

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS RURAIS**  
**DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO AGRÍCOLA E EXTENSÃO**  
**RURAL**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EXTENSÃO RURAL**

**O SURGIMENTO DA AGROPECUARIA**  
**MISSIONEIRA NO RIO GRANDE DO SUL E AS**  
**DERIVAÇÕES GASTRONOMICAS**

**TESE DE DOUTORADO**

**Vilson Flores dos Santos**

**Santa Maria, RS, Brasil**

**2014**

**O SURGIMENTO DA AGROPECUARIA MISSIONEIRA NO  
RIO GRANDE DO SUL E AS DERIVAÇÕES  
GASTRONOMICAS**

**Vilson Flores dos Santos**

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para obtenção do grau de **Doutor em Extensão Rural**.

**Orientador: Prof. Dr. Clayton Hillig**

**Santa Maria, RS, Brasil**

**2014**

Ficha catalográfica elaborada através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Central da UFSM, com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

SANTOS, V. F., Vilson Flores dos Santos  
O Surgimento da Agropecuária Missioneira no Rio Grande do Sul e as Derivações Gastronômicas / Vilson Flores dos Santos SANTOS, V. F..-2014.  
265 p.; 30cm

Orientador: Clayton Hillig Hillig  
Tese (doutorado) - Universidade Federal de Santa Maria, Centro de Ciências Rurais, Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, RS, 2014

1. Teoria Histórico-Crítica 2. A Origem e a Evolução da Agropecuária Missioneira no RS 3. Concepções Sobre os Atores Sociais 4. As Manifestações Culturais na Contemporaneidade 5. Considerações e Conclusões I. Hillig, Clayton Hillig II. Título.

**Universidade Federal de Santa Maria  
Centro de Ciências Rurais  
Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural**

**A Comissão Examinadora, abaixo assinada,  
aprova a Tese de Doutorado**

**O SURGIMENTO DA AGROPECUARIA MISSIONEIRA NO RIO  
GRANDE DO SUL E AS DERIVAÇÕES GASTRONOMICAS**

elaborada por  
**Vilson Flores dos Santos**

Como requisito parcial para obtenção do grau de  
**Doutor em Extensão Rural**

**COMISSÃO EXAMINADORA:**

Clayton Hillig, Dr.  
(Presidente/Orientador)

Valdo Hermes de Lima Barcelos, Dr. (UFSM)

Venice Teresinha Grings, Dr. (UFSM)

Luiz Ernani Bonesso de Araújo, Dr. (UFSM)

Eurico de Oliveira Santos, Dr. (UCS)

Santa Maria, 22 de Agosto de 2014.

**Homenagem especial aos  
Mestres de minha vida  
com carinho**

A minha esposa Vera, companheira doutora de minha vida, exemplo de carinho, simplicidade, e humildade

A os meus filhos Paulo e nora Adriane e os netos  
Guilherme e Gustavo, ao filho Hamilton e a  
nora

Débora e o neto Miguel. A minha mãe Manoela  
e meu pai Ramiro (*in memoriun*), pela vida  
preocupações e ensinamentos.

Ao amigo e professor Hugo Aníbal Gonzalez Vela  
orientador e mentor, que tem alimentado  
com ensinamentos e utopias  
esta realidade histórica.

Ao amigo e professor Paulo Roberto Cardoso da Silveira,  
Incansável em sua sabedoria que esteve presente  
nos momentos mais difíceis desta caminhada  
que não foram poucos, incentivador,  
exemplo de cooperação, ato  
reservado para as pessoas  
que vivenciam a  
solidariedade  
de fato.

A amiga e professora Venice Grings pela  
simplicidade e grandeza de todos  
os momentos em que me  
aconselhou e ouviu  
minhas dúvidas.

Ao professor e orientador Clayton Hillig,  
pela grandeza e profissionalismo que  
deu continuidade a este trabalho.

## AGRADECIMENTOS

Sou Grato,

Ao Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, e aos professores pela dedicação e por todos os ensinamentos oferecidos;

A Capes - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior pela concessão das bolsas de doutorado, que possibilitaram a realização do trabalho;

Aos professores participantes da **banca de qualificação**, Professora Dra. Venice T. Grings da UFSM, Prof. PHD. Pedro de Heguedus da UDELAR/Uruguai, Prof. Dr. Ricardo Dominic Thornton UP/ INTA/ Argentina, Prof.Dr. Alejandro Tonatuh R. Contreras UAEM/ México, Prof. Dr. Valdo Barcelos. UFSM/ Brasil, pelas importantes contribuições neste trabalho Agradeço também aos professores que compõem a **banca de defesa de tese**, Prof. Dr. Clayton Hillig UFSM/ Brasil, Professora Dra. Venice T Grings da UFSM, Prof. Dr. Luiz Ernani Bonesso de Araújo da UFSM/ Brasil Prof. Dr. Valdo Barcelos UFSM/ Brasil, Prof. Dr. Eurico de Oliveira Santos da Universidade de Caxias do Sul no Brasil.

Às queridas amigas, Michele Baldoni, Manoela Goulart, pelas discussões e aprendizados, aos colegas de doutorado Lauricio Beneguini, grande amigo e distinto profissional, Ezequiel Redin, Gustavo Pinto, Beatris Deprá, Paulo Deon, pela parceria de sempre. A doutora Jaqueline Hass, colega e amiga que muito contribui hoje professora.

A todas as pessoas que cordialmente me receberam e abriram as portas de suas casas, compartilhando suas experiências, em especial, aos historiadores missioneiros (Sergio Venturini, Hoffemam, Ana Luiza Nascimento), que gentilmente compartilharam em longas conversas suas trajetórias de vida, sua paixão por esta causa.

# RESUMO

Tese de Doutorado  
Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural  
Universidade Federal de Santa Maria

## **O SURGIMENTO DA AGROPECUARIA MISSIONEIRA NO RIO GRANDE DO SUL E AS DERIVAÇÕES GASTRONOMICAS**

AUTOR: VILSON FLORES DOS SANTOS

ORIENTADOR: CLAYTON HILLIG

Data e local da Defesa: Santa Maria, 26 Agosto de 2014.

A presente tese que tem como temática central o surgimento da agropecuária missioneira no Rio Grande do sul e as derivações gastronômicas, tendo como objetivo investigar no desenvolvimento da agropecuária missioneira, a herança gastronômica manifestada nas práticas de produção e na organização social, bem como, na cultura alimentar que esta produziu e se mantém no universo gaúcho, demonstrando como esta tem se transformado no processo histórico. A estrutura teórica utilizada para auxiliar na compreensão deste trabalho está baseada na Teoria Histórico-Critica proposta pelo professor doutor Demerval Saviani. A partir deste referencial, faz-se possível, uma interpretação sobre os diferentes períodos históricos vivenciados neste espaço missioneiro e em cada um deles observar as práticas agropecuárias e os produtos consumidos ao longo do processo histórico. A opção metodológica feita para esta investigação é o movimento dialético, e tendo como escrita de análise o período compreendido como Sete Povos das Missões. A compreensão da agropecuária missioneira desde sua origem perpassou inicialmente pelo estudo da análise histórica onde foram apresentados os principais modelos teóricos da agropecuária de modo a auxiliar a compreensão da relação desta com a com a gastronomia. Na seqüência foi analisada as formas de cultivo, e as variações gastronômicas, proporcionadas pelos agentes que cultivaram este espaço agrário em diferentes épocas, observando as estruturas e os processos que apontaram serem coerentes ou lógicos, pela evidência da teoria de análise sobre o objeto de estudo. Buscou-se então conceituar a agropecuária missioneira, não só das definições literarias sobre a agropecuária, mas de dados concretos, empíricos, deixando de lado a concepção imaginária da história, para abordar uma concepção dinâmica, objetiva, em última análise, pelo grau de desenvolvimento econômico, e suas implicações sociais e gastronômicas. Por fim, foi feita uma abordagem da agropecuária, e a gastronomia, e as manifestações culturais (dança, música, festas, literatura, folclore, arte e alguns alimentos.), que o povo produz e participa de forma ativa, onde surgem as tradições e costumes que são transmitidas de geração para geração, principalmente, de forma oral. Como resultado confirma-se a tese da melhoria gastronômica a partir dos hábitos alimentares dos nativos. Confirma-se também a contribuição fundamental da agropecuária da região missioneira, resalta-se também a importância que teve e ainda tem os conhecimentos culinários transmitidos pelas diversas etnias que habitaram e em parte ainda habitam a região. Confirma-se na contemporaneidade a forte influência desta culinária missioneira nos mais diversos cardápios como transmissão de um conhecimento que ainda permanece vivo.

**Palavras- chaves:** Agropecuária, Gastronomia, Missões, transformações.

## **ABSTRACT**

Tese de Doutorado  
Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural  
Universidade Federal de Santa Maria

### **THE EMERGENCE OF missionary agribusiness IN RIO GRANDE DO SUL AND the gastronomic.**

AUTOR: VILSON FLORES DOS SANTOS

ORIENTADOR: CLAYTON HILLIG

Data e local da Defesa: Santa Maria, 26 Agosto de 2014.

This thesis that has the central theme the emergence of missionary agriculture in Rio Grande do Sul and the gastronomic derivations, aiming to investigate the development of husbandry and agricultural missionary, the gastronomic heritage manifested in production practices and social organization, as well as in food culture that produced and remains in “gaucho” universe, demonstrating how this has being transformed in the historical process. The theoretical framework used to aid in the understanding of this work is based on the Historical-Critical Theory proposed by Professor Demerval Saviani. From this framework, it makes possible an interpretation of the different historical periods experienced in this missionary space and each observe agricultural practices and products consumed throughout the historical process. The methodological approach taken to this research is the dialectical movement, and with the written analysis of the period of “Sete Povos das Missões”. Understanding the agricultural missionary from its origin initially pervaded the study of historical analysis where the main theoretical models of agriculture were presented to assist in understanding the relationship of this with gastronomy. The sequence was analyzed forms of cultivation, and culinary variations, provided by agents who cultivated this agricultural space at different times, observing the structures and processes that are consistent or logical by the evidence of the analysis theory of the object of study. Then we aimed to conceptualize the missionary agriculture, not only of literary definitions of farming, but hard data, empirical, leaving aside the imaginary conception of history, to address the dynamic view, objective, ultimately, by the degree of economic development, and their gastronomic and social implications. Finally, was made an approach to agriculture, gastronomy, and cultural events (dance, music, festivals, literature, folklore, art and some food.) that people produce and participate actively where the traditions and costumes come and that are passed down from generation to generation, especially orally. As a result confirms the thesis of gastronomic improvement from the eating habits of the natives. Also confirms the fundamental contribution of the agriculture and husbandry in missionary region. I point also the importance that had and still has the culinary knowledge transmitted by many ethnic groups that inhabited and partly still inhabit the region. In the actual time, this confirms the strong influence of missionary cuisine in various menus as transmission of knowledge that is still alive.

**Key words:** Agribusiness, Gastronomy, Missions, transformation.

## LISTA DE FIGURAS

Figura: 01: Portal sitio Arqueológico de São Miguel das Missões.....	18
Figura 02: Estrutura de um Feudo na Idade Média.....	19
Figura 03: Diversificação das linguas do tronco Tupi.....	21
Figura 04: Mapa das Missões jesuíticas na America Latina.....	24
Figura 05: Área da Província Jesuítica do Paraguai, Sec. XVII e XVIII.....	25
Figura 06: Área da Região dos Sete Povos das Missões no RS.....	26
Figura 07: Vista aérea do Sito Arqueológico de São Miguel RS.....	36
Figura 08: Mulheres nativas mascando o milho para fazer a chicha.....	56
Figura 09: Prováveis rotas dos seres humanos para a América.....	58
Figura 10: Os gigantes da Pré-História.....	60
Figura 11: Choça de palha, habitação temporária de nativos.....	66
Figura 12: Modelo de casa subterrânea feita pelos nativos do planalto.....	69
Figura 13: Os trinta povos missioneiros na confluência de três países.....	72
Figura 14: Mapa do Rio Grande do Sul missões em sua primeira fase.....	75
Figura 15: Território dos Sete Povos das Missões.....	79
Figura 16: Salto do Pirapó Rio Ijuí.....	81
Figura 17: Hidrelétrica do Pirapó no Rio Ijuí.....	81
Figura 18: Área de ocorrência da erva mate.....	85
Figura 19: As Missões jesuíticas da segunda fase no RS.....	92
Figura 20: Mapa do tratado de Madri.....	97
Figura 21: Os caminhos dos tropeiros.....	100

Figura 22: As Missões, o gaúcho, o chimarrão e o cavalo.....	106
Figura 23: Aldeia guarani temporária.....	109
Figura 24: Unidade charqueadora (copia aquarela de Debret -1820) .....	145
Figura 25: Charqueada São João – Pelotas/RS.....	148
Figura 26: Charqueada São João – Pelotas/RS.....	152
Figura 27: Noite de Churrasco em CTG.....	157
Figura 28: Panela de ferro com arroz de carreteiro.....	158
Figura 29: Canjica com charque. ....	159
Figura 30: Panela com arroz de china pobre.....	160
Figura 31: Panela de louça com espinhaço de ovelha e mandioca.....	161
Figura 32: Pão caseiro feito à mão .....	164
Figura 33: Bolo de milho feito em casa.....	165
Figura 34: Tigela com salada de trigo .....	166
Figura 35: Feijoada tradicional gaúcha.....	168
Figura 36: Prato com quibebe.....	169
Figura 37: Abóbora caramelada.....	170
Figura 38: Doce de batata doce.....	172
Figura 39: Doce de abóbora em calda.....	174
Figura 40: Doce de ambrosia.....	175
Figura 41: O espaço missioneiro.....	177
Figura 42: Passos de como fazer um mate.....	178
Figura 43: Alambique de cana nos primeiros tempos da colonização.....	180

Figura 44: Centro da cidade de São Luiz Gonzaga antiga redução.....	181
Figura 45: Parque Assis Brasil – Esteio/RS.....	186
Figura 46: Prova de Freio de Ouro.....	188
Figura 47: Estande de agricultura familiar na feira.....	190
Figura 48: Estande de agricultura familiar na feira.....	192
Figura 49: Cocheira animais de corte confinados na feira.....	194
Figura 50: Exposição de gado leiteiro na feira.....	195
Figura 51: Estande de artesanato na feira.....	198
Figura 52: Estande de artesanato.....	199
Figura 53: Estande de artesanato em lã.....	199
Figura 54: Praça de alimentação, churrasqueiro de carne bovina.....	202
Figura 55: Vitrine da carne gaúcha na Expointer.....	203
Figura 56: Mapa das 30 regiões tradicionalistas.....	205
Figura 57: Avião salgando o churrasco.....	223
Figura 58 Artesanatos das missões:.....	233

## **LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS**

- ACSURS - Associação de Criadores de Suínos do RS
- ALASRU - Congresso Latinoamericano de Sociologia Rural
- CTG – Centro de Tradições Gaúchas
- ENART - Encontro de Arte e Tradição
- EMATER/RS - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
- EXPOINTER – Exposição Internacional de Esteio/RS
- FAFIS – Faculdade de Filosofia Ciências e Letras
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations
- FENADOCE - Feira Nacional do Doce
- FENAMILHO - Festa Internacional do Milho
- FEOVELHA - Feira e Festa Estadual da Ovelha
- IGTF - Instituto Gaúcho de Tradição e Folclore
- INCRA – Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária
- MDA - Ministério do Desenvolvimento Agrário
- MEC – Ministério de Educação e Cultura
- MERCOSUL – Mercado Comum do Sul
- MTG – Movimento Tradicionalista Gaúcho
- PUC-SP – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo
- SEAPA – Secretaria de Agricultura do RS
- SEBRAE – Serviço Brasileiro de apoio as Micro e pequenas Empresas.
- THC – Teoria Histórico Crítica

TURISMATE - Festa da Erva Mate

UFRGS – Universidade Federal do Rio Grande do Sul

UNESCO – Organização das Nações Unidas para a Educação a Ciência e a Cultura

UNISINOS – RS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos

## SUMÁRIO

INTRODUÇÃO .....	17
1. BUSCANDO UM CAMINHO – TEORIA HISTÓRICO-CRÍTICA.....	37
1.1. O método de pesquisa e seus procedimentos .....	45
1.2.1.Fontes de pesquisa .....	54
2. A ORIGEM E A EVOLUÇÃO DA AGROPECUÁRIA MISSIONEIRA NO RS: ENTRE HÁBITOS E COSTUMES ALIMENTARES.....	57
2.1 As populações nativas região missioneira do RS.....	58
Povos nativos de Sambaquis .....	62
2.1.2 Povos nativos das matas .....	62
2.1.3 Povos nativos dos campos.....	63
2.1.4. A transmigração dos nativos Guarani .....	64
2.1.5. Os nativos guarani das áreas de mato (tradição tupi-guarani) .....	66
2.1.6. Os nativos guarani do planalto (tradição cerâmica taquara) .....	70
2.1.7 Nativos guaranis habitantes dos campos (tradição cerâmica viera).....	71
2.2 A agropecuária e a gastronomia nas Missões do Sul do Brasil .....	72
2.2.1 Aspectos da organização e produção no primeiro ciclo missioneiro na margem esquerda do Rio Uruguai. ....	74
2.2.2 Aspectos da organização e produção no segundo ciclo missioneiro na margem esquerda do rio Uruguai.....	77
2.3 O Tratado de Madri e o fim do projeto missioneiro no RS.....	97
2.4 Os diferentes processos sociais e econômicos após o período missioneiro no RS .....	100

2.4.1. A imigração européia na região .....	103
3. CONCEPÇÕES SOBRE OS ATORES SOCIAIS, PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS, E VARIAÇÕES GASTRONÔMICAS NO ESPAÇO MISSIONEIRO .....	107
3.1 As concepções sobre os atores sociais na formação da sociedade durante as missões e após o período missioneiro no sul do Brasil .....	107
3.1.1 Os atores sociais do primeiro ciclo missioneiro (1623 – 1637).....	109
3.1.2 Os atores sociais do segundo ciclo missioneiro – (1682 - 1768).....	115
3.1.3. Os atores sociais do período pós-missioneiro .....	123
3.2. As variações gastronômicas no espaço missioneiro.....	132
3.2.1 Os alimentos e o consumo antes das missões .....	132
3.2.2. As mudanças gastronômicas do primeiro ciclo missioneiro .....	136
3.2.3. Os alimentos e a gastronomia do segundo período missioneiro.....	138
3.2.4. Os alimentos no período pós-missioneiro .....	140
3.4 A herança gastronômica desde o espaço missioneiro .....	154
3.4.1 Pratos feitos à base de carne .....	155
4. A AGROPECUÁRIA, A GASTRONÔMIA E AS MANIFESTAÇÕES CULTURAIS NA CONTEMPORANIEDADE .....	183
4.1 As manifestações culturais relacionadas à agropecuária do RS .....	186
4.1.1 A exposição Internacional de Esteio/RS .....	187
4.1.2 O Movimento Tradicionalista Gaúcho – MTG .....	207
4.2.3 As manifestações e as contribuições culturais e gastronômicas da agropecuária no Rio Grande do Sul.....	214
4.3. A trajetória que segue do passado agropecuário missioneiro ao presente turístico e gastronômico.....	229

4.3.1 As modificações nos espaços rurais remanescentes das vacarias.....	230
4.3.2. O circuito Internacional das Missões.....	232
4.3.3. O Caminho das Missões.....	234
5. AS CONSIDERAÇÕES FINAIS E CONCLUSÃO.....	235
5.1. A concepção historica.....	238
5.2. Concepção estrutural.....	240
5.1.2. A Concepção Cultural.....	244
5.4. Conclusões.....	247
BIBLIOGRAFIA.....	251

## INTRODUÇÃO



Figura: 01: Portal de entrada para o sitio Arqueológico de São Miguel das Missões.  
Fonte: Hugo Vela 2010

Refletir sobre um espaço geográfico temporal, humano, sob uma visão histórica crítica, no campo da dialética é retornar a determinada experiência vivida ou intuída, para dela se apropriar em busca da melhor compreensão dos fatos e conflitos ali vivenciados e, neste caso, que envolve experiências vividas, é refletir sobre a condição humana de determinada época e civilização.

