida dos pecuaristas familiares da região da campanha do Rio Grande do Sul**. 2009. 304f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

ROMERO, Facundo Gómez. The Archaeology of the Gaucho. “Vago y Mal Entretenido”. **International Journal of Historical Archaeology**, v. IX, n° 3, September 2005 (_C 2005). p. 143-164. DOI: 10.1007/s10761-005-8276-7.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagem ao Rio Grande do Sul (1820-1821)**. Tradução de Leonan de Azeredo Pena. Rio de Janeiro: Ariel Editora Ltda., 1935.

SANMARTIN, Olyntho. **Bento Manoel Ribeiro**. Ensaio histórico. Porto Alegre: Tipografia do Centro, 1935.

SANTI, Juliana Rossato. **Estabelecimento de Estâncias: estratégia imposta pela coroa luso-brasileira na fixação dos limites da fronteira oeste do Rio Grande do Sul**. 2004. 236f. Dissertação (Mestrado em Integração Latino Americana) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2004.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **Revista da Academia Paranaense de Letras**, n°51, 2005, pp.165/188. Disponível em: <<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/artigo001.htm>>. Acessado em: 10 de novembro de 2010.

SARMIENTO, Domingo Faustino. **Facundo**. Buenos Aires: La Cultura Argentina, 1915.

SARMIENTO, Domingo Faustino. **Facundo: Civilização e barbárie no pampa argentino**. Tradução Aldyr Garcia Schlee. Porto Alegre: Editora Universidade/UFRGS/EDIPUCRS, 1996.

SEIDLER, Carl. **Dez anos no Brasil**. Tradução e notas do General Bertoldo Klinger, prefácio e notas do Coronel F. de Paula Cidade. 3ed. São Paulo: Martins; Brasília: INL, 1976.

SENATORE, Maria Ximena & ZARANKIN, Andrés (Orgs). **Arqueologia da Sociedade Moderna na América do Sul**. Cultura Material, Discursos e Práticas. Buenos Aires: Ediciones Del Tridente, 2002. Colección Científica.

SISSON, Septimus & GROSSMAN, James Daniels. **Anatomia de los Animales Domesticos**. Barcelona: Salvat Editores S.A., 1972.

SÓLICHON, Adolfo. **El Arte Culinario**. Tratado pratico y completo de Cocina, Pastelería y Repostería. Madri: Romo y Püssel, 1900.

SOUZA, Célia Ferras de. **Contrastes regionais e formações urbanas**. Porto Alegre: Ed. Universidade/UFRGS, 2000.

TOLEDO, Grasiela Tebaldi; MARION, Ricardo Pellegrin; QUINTANA, Vanessa Barrios; MILDER, Saul Eduardo Seiguer. A estância na consolidação da fronteira Brasil/Uruguai. In: **Anais XIV Jornada de Jovens Pesquisadores da AUGM**. XIV Jornada de Jovens Pesquisadores da AUGM, CD-ROM, v. XIV. Campinas, 2006, p. 1.

VALENTE, Maria João. **Zooarqueologia** – 1 Conceitos genéricos. Esqueleto dos vertebrados, em especial dos mamíferos. Universidade do Algarve. Mestrado de Arqueologia 2009/2010. Disponível em: <http://w3.ualg.pt/~mvalente/Downloads_Aulas/20092010/Zoo/ZooA09_01_web.pdf> Acessado em: 15 de novembro de 2009.

XAVIER, Paulo. A Estância no Rio Grande do Sul. In: **Rio Grande do Sul**. Terra e Povo. Porto Alegre: Editora Globo, 1964, p. 55-68.

ANEXOS

ANEXO I

DIÁRIO DE CAMPO DA ESCAVAÇÃO REALIZADA EM 1999

Quaraí, 14 de agosto de 1999.

Chegamos ao sítio “Estância Velha do Jarau” por volta das 11:30hs da manhã deste sábado. A equipe tem como componentes o Prof. Mestrando PUCRS/UFSM Flamarion Freira da Fontoura Gomes, Profa. Ms. Neli Teresinha Galarce Machado – pesquisadora LEPA/UFSM, Profa. recém formada Fernanda França Pujol – pesquisadora LEPA/UFSM, Prof. Ms. Maurício da Silva do Departamento de Matemática da UFSM.

Ao chegar em campo, vindos diretamente de Santa Maria, decidimos realizar uma rápida refeição que durou até às 12:00hs.

Tendo em mãos um “croqui” da área construída, desenhado por um membro da equipe LEPA/UFSM durante a primeira campanha de prospecções no sítio (1997), com a coordenação dos trabalhos feitos pelo Prof. Ms. Saul Eduardo Seiguer Milder, utilizamos este “croqui” com referência para os trabalhos de medição das áreas em questão.

Estabelecemos um “ponto zero” para orientação dos trabalhos. O “ponto zero” delimitado pelo campo anterior (1997) foi parcialmente desconsiderado por não ter sido marcado a partir de um referencial fixo preciso.

Estipulamos o “ponto zero” a única parede com sinais evidentes de “reboco”, sendo marcado o ponto com dados fornecidos pelo GPS que indica a seguinte posição: S – 30° 11’ 54’ W – 56° 30’ 06’. Altitude variando entre 104 e 294metros.

A altura do nível (teodolito), no ponto zero, foi tirado à 1,35cm.

Entendemos que a parede com sinais de “reboco” nos indica o local da casa sede da Estância Velha. Todas as demais áreas construídas, mesmo próximas desta parede, são bastante irregulares, sem qualquer sinal de acabamento. É ainda a parede mais alta em evidência.

Percebemos que a área adjacente a parede rebocada (ponto zero 2) que designaremos “oitão”, circundada por muros de pedra desabados, está em uma área de maior acúmulo de sedimentos apresentando um considerável desnível em relação a área externa das construções.

Registramos o desnível a partir do ponto zero 2 localizado na posição anteriormente apresentada, direcionando o nível/teodolito para o sentido sudoeste em relação ao norte magnético da bússola na marca de 225°. (desnível de ± 1 m)

A distância entre o “oitão” e o ponto extremo à área murada foi de 23,5cm com uma altura obtida de 2,34cm.

Estipulado o novo referencial, partimos para a medição da área construída composta basicamente de muros, mangueiras e cercas de pedra. Ao final dos trabalhos de medição do 1º dia concluímos a metragem total de 1.197,85km.

Completamos o mapeamento do croqui anterior que estava incompleto e com erros de orientação.

Para cada linha de pedras (muros, mangueiras) denominamos uma letra do alfabeto em seqüência A, B, C, ... Nas linhas de pedra que formaram ângulos como quadrados, as seqüências em linhas foram denominados em seqüência numérica relativa a seqüência alfabética ex.: A1, A2, A3, A4.

As mangueiras medidas neste dia localizam-se no sentido nordeste ao ponto zero.

Quaraí, 15 de agosto de 1999.

Retomamos as atividades neste dia por volta das 09:30hs da manhã.

Partimos para as medições da mangueira noroeste, que se estendeu até o cerro propriamente dito, passando por um córrego na altura de 218m da mangueira (K). Ao final da mangueira (K) contabilizamos 400, percorridos. Encontramos uma nova cerca ou mangueira em formato de “L” que também foi medida e orientada. Posteriormente, incluímos no mapeamento a cacimba, orientamos esta em relação ao cemitério e a parede nordeste (mangueira NE).

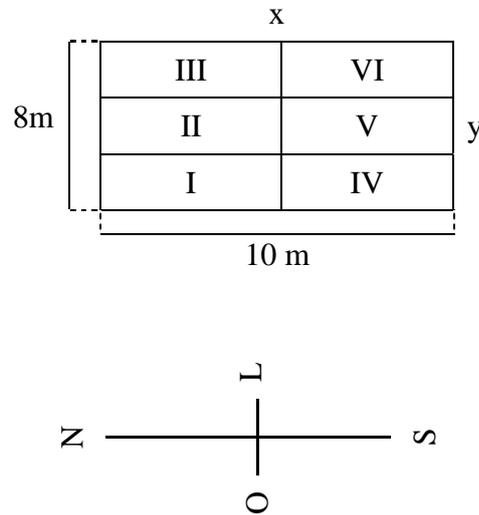
Quaraí, 28 de outubro de 1999.

Chegamos por volta das 14:00hs na Estância Santo Onofre, onde estabelecemos a base de assistência aos trabalhos de campo. Nos dirigimos à Estância Velha do Jarau que dista 20km da Santo Onofre, a fim de se verificar as condições do sítio e traçar uma malha de quadriculamento para controle da escavação.

Esta malha dividiu a área de escavação em quadrantes.