Consideradas tais relações, observa-se que a sociedade através dos tempos conheceu diversos regimes de produção: a comunidade primitiva, o escravismo, o feudalismo, o capitalismo e o socialismo e em todos eles percebe-se a existência de encontros e desencontros que pautaram as transformações sociais. Assim por quantas vezes se ouviu dizer que o presente é um ponto de intersecção entre o passado e o futuro e nele vivenciamos experiências e conflitos passados, com quais aprendemos praticas que nos ajudam a orientar o futuro. Como afirma Hugo Vela<sup>1</sup> et al. (2002, p.37) “provavelmente a maior conquista dos renascentistas não tenha

---

<sup>1</sup> Vela H.A. G. & Amaral, L.M.B. Educação Ambiental – *a utopia possível*. Cruz Alta. Ed. UNICRUZ. Brasil. 2002.138p.

sido a descoberta de novas terras, novas formas para a arte, do pensamento e da ciência, mais sim do desenvolvimento do humanismo”.

Desta forma este trabalho não tem por norte traçar uma determinação cronológica ou geográfica fixa, de qualquer época ou período de nossa história, entretanto busca através da Teoria Histórico Crítica e com base no Método Dialético analisar as mudanças provocadas pela ocupação humana em uma determinada região, onde são estabelecidas as etapas das obras humanas que ocuparam esta região.

Para tanto busca-se no século XV na Europa, por ser este um período histórico onde acontecem grandes transformações sociais que marcaram a história mundial e provocaram situações de contradições, sendo este na essência um movimento dialético onde se assenta esta investigação, época em que a vida objetiva do homem caracterizava-se no campo onde vivia cerca de 80 a 90% das populações em forma de feudos, período também caracterizado por intensos conflitos religiosos. (Figura 02).

Esta sociedade era baseada no conceito de “produção comunal”. Portanto, com base no chamado comunismo primitivo onde o homem produzia sua existência de forma coletiva, ou seja, apropriava-se em comum dos elementos necessários a sua existência, sistema que como veremos irá se repetir no sul da América nas Missões.

Observou-se durante a investigação que as transformações sociais que trouxeram contradições, conflitos e novas perspectivas, não só do ponto de vista quantitativo, mas também do ponto de vista qualitativo, atingiram diversos pontos, entre outros a promoção do aumento demográfico e populacional, as mudanças nos costumes alimentares em diversas partes do mundo, onde o crescimento da burguesia<sup>2</sup> e o aumento do comércio, são características desta época.

---

<sup>2</sup> A partir do século XI teve início na Europa um importante movimento comercial, que promoveu grandes mudanças econômicas, sociais e políticas que marcaram a passagem da Idade Média para a Idade Moderna, que culminou com a “Revolução Comercial” dos séculos XV – XVI, com o surgimento das cidades e o renascimento do comércio, praticamente extinto desde do Sec.V. A economia medieval essencialmente agrícola, foi sendo substituída por uma economia monetária baseada em trocas comerciais cada vez mais intensas, e com o desenvolvimento do comércio surgiu uma nova classe social, composta por comerciantes, banqueiros e armadores: a burguesia comercial. FERREIRA, O, L. *História do Brasil*. Ed Ática. São Paulo. 1978.p.07.

E neste contexto recorro as palavras de Saviani (1992, p.95), para melhor embasar este raciocínio, "foi a partir das contradições do modo de produção feudal que se desenvolveu o modo de produção capitalista", portanto foi a partir de determinados conflitos sociais e econômicos, que tem origem o capitalismo, que de hora em diante passaria a nortear os processos econômicos e sociais do mundo.

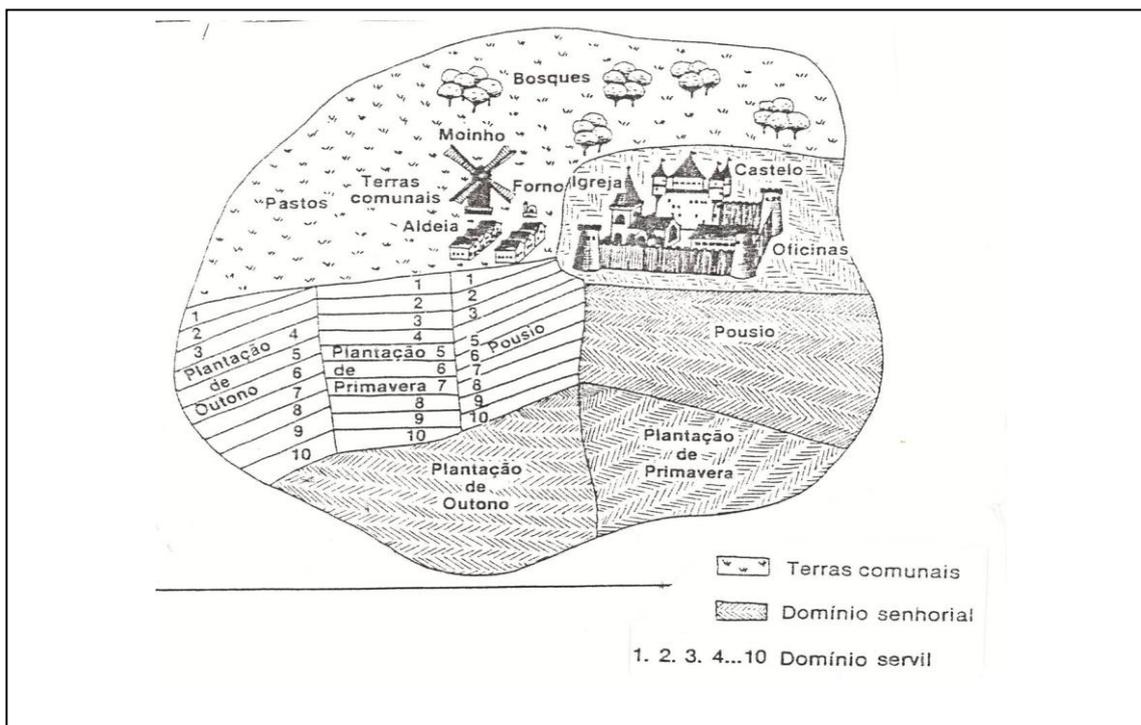


Figura 02: Estrutura de um Feudo na Idade Média.  
Fonte: Coleção Historia Universal. 1982. p.133. v2

Com esta base entre outros pontos importantes que permitiram nações como Portugal e Espanha, mais tarde representantes do capital mercantilista no continente americano, a se dedicarem à conquista dos ricos mercados orientais nascendo assim o Mercantilismo, situação esta que mais tarde promoverá novos conflitos sociais e econômicos em diferentes pontos do planeta.

Nos planos (histórico, cultural, estrutural, político e social), com base na riqueza do capital acumulado, os reinos absolutistas cresceram dando início do Sec. XVI, ao aperfeiçoamento de instrumentos de navegação<sup>3</sup>, que permitiram à exploração do oceano atlântico, e deram origem às descobertas promovidas por Portugal e Espanha “*As Grandes Descobertas*”, que são apontadas pela História da humanidade como promotoras de novos métodos, novas idéias e novas concepções nas relações humanas, embora pautadas por transformações conflitantes que terminam por contribuir com a passagem do período histórico da Idade Média, para a Idade Moderna, portanto um novo período histórico.

É sobre estas condições que os espanhóis chegam a América em 1492 (Ilha de Guanahaní, denominada de San Salvador, nas Bahamas. América Central), mais tarde em 1500, os portugueses chegam ao Brasil (Porto Seguro, hoje baía Cabralia no atual estado da Bahia, América do Sul). Onde tem início novas relações sociais, econômicas culturais e estruturais, com seus avanços técnicos e suas ações contraditórias até que pudesse ser compreendida como uma nova realidade social concreta, embora fosse uma relação de domínio, dos colonizadores sobre os nativos (SODRÉ, 1976.p. 21).

Por outro lado, há de se considerar que quando da descoberta do continente americano já haviam grandes civilizações nativas, que vivam um processo pré histórico, com hábitos próprios e conflitos dominantes e permanentes entre si, que entre outros grupos nativos estavam os Olmecas, os Toltecas, os Teotihuacanos, os Zapotecas, os Mixtecas, os Astecas e os Maias e dos Andes os Incas, Moche, Chibchas, Cañaris, onde próximos a estes povos já de considerável cultura, haviam

---

<sup>3</sup> A partir do século XV, verificou-se grande progresso na arte náutica, principalmente em Portugal. Surgiram as caravelas, que possuíam leme e velame mais aperfeiçoados que os navios anteriores; desenvolveram-se instrumentos científicos como a bússola e o quadrante, instrumento descrito no *Libros del Saber de Astronomia*, do século XIII. Na sua forma primitiva era utilizado, certamente, para medir alturas e distâncias, o astrolábio (tinha a função determinar a posição das estrelas no céu, a hora local a partir da altura do Sol, ou resolver problemas geométricos tinha como faculdade de medir a altura dos astros) e a balestilha (constituído por uma vara de madeira com cerca de 80 centímetros de comprimento possuía escala, facilitava a navegação em mar alto), e uma considerável evolução da cartografia, de onde surgiram as primeiras rotas seguras de navegação. FERREIRA, O, L. *História do Brasil*. Ed Ática, São Paulo. 1978. p 10.

tribos e clãs também em um processo pré-histórico mais não menos conflitantes que os demais. (Figura 03).



Figura 03: Diversificação das linguas do tronco Tupi, de acordo com Migliazza,1982.

Fonte: Instituto Anchietano de Pesquisas – UNISINOS-2006.p 56.

Assim, levando em consideração a perspectiva da Teoria Histórica Crítica de que o homem é caracterizado tanto por aquilo que ele foi, em dado momento do processo histórico, como pelo seu vir a ser, e pelos quais produz a sua existência, entre estes grupos próximos a estas civilizações na América (Amazônia), habitava o

grupo guarani (onde tem sua origem)<sup>4</sup>, sociedade característica do período paleolítico superior (caçadores, coletores e horticultores), que no início da era cristã cerca de 2014 anos, alcançou o Rio Uruguai (no sul) e chegaram ao coração da selva meridional, em busca de um lugar que seria a “terra sem males”, tomando assim o lugar de outros grupos aborígenes que viviam neste local a cerca de 10 e 12 mil anos, como nômades. (DUARTE, 1993, p.35; SCHMITZ, 2006, p.35).

Aqui me refiro ao período em que registra o final da última glaciação onde grande parte do continente americano ainda apresentava um clima, com ventos gelados que varriam paisagens de pouca vegetação, que nas palavras de Schmitz (2006, p.13), “foi neste tempo que a que a América do sul recebeu seu povoamento definitivo”, se constituindo nos registros mais antigos da presença de humanos no ambiente desta pesquisa, a partir dos quais irá se desenvolver o processo transformador desta paisagem.

Diante deste quadro para melhor situar a delimitação deste estudo, retornamos ao final do Séc. XV na Europa, onde se dá início a esta abordagem, onde entre outras se fundiram as transformações religiosas, nas quais está a Reforma Protestante (divide a igreja católica entre católicos e protestantes) e a Contra Reforma (incentivo a renovação da fé), que reorganizava de ordens mais antigas e criava novas congregações no catolicismo, dando origem à “Companhia de Jesus<sup>5</sup>”, principal instrumento da Contra Reforma, cujo objetivo era sustar o

---

<sup>4</sup> Usando índices de variação temporal das línguas dentro de um tronco lingüístico (método conhecido como glotocronologia) e baseado no pressuposto de que o lugar de origem do tronco é aquele em que coexiste o maior número de famílias lingüísticas aparentadas, Migliazza (1982) estabeleceu o local de origem do tronco Tupi (ao qual pertencem os Guaranis) entre os rios Jiparaná e Aripuanã, tributários da margem direita do rio Madeira. Estima-se que este tronco possa ter tido sua origem ao redor de 5.000 anos atrás. O ambiente, na borda meridional da Amazônia, onde se estipula o seu começo, seria de florestas entrecortadas de cerrado, que ofereciam bons recursos para a caça e a coleta. Nem cultivos, nem cerâmica pertenceriam então ao seu patrimônio cultural. Durante os 2.000 anos seguintes, durante os quais a população cresceu e se expandiu até o Alto Madeira, no oeste, até o Guaporé, no Sul, até o Alto Xingu, no leste, a proto-língua Tupi se teria diversificado, dando origem a todas as famílias do tronco Tupi hoje conhecidas. Nesse tempo devem ter chegado até eles os primeiros cultivos e provavelmente os conhecimentos da fabricação de cerâmica. Migliazza (1982) Schmitz (2006).

<sup>5</sup> A companhia de Jesus foi fundada por Inácio de Loyola, militar que em enquanto se recuperava de ferimentos de guerra, dedica-se a leitura de livros sacros. Convalescente, pede alguns livros de cavalaria, na falta destes, lhe trazem Vida de Cristo e Florilégio de Santos, de acordo com Porto (1954), foram estes livros a ponte espiritual e desde então se pôs de forma incondicional ao serviço de Deus. Depois de uma série de viagens pela Espanha, Veneza e Roma, onde são vítimas de diversas perseguições, Santo Inácio e seus discípulos conseguem a aprovação da Companhia de Jesus através da bula Regimini Militantis Ecclesia em 27 de Setembro de 1540. Perfeita organização de instituto religioso, a Companhia de Jesus se assentava sobre três princípios a obediência, pobreza e castidade. (PORTO, 1954, p. 210; GRUZINSHI, 2007, p.)

avanço protestante da época, por meio da educação dos homens e dos nativos da recém descoberta América, e por intermédio da ação missionária, junto aos povos das regiões que estavam sendo colonizadas. É época também do “Concilio de Trento”, que reuniu católicos que afirmaram que só através da Igreja e da fé cristã se atingiria a salvação, onde ficou definido que a maior obra seria realizar Missões<sup>6</sup> (NASCIMENTO et al., 2009.p.9 -20).

Com esta expectativa e do ponto de vista de uma sociedade em transformação, portanto histórico objetivo, e com base nas contradições, as experiências com as Missões tiveram seu início na segunda metade do século XVI, (1559), cujos objetivos eram evangelizar e inserir no sistema colonial os nativos e manter a fé no catolicismo. Assim foram iniciadas Missões na Califórnia (América do norte), no Orinoco e em Juli, às margens do lago Titicaca, (América central), em Casenare, Maynas, Moxos, e Chiquitos e São Francisco e de Guairá, que mais tarde se expandiu para a região de Itatim e para o Tape (América do sul), (PORTO, 1954, p.20. Volume III). (Figura 04)

Observa-se assim que para o Brasil os jesuítas vieram em 1549/1551, fazendo com que a religião passe a assumir um caráter de dominação das populações nativas, submetendo à cultura européia aos nativos desta forma a catequização e o colonialismo caminhou junto no período colonial da História dos agrupamentos latino americano.

Após algumas experiências na América os jesuítas chegaram a Itatim vindos da Ciudad Real del Guahyrá, no período entre 1589 e 1599, época em que se solidificou a presença católica e jesuítica naquela região.