(A equipe LEPA/USFM é coordenada por Milder e composta por Flamarion, Neli, Fernanda, Karine, Élio, Alexandre e Mauro)

Aproveitamos as condições do dia e iniciamos uma decapagem sistemática na área de escavação que mede $10 \times 8 \text{m} = 80 \text{m}^2$, fora dividida por setores de $5 \times 3,25 \text{m}$, numa área de $13,0333...$ em cada setor.



A malha de quadriculamento formou um retângulo, com orientação N-S.

Posição UTM 21J 0547930 6658935 – Ponto Zero.

A técnica inicial da decapagem consistiu no uso de ferramentas leves evidenciando qualquer artefato. Porém, no decorrer das decapagens, as evidências não passaram de micro fragmentos que muito pouca informação poderiam fornecer, levando-se em consideração as dimensões do sítio, além do material ser bastante recente. Os artefatos deveriam ser plotados, sendo localizados espacialmente com o uso de coordenadas (x-y). iniciou-se uma discussão entre (Flamarion) Neli e Milder, da validade do uso de ferramentas leves, uma vez que somente ou principalmente estruturas arquitetônicas. Mudamos de técnica, utilizando enxadas até chegar ao nível arqueológico. Cometemos o equívoco de não plotar o material recente, que percebemos ser necessário para o melhor entendimento do uso do espaço da área de escavação. Com a abertura dos antigos ou primeiros poços testes verificamos uma estratigrafia altamente perturbada e complexa.

Pouco material apareceu neste dia. Os trabalhos terminaram às 19:00hs.

Quaraí, 29, 30, 31 de outubro e 01, 02, 03 e 04 de novembro de 1999.

Continuou-se a decapagem sistemática nos setores III, II e I.

O material continuou aparecendo muito fragmentado e misturado material recente com antigo. De mais significativo um prato feito em louça, de faiança fina inglesa, século XIX, com selo de fabricante inglês. Este prato está com seus fragmentos maiores.

Simultaneamente a decapagem na área de escavação. Evidenciou-se uma parede interna da casa, feita de tijolos desabados. Também a esquina da casa e a seqüência dos alicerces da parede norte da casa, na tentativa de se ter uma média de comprimento e largura da casa. (Não foi possível evidenciar todo o alicerce devido aos escombros)

Do lado sul (em relação a casa), percebemos dois círculos de pedra, sendo um possível “poço”.

A estratigrafia começa a ser melhor compreendida, e também a coincidir com outros da escavação. Temos um latossolo, acima uma camada de pedras, carvão, cinza, ossos, tijolo e/ou lajes.

No setor II uma camada de tijolo que por sua disposição, dão margem ao entendimento de uma viga ou coluna de sustentação.

Uma quantidade considerável de material lítico aparece constantemente associado aos demais artefatos.

Em relação a parede rebocada, encontramos a parede perpendicular, do lado leste, tendo sido evidenciado duas grandes pedras paralelas entre si e em mesmo nível.

A parte de trás do referido “forno” segundo Pont (1983), também foi limpa saindo material misturado, metal, vidro, louça, a louça em minúsculos fragmentos e muito escasso.

Pode ser terra retirado de dentro do forno pela ação de caçadores de tesouros.

Mauro (motorista da UFSM) fez o mapeamento das mangueiras do lado sul, desenhando uma projeção das mangueiras.

O local escavado começa a ser melhor entendido mas ainda não pode se afirmar uma função. Postulamos que se trata de um galpão de grandes dimensões.

Um croqui da escavação está sendo feito pela estagiária Carim.

Uma trincheira parte do setor VI no sentido oeste-leste, paralelo com a parede com reboco e a parede do forno na busca de piso ou alicerce, que não foram encontrados.

Dentro do mapeamento da área adjacente a escavação, uma pequena estrutura ligada a uma mangueira ou piquete no sentido norte, é a área especulada como sendo senzala.

Temos então um complexo nuclear formado por uma casa, com divisórias internas de tijolo, logo atrás um forno, e uma grande estrutura como um galpão e a senzala ligada ao piquete ou mangueira.

Uma grande área do galpão aparece carvão, ossos de ovelha, veado e vacum, sempre em grande quantidade de cabeças.

A área potencial da senzala ainda não foi sondada.

Hoje 04/11 – quinta-feira amanheceu chovendo e os trabalhos estão momentaneamente parados.

Quaraí, 07 de novembro de 1999. (texto escrito por Saul Milder – coordenador)

O sítio apresenta uma relativa complexidade estratigráfica.

Foram identificadas seis (6) camadas, sendo que, o limite entre cada uma delas baseia-se em evidências construtivas ou oriundas de material construtivo desagregados. A camada I possui predominância de matéria orgânica, areia, escombros e material arqueológico de variadas épocas.

A camada I apresenta-se mais espessa junto ao conjunto de escombros da parede leste.

Na medida em que avança na direção leste torna-se menos espessa.

A camada II foi estabelecida a partir de uma sondagem da escavação de 1997 que deixou evidenciado um nível de telhas, talvez um suposto telhado.

Esta camada possui pequena espessura (em torno de 2cm) e apresenta-se irregular na área escavada devido a floroturbação que pode ser observada no emaranhado de raízes que cortam todas as camadas estratigráficas.

A camada III inicia-se imediatamente abaixo do nível das telhas. Onde aparecem tijolos assentados em argamassa, outros fragmentados e laje de arenito.

A camada IV encontra-se abaixo de nível de lajes e tijolos caracterizando-se pela presença de ossos vacum grandes e bem conservados.

O peneiramento desta camada revelou a presença de sedimentos areno-argilosos e milhares de fragmentos de ossos, sendo que alguns apresentam evidências de queima.

A camada V localiza-se na extremidade norte da escavação e é descontínua. Essa variação é temporária, pois é necessário ampliar a escavação para que se possa mapeá-la com eficiência. Nessa camada foram encontrados aglomerados de cinzas, carvão, ossos e ossos calcinados.

Mergulhado ainda nessa camada ainda aparecem pequenos fragmentos de vidros, louças e possíveis líticos.

A camada VI é composta por pedras de arenito eficientemente imbricados em uma matriz areno-argilosa, podendo ser interpretada como um primeiro PISO ou CONTRA PISO das construções.

Cabe salientar que artefatos líticos apareceram disseminados em toda a área construtiva e em todas as camadas estratigráficas.

O setor I é o que apresenta a estratigrafia mais perturbadora, pois as pedras de arenito predominam na superfície e subsuperfície.

Isso pode indicar a ação de um *up rooting* em um passado distante. Provavelmente quando o sítio apresentou seu primeiro estágio de demografia negativa.

A área escavada apresenta de forma geral uma superfície plana, provavelmente, reservada em toda a existência do sítio.

A planimetria é confirmada pelas várias estacas de barraca encontradas na camada I.

Os sedimentos que permeiam todas as camadas possuem uma farta contribuição de clastos de tamanho variante entre 1 e 12cm, indicando que todas as camadas tiveram a contribuição de material (aterro) retirado dos arredores do sítio. Na fronteira oeste da área construída, há alguns metros dos limites da escavação, existe uma pequena parede de pedra com orientação sul-norte que pode indicar um muro de contenção para estes sedimentos que serviram para nivelar o terreno da área construída, pois tanto a área residencial como os terrenos do entorno são sensivelmente mais baixos que a área que presentemente está sendo escavada.

A parede de alvenaria com orientação leste-oeste do lado leste da área construída apresenta continuidade na direção leste se redirecionando posteriormente em direção sul, dando indicativos de formar uma grande área construída que liga-se inicialmente ao possível forno e demais áreas residenciais.

No espaço entre a mencionada parede e o primeiro mangueirão ao norte apareceram vestígios de uma parede podendo indicar uma senzala ou tambo.

As dimensões podem ser observadas na planta baixa.

No possível forno a limpeza da área revelou uma mistura de evidências arqueológicas de variada cronologia, envoltos em uma matriz de matéria-orgânica, escombros e adobe.

As sondagens no interior da área residencial evidenciaram camadas de tijolos (ladrilho), lajes de arenito.

A diferença altimétrica entre a área exterior ao redor e os possíveis pisos da área residencial são de apenas 12cm.

A área aparece intensamente perturbada por inúmeros *up rooting* de forma a quase impossibilita a observação de pisos, contra-pisos e paredes externas.

Próximo à área residencial aproximadamente 3m, provável frente da residência, foi identificado um poço com bocal baixo e obstruído por grandes blocos, possivelmente pelos criadores de gado da região para evitar queda de animais.