---

<sup>6</sup> Missões no plano histórico objetivo, não só era um local, de convivência pacífica de nativos religiosos, como era também componente básico da estrutura social, econômica e cultural da época..O espaço de uma Missão foi editado por Felipe III (Rei da Espanha e Portugal, 1598-1621), regulava os mais variados aspectos da organização física dos povoados nativos e outros aspectos, como a forma mais adequada de tratamento dos nativos para conseguir sua conversão religiosa. (VENTURINI, 2009.p.28; MARTINS, 1999, p 113)

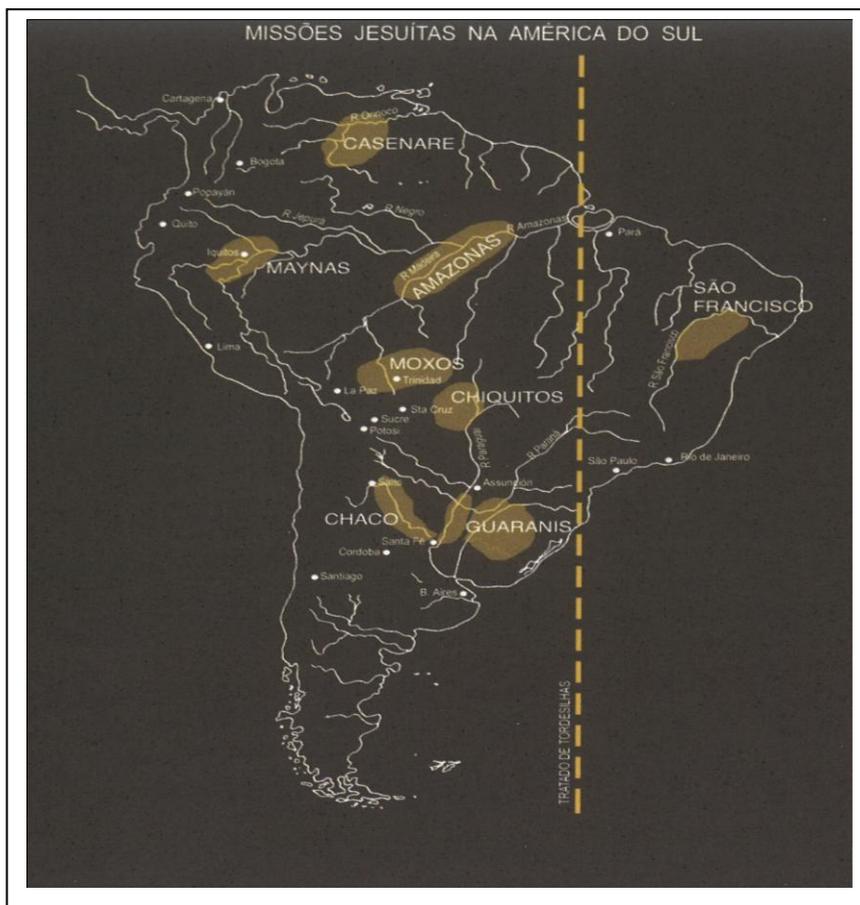


Figura 04: Mapa das Missões Jesuíticas na América Latina

Fonte: Lucio Costa (2007, p.10).

Para estes colonizadores Itatim era uma região estratégica para a comunicação entre o Brasil e o Peru, entre o vale do rio Paraguai e o Amazonas. Esta foi a principal causa dos longos conflitos entre bandeirantes e jesuítas na região. O plano jesuítico para o Itatim era expandir as missões pelo Paraguai e pelo Chaco até o Amazonas. (VIEIRA et al., 2004, p.2)

O trabalho destes missionários estava assentado na necessidade de catequizar e reduzir em pequenas aldeias os nativos da região. Tal objetivo estava em privá-los do contato com os demais colonizadores e evitar, por um lado, a dizimação que estava sendo provocada pela exploração dos *encomenderos* (tipo de trabalho nativo a disposição do colonizador), e ainda o apresamento dos nativos pela ação dos bandeirantes paulistas, fez com que os jesuítas intensificassem sua

ação missionária em diferentes frentes de expansão, gerando com isto diversos conflitos.

Embora os limites entre os países não tivessem a mesma configuração de hoje, o processo missioneiro do tape ocorre na confluência geográfica de três países da América Latina, (sendo estes: Argentina, Brasil e Paraguai), que formavam a *Província Jesuítica do Paraguai* (Figura 04), onde se estabeleceram entre os rios Paraná e Uruguai, até os anos de 1640, vinte e duas Missões. Sendo que em sua segunda fase em terras hoje pertencentes ao estado do Rio Grande do Sul no Brasil, também aconteceram duas fases distintas.

No período denominado de segunda fase do segundo ciclo missioneiro, iniciada no ano de 1680 fundaram-se mais oito povos, sete dos quais a leste do Rio Uruguai “Os Sete Povos das Missões” todos fazendo parte da Província Jesuítica do Paraguai (1604), no vice-reinado do Prata, que incluindo todo seu espaço geográfico constituía 200.000 km<sup>2</sup>, onde habitavam cerca de 240.000 nativos e aproximadamente 100 Jesuítas, cujo auge de sua prosperidade data de 1730 portanto na segunda fase das missões no hoje estado do RS. (PORTO,1954, p. 230; COMAS, 2007, p.57)

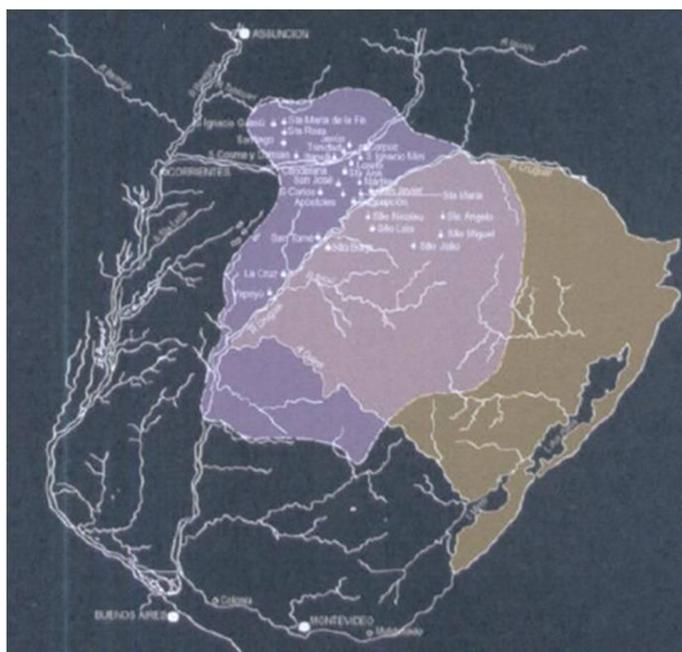


Figura 05: Área correspondente à Província Jesuítica do Paraguai, Séc. XVII e XVIII.  
Fonte: Lucio Costa, 2007, p.11.

O propósito deste trabalho é contribuir com uma reflexão sobre os diferentes processos de agricultura e pecuária ocorridos no território denominado Sete Povos das Missões e como estes derivaram na gastronomia deste espaço, especialmente quanto ao seu processo histórico, cultural e estrutural, tendo seu foco norteador a Teoria Histórico Crítica, a partir de formulações propostas por seu proponente Demerval Saviani.

É preciso deixar claro que "*a priori*", não é fazer uma análise econômica destes processos, por não ser esta a formação profissional, pois pouco teríamos a contribuir se fosse este o caminho. Esta busca se ancora na natureza filosófico-epistemológica, logo então ao caráter filosófico da Teoria Histórico-Crítica, e aos pressupostos que dão suporte a investigação. Desta forma, ao apoiar-se filosoficamente no contexto dialético, tem a compreensão de que o homem é um ser histórico que se constrói através de suas relações com o mundo natural e social. Ainda há de se considerar ser um homem que se diferencia como espécie pela capacidade de transformar a natureza com o seu trabalho, através de meios criados por ele ao longo de seu desenvolvimento, sendo esta a base maior desta investigação no que diz respeito às transformações acontecidas e as derivações gastronômicas no espaço geográfico denominado de Sete Povos das Missões, ( Figura 05), onde está a área de delimitação deste trabalho, sobre a qual se promoverá a investigação "O surgimento da agropecuária missioneira no Rio Grande do Sul e suas derivações gastronômicas".

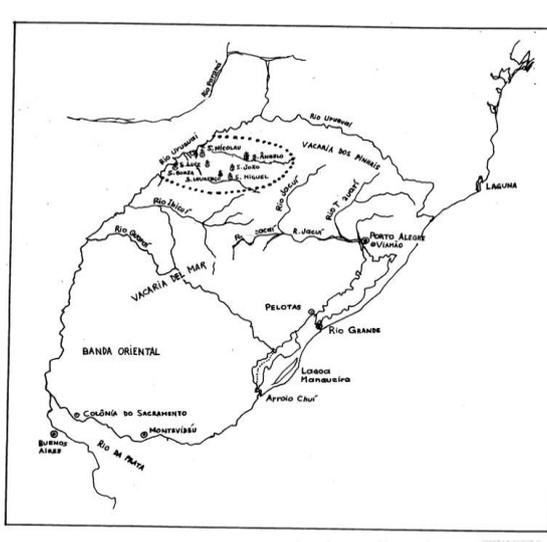


Figura 06: Área da Região dos Sete Povos das Missões no RS.  
Fonte. Revista Um pedacinho do céu na terra. Ministério do Turismo 2006

Para tanto a realidade escolhida para esta investigação ocorre, fundamentalmente, tendo em vista a justificada pluralidade das ações que se baseiam em oposições e em choques entre situações diversas ou opostas tendo por base os elementos conflitantes desta experiência missioneira que promoveu modificações históricas, econômicas e gastronômicas, durante sua existência, e após este período, perpassando por diversos processos que se constitui em um referencial histórico social do presente carregando dentro de si elementos resultantes desta historicidade.

O processo verificado no cenário missioneiro apresenta um contexto importante para esta análise de onde se espera ao seu final propor ações capazes de estimular instrumentos gastronômicos que possam ser transformados em patrimônio cultural desta região, bem como pode vir apontar estudos capazes de retomar discussões sobre temas pouco focados como é o caso dos estudos históricos ambientais.

Por outro lado, ao justificar a composição deste trabalho, muitas foram as condições adversas e as realidades postas pela estrutura acadêmica vigente na Universidade (UFSM), a quais domina-se, embora não fossem motivadoras. Porém, encontrei também neste caminho muitos questionamentos, e amigos que contribuíram na construção deste trabalho e neste conjugado de formação pessoal e profissional, inicialmente tenho a compreensão de que formação de um docente tem em sua base mais profunda a vivência discente, que deixa marcas profundas que nos acompanham para sempre. Ainda hoje pergunta-se, por que com 57 anos ainda continuo a estudar. Quando jovem sempre pensava em estudar para ser livre. Livre de certos pensamentos, de atitudes e ter com isto um trabalho que me ressarcisse dignamente. Tinha sonhos, utopias, cabelos longos, e uma vontade incontida de mudar o mundo; passou o tempo, a vida em seu curso algumas coisas aconteceram e outras não.

Assim, tem início esta caminhada permeada também por alguns conflitos existenciais e sociais. Mesmo sendo este caminho marcado pela sua conjuntura específica, sempre temos um sonho a realizar, temos uma utopia que neste caso é a realização deste trabalho, visando contribuir para o conhecimento da humanidade,

partindo, como já citado, do entendimento de que o presente é o ponto de interseção entre o passado e o futuro.

Portanto, além do projeto histórico-social, este trabalho responde também o desejo e a realização pessoal, deste jovem que se tornou professor, diretor, durante trinta e dois anos e se forjou como homem, pai e avô, e se submeteu a este desafio de reflexão individual e coletiva sobre as transformações da agropecuária missioneira no Rio Grande do Sul e suas derivações gastronômicas.

A vivência no sistema estadual de ensino, atuando no campo da história social e do ensino agrícola foram aos poucos dando lugar a uma série de perguntas, as quais até então não tinham respostas, mas que mais tarde viriam culminar com o desejo de ingressar em um curso de história na então Faculdade de Ciências e Letras no Município de Santiago-FAFIS, onde aconteceram meus primeiros contatos com a História e a Geografia, época marcada pelos estudos missioneiros, os quais se aprofundaram com visitas na região das missões, as quais no computo geral somam-se a mais de trinta visitas.

Outra convivência determinante foi à formação humana foi a companheira Vera (esposa), para mim uma doutora da vida, que já marcava sua presença ainda quando eu era aluno no Colégio General Vargas, hoje IFF Farroupilha Campos de São Vicente do Sul e dos filhos que tivemos desta união, Paulo Fernando, hoje Engenheiro Agrícola e professor de Ensino Técnico Estadual, que com sua companheira Adriane nos tornaram avôs de dois netos (Guilherme e Gustavo) e Hamilton, Arquiteto do Município de Santiago, e sua companheira Débora do mesmo ofício, fizeram aumentar nosso número de netos, com a chegada de Miguel.

Em meados de 2002, ingressei novamente em um curso de graduação, agora de Formação Pedagógica, onde tem início a indagação sobre as relações da agropecuária com a culinária, com enfoque nas missões. Segue então um longo período de leituras, viagens e busca pelo tema, vivenciado muito mais pela paixão do que pelo cunho científico, pois até então pouco conhecimento teórico possuía. No ano de 2007 com apoio familiar ingressei no Programa de Pós Graduação em Extensão Rural, em nível de Mestrado, cujo projeto de pesquisa, exigência para ingresso no programa, versava sobre o ensino agrícola na região das missões, onde

teria início o aprofundamento deste tema e os primeiros contatos com a Teoria Histórico Crítica.

Algum tempo depois já no programa de Doutorado em Extensão Rural pude ampliar meus conhecimentos teóricos e relações interpessoais, e entre tantos colegas e professores de diferentes locais do país e de fora dele, que participaram do programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, que convivi desde o mestrado, alguns como visitantes, e outros de convivência marcante<sup>7</sup>, fizeram que cada vez mais pudesse compreender melhor o objetivo proposto.

Ressalta-se também a contribuição do professor PHD. Hugo Vela<sup>8</sup>, meu orientador no programa de Pós Graduação de Extensão Rural, e incomparável conselheiro, de meu tema e de experiências vividas, onde destaco a profundidade de sua amizade e o seu conhecimento profundo, para mim um verdadeiro cientista,

---

<sup>7</sup> Prof.Dr. Paulo Silveira, com quem aprendi muitas coisas do mundo científico, e por diversas vezes me aconselhou sobre o tema que me propunha, e que me oportunizou conviver na prática com projetos de extensão universitária, de forma especial na região das missões, época também que teve início a publicação de artigos sobre o tema, os quais entre tantos outros, destaco: Agricultura Missioneira: cultivos tradicionais, história e transformações no Simpósio Internacional de História Ambiental e Migrações Florianópolis - Santa Catarina ; 2010. A agricultura da erva mate e sua influência no desenvolvimento territorial da região das missões no RS ,Brasil,no VIII Congresso latinoamericano de Sociologia Rural – ALASRU, Porto de Galinhas – Pernambuco; 2010; A Agricultura Missioneira: reflexões sobre a influência da cultura guaraníca na agricultura do século XXI,, no II Seminario Nacional de Sociologia e Política - Curitiba – Paraná. 2010; Extensão Rural: do conceito a prática em assentamentos rurais na região das missões no sul do Brasil, na XV Jornadas Nacionales de Extensión Rural e VII del MERCOSUR. Provincia de São Luiz – Argentina . 2010. Entre outros artigos publicados que também participei está o artigo South lands agroecology network farmers training and development agents in the central territory citizenship – RS- Brasil, no V Simpósio Brasil – Alemanha de Desenvolvimento Sustentável ,Universidade de Stuttgart – Alemanha; 2011.

<sup>8</sup> Desta convivência ocorreu o desenvolvimento de trabalhos conjuntos, onde destaco os principais, entre outros, o celebre trabalho “Brevíssima historia da contribuição do Programa de pós Graduação em Extensão Rural da Universidade Federal de Santa Maria para o ensino e a pesquisa em Extensão Rural”, o qual relata sua experiência e que publicamos juntos no II Seminário Nacional de Ensino em Extensão Rural em Santa Maria. RS, 2010. Destaco também o trabalho intitulado “A Agropecuária missioneira e a gastronomia gaúcha”, publicado na VII Jornadas Interdisciplinares de Estudios Agrarios y Agroindustriales realizado na Universidade de Buenos Aires – Buenos Aires. 2011. O trabalho publicado em livro “Formação de Lideres –uma mudança cultural, novas experiências do Brasil, Uruguai e Paraguai.2011: Livro Essência Feminina – memória e participação,2014:Livro Experiências Inovadoras em Extensão Rural na Agricultura Familiar região de abrangência do IFF São Vicente do Sul,2012, Livro de própria autoria, Educação Rural no Mundo Contemporâneo (2 volumes), publicações em revistas, RDE. Revista de Desenvolvimento Econômico, 2013.Vol. 15; Revista Perspectiva, 2013, Nº 139; Livro e revista a publicar em 2014, entre os quais estão, Livro Farinheiras do Brasil, Paraná (UFP); Estudios y Perspectivas en Turismo. Buenos Aires,2014 volume 23; Livro, O rural contemporâneo em debate: temas emergentes e novas institucionalidades, Extensão Rural, UFSM. Pode-se dizer que todos foram ou estão sendo publicados e geraram debates consistentes que contribuíram e tem contribuído no conhecimento do tema.

o qual no período do mestrado ministrava a disciplina “História da Agricultura e do Ambiente”, nesta oportunidade, sua abordagem de temas como história da agricultura, história agrária, história econômica rural, ecologia humana e história dos alimentos, propiciou o aprofundamento do estudo que estava buscando, e com seu profundo conhecimento da antropologia, foi decisivo neste olhar sobre as missões jesuíticas e os diferentes processos sociais e econômicos que aconteceram neste espaço geográfico.

Nesta vivência destaco também a grandeza do amigo e orientador Prof. Dr. Clayton Hillig, que por motivo de aposentadoria de Hugo Vela, assumiu a conclusão da orientação desta tese, e permitiu que pudesse conhecer o educador de grande visão científica e processos sociais, profissional de grandeza incomparável que com sua orientação permitiu a finalização deste trabalho.

Com estes pressupostos o ambiente missionário que demonstrou haver uma pluralidade de estudos realizados sobre a experiência evangelizadora entretanto poucos estudos sobre uma investigação detalhada da agropecuária missionária e suas implicações gastronômicas, foi sem dúvida a motivação maior desta proposta investigatória que tem a pretensão de contribuir para outras investigações e propostas de melhorias do processo de desenvolvimento desta região sobre o norte da Teoria Histórico Crítica e da Dialética.