* * *

CATÁLOGOS DA ESCAVAÇÃO REALIZADA EM 1999

Catálogo Inicial	Catálogo Alterado	Descrição Área/Local	Ossos fotografados e analisados para a dissertação
060	Não	Peças n° 1 até 1064	sim
061	Não	Coleta superficial	Não
062	Não	Camada Superficial (III)	Não
063	Não	Camada Superficial (II)	Não
064	Não	Poço Teste junto a parede	Não
065	Não	Camada Superficial (IV)	Não
066	Não	Camada Superficial (V)	Não
067	Não	Camada Superficial (VI)	Não
068	Não	Camada Superficial (I)	Não
070	070 II	Parede Norte da casa	Não
071	071 II	Parede Sul da casa	Não
072	072 II	Trincheira	Não
073	073 II	Poço do Tesouro (lado interno em frente a parede rebocada)	Não
074	074 II	Poço Teste trincheira leste/oeste	Não
075	075 II	Poço Teste na extensão da parede rebocada	Não
076	076 II	Rampa atrás do forno	Não
077	077 II	Parede externa do forno	Não
078	078 II	Sondagem entre as lajes	Não
079	079 II	Parede interna do forno	Não
080	080 II	Poço Teste canto norte-oeste da casa sem reboco	Não
081	081 II	Poço	Não
082	082 II	Senzala	Não
083	083 II	Tapera II	Não

ANEXO II

Tabela 1
Codificação para a ficha de análise de arqueofauna identificável
Espécie: *Bos taurus*

Classe – *Mammalia*

Ordem – *Artiodactyla*

Família – *Bovidae*

Gênero – *Bos*

Espécie - *Taurus*

CAT-INV – número de catálogo e inventário da peça.

MAT – tipo de material: 1. osso 2. dente

ELM – elemento anatômico.

Mammalia

- | | | |
|------------------------|---------------------------------|---------------------------|
| 1. ângulo mandibular | 16. fragmento carbonizado | 31. rádio-ulna |
| 2. astrágalo | 17. fragmentos calcinados | 32. sacro |
| 3. atlas (1ª vértebra) | 18. frontal | 33. sesamóide distal |
| 4. calcâneo | 19. hióide | 34. sesamóide proximal |
| 5. carpo | 20. ílio | 35. tarso |
| 6. côndilo articular | 21. ísquio | 36. tarso quartocentral |
| 7. costela | 22. mandíbula | 37. tíbia |
| 8. crânio | 23. metacarpo | 38. ulna (olécrano) |
| 9. epífise | 24. metapodial | 39. úmero |
| 10. escápula | 25. metatarso | 40. vértebra |
| 11. falange | 26. osso zigomático | 41. osso longo indefinido |
| 12. falange distal | 27. patela (rótula) | 42. osso chato indefinido |
| 13. falange mesial | 28. pélvis (acetábulo) | 43. dente |
| 14. falange proximal | 29. processo condilar mandíbula | 44. dente com mandíbula |
| 15. fêmur | 30. rádio | |

INT – integridade

- | | | |
|---------------------|---|---------------------------|
| 1. completo | 7. extremidade proximal (diáfise + epífise) | 11. extremidade caudal |
| 2. diáfise média | 8. extremidade distal (diáfise + epífise) | 12. extremidade cranial |
| 3. diáfise proximal | 9. extremidade external | 13. lasca/fragmento |
| 4. diáfise distal | 10. extremidade ventral | 14. epífise indeterminada |
| 5. epífise proximal | | |
| 6. epífise distal | | |

MTU – maturidade

- | | | | |
|------------------|------------------|-------------------|--------------|
| 0. indeterminada | 1. não fusionada | 2. semi-fusionada | 3. fusionada |
|------------------|------------------|-------------------|--------------|

LAD – lado

- | | | |
|------------------|-------------|------------|
| 0. Indeterminado | 2. Esquerdo | 4. Lateral |
| 1. Direito | 3. Axial | 5. mesial |

MAR – marcas de quebra e/ou descarnamento

- | | | |
|------------|-------------|------------|
| 0. ausente | 3. raspado | 6. atorado |
| 1. corte | 4. cortado | |
| 2. serrado | 5. quebrado | |

QUM – queima

0. ausente 1. carbonizado (preto) 2. calcinado (cinza ou branco)

ROE – marcas de roedores e/ou carnívoros

0. ausente 1. presente

RAD – marcas de radículas (raízes)

0. ausente 1. presente

FIG – pigmentação

0. ausente 1. presente

INC – incrustação

0. ausente 1. presente

COL – coloração

1. amarelado 2. marrom claro 3. marrom escuro 4. branco (dentes)

ANEXO III

Tabela 2

Análise material arqueofaunístico Catálogo 060

Espécie: *Bos taurus*

CAT-INV	MAT	ELM	INT	MTU	MAR	QUM	ROE	RAD	PIG	INC	COL
060-355	1	2	1	3	0	0	0	1	0	0	1
060-1016 A	1	7	2	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-1049 E	1	7	10	1	4.5.6	0	0	0	0	0	1
060-1084	1	7	10	1	5.6	0	0	0	0	0	1
060-234 A	1	7	2	0	5.6	0	1	1	0	0	1
060-234 B	1	7	2	0	5.6	0	0	1	1	0	1
060-239 A	1	7	10	1	5	0	0	0	0	0	1
060-239 B	1	7	10	1	5.6	0	0	1	0	0	1
060-408	1	7	2	0	5	0	0	0	0	0	1
060-423 A	1	7	2	0	5	0	1	0	0	0	1
060-470	1	7	2	0	1.5	0	0	0	0	0	1
060-663	1	7	10	1	4.5.6	0	0	0	0	0	1
060-711	1	7	2	0	1.5	0	0	0	1	1	1
060-714	1	7	2	0	5.6	0	1	0	0	0	1
060-818	1	7	2	0	1.5	0	1	0	0	0	1
060-820	1	7	10	1	5.6	0	0	0	0	0	1
060-S/I	1	7	10	1	5.6	0	0	0	0	0	1
060-103	1	10	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-265	1	10	13	0	5.6	0	1	1	0	0	1
060-826 C	1	10	13	0	5	0	0	1	0	0	1
060-891 A	1	10	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-555	1	12	1	3	0	0	0	0	0	0	1
060-285	1	13	1	3	0.5	0	0	0	0	0	1
060-474	1	13	7	3	5.6	0	0	1	1	1	1
060-826 A	1	14	1	3	0	0	0	0	0	0	1

CAT-INV	MAT	ELM	INT	MTU	MAR	QUM	ROE	RAD	PIG	INC	COL
060-826 B	1	14	1	3	0	0	0	1	0	0	1
060-833	1	14	1	3	0	0	0	1	1	1	1
060-951	1	14	3	3	5.6	0	0	1	0	0	1
060-S/I	1	20	13	3	5	0	0	0	0	0	1
060-642 A	1	22	13	0	5.6	0	0	1	0	0	1
060-822 A	1	22	13	0	5.6	0	0	1	0	0	1
060-509	1	24	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-589	1	24	13	20	5.6	0	0	0	0	0	1
060-715	1	24	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-246 A	1	25	8	3	5.6	0	0	1	0	0	1
060-246 B	1	25	8	3	5.6	0	0	1	0	0	1
060-605	1	37	13	0	3.5	0	0	0	0	0	1
060-664	1	37	13	0	1.5	0	0	0	0	0	1
060-1015	1	38	7	0	1.5	0	0	0	0	0	1
060-898	1	40	9	0	1.5	0	0	0	0	0	1
060-031	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-049	1	41	14	3	5	1	0	0	0	0	3
060-1016 B	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-1049 B	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-1049 C	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-1067	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-135	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-147	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-224	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-225	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-246 E	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-267	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-282	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-302	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-423 B	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-476	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-490	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-499	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-550	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1

CAT-INV	MAT	ELM	INT	MTU	MAR	QUM	ROE	RAD	PIG	INC	COL
060-575	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-606	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-611	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-641	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-642 B	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-707	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-744	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-750	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-769	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-771 A	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-771 B	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-822 C	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-822 D	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-822 E	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-822 F	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-851	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-903	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-909	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-911 A	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-924	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-928	1	41	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-1049 A	1	42	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-296 A	1	42	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-494	1	42	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-741	1	42	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-815	1	42	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-822 B	1	42	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-865	1	42	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-866	1	42	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-886	1	42	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-891 B	1	42	13	0	5.6	0	0	0	0	0	1
060-902	1	42	13	0	5.6	0	0	1	0	0	1
060-041	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-102	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4

CAT-INV	MAT	ELM	INT	MTU	MAR	QUM	ROE	RAD	PIG	INC	COL
060-1049 D	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-131	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-181	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-190 A	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-190 B	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-194	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-246 D	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-283	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-288	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-292	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-296 B	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-339	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-368	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-393	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-403	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-410	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-463	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-471	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-617	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-618 A	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-727	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-788	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-800	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-826 D	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-911 B	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-911 C	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-987	2	43	1	3	0.5	0	0	0	0	0	4
060-618 B	1.2	44	1	1	5.6	0	0	0	0	0	1.4