No campo científico cuja base lógica de investigação se assenta na teoria já mencionada, situada em um quadro de tendências críticas a partir do qual a reflexão, observações e discussões são evidenciadas com coerência e articulação com os pressupostos fundamentais da historicidade crítica e dialética, o que leva esta investigação tomá-la como suporte teórico em campo já mencionado, a partir da qual se desenvolve os capítulos sempre sob os condicionantes dos objetivos propostos. É neste sentido que com base na proposição e relevância do problema de pesquisa e de como estabelecer a unidade teórico-prática do processo investigatório assentou-se nesta base teórica.

Com base na proposta teórica de Demerval Saviani, sendo esta centrada especificamente em um corpo de conceitos que servem como instrumento de análise para o campo intelectual, quando da análise das diferentes sociedades e suas realidades, considera-se que as noções da teoria histórico crítica através

destes seus conceitos auxiliam na compreensão das trajetórias nos diferentes períodos históricos sociais proporcionados pela agropecuária missioneira e suas implicações gastronômicas. Para tanto tomei por base alguns autores que como historiadores apoiados nos princípios da criticidade fazem uma abordagem com evidências dialéticas, que entre outros estão: Porto (1879-1945); Chiara (1956); Velino (1970); Comas (2007); Pesavento (2007); Lugon (2010); Venturini (2009;2010); Nascimento (2008); Schallenberger (1989); Schmitz (2006); Brum (2006); Taussaint – Samat (1987); entre outros.

Nesta direção, sem, entretanto desvincular da origem do estudo tem-se o objeto desta pesquisa, cuja interrogação está em: Quais os aspectos da trajetória da agropecuária missioneira que influenciaram na herança gastronômica da região? Ou ainda: Como esta herança gastronômica tem se manifestado na cultura alimentar que se produziu.

Assim, tomando o princípio de que o desenvolvimento potencial de determinado período histórico em determinado momento torna-se um desenvolvimento real e provoca o surgimento de novas potencialidades, que irão contribuir para desenvolver o período histórico seguinte, portanto um movimento dialético entre os períodos históricos, e ainda diante da proposição e relevância do objeto desta pesquisa e da necessidade de responder a problemática apresento a partir da proposta metodológica como resposta provisória (hipótese), que é possível identificar nos diferentes períodos históricos sociais as transformações a herança gastronômicas manifestadas nas práticas de produção e na organização social, bem como, na cultura alimentar que esta produziu e se mantém no universo gaúcho, demonstrando como esta tem se transformado no processo histórico.

A luz da referida hipótese de trabalho, realizou-se a experiência de visitas a os historiadores missioneiros que através de seus trabalhos divulgam a experiência e sua prática missioneira, pois moram e vivem nas Missões, bem como durante os anos de 2010 a 2014, visitou-se, fez-se leituras e reuniu-se materiais nos diferentes locais onde outrora foram as missões cujos resultados somaram para melhor embasar o trabalho de tese.

O trabalho tem como objetivo geral “investigar no desenvolvimento da agropecuária missioneira, a herança gastronômica manifestada nas práticas de produção e na organização social, bem como, na cultura alimentar que esta produziu

e se mantém no universo gaúcho, demonstrando como esta tem se transformado no processo histórico". De modo mais específico quatro foram os objetivos estabelecidos: Compreender a origem e a evolução da agropecuária missioneira no Rio Grande do Sul, nos diferentes processos históricos, sociais e econômicos; Identificar os atores sociais e as variações gastronômicas no espaço missioneiro quando da formação desta sociedade; Analisar com base na agropecuária e na evolução gastronômica as manifestações culturais e a trajetória que estas seguem no presente; Refletir sobre a importância do patrimônio cultural alimentar na gastronomia contemporânea e suas manifestações, através de comemorações, festas e encontros.

Quanto a estrutura geral do trabalho, ele está organizado em quatro capítulos que procuram representar, enquanto caminho metodológico, a trajetória da agropecuária missioneira no Rio Grande do Sul e suas derivações gastronômicas, tomado como uma unidade sintetizada: A Teoria (**Capítulo I**), sendo o ponto de partida da investigação. A compreensão da agropecuária missioneira (**Capítulo II**), aponta a origem e evolução da agropecuária nos diferentes processos históricos. Os atores sociais e as variações gastronômicas (**Capítulo III**), explicita as concepções sobre os atores sociais e a gastronomia na formação desta sociedade. A agropecuária e a gastronomia e as manifestações culturais (**Capítulo IV**). Onde se apresenta como resultado, as transformações que ocorreram ao longo do processo em confronto com os objetivos propostos e sobre os quais se realiza uma análise crítica.

No capítulo I apresenta-se uma exposição e discussão sobre a Teoria Histórica Crítica, com destaque aos elementos teóricos metodológicos e a os fundamentos filosóficos epistemológicos nos quais ela se assenta, sendo este o pano de fundo do trabalho no qual ela congrega o quadro teórico da análise sobre "a origem da agropecuária missioneira no Rio Grande do Sul e as derivações na gastronomia" também evidenciando detalhes do método de pesquisa e seus procedimentos, fontes de dados e a experiência e as fontes da pesquisa. De início busca-se definir o que se entende por "processo de trabalho teórico", esclarecendo desta forma a natureza do trabalho, para em um segundo momento discutir sobre os instrumentos de trabalho no contexto de teorização, no qual está presente a Teoria Histórico Crítica, e suas aplicações, levando-se em conta as diversas realidades e

comentando as categorias que a fundamentam. A seguir é colocada a estrutura, forma e realização das fases da coleta de dados, isto a nível da abstração científica, pelo confronto direto da teoria como pela amplitude geográfica.

No capítulo II o estudo está centralizado na origem e evolução da agropecuária missioneira no Rio Grande do Sul, sobre o norte da Teoria Histórico Crítica e ancorado pelo Método Dialético, como já mencionado levando em consideração o desenvolvimento real que provoca o surgimento de novas potencialidades, em determinado período histórico, que irá contribuir para desenvolver o período histórico seguinte, portanto um movimento dialético entre os períodos históricos.

Desta forma buscando aproximar o leitor do contexto mais amplo da investigação, este capítulo foi organizado em partes distintas que tem seu início nas populações nativas pré- históricas (povos de sambaquis, das matas e dos campos), sobre os quais se constituem os elementos iniciais a serem analisados da pesquisa, para em seguida abordar a transmigração dos guarani ( vindos da Amazônia), e sua vivência (matas, planaltos e campos). Segue então uma abordagem da agropecuária (sugiu neste período), e gastronomia do primeiro e do segundo ciclo missioneiro com as mudanças das formas de produzir e se alimentar bem como os aspectos sociais, e econômicos, faz-se então uma abordagem do fim do projeto missioneiro, e os diferentes processos sociais e econômicos que aconteceram após o período missioneiro.

Com base no princípio dialético de ausência de hierarquia, onde um fato não é mais importante do que o outro e sim todos são importantes, em um primeiro plano, procura-se fazer uma definição dada pela escola culturalista, cuja preocupação é mostrar os aspectos culturais da agropecuária, ou seja, o percurso histórico crítico desde a civilização jesuítico-guarani até os dias de hoje, identificando suas influências nos hábitos e costumes da população regional, a maneira de se alimentar e quais os principais produtos com que estes se alimentavam com cada um dos períodos, apontando assim a evolução, ao longo do processo histórico social desta região, levando em consideração o processo evolutivo de cada um destes períodos.

Vale ainda mencionar que a História está sempre em movimento, e este movimento é Dialético: sendo então que neste capítulo, alguns elementos sócio econômicos de cada período ao discurso cultural, definindo os atores sociais e seus

hábitos alimentares em cada um dos períodos sócio econômicos vivenciados no desenvolvimento da região são mencionados sobre o olhar do principio dialético do movimento que considera que tudo se transforma. A dialética considera todas as coisas em seu devir, visto que ele é a própria substância das coisas; não sendo adequado dizer que a realidade possui movimento, mas sim, que ela é o próprio movimento.

O capítulo III, trata das concepções sobre os atores sociais, e as variações gastronômicas no espaço missioneiro, sobre o principio dialético da totalidade no qual sem a visão do todo não se compreende as partes, abordando assim os atores sociais e a formação da sociedade durante o período missioneiro e nos demais períodos históricos que se seguem, bem como as variações gastronômicas em cada um deles em seguida faz-se uma abordagem da herança gastronômica na contemporaneidade, ou seja como ela se manifesta no presente, destacando algumas iguarias ainda muito consumidas na região, que entre outros estão pratos a base de carne, cereais, feijões, aboboras, doces e bebidas.

Assim, esta parte do trabalho é, uma tentativa de expor distorções que originam certas definições, em um contexto real de vida, que são perceptíveis ao natural, procurando mostrar assim quais as bases ideológicas para o direcionamento do comportamento de cada uma destas estruturas sociais

Capítulo IV, à luz da Teoria proposta trata de uma abordagem dos resultados proporcionados a partir da agropecuária missioneira, não só das definições literárias sobre a agropecuária, mas de dados concretos, empíricos, deixando de lado a concepção imaginária da história, para abordar uma concepção dinâmica, objetiva, em última análise, pelo grau de desenvolvimento econômico, e suas implicações sociais e gastronômicas. Neste espaço se tem uma abordagem da agropecuária e a gastronomia onde serão colocados aí as manifestações culturais (dança, música, festas, literatura, folclore, arte, tipos de alimentos, etc.), que o povo produz e participa de forma ativa, onde surgem as tradições e costumes que foram transmitida de geração para geração, principalmente, de forma oral.

Destaca-se ainda as principais manifestações sociais relativas à gastronomia que ocorreram e muitas das quais continuam ocorrendo por influência do processo histórico crítico desta região a partir da civilização jesuítico guarani, que entre outras estão: a EXPOINTER, o Movimento Tradicionalista Gaúcho (MTG), bem como as contribuições culturais gastronômicas dos nativos, e das diferentes etnias

colonizadoras, imigrantes e escravizadas, não deixando de lado os conflitos existentes nestas transformações. Sendo ainda feita uma abordagem da trajetória que segue do passado missioneiro ao presente turístico e gastronômico da região que se constitui na quinta rota turística mais importante do mundo.

Para tanto, inicialmente são postos dados e análises sobre a situação socio-econômica da agropecuária missioneira, primeiramente em aspectos quantitativos, e um segundo momento nos aspectos qualitativos, sendo estas dimensões atuais relações dialéticas na realidade. Em um esforço de mostrar as condições materiais, procurando construir uma definição objetiva que se contraponha com as definições convencionais, buscando assim esclarecer estruturas e processos que possam justificar a teoria adotada. Investigando as estruturas e processos que lhes originaram e em sentido mais amplo a sua importância regional.

Por fim na **conclusão** é apresentada uma síntese dos principais resultados a luz da Teoria Histórico-Crítica com base nas concepções históricas, estruturais e culturais, onde através do movimento Dialético definida como modelo mental dos processos de modificação e desenvolvimento do mundo, também são declaradas as dificuldades no desenvolvimento da pesquisa, da mesma forma são levantados novos problemas e propostos alguns outros desafios.

O trabalho finaliza com uma análise geral e dados coletados, sob a forma de conclusões e considerações finais. Sendo este um esforço de contribuir através da análise da evolução do processo gastronômico regional com base na origem e desenvolvimento a agropecuária a partir do advento missioneiro e com o advento missioneiro no dinamismo e na complexidade do que trata o desenvolvimento das práticas extensionistas.



## 1. BUSCANDO UM CAMINHO – TEORIA HISTÓRICO-CRÍTICA

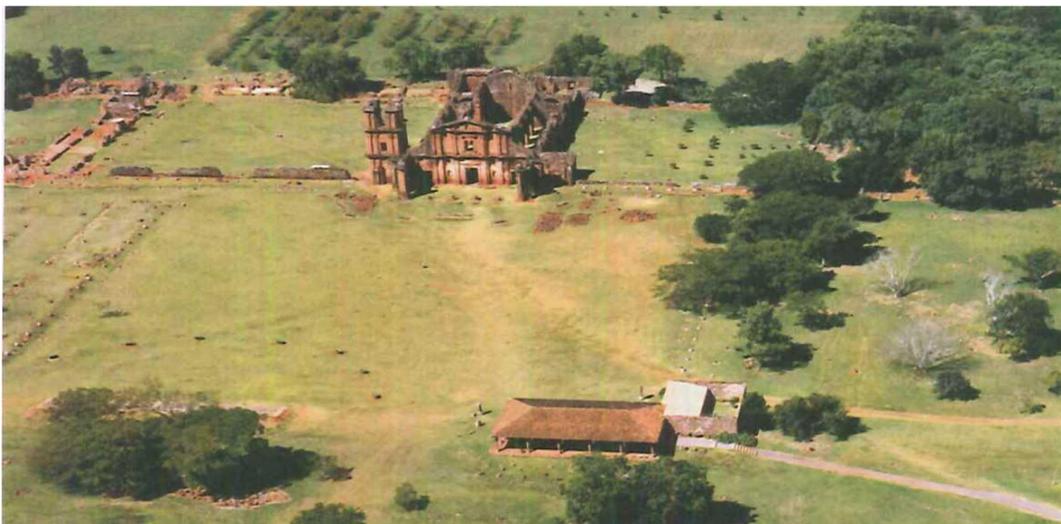


Figura 07: Vista aérea do Sítio Arqueológico de São Miguel RS.  
Fonte: Lucio Costa (p. 33)

Raramente, um projeto de pesquisa científica envolve somente um método de análise, sendo normal uma combinação de diversos métodos existentes, os quais dialogam com o trabalho teórico constante em todo o projeto. Tal combinação de métodos tem sua importância na medida em que permite obter dados ainda não disponíveis e analisá-los de forma crítica. Este trabalho pelo seu caráter e sua finalidade, caminha na linha da pesquisa teórica, entendida aqui como um estudo de princípios, os quais devem interagir com as evidências empíricas demonstradas no decorrer desta investigação.

Reflete-se neste capítulo sobre os pressupostos da Teoria Histórica-Crítica (THC), elaborada por Demerval Saviani<sup>9</sup>, matriz teórica que irá nortear o percurso

---

<sup>9</sup> Nota sobre o autor da teoria Histórico Crítica: Dermeval Saviani, Formado em filosofia pela PUC-SP (1966), é doutor em filosofia da educação (PUC-SP), 1971 e livre docente em história da educação (UNICAMP, 1986), tendo realizado estágio sênior na Itália em 1994-1995. Foi condecorado com a medalha do mérito educacional do Ministério da Educação e recebeu da UNICAMP o Premio Zeferino Vaz de Produção Científica. Autor de grande número de trabalhos publicados, professor emérito da

metodológico e os procedimentos da pesquisa em pauta “O Surgimento da Agropecuária Missioneira no Rio Grande do Sul e suas derivações gastronômicas”.

Assim, o presente estudo utiliza-se desta abordagem teórica que tem origem no Brasil na cidade de São Paulo no ano de 1979, a qual teve importante contribuição das turmas de Doutorado da PUC-SP<sup>10</sup>, com acadêmicos orientados por Demerval Saviani, no desenvolvimento da proposta e avançou em termos de sistematização quando da publicação do texto “Escola e democracia: para além da curvatura da vara” publicado na revista ANDE em 1982.

Esta sistematização amplia-se em 1983 com a publicação do livro “Escola e Democracia”, no qual Saviani faz um diagnóstico das principais teorias, seus limites e contribuições, faz algumas denúncias aos processos antidemocráticos, reacionários e pseudocientíficos e traça um caminho de uma nova teoria que tenha articulações com as classes populares, por entender que uma “teoria crítica” (que não seja reprodutivista), só pode ser formulada se levar em consideração os interesses dos dominados. Propõe ainda, basear sua corrente metodológica em esquemas semelhantes aos de Herbart e Dewey, superando-os, mas incorporando as referidas contribuições (SAVIANI, 2001, p.70).

Portanto, sendo ela uma teoria crítica, não aceita a forma como aparecem os fenômenos ao observador preso ao senso comum ou à postura ideológica de reprodução social dentro da dinâmica do sistema capitalista, devendo-se buscar sua compreensão através do processo histórico específico de cada sociedade. Salienta Saviani que, aparentemente, a interpretação mais usual ou evidente em um primeiro momento é a produzida pelos dominantes, sendo os dominados produtos do processo histórico, mas invisíveis como agentes construtores da história. Trata-se de

---

UNICAMP e coordenador geral do Grupo Nacional de Estudos e Pesquisas “História, Sociedade e Educação no Brasil” (HISTEDBR).

<sup>10</sup> A primeira turma de Doutorado da PUC/SP, era constituída de onze acadêmicos: Carlos Roberto Jamil Curi, Guiomar Namó Mello, Neidsom Rodrigues, Paolo Nasella, Luís Antônio Cunha, Betty Oliveira, Osmar Favero, Mirian Warde, Antônio Chizzotti, Bruno Pucci e Fernando José de Almeida. A orientação coletiva na qual todos participavam e tomavam conhecimento dos projetos de trabalho de cada um, espaço onde eram feitas discussões, críticas e sugestões eram a dinâmica de trabalho no grupo, em que o tema central era a perspectiva de superar as teorias crítico produtivistas em voga, entretanto, nem todos continuaram a discussão da futura concepção histórico crítica. Outras contribuições se fizeram importantes em turmas de doutorado posteriores, entre outros estão José Carlos Libaneo, Maria Luiza Santos Ribeiro, Gaudêncio Frigotto, Lilian Anna Wachowicz e José Misael Ferreira do Vale. Todos estes acadêmicos citados eram orientados de Demerval Saviani.

buscar as contradições nesta interpretação dos dominantes, mirando-se o olhar para a perspectiva dos dominados.

A explicação de sua condição de dominado exige do investigador observar as contradições do processo histórico, onde a dialética entre dominantes e dominados produzida pela luta de classes revela seu devir histórico. Sendo então que esta dialética tem suas raízes mais profundas nas relações entre capital e trabalho.

Nesta perspectiva, embora os elementos centrais desta teoria estejam baseados em princípios filosóficos e políticos de autores como Karl Marx, Friedrich Engels, Karel Kosik, Suchodolski, George Snyders e Vieira Pinto, cujas investigações contribuíram no desenvolvimento da história humana, sendo então que nesta investigação seguimos o caminho do movimento dialético, tendo por base o devir histórico, as forças produtivas, os aspectos culturais e estruturais e as contradições que surgem nos diferentes períodos históricos que existiram no espaço denominado Missões no sul da América, bem como, estas contradições se manifestam no presente, após longo processo de transformação social e cultural.

Assim, a explicitação dos alicerces teóricos da Teoria Histórico-Crítica pode ser compreendida na citação do próprio Saviani (2007a, p.420):

A fundamentação teórica, da teoria histórico-crítica nos aspectos filosóficos, econômicos e político-sociais propõe-se explicitamente a seguir as trilhas abertas pelas agudas investigações desenvolvidas por Marx sobre as condições históricas de produção da existência humana que resultaram na forma da sociedade atual dominada pelo capital. É, pois, no espírito de suas investigações que essa proposta se inspira. Frise-se: é de inspiração que se trata e não de extrair dos clássicos do marxismo (Marx, Engels, Lênin ou Gramsci), uma teoria. Assim, quando esses autores são citados, o que está em causa não é a transposição de seus textos para a teoria e, nem mesmo, a aplicação de suas análises ao contexto da mesma. *Aquilo que está em causa é a concepção de mundo e de homem.*

A teoria apresenta-se então como um marco teórico por se pautar no marxismo e apresentar um modelo histórico crítico cujo ponto de partida é a concepção de mundo e de homem, com base no movimento dialético, sendo neste caminho que se baseia esta investigação.

Para Saviani a expressão histórica crítica vem do postulado de fazer uma diferenciação em relação às outras interpretações para o contexto dialético e explana que a possibilidade de compreensão do presente, como ele se manifesta, é resultado de um longo processo de transformação histórica, sendo então, a Teoria

Histórico Crítica e a realidade presente muito íntimas se levarmos em conta a prática histórica relacionada com o homem e o mundo. Assim, para melhor compreensão da teoria tem importância explicitar seus fundamentos.

No campo da interpretação histórica encontramos as raízes mais profundas nos estudos de Marx e Engels, entre outros, as considerações introdutórias da obra “Ideologia Alemã”, de onde se busca o texto em destaque.

A história não é mais do que a sucessão das diferentes gerações, cada uma delas explorando os materiais, os capitais e as forças produtivas que lhes foram transmitidas pelas gerações precedentes, por esse motivo, cada geração continua por um lado, o modo de atividade que lhe foi transmitido, mas em circunstâncias radicalmente transformadas e, por outro lado modifica as antigas circunstâncias, dedicando-se a uma atividade radicalmente diferente. Portanto, os fatos são completamente alterados pela especulação ao fazer da história recente o fim da história anterior. (MARX & ENGELS, 2007, p.19).

Sobre esta consideração tem-se que o ser humano quando de suas ações ao longo de sua vida é o próprio motor da história, sendo necessário estar atento a suas lutas e movimentos para então perceber sua dinâmica, pois a luta de classe acontece para comprovar as contradições sociais. Se estas contradições fossem resolvidas, então teríamos a mudança de modo de produção, ou seja, superada a oposição capital-trabalho, o capitalismo seria substituído pelo socialismo.

As forças produtivas e relações de produção são conceitos básicos que compõem a Teoria Histórica, mas o conceito chave da teoria é realmente as ações do homem no contexto evolutivo, sendo estas ações, as relações de produção, as transformações sociais, as formas de se alimentar em seus diferentes períodos, sendo esta sua base teórica para a construção do conhecimento histórico, ou seja, a história entendida como prática humana de reflexão e ação sobre diversas temporalidades podendo se efetivar em diversos espaços.

Também na perspectiva histórica, ou seja, no terreno das diversas situações tem-se o diferencial do ser humano em relação aos demais animais é justamente o caráter social intrínseco ao instrumento e à capacidade de transmitir suas funções (históricas, culturais, estruturais), às gerações posteriores, já que diferentemente dos animais, os homens criam instrumentos para uso específico e podem transmitir sua função para gerações posteriores, preservando-a como função social.

Neste curso de homem e de mundo a teoria histórico-cultural uma das bases teóricas da teoria de Saviani, aponta o desenvolvimento humano como resultado da apropriação da cultura humana historicamente elaborada. Em outras palavras, considera-se que o homem é um ser histórico, resultante de suas relações sociais e culturais, se desenvolvendo a partir das interações que faz com o meio a que pertence. (NEVES & DAMIANI, 2006, p.7).

Nesta perspectiva teórica, a concepção de ser humano considera sua base natural, biológica, mas foca o seu desenvolvimento como uma marca histórico-cultural, ou seja, o que os homens são quando adultos não é resultado de sua hereditariedade, mas sim o resultado de sua experiência acumulada, a partir de suas relações sociais. Essa concepção é uma das principais premissas da teoria histórico-cultural, sendo então que estes são na verdade o resultado das relações históricas sociais e produtivas, de seus hábitos e costumes, ao longo do processo de desenvolvimento social.

Neste sentido, em periódico publicado em 2007, na revista OPSIS da Universidade Federal de Goiás sobre a Teoria da História explana-se que:

A rigor, todas as sociedades produzem suas representações, com as quais reconstituem do passado, hábitos, costumes, transformações cronológicas, bem como o que deveria ser preservado para as gerações futuras. Sendo então que a história não possui somente uma função cognitiva de construção dos conhecimentos (OPIS, 2007. dossiê).

Essa humanidade, que vem sendo produzida histórica e coletivamente pelo conjunto dos homens, precisa ser novamente produzida em cada indivíduo singular, e em cada reprodução deve ser observado o princípio crítico. Não existe uma essência humana independente da atividade histórica dos seres humanos, da mesma forma que a humanidade não está imediatamente dada nos indivíduos singulares. Trata-se de produzir nos indivíduos algo que já foi produzido historicamente. (DUARTE, 1998, p.1).

Seguindo este caminho de homem e de mundo Saviani (2007), em sua teoria explica que:

O homem necessita produzir continuamente sua própria existência. Para tanto, em lugar de se adaptar à natureza, ele tem que adaptar a natureza a si, isto é, transformá-la. Sendo então que para sobreviver o homem necessita extrair da natureza ativa e intencionalmente, os meios de sua

subsistência. Ao fazer isto ele inicia um processo de transformação da natureza, criando um mundo humano (mundo da cultura).

Desta forma, os eventos humanos são promotores de processos intelectuais, sociais, culturais e temporais, construtores de significados que contribuem nas transformações históricas, culturais e estruturais ao longo do processo evolutivo das sociedades.

Neste contexto, existe um diálogo constante entre passado e presente de modo que nem podemos submeter todo o sentido do passado ao presente, tampouco, reduzir o passado a um mero constructo da linguagem. Nenhum historiador ou pesquisador pode prescindir dos rastros deixados por outros grupos humanos para construir-lhes suas histórias sob o risco de tornar seu trabalho comprometido. (SILVA, 2007, p.188).

Portanto, é sobre esta base histórica da Teoria de Saviani que está um dos pilares desta investigação, a qual busca ver como as mudanças na agropecuária missioneira ao longo do processo histórico social foram se modificando e também como estas mudanças sob um olhar crítico influenciaram e ainda tem influenciado nos hábitos e costumes alimentares da mesma, ou seja, como estes produtos agropecuários ao serem produzidos influenciaram no costumes e hábitos alimentares desta sociedade.

Em outros termos, esta investigação trata das transformações sociais, as contradições baseadas no princípio dialético de mudanças, não só do ponto de vista quantitativo, mais também do ponto de vista qualitativo nos mais diversos pontos, entre outros as novas técnicas, as mudanças nos sistemas de produção, o aumento demográfico quando da adaptação destes a cada período e a cada época, no qual através de seus atores sociais promoveram mudanças nos hábitos e praticas alimentares.

Assim sendo, os apontamentos mais consistentes estão respaldados na Escola de Frankfurt base da Teoria Crítica ainda no Século XX, quando são lançados seus fundamentos através do ensaio de Horkheimer (1937), "*Teoria Tradicional e Teoria Crítica*", onde o autor afirma que:

A consciência da Teoria Crítica se baseia no fato de que, apesar das mudanças da sociedade, permanece a sua estrutura econômica fundamental – a relação de classe em sua figura mais simples – e com isso

a idéia de supressão dessa sociedade permanece idêntica. (HORKHEIMER 1937).

Neste contexto, Saviani busca explicitar como as mudanças nas formas de produção da existência humana acontecem nos mais diversos campos, sendo estes influentes no processo de transformação do modo de sociedade correspondente, processos estes que acontecem através de conflitos e contradições. Considerando o corpo de conceitos da Teoria de Saviani estes servem como instrumento de análise situado no campo intelectual quando da análise das diferentes sociedades e suas realidades (neste caso a sociedade missioneira). Sendo então, na análise histórico crítica proposta nesta pesquisa, o corpo de conceitos não se constitui em unidades vazias, mas constituem-se do objeto que os originou.

Assim sendo, caminho que se segue inclui, processo de produção (períodos agrários), forças produtivas, relações técnicas e relações sociais, formação de sociedade, infra-estrutura, superestrutura entre outros que oportunamente serão tratados.

Para tanto, retorna-se a Marx (1818-1883), para o qual:

Todas as formas de sociedades se constituem a partir de uma infraestrutura de produção determinada, e estas relações são atribuídas a todas as outras produções, produção social (normas de convivência); culturais (ritos de celebração e produção artística); institucionais (as instituições criadas para sustentar a ordem econômica); sendo este o posto de importância.

Sobre a infraestrutura desta sociedade em estudo tem importância a percepção de que existia uma forma de vida antes da chegada dos europeus a região, proporcionada pelos guaranis, que levou séculos para se formar, juntamente com outras culturas avançadas (Asteca, Maia e Inca), que embora não possuíssem uma escrita, possuíam um sentido de tempo histórico que as distanciava da Pré-história e da mitologia. Entretanto a Europa ignorou o sentido histórico americano, empreendeu de modo efetivo, um novo curso á historia, alterando seu rumo, atuando de acordo com os novos cânones do mundo renascentista, que adotava uma nova concepção da urbe como habitat do homem seguindo, para isto, o modelo clássico, com valores cujo conteúdo utópico pode dar uma idéia pela quantidade de obras deste gênero que se escreveu na época. (OLIVEIRA, 2013, p.25). Sendo então o homem o centro das diversas relações, como no caso do território das

Missões (nativos – jesuítas – imigrantes colonizadores, negros), de uma sociedade historicamente determinada, não tem sua ocorrência de forma desordenada ou isolada, pelo contrário, uma delas passa a ocupar uma situação de domínio sobre as demais, a partir da qual impõem suas leis de funcionamento.

Ainda na busca de melhor compreender a teoria de Saviani é preciso situar-se (ainda que brevemente), no interior do pensamento que lhe da sustentação, afirma Marsiglia et al (2005, p.03), ao apontar duas formulações teóricas: *o socialismo utópico e o socialismo científico*.

A autora explica que o socialismo utópico criticava o capitalismo, mais não conseguia explicá-lo, restando então repudiá-lo. O que se buscava era a transformação da ordem capitalista burguesa, o que proporcionaria uma sociedade “com todos participando da produção, e fruição dos bens segundo suas capacidades e necessidades”.

Nesta perspectiva, também pondera com base em Saviani (2007, p.01), que o socialismo científico buscava captar a estrutura do capitalismo de forma a negá-lo:

“no processo revolucionário de transição para o comunismo conduzido pelo proletariado. Logo, então, em consonância com essa formulação teórica o socialismo é visto como uma concepção marxista da história, como mecanismo de engrenagem social e não como decisivamente realizadora de transformações” (2007 p.01).

Assim, do ponto de vista de uma sociedade em transformação, portanto, histórico-objetiva há de se considerar a forma como os humanos produzem os meios que promovem as transformações, sendo que estas em primeiro lugar dependem da natureza, devendo ser considerado a ação humana na transformação desta natureza, produzindo artefatos para produzir e gerar sua subsistência, e também para gerar condições de vida, onde estejam contemplados alimentação, habitação, vestuário, entre outros. Isto é, dos meios existenciais já elaborados que se faz necessários sua reprodução. Onde a forma como são manifestados estes meios reflete naquilo que os humanos são em cada tempo do processo histórico objetivo.

Esse fato estabelece a sua importância para esta investigação que se constitui em investigar “O surgimento da agropecuária missioneira e suas implicações na culinária gaúcha” com base na teoria Histórico Crítica de Demerval

Saviani que de acordo com Gasparim & Petenucci, (2008, p.04) “é histórica por que interfere na sociedade podendo contribuir para sua transformação e é crítica por ter consciência da determinação exercida sobre a sociedade”.

### **1.1. O método de pesquisa e seus procedimentos**

Nesta seção será apresentada a abordagem metodológica usada nesta pesquisa, fazendo-se referência à análise empírica, onde será explicitada a seqüência temática da investigação, bem como as técnicas usadas para coletar as informações.

Assim, ao delinear o referencial teórico crítico, assume importância, uma definição da matriz que norteou a escolha do tipo de pesquisa e os procedimentos metodológicos que viabilizarão o diagnóstico e o prognóstico do objeto em estudo. Desta forma, seguiu-se o eixo epistemológico dialético, ou seja, o do movimento dialético. Sendo que a opção por este método, conforme explica Ramos (2009, p.34): Traduz uma posição, antológica, epistemológica e umas práxis [...] Sendo exemplo à importância da estrutura das relações de produção [...] o entendimento das relações sociais [...] os aspectos sociais que são dinâmicos contraditórios e relacionados entre si [...] prática social como critério da verdade. O método dialético é caminho na construção do saber científico no campo das ciências humanas. Nesta construção ele passa ser a trajetória percorrida pelo sujeito (pesquisador) como promotor na construção desse conhecimento do objeto (fenômeno/fato investigado) que se constrói e (des) constrói nas interações entre o sujeito e o objeto.

Como afirma a citação da própria Diniz,( 2008, p.03).

Nesse modo de conhecer o homem se constrói enquanto homem na produção de sua vida material. Ao estabelecer uma relação com a natureza na qual ele a humaniza, transformando-a em natureza morta pela negação de sua condição, o homem a torna um fenômeno social pela significação que ele dá a essa interação; no entanto, ao modificá-la ele também se transforma, mudando a sua percepção sobre a natureza e ao retornar sobre si se percebe como sujeito criado nessa interação.( 2008, p. 03)

Aristóteles considerava Zênon de Eléa (aprox. 490- 430 a.C.) o fundador da dialética. Outros consideram Sócrates (469- 399 a.C.). Numa discussão sobre a

função da filosofia (que estava sendo caracterizada como uma atividade inútil), Sócrates desafiou os generais Lachés e Nícias a definirem o que era a bravura e o político Caliclés a definir o que era a política e a justiça, para demonstrar a eles que só a filosofia - por meio da dialética - podia lhes proporcionar os instrumentos indispensáveis para entenderem a essência daquilo que faziam, das atividades profissionais a que se dedicavam. (KONDER, 1998, p.05)

Se no antigo a dialética tenha outra denominação na acepção moderna, dialética significa outra coisa: é o modo de pensarmos as contradições da realidade, o modo de compreendermos a realidade como essencialmente contraditória e em permanente transformação, o pensador dialético mais radical da Grécia antiga foi, sem dúvida, Heráclito de Efeso (aprox. 540-480 a.C.).

Entretanto ao longo da história a concepção dialética foi pouco lembrada, foi colocada em posições secundárias, condenada a exercer uma influência limitada, isto se percebe com maior profundidade nas sociedades feudais. A dialética ficou sufocada. Para, lograr êxito, ela precisou lutar para assegurar à filosofia um espaço próprio, que não ficasse diretamente dominado pelo imperialismo da teologia (ideologia dominante, na época), (KONDER,1998, p.11).

Com o Renascimento, a dialética renasce e obteve esforço para sair da condição em que tinha sido obrigada a viver durante vários séculos: deixou o seu refúgio e veio à luz do dia. Conquistou posições que conseguiu manter nos séculos seguintes. O caráter instável, dinâmico e contraditório da condição humana foi reconhecido pelo pensador, como Pascal (1623-1654), e o italiano Giambattista Vico (1680-1744), os quais ajudaram a dialética a se fortalecer. Para Vico, o homem não podia conhecer a natureza, que tinha sido feita por Deus e só por Deus podia ser efetivamente conhecida; mas sustentava que o homem podia conhecer sua própria história, já que a realidade histórica é obra humana, é criada por nós. Essa formulação constituiu um poderoso estímulo à busca de um método adequado à correta compreensão da realidade histórica, ou seja, à elaboração do método dialético (KONDER,1998, p.15).

Sendo então que o movimento da história é marcado por superações dialéticas, em todas as grandes mudanças há uma negação, mas ao mesmo tempo uma preservação (e uma elevação a nível superior) daquilo que tinha sido estabelecido antes. Desta forma podem ser encontrados elementos de dialética no pensamento de diversos filósofos de diferentes épocas, no Século XVII, como Leibniz (1646-

1716), Spinoza (1632-1677), Hobbes (1588-1679) e Pierre Bayle (1647-1706), Montaigne (1533-1592), no pensamento dos filósofos do Iluminismo, Denis Diderot (1713-1784), Jean-Jacques Rousseau (1712-1778), séculos XVIII e XIX, Imanuel Kant (1724-1804), Georg Wilhelm Friedrich Hegel (1770-1831), Karl Marx (1818-1883) .

Na perspectiva contemporânea, a lógica dialética tem por princípio básico a contradição (tese, antítese e síntese ) sendo que o movimento dialético parte da realidade empírica (baseada na experiência, no real aparente, o objeto como se apresenta à primeira vista), e por meios de abstrações (reflexões, teorias elaboração do pensamento), chegar ao concreto pensado (compreensão elaborada do que há de essencial no objeto, síntese de múltiplas determinações), (MARX, 1818-1883).

Sendo entretanto a dialética contemporânea de base no pensamento de Hegels, nas quais Marx busca a dialética onde está, parte de uma situação anterior no tempo, o devir histórico, para através de seus processos evolutivos (históricos, culturais e estruturais), em diferentes épocas, contemplarem os hábitos, costumes e as origens das expressões gastronômicas do presente.

Como explica o próprio Saviani (2005, p.95):

Quanto às bases teóricas da teoria Histórico- Crítica, é óbvio que a contribuição de Marx é fundamental. Quando se pensam os fundamentos teóricos, observa-se que, de um lado está à questão dialética, essa relação do movimento e das transformações; e, de outro, que não se trata de uma dialética idealista, mas dialética entre os conceitos, mas de uma dialética de movimento real. Portanto, trata-se de uma dialética histórica expressa no materialismo histórico, que é justamente a concepção que procura compreender e explicar o todo deste processo, abrangendo desde a forma como são produzidas as relações e suas condições de existência até a inserção neste processo.

Segundo Fernandes (1984), apud Alves (2010, p.03), o materialismo histórico dialético designa um conjunto de doutrinas filosóficas que, ao rejeitar a existência de um princípio espiritual, liga toda a realidade à matéria e às suas modificações. Para o marxismo, o modo de produção da vida material condiciona o conjunto da vida social, política e espiritual. É um método de compreensão e análise da história, das lutas e das evoluções econômicas e políticas. Marx parte da idéia de que em toda a história o homem não é uma imanência única: na idade antiga ou ele era escravo ou

cidadão; na idade média era servo ou senhor; na idade moderna é proletário ou patrão.

Em síntese o que Saviani busca é um método científico capaz de dar conta dos fatores que perpassam sua transformação e aponta para a pesquisa científica o papel de transformação da sociedade humana, para que esta fique mais adequada aos interesses da coletividade dos seres humanos. Como explica o próprio autor:

“O que busco com a Teoria Histórico Crítica é o empenho em compreendê-la a partir do desenvolvimento histórico objetivo. Portanto, a concepção pressuposta nesta visão da Teoria Histórico Crítica é, a compreensão da história a partir do desenvolvimento material, da determinação das condições materiais da existência humana” (SAVIANI, 1991.p. 91)

Vale dizer, então, que a Teoria Histórica-Crítica, a exemplo das demais teorias científicas, é formada por um sistema de conceitos científicos de base, de onde partem pontos fundamentais: os conceitos de base e o seu sistema. Conceitos estes que, de acordo com Rudio (2003, p. 21), são imateriais, sendo estes produtos de uma atividade mental que produz um conhecimento, tornando inteligível não somente para pessoa ou coisa, mas para todas as pessoas e coisas da mesma espécie. Sendo então, esta abstração, a sua cientificidade que permanece ao longo do processo histórico. Como explica Althusser (1979, apud em Vela, p.15), “todo o conceito abstrato, leva ao conhecimento que ele revela a sua existência”.

Sob essas condições a THC, com seus conceitos, elaborados a partir de um método histórico, crítico e dialético é uma das abordagens possíveis de interpretação da realidade aqui investigada. Esta construção lógica do método histórico dialético que se fundamenta no pensamento marxista, apresenta-se como possibilidade teórica (instrumento lógico) de interpretação. Tal método caracteriza-se pelo movimento do pensamento, através da materialidade histórica da vida dos homens em sociedade, isto é, trata-se de descobrir (pelo movimento do pensamento) as leis fundamentais que definem a forma organizativa dos homens em sociedade através da história. Este instrumento de reflexão teórico prática pode estar colocado para que a realidade seja superada, buscando-se então, a realidade concreta, pensada, compreendida em seus mais diversos e contraditórios aspectos.

A Teoria Histórico Crítica que norteará a investigação “O Surgimento da Agropecuária Missioneira no Rio Grande do Sul e suas Derivações Gastronômicas”

no espaço geográfico conhecido como Missões, no hoje noroeste do estado do Rio Grande do Sul no Brasil, é somente uma entre outras concepções, a eleição se deve ao fato de melhor fundamentar as relações históricas entre as diferentes formas de cultivo, as práticas agropecuárias acontecidas neste espaço agrário, proporcionadas por atores sociais (nativos, espanhóis, portugueses, negros e imigrantes europeus), em diferentes épocas até o presente, de onde se originou uma ampla e diversificada gastronomia e também gerou contradições que perdura em parte até o presente.

Na concepção de que um objeto de estudo é também histórico e no campo social é determinado optou-se pela pesquisa explicativa. Tal escolha traduz o esforço do estudo na compreensão e explanação de eventos do passado em diferentes períodos e suas relações com o presente. O exemplo disto são as conclusões relativas às causas, efeitos ou tendências de ocorrências passadas que podem ajudar a explicar os fatos no presente e antecipar o futuro.

Para tanto, o conhecimento da história ocorre acerca do passado do homem vivendo em grupo, tornando possível explicar a sua evolução no tempo, do passado ao presente, com o objetivo de melhor entender o fato estudado. A história faz-se no tempo e no espaço, a sua reconstituição deve mostrar como se deu a evolução social e permitir prever possíveis acontecimentos, significando também sentido de futuro. Além disso, para compreender a matéria, esta pesquisa quanto a sua natureza por se tratar de uma técnica evolutiva histórica preconizada pela explicação dos fatos, traz um estudo detalhado do criticismo externo que avalia a autenticidade dos dados; e do criticismo interno que avalia o valor destes dados.

Logo então, a proposição de um método científico deve dar conta destes aspectos e apontar para uma pesquisa científica com o esforço de transformar, para que tenha uma melhor identificação com os interesses coletivos presentes na sociedade. Sendo a pesquisa científica, aqui compreendida (i) *como um ato de trabalho sobre a realidade objetiva. (ii) na realidade visa conhecer o contexto histórico social em que o homem atua. (iii) considerada um ato de trabalho a pesquisa científica é sempre produtiva. (iiii), objetiva sempre em direção a uma finalidade.*

Assim, a pesquisa explicativa é considerada um ato de trabalho na medida em que compreende as descobertas e as invenções do mundo moderno que não ocorrem

por acaso, pois elas estão atreladas aos processos sociais ocorridos no passado, portanto, ao trabalho de compreensão do devir histórico.

Andrade (2001, p.19,20), ao explicitar a pesquisa explicativa com base na ciência cultural explana que a Psicologia Social, Sociologia, Economia, Ciência Política, História material e História das Idéias, são de base descritivas e quando ultrapassam a identificação das relações, as variáveis, procurando estabelecer a natureza dessas relações se aproximam das pesquisas explicativas. E nesta perspectiva considera ser:

Um tipo de pesquisa mais complexo, pois além de registrar, analisar, classificar e interpretar os fenômenos estudados, procura identificar seus fatores determinantes. A pesquisa explicativa tem por objetivo aprofundar o conhecimento da realidade procurando a razão, o “porquê” das coisas e por este motivo está sujeita a erros, sendo então os resultados das pesquisas explicativas que aumentam o conhecimento científico. (ANDRADE, 2001, p.19,20),

Deduz-se desta definição que a pesquisa explicativa, observa, registra, correlaciona e explica fatos ou fenômenos de uma determinada realidade. Procura conhecer e entender as diversas situações e relações que ocorrem na vida social, política, econômica e demais aspectos que ocorrem na sociedade. Sendo que esta se configura como um estudo mais profundo do que os métodos somente exploratórios ou descritivos.

Para Lakatos e Marconi (1991, p.32), este tipo de pesquisa pode ser considerado um procedimento formal com método de pensamento reflexivo que requer um tratamento técnico ou científico, e se constitui no caminho para se conhecer a realidade ou para descobrir verdades parciais. Significa muito mais do que apenas procurar a verdade, mas descobrir respostas para perguntas ou soluções para os problemas levantados por meio do emprego de métodos científicos.

Assim, além do desafio de compreender o objeto de estudo, trata-se da compreensão da Teoria Histórico Crítica, campo vasto e complexo, fazendo-se um esforço de compreendê-la em sua totalidade. Este limite revela que toda a pesquisa realizada nesta área é uma parte do todo, um conhecimento relativo e não absoluto, entretanto, pode produzir-se um conhecimento que represente a apreensão do pesquisador em um momento histórico dado e condicionado por seu referencial teórico e seu instrumental metodológico utilizado não o impede de conhecer de fato o objeto em análise.

O espaço geográfico compreendido como território das Missões Jesuíticas no sul do Brasil, está condicionado, sendo este condicionamento uma determinação relativa, pois os sistemas de produção e os atores sociais que os constituem em diferentes períodos históricos promovem intervenções que terminam por modificar a estrutura produtiva em curso e a estrutura social por consequência.

No que tange a natureza desta pesquisa, opta-se pela qualitativa na qual, o pesquisador em seus estudos usa a teoria de varias formas como explana Creswell (2007, p.141):

“Como explicação ampla, para comportamento, atitudes, pode ser complementada por construções e hipóteses, o uso cada vez maior de perspectivas teóricas para guiar os estudos, questões gênero, classe e raça ( ou combinação entre elas).

Desta forma, a tentativa de estabelecer uma relação entre o complexo caminho do “Surgimento da Agropecuária Missioneira no Rio Grande do Sul e suas Derivações Gastronômicas” em cada um dos sistemas agrários vivenciados ao longo do processo histórico social no território missioneiro no RS, procura não construir um conceito ausente através da recopilação de citações, mas através da compreensão da problemática que está em sua base. Sendo esta precisamente a justificativa desta longa exposição que obedece as regras do trabalho teórico.

## **1.2 Fontes de dados e a experiência**

Em razão dos estudos históricos e sociológicos realizados sobre a região onde se desenvolve esta pesquisa, civilização jesuítica guarani, no noroeste do Rio Grande do Sul, desde a chegada do homem à América e por consequência ao sul do continente cerca de 10.000 à 12.000 anos a.C, onde produziu amplas referências sobre os processos agrários vivenciados nesta região,mas, entretanto, relativamente pouco sobre os hábitos alimentares e a gastronomia de cada período, decide-se avançar sobre estas temáticas. Ainda mais, é muito escassa a produção sobre as relações existentes entre os temas, o que desafia o pesquisador a construir estas relações.

Esta pouca informação motivou uma procura mais profunda de dados específicos, visando melhor sistematizar esta relação entre sistemas de produção, modos de vida e gastronomia. Então, o resultado aparece como uma interessante história da evolução da agropecuária e da gastronomia, na qual muitos hábitos e costumes, tanto no que tange as práticas agropecuárias, bem como, a gastronomia, perpassaram o tempo e ainda nos dias de hoje tem importância, quer nas estâncias, na agricultura familiar ou nos espaços gastronômicas da região onde são práticas permanentes.

A presente investigação se insere no desejo de compreender em que medida a herança gastronômica herdada dos períodos histórico-sociais anteriores em diferentes épocas e relacionada a diferentes atores sociais continuaria a influenciar no comportamento das estruturas atuais da região. Tem também como pano de fundo o fato de ter vivido em parte desta região (Santiago) e as visitas em outras partes da região das missões, as quais no cômputo geral somam-se a mais de trinta oportunidades em que pude conviver e dialogar com os mais diversos escritores e historiadores residentes nas missões sobre o tema do desenvolvimento regional.

Deve-se destacar também que o prévio modelo teórico construído permitiu levantar a premissa de haver a necessidade de estabelecer uma relação no processo evolutivo missionário entre os períodos agrários historicamente vivenciados e a gastronomia.

O estudo das implicações gastronômicas a partir do desenvolvimento da agropecuária na região das missões tem motivado extensionistas, comerciantes ligados à iniciativa privada e órgãos públicos regionais, pois a gastronomia é uma das formas que permite que sejam agregados esforços e obtidos efeitos sinérgicos de trabalho conjunto no desejo de construir um desenvolvimento regional, onde está contemplado o turismo regional e seu histórico gastronômico.

Quando dos diálogos com os historiadores missionários já mencionados no que se refere à gastronomia desta região, estes a consideraram fruto de um *mix* de culturas que teve início com os jesuítas e guaranis, perpassou pelo gaúcho, pelo negro e evoluiu com as culturas alemã, italiana e polonesa. A onde se pode observar no mapa gastronômico, através da “*Rota das Missões*”, restaurantes, eventos e festividades típicas, entre outros o churrasco, o chimarrão, e diversos componentes da culinária dos povos europeus, convivendo na mais perfeita harmonia e sintonia, formando o gaúcho missionário atual.

A configuração da "Região das Missões Jesuíticas - Guarani" como produto turístico de grande significado no MERCOSUL, considerada de fundamental importância para o desenvolvimento e a integração regional, uma vez que a cultura desempenha destacado papel nas aproximações políticas, sociais e econômicas, sendo a importância deste acontecimento que figura como uma experiência sem precedentes na história humana, o vetor principal para se constituir em uma das rotas mais importantes do círculo do turismo mundial.

De posse destes dados, ainda era necessário investigar como estariam estes acontecimentos gastronômicos atualmente, e o resultado com base no desenvolvimento histórico objetivo, apontou para a existência de um "Circuito Internacional das Missões Jesuíticas", formado pela Colônia de Sacramento (Uruguai); por Santo Ângelo, São Miguel das Missões, São João Batista, Santuário de Caaró, São Lourenço e São Luiz Gonzaga (Brasil); San Ignacio, Loreto, Santa Ana e Posadas (Argentina); Encarnación, Trinidad e Jesús (Paraguai), que desde 1995, é considerado pela UNESCO como um dos principais roteiros históricos internacionais do mundo, ao lado da Rota das Sedas na Ásia, da Rota Escrava, no Caribe e do Mundo Maia, na América Latina, tomando por base o patrimônio histórico social destes países integrantes, e por que não dizer gastronômico, embora não muito conhecido pelo público regional.

Questiona-se, após exame da literatura sobre as missões no sul do Brasil, no que tange a agropecuária e a gastronomia, a necessidade de estudar mais concentradamente, sobre as concepções existentes a respeito deste tema em diversas perspectivas.

Neste estágio de trabalho no quais os estudos promoveram a investigação sobre os diferentes períodos agrários e as expectativas gastronômicas e de posse destes dados, optou-se então por um estudo dialético, em uma tentativa mesmo que tímida de fazer uma leitura concisa destes momentos históricos, trazendo assim um pouco de luz a alguns aspectos pouco trabalhados até o momento, como é o caso das próprias expectativas gastronômicas.

Portanto, este estudo promoveu momentos distintos e diferenciados de pesquisa, buscando compreender um complexo processo de formação e evolução das atividades agropecuárias em diferentes períodos histórico-sociais, em que cada um destes períodos originou uma gastronomia própria de cada época.

Deste modo, foi necessário descobrir a organização agrária de cada um destes períodos históricos e seus efeitos na gastronomia da sua época, levando em consideração cada período histórico vivenciado. Iniciou-se então o trabalho que visava dar conta da idéia central da pesquisa, fazendo uma distribuição na procura de dados, como exposto na seqüência.

### 1.2.1. Fontes de pesquisa

#### a) Bibliotecas

Instituto Histórico e Geográfico de São Luiz Gonzaga

Biblioteca Central da Universidade Federal de Santa Maria

Biblioteca Central da Universidade Federal de Santa Catarina

Biblioteca Nacional de Buenos Aires – Argentina

Biblioteca da Universidade das Missões de Córdoba – Argentina

Biblioteca Pública de Santiago – RS

Biblioteca da Universidade Integrada do Alto Uruguai e das Missões – Campus de Santiago – RS.

Portal da Missões – UNISINOS – RS

#### b) Entrevistas dialogadas

Prof. Dr<sup>a</sup>. Ana Luiza Nascimento – Historiadora e autora missioneira RS.

Prof. Sérgio Venturini – Historiador e autor missioneiro RS

Dr. Sergio Hoffmann – Historiador e autor missioneiro RS

Valdir Amaral Pinto – Historiador e tradicionalista gaúcho.

#### c) Público:

O diálogo com pessoas da região com idade mais avançada e seus parentes mais recentes permitiram observar em suas falas, as mudanças ocorridas neste espaço, sendo muita valiosa esta contribuição, estas testemunhas vivas do processo histórico desta sociedade. A técnica usada neste particular foi a expositiva dialogada, que consiste em uma exposição oral a partir da vivência.

#### d) Análise documental

No caminho de conhecer, analisar, descrever e explicar, buscou-se na coleta de dados o levantamento bibliográfico referente as categorias de análise, sendo estas fundamentais para o entendimento do objeto.

A análise documental esta baseada na análise de documentos da experiência em voga. Neste sentido, Lakatos & Marconi (1991, p. 60) explanam:

[...] (i) determinar a precisão dos documentos observando: o conhecimento e a competência do autor, o período de tempo entre o fato e o registro, viés e motivos do autor, a consistência dos dados; (ii) a análise lógica e objetiva dos fatos ocorridos, organizados e sintetizados, formando-se as conclusões; (iii) cuidados com generalizações; (iiii) observa, registra, correlaciona e descreve fatos ou fenômenos de uma determinada realidade sem manipulá-los; trabalha dados relativos a atualidade, observando uma determinada realidade para explicar um determinado objeto e o(s) fenômeno(s) relacionados à problemática da pesquisa; (iiiii) estuda pessoas físicas, jurídicas, movimentos sociais, políticos e econômicos bem como eventos históricos, científicos e tecnológicos.

Este levantamento bibliográfico da literatura baseia-se em documentos da região em estudo, a saber: publicações, mapas do Instituto Histórico e Geográfico de São Luiz Gonzaga, estudos realizados na Universidade Integrada do Alto Uruguai e das Missões, estudos realizados no Portal da Missões na Pontifícia Universidade Católica do RS, documentos históricos no Museu Histórico de Santo Ângelo, entre outros. Publicações clássicas sobre a região na biblioteca de Buenos Aires e Córdoba (Argentina), literaturas publicadas sobre o tema, além de entrevistas com Historiadores missioneiros já citados.

A análise documental realizou-se no palco onde existiu os Sete Povos das Missões no Rio Grande do Sul, apresentando limites definidos de uma determinada área, essa tomada como instância singular específica. Neste palco, como aprofundamento deste trabalho, a análise do povo missioneiro denominado de São Miguel, dar-se-á, com base nos diferentes processos agropecuários e sua relação com os processos gastronômicos já vivenciados nesta paisagem, não deixando, entretanto, de fazer adequada leitura aos demais que compõem este território.

Os grupos focais se constituíram a partir da literatura estudada de historiadores desta região e estudos sobre descendentes de nativos que lá ainda vivem. Assim sendo, o objeto a ser analisado encontra-se como um fenômeno histórico a ser compreendido muito próximo da organização da estrutura social. O perfil dos entrevistados constitui-se de pessoas experientes em história missioneiras,

professores e doutores habitantes da região, com diversos trabalhos científicos publicados, sendo legitimados em suas intervenções.

Este problema de pesquisa então nasce em um determinado contexto, abordado em relação com as transformações históricas sociais e tendo como pano de fundo, o processo histórico vivenciado. Desta forma, a posição teórica procura não fragmentar a teoria da prática, compreendendo-a então como um todo para apresentar sua diagnose e seu prognóstico em relação ao Surgimento da Agropecuária Missioneira no Rio Grande do Sul e as suas Implicações Gastronômicas. Assim tentou-se fazer sua ordenação de maneira como se apresentam nos próximos capítulos.

## 2. A ORIGEM E A EVOLUÇÃO DA AGROPECUÁRIA MISSIONEIRA NO RS: ENTRE HÁBITOS E COSTUMES ALIMENTARES

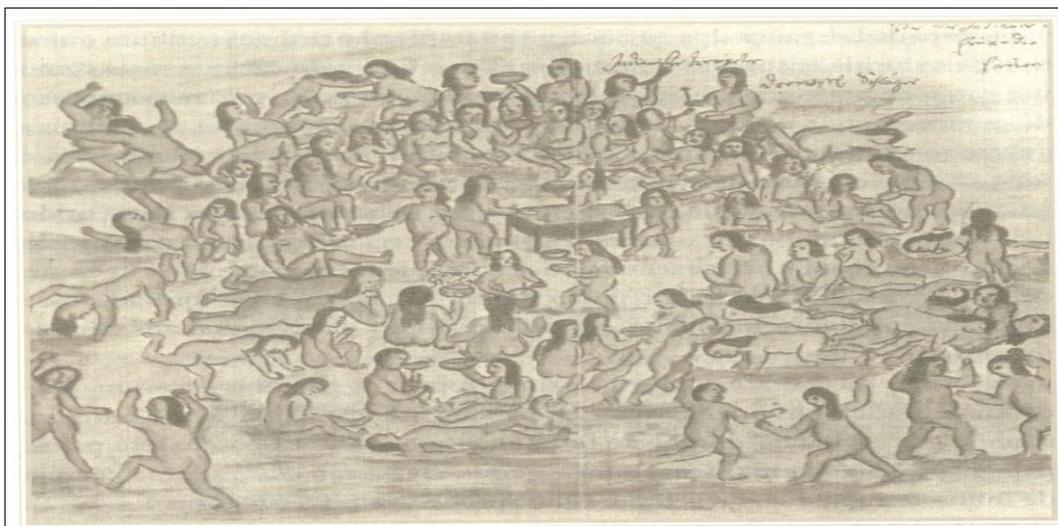


Figura 08: Mulheres nativas mascando milho para fazer a chicha

Fonte: Marilda Oliveira. (p. 34)

A exemplo das outras ciências, a Extensão Rural como especialidade interdisciplinar, também empreende um esforço através de suas diversas subáreas das chamadas ciências sociais aplicadas e das ciências humanas, no sentido de querer explicar através das subáreas que lhe são próprias como a Economia Rural, a Administração Rural, a Sociologia Rural e a Antropologia, contribuem com um conceito do que seria “*agropecuária missioneira*”, e ainda como é possível tratar este conceito ao longo do processo histórico social e por que não dizer, de cunho dialético que se desenvolveu no território denominado de Missões.

Esta interrogação, cuja resposta possivelmente seja encontrada no campo ideológico, norteia este capítulo, onde se espera que a mesma seja interpretada através da conceitualização feita pelos diversos autores, sendo que em um primeiro plano, procura-se fazer uma definição dada pela escola culturalista, cuja preocupação é mostrar os aspectos culturais da agropecuária, ou seja, o percurso histórico crítico desde a chegada do homem a América passando pela civilização

jesuítico-guarani (período de grande desenvolvimento da região), até os dias de hoje, identificando suas influências nos hábitos e costumes da população regional, a maneira de se alimentar e quais os principais produtos com que estes se alimentavam com cada um dos períodos, apontando assim a evolução e as transformações ao longo do processo histórico social desta região.

Neste princípio de leituras sobre a origem e a evolução da agropecuária missioneira, com base nos hábitos e costumes alimentares desta população, em um contexto histórico ser necessário para melhor compreensão dos fatos, iniciaremos ainda no período pré-histórico do hoje, Estado do Rio Grande do Sul, esta reflexão.

## 2.1 As populações nativas região missioneira do RS

Schmitz (2006.p 13) escreve com base em definições antropológicas que “o povoamento da América se deu em um ambiente provavelmente seco e frio da última glaciação, com ventos gelados varrendo paisagens de pouca vegetação”. Neste período, a América do Sul inteira recebe o seu povoamento definitivo. São populações que saindo da Ásia, tem como provável hipótese a travessia do estreito de Behring<sup>11</sup>, e após longas peregrinações atingem o sul do continente (Figura 08).

Contudo diz Schmitz (2006.p.15), quando da referência ao tema:

Quando os primeiros povoadores chegaram ao sul do continente, o ambiente seria bastante diferente do atual. A temperatura média seria alguns graus mais baixa; a precipitação inferior. Os rios teriam pouca água e a paisagem teria uma fisionomia de forte aridez. A floresta subtropical de folhas predominantemente caducas, dependente de calor, só ocuparia pequenas franjas ao longo do rio Uruguai e na encosta do planalto; a floresta de pinheiros, adaptada ao frio, seria mais compacta e desceria bastante na borda do planalto; vegetações herbáceas e arbustivas, de tipo estepe e

---

<sup>1</sup> Conhecido por “*Imakpik*” pelos russos, o **Estreito de Bering** é um canal marítimo localizado entre o Cabo Dezhnev e o Cabo Príncipe de Gales. É a ligação mais estreita entre o continente asiático e americano. Nome dado em homenagem ao explorador dinamarquês **Vitus Jonassen Bering** em 1728. Com aproximadamente 85 Km (53 milhas) de largura e profundidade entre 30 a 50 metros, o estreito de Bering liga o mar Chukchi, que faz parte do Oceano Ártico, ao mar de Bering, parte do Oceano Pacífico. Muitos estudiosos acreditam que os habitantes do continente asiático migraram para a América do Norte, através do estreito de Bering, durante as glaciações. Neste período de glaciações a água do mar concentra-se nas geleiras e calotas polares, o que diminui o nível do mar, expondo o solo oceânico. Formou-se então nestes tempos, uma ponte de terra (**Beríngia**) que facilitou a travessia dos homens e várias espécies de animais terrestres entre os continentes. Fonte: <http://historiadapre-historia.blogspot.com.br>

savana, dominariam as áreas baixas que seriam bastante maiores porque a plataforma continental estaria exposta em grandes extensões por causa do baixo nível das águas do mar.



Figura 09: Prováveis rotas dos seres humanos para a América.  
Fonte: <http://www.coladaweb.com>

No Rio Grande do Sul, a combinação de quatro traços distintos: clima, solo, relevo e história, conduziram e produziram uma distribuição típica da vegetação: campos desenvolvem-se nos terrenos ondulados do sul, oeste e noroeste; florestas mistas com pinheiros ocupam a maior parte dos terrenos altos do norte e nordeste; florestas subtropicais de folhas predominantemente caducas ocupam a borda do planalto e acompanham o rio Uruguai como a maior parte de seus afluentes; e ao longo do litoral uma vegetação típica. Sendo então que cada um desses ambientes oferece ao homem que neste período vive de caça, pesca e coleta, recursos diferentes, de origem vegetal, animal e mineral.

Com base nos traços existentes, este período considerado de populações nativas Pré-Históricas, tem dois momentos distintos, sendo o primeiro protagonizado pelos atores sociais que chegaram ao continente após longa peregrinação (vindos

provavelmente da Ásia), através do estreito de Bering, e o segundo protagonizado pela transmigração dos grupos nativos guarani(oriundos da Amazônia) que promovem contradições quando da ocupação dos espaços nesta região.Por isso para Chiara (1956.p. 04), estes serão os atores fundamentais deste período que reunia civilizações Pré-Históricas da existência humana.

No primeiro agrupamento de humanos no ambiente hoje existente haviam outros animais considerados megamamíferos como o Esmilodonte, Toxidonte ,Maplomastodonte, Macraouqueina e o Dedicuro, animais pertencentes a mega fauna<sup>12</sup>(Figura 09), provável base alimentar destes nativos. Sobre as demais atividades pouco ainda se sabe além de que, eram caçadores e coletores e que usavam instrumentos rústicos para suas atividades (JACOBUS, 2006.p.153).

Com base na obra “*História Ilustrada do Rio Grande do Sul (1998.p.19)*”, os primeiros tipos humanos deste espaço geográfico, viveram nos campos e adaptaram-se às florestas. Quando o clima começou a mudar devido ao final da última glaciação, construíram casas subterrâneas no planalto, viveram em aterros no campo e fizeram abrigos amontoando conchas no litoral. Estes grupos humanos provavelmente pouco numerosos embora dominassem a região até a chegada dos guarani, a cerca de 2014 anos, pouco se sabe sobre alguns agrupamentos da sua contribuição para a culinária de sua época. (VENTURINI, 2009. p .10).

Fazendo referências às definições antropológicas destes dois grupos, escreve Chiara (1956.p.06), que:

[...] a atividade humana e as primeiras práticas de agricultura (sendo esta a atividade existente, pois ainda não havia a domesticação de criações nesta época), podem ser classificadas de acordo com as populações nativas que habilitaram esta região em sua fase inicial.

É importante salientar aspectos do modo de vida de cada cultura, seus atributos sócio estruturais e aspectos de sua alimentação. Assim sendo, a autora

---

<sup>12</sup> Dos animais conhecidos como megamamíferos ou megafauna, são conhecidos pelos pesquisadores dezoito espécies que conviveram com os primeiros grupos humanos nesta paisagem, que após a extinção dos dinossauros encontraram condições favoráveis para evoluir e aos poucos dominaram a terra,sendo sua provável extinção cerca de seis mil anos antes da era cristã, provavelmente por uma mudança brusca de temperatura. Eram animais considerados nos dias de hoje de grande porte, pois apresentavam uma estrutura bem maior dos quais conhecemos hoje: (JACOBUS 2006).

com base em achados arqueológicos, caracteriza os povos rio-grandenses, pré-colombianos<sup>13</sup> em três agrupamentos, que com seus desdobramentos étnicos habitaram esta região antes da presença dos padres europeus e dos guarani, que embora ocupassem espaços relativamente definidos haviam conflitos entre os mesmos.

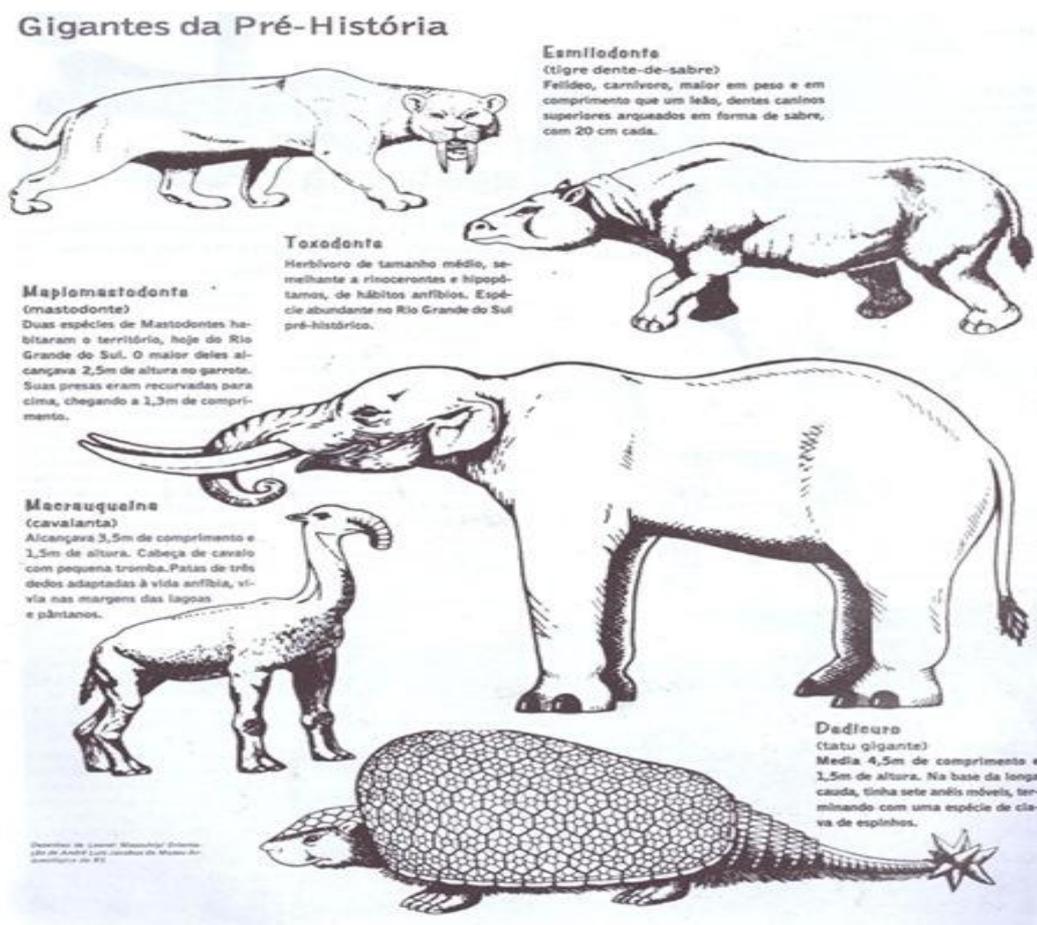


Figura 10: Os gigantes da Pré-História  
Fonte: Jacobus (2006, p.160).

<sup>13</sup>A era pré-colombiana incorpora todas as subdivisões periódicas na história e na pré-história das Américas, como as da Mesoamérica (os Olmecas, os Toltecas, os Teotihuacanos, os Zapotecas, os Mixtecas, os Astecas e os Maias) e dos Andes (os Incas, Moches, Chibchas, Cañaris), antes do aparecimento dos europeus no continente americano, abrangendo desde o povoamento original no Paleolítico Superior à colonização européia durante a Idade Moderna. Embora tecnicamente referindo-se a era antes de viagens de Cristóvão Colombo em 1492-1504, na prática, o termo inclui geralmente a história das culturas indígenas americanas, até que serem conquistadas ou significativamente influenciadas pelos europeus, mesmo que isso tenha acontecido décadas ou mesmo séculos depois do desembarque inicial de Colombo. O Rio Grande Antigo - Enciclopédia Rio-grandense. Ed. Regional. Canoas, 1956.

## Povos nativos de Sambaquis

Estes contingentes humanos cujos vestígios arqueológicos encontrados em várias regiões do Brasil – sambaquis ou concheiros – constituem ricas fontes de informação sobre a vida dos grupos humanos que aqui viveram antes da chegada do guarani e dos portugueses, em 1500.

Com a elevação do nível do mar, ao nível que conhecemos hoje, há cerca de 6 mil anos, o litoral que se estende do atual estado do Espírito Santo ao Rio Grande do Sul passou a ser ocupado por povos que se alimentavam de frutos do mar. Embora também caçassem pequenos animais como macacos (*Cebusapela*), antas (*Tapirus terrestres*), gambás (*Didelphismarsupialis*), tartarugas (*Cheloniamydas*), e coletassem frutos silvestres, esses povos comiam principalmente peixes e moluscos (alimentavam-se, também de espécies menores, de miraguaias), bagres (*Ariuscommersoni*), e corvinas (*Micropogonundulatus*) (SCHIMITZ 2006.p.21)

Como essa fonte de alimentos nunca se esgotava, permanecia durante milênios no mesmo lugar, perto da praia e, de preferência, próximo de algum rio, onde se registra poucos conflitos neste espaço, provavelmente pela abundância de alimentos. Este tipo de vida, própria dos coletores de mariscos, foi encontrado não só no litoral sul e sudeste do Brasil, mas também, nos Estados Unidos, no Peru, no Chile e em regiões ao longo da Cordilheira dos Andes na América. Fazendo referência a este período Lessa, (1986.p.12), explica que o hábito alimentar dos agrupamentos que viveram na região do extremo sul do continente, ainda hoje tem preferência na culinária desta região, que também se espalhou pelas demais regiões do estado que entre outros estão (Festa Nacional do Peixe, realizada anualmente no município de Rio Grande, RS), cujo prato principal da festa se constitui de Corvinas assadas na brasa.

### 2.1.2 Povos nativos das matas

Estudos antropológicos do Instituto Anchieta de Pesquisas (documento 05), 2006, apontam os vestígios da cultura dos habitantes das matas nesta fase histórica,

nos barrancos do alto Uruguai e do alto Paraná, embora não seja possível afirmar se estes são oriundos dos habitantes caçadores de áreas abertas.

Entre os recursos que tornavam possível a sobrevivência parecem ser as águas dos rios de onde conseguiam peixes e moluscos, e na floresta onde encontravam diversificada espécies de veados(*Cervuselaphus*), capivaras(*Hydrochoerushydrochaeris*), porco do mato (*Tayassutajacu*), lontra (*Lutra lutra*), ratão do banhado (*Myocastorcoypus*), tatu (*Priodontesmaximus*), lagartos(*Tupinambisteguixin*), bem como das matas recolhiam frutas e raízes, explica (SCHMITZ, 2006.p.31).

### 2.1.3 Povos nativos dos campos

Por volta de 9.000 anos a.c, a glaciação mundial chegava ao seu fim e a temperatura ia se elevando, embora de forma diferenciada como explica Schmitz (2006, p.14): “época em que começa a desaparecer os animais agigantados acostumados com paisagens abertas e vegetação alta”.

O homem vivia neste espaço e procurava seu abrigo e alimento nas confluências dos arroios do rio Uruguai, onde existia estreita mata ciliar que se juntava a savana aberta, também onde os animais encontravam água, que era escassa em terrenos abertos.

A obra História Ilustrada do Rio Grande do Sul (1998), explana que a relação entre os grupos pré-históricos ainda não é bem compreendida, entretanto não há dúvida de que habitaram o espaço compreendido entre o Uruguai e o Atlântico, onde desenvolveram características próprias conforme o clima e o meio físico e possuía muitos conflitos principalmente entre os grupos nativos que se deslocavam a procura de comida.

Os hábitos e costumes dos indivíduos Pré-Históricos, que conviveram neste espaço geográfico inicialmente com uma paisagem de final de glaciação e animais pertencentes a megafauna, em um ambiente de hostilidade onde homens e animais lutavam pela sobrevivência é que tem início a era que conhecemos, quando das mudanças de temperatura.

#### 2.1.4. A transmigração dos nativos Guarani<sup>14</sup>

O ambiente desta região, na época da chegada dos guarani tem sua caracterização aproximada da que conhecemos hoje, data do começo da era cristã, se constituindo em um período recuado da história do Rio Grande dos Sul, entretanto é jovem, se levarmos em consideração as explicações de Schmitz (2006, p.13), quando aponta a existência de 90.000 gerações já vivenciadas no chamado Velho Continente, e mais de 600 gerações de humanos já vividas na América, e ainda 13 gerações de humanos vividas desde a ocupação portuguesa e espanhola neste território onde se desenvolveram as Missões no sul do continente Americano.

Estas mudanças climáticas e a chegada dos contingentes de guarani marcam a introdução no hoje estado do RS, dos cultivos e da cerâmica, que proporcionam o início de uma nova realidade social e econômica, e também um período de aumento dos conflitos sociais ainda que em fase primitiva e com isto a promoção do aumento populacional, e de novos aspectos econômicos para a época sendo então na sua essência transformações que se constituíram em um movimento dialético. Este período culmina com a chegada ao sul dos primeiros agrupamentos guarani, vindos da Amazônia de troncos familiares<sup>15</sup> que lá tiveram origem. Este novo modo de vida em sociedade com o qual surgem os “*primeiros cultivos*”, e se acentua a vida sedentária teriam surgido anteriormente em outras áreas do continente (como o

---

<sup>14</sup> Escreve-se “Guarani” no singular e não “Guaranis” no plural com base na “Convenção para a Grafia de Nomes Tribais”, assinada pelos participantes da “1ª Reunião Brasileira de Antropologia” realizada no Rio de Janeiro no Brasil em 1953, para uniformizar a maneira de escrever os nomes das sociedades indígenas em língua portuguesa: “os nomes tribais quer usados como substantivos, quer como adjetivos não terão flexão de gênero e de número, a não ser que sejam de origem portuguesa ou morficamente aportuguesados (Darengoski, 2002).

<sup>15</sup> Usando índices de variação temporal das línguas dentro de um tronco lingüístico (método conhecido como glotocronologia) e baseado no pressuposto de que o lugar de origem do tronco é aquele em que coexiste o maior número de famílias lingüísticas aparentadas, Migliazza (1982) estabeleceu o local de origem do tronco Tupi (ao qual pertencem os Guarani) entre os rios Jiparaná e Aripuanã, tributários da margem direita do rio Madeira. Estima-se que este tronco possa ter tido sua origem ao redor de 5 mil anos atrás. O ambiente, na borda meridional da Amazônia, onde se estipula o seu começo, seria de florestas entrecortadas de cerrado, que ofereciam bons recursos para a caça e a coleta. Nem cultivos, nem cerâmica pertenceriam então ao seu patrimônio cultural. Durante os 2 mil anos seguintes, durante os quais a população cresceu e se expandiu até o Alto Madeira, no oeste, até o Guaporé, no Sul, até o Alto Xingu, no leste, a proto-língua Tupi se teria diversificado, dando origem a todas as famílias do tronco Tupi hoje conhecidas. Nesse tempo devem ter chegado até eles os primeiros cultivos e provavelmente os conhecimentos da fabricação de cerâmica. (Migliazza, 1982 e Schmitz, 2006).

México, o Peru e a Amazônia) e foi trazido para cá pela guarani, explica e VENTURINI (2009.p.09).

Este grupo aborígine praticava a atividade agrícola em clareiras (coivaras), cultivando milho, mandioca, feijão, amendoim, abóbora, algodão, batata-doce, fumo, entre outros. Estes nativos também praticavam a coleta de erva-mate, a pesca e a caça comunitárias. É deste entendimento que Chiara (1956.p.11), explana que antes da ocupação europeia, estes grupos não eram numerosos e deixaram poucos vestígios nas regiões onde habitavam temporariamente e depois do contato com os brancos passaram a modificar seus hábitos e costumes.

A produção Tupi-Guarani assentava-se na divisão sexual do trabalho. O homem caçava, pescava, guerreava, participava da construção da moradia coletiva, abria as clareiras para as plantações, em geral associado aos companheiros de moradia, etc. A divisão sexual do trabalho tupi-guarani sobrecarregava as mulheres, responsáveis pela coleta, pelo transporte, pelo cuidado dos filhos, pelo preparo dos alimentos. As mulheres eram responsáveis pelas plantações, o guarani praticava a poligamia, porém o adultério era castigado com a morte da mulher, entretanto como forma de hospitalidade os caciques ofereciam suas mulheres aos forasteiros, o que se constituía em uma contradição dos costumes da época. Neste cenário os alimentos eram a base da horticultura tupi-guarani onde se cultivava a mandioca brava, de alto poder calórico e escassa riqueza proteica. Porém, dispunham na natureza somente do que tinham necessidade deixando o resto intacto. (PORTO, 1954, p.30).

Ao explicar o passado dos agrupamentos de nativos Guarani Padilha e Trentin (2004, p. 03), apontam que estes estariam divididos em três subgrupos principais: Os Tapes (mais tarde nativos missionários dos Sete Povos), que ocupavam as margens dos rios Ijuí e Uruguai, à oeste do atual território rio-grandense e o centro da bacia do Rio Jacuí; os Arachanes ou Patos, que viviam as margens do Rio Guaíba e na parte ocidental da laguna dos Patos e os Carijós, que habitavam o litoral, desde o atual município de São José do Norte até Cananéia, ao sul de São Paulo.

Apesar dos conceitos sobre o tema, observa-se que os estudos de Schmitz & Becher (2006, p.65), apontam que “esta nova tecnologia e modo de vida são introduzidos no hoje estado do Rio Grande do Sul de formas diferenciadas”, apresentando conflitos ao demarcarem fronteiras de convivência onde, nas áreas de

mato se estabelece um grupo de cultivadores oriundos da Amazônia (tradição cerâmica tupi-guarani), nos pinheirais do planalto surge uma população ainda fortemente caçadora e coletora, mais que também planta, inova e constrói casa subterrânea (tradição cerâmica taquara), nos campos as populações tornam-se mais estáveis e por fim usam algumas plantas cultivadas (tradição cerâmica viera) estas populações através de suas diferentes gerações vão se multiplicando, onde cada uma delas explorando os materiais, os capitais e as forças produtivas vão transmitindo para as demais suas conquistas e avanços sociais.

#### 2.1.5. Os nativos guarani das áreas de mato (tradição tupi-guarani)

Nesta expansão temporal a região com mata, solos férteis, fauna e flora abundantes, escreve Nogueira (1994, p.66), “formava o habitat perfeito para os guarani das áreas de mato, pois podiam desenvolver sua agricultura, cujas técnicas eram rudimentares”. Porém se constituíam em atividades coletivas dos grupos nativos capaz de suprir ainda que de forma precária suas necessidades.

Ao explicar este espaço Schmitz (2006, p. 42), define este período como de cultivo tecnológico primitivo com as seguintes etapas:

A produção tinha dois pés: o cultivo para os carboidratos e a caça e a pesca para as proteínas. O corte do mato, a queimada, o cultivo nesta roça sem remover os troncos e sem afofar o chão, a colheita, enquanto o inço não cobria os cultivos, o abandono do terreno inçado para cortar novo trecho de mato. O ciclo fechava-se em apenas 3 anos. Uma parte das colheitas era perecível e teria de ser consumida imediatamente após a colheita, mas o milho, os feijões, a mandioca transformada em farinha ou beiju prestar-se-iam ao armazenamento para enfrentar más colheitas ou o crescimento e especialização da população. Na realidade a produção era tão pequena que não dava para cobrir o ano, nem muito menos para distribuí-la equitativamente por todas as estações.

Ainda no curso estrutural, Rodrigues (1940, p.195), explica que no litoral de Santa Catarina onde também viveram historicamente os guarani, estes organizaram sua produção e sobre ela promoveram sua gastronomia, mesmo que rústica, da seguinte forma, “tem o ano repartido em quatro partes, isto é, três meses comiam milho, outros três favas e abóboras, outros três alguma mandioca e outros três comiam farinha de uma certa palmeirinha, que é assaz de fome e miséria.”

Sob esta expectativa, Montoya (1639, p.21), explana que hegemonicamente o povo guarani tem inflexão no estado através do Rio Ijuí ainda no século V e que “cerca de 600 a 800 mil nativos que viveram na região falavam a língua guarani no Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, Mato Grosso, Paraguai e Argentina e os considerava os horticultores da floresta”. Destes, cerca de 200 mil habitavam o RS, a sua economia era baseada em pequenas roças e hortas abertas na mata através de queimadas (sistema de coivara), onde cultivavam milho, aipim, abóbora, batata doce, amendoim, cará, fumo, algodão e algumas plantas tropicais, estas atividades estariam aos cuidados das mulheres, sendo que muitas destas plantas ainda são cultivadas atualmente nesta região e regiões próximas deste território.

Lugon (2010, p.22), chama a atenção para o modo de vida que levavam os atores sociais desta época “estes agrupamentos de nativos levavam uma vida seminômade, seus maiores recursos eram a caça e a pesca e uma agricultura primitiva”. Em época de semeadura e coleta a tribo se fixava próxima das plantações e se amontoava em galpões primitivos onde reinava a promiscuidade. (Figura 10).



Figura 11: Choça de palha, habitação temporária.  
Fonte: Livro História Ilustrada do Rio Grande do Sul, 1998.

Ainda segundo o autor, neste período não possuíam animais domésticos sendo então necessário caçar, pescar e coletar para suprir a deficiência de proteínas. Cabe ressaltar as colheitas de que se fala não eram totalmente

garantidas, pois estavam ameaçadas pela irregularidade climática da região e, se um ano a produção poderia ser excelente, no ano seguinte uma seca, chuva excessiva, ou geada contemporânea, poderiam reduzi-la tragicamente.

Esta situação de enfoques diversificados é explicada por Schmitz (2006, p. 15), “havia determinadas épocas que a caça era abundante e gorda, o que trazia à solução protéica no resto do ano a caça andaria mais magra e dispersa, mas nem por isso desprezível”. Desta forma no ambiente próximo aos rios, onde estavam as choças de palha, tinham à sua disposição peixes, moluscos de água doce e animais terrestres. Os acampamentos e aldeias na beira das lagoas exploravam intensamente moluscos de água doce ou salobra, peixes e caças terrestres. Peixe seco poderia ser estocado para épocas mal providas de proteína, época em que se registra alguns costumes em guardar alimentos. O tempo mais bem abastecido do ano parece ter sido o verão e o outono, quando tanto os produtos da plantação e coleta vegetal, como da caça, pesca e coleta de moluscos era abundante (VENTURINI, 2009,p.12).

Buscando a essência no campo gastronômico e estrutural o guarani racionalizava o uso da terra de modo a conseguir colheitas de produtos diferentes em diferentes estações do ano, como se pode deduzir da observação acima, de que comiam milho numa (primavera até começo de verão), favas e abóboras noutra (verão até começo do outono), mandioca numa terceira (outono até começo do inverno), ficando uma estação (inverno até começo da primavera) pouco abastecida, em que recorriam à colheita de produtos do mato, como certa palmeira (provavelmente palmito).

Na visão dada pelo campo estrutural, tempo menos bem abastecido parece ter sido o inverno e a primavera. Para o inverno ainda poderia haver reservas do período anterior, mas na primavera os depósitos deveriam estar vazios e os produtos naturais escassos. Esta situação levaria naturalmente os grupos, depois dos trabalhos na preparação das roças, a se dispersar em pequenas partidas de caça, como faziam os kaingang do século XIX, ficando as aldeias com um mínimo de pessoas, até que os produtos agrícolas pudessem ser colhidos (JACOBUS, 2006, p.110).

Ainda em relação a os alimentos no tempo social histórico diria Venturini (2009, p.10), que dos alimentos produzidos nesta época tinha destaque o milho<sup>16</sup>, que na visão cultural era considerado sagrado para os nativos guarani e base de sua alimentação. Esta planta que de acordo com Vavilov (1993), “está relacionada como Zeamays L. Corn, no Centro de Origem de Plantas do Sul do México e da América Central,” que para os índios zunis do Novo México tem o significado de antigo, e cujo achado mais antigo aparecem na cova de Tehuacàn no sul do México, que data de cerca de 80 mil anos.

Em termos gerais, advoga Miller (1971, p.49), o tripé alimentar de desenvolvimento das populações do continente latino americano “relaciona o milho ao lado do feijão e abóbora como produtos básicos que contribuíram para este desenvolvimento”. Forma esta que não foi diferente na realidade do sul do continente.

Jacobus (2006, p.149), explica que mais precisamente no vale do Rio das Antas, “2000 a.C. no hoje Estado do Rio Grande do Sul foram identificados restos de milho, pinhão e de porongos”.Que com base em estudos antropológicos parecem ser estes os achados mais remotos nesta região, e onde se tem notícia de que o milho aparece pela primeira vez nesta paisagem do sul.

Neste contexto, retornamos a Vavilov (1993, p. 37), que explana ao ser usado o método fitogeográfico tem mostrado claramente ser “centro primário de origem do milho(Zea mays L- Corm), também a casa nativa das principais espécies americanas de feijão, abóbora, pimenta, frutas tropicais”, plantas que irão se destacar ao longo desta explanação.

---

<sup>16</sup>Na roça do Guarani destacava-se o cultivo de milho que teve uma simbologia importante em seu imaginário, determinando, inclusive, a época das lutas tribais. Estas lutas iniciavam quando as espigas começavam a formar seus grãos, sinal de que havia comida para as crianças, mulheres e anciãos, quando os homens adultos podiam sair para lutar. Também eram cultivados nestas roças mandioca, batata doce, feijão e amendoim. Estes alimentos eram consumidos de várias formas sendo que o milho era consumido assado na brasa, esmagado e cozido em água formando uma pasta parecida com uma polenta, ou ainda transformado em bebida alcoólica, chamada de “chicha”, para a produção desta bebida às vezes os guarani usavam além do milho o abacaxi ou a mandioca. A chicha era obtida pela fermentação de grãos de milhos antes da maturação. Estes grãos eram mastigados por moças virgens e cuspidos em uma vasilha de cerâmica, onde fermentavam pela ação da saliva. Esta bebida era consumida após a tribo comer um grande animal, pois o guarani não guardava a carne para o dia seguinte, em respeito ao Deus da caça não guardava alimento, e após estar de barriga cheia consumia muita aguardente de milho (VENTURINI, 2009,p.10).

### 2.1.6. Os nativos guarani do planalto (tradição cerâmica taquara)

Neste caminho ressalta-se o grupo nativo, que viveu por cerca de dois mil anos em meio à mata de araucárias e construiu casas subterrâneas (Figura 11), em terrenos acidentados e rios pequenos não navegáveis, devido as condições de solo e clima da época<sup>17</sup> ocupava uma posição inferior em relação a economia dos demais, entretanto, sendo este um grupo coletor e pequeno plantador, que sobreviveu até a chegada dos europeus. Montoya (1892), apud Schmitz (2006, p.31), explica que na base alimentar deste seguimento nativo estava: “o pinhão colocado como de grande importância, quer em sua forma natural, quer transformado em farinha e pão”, caracterizando assim uma relação mais direta com determinado produto da natureza entorno.

No caso do abastecimento de proteínas, indispensáveis para o desenvolvimento deste contingente, foi, entretanto, o desafio maior. Na falta de animais domésticos, esta população também teve de se voltar para a caça de animais dispersos pelo mato ou para os escassos peixes dos rios e das lagoas deste espaço geográfico.



Figura 12: Modelo de casa subterrânea feita pelos nativos do planalto.  
Fonte: Livro História Ilustrada do Rio Grande do Sul, 1998.

---

<sup>17</sup>O clima era bom. No entanto, a alternância brusca do vento Norte que, segundo o padre “Sepp”, parecia um forno, e do vento Sul, muito frio, submetia homens e animais a uma rude prova. As geadas terríveis que destruíam as colheitas. As tempestades de grande violência, que levavam pelos ares as casas ainda improvisadas dos nativos (LUGON, 2010).

Merece atenção também na continuidade do processo alimentar o envolvimento com a caça deste grupo nativo, pois restos ósseos em determinada quantidade foram encontrados na região onde habitaram estes nativos, os quais predominava absolutamente Veado (*Cervuselaphus*), mas aparece o Bugio (*Alouatta guariba*) o Gambá (*Didelphismarsupialis*), Porco do Mato (*Tayassutajacu*), a Anta (*Tapirusterrestris*), e a Cutia (*Dasyprocta leporina*), o Tapiti (*Sylvilagus brasiliensis*), Capivara (*Hydrochoerushydrochaeris*), o Mico (*Leontopithecuschrysopygus*), a Paca (*Agouti paca*), a Preá (*Caviaaperea*), a Jaguatirica (*Felispardalis*), o Mão-Pelada (*Procyoncancryvorus*), Ratão do Banhado (*Myocastorcoyous*), o Ouriço (*Coendouvillosus*), e o Zorrilho (*Conepatuschinga*), mas poucos peixes e répteis (JACOBUS, 2006, p.154).

#### 2.1.7 Nativos guaranis habitantes dos campos (tradição cerâmica viera)

Na concepção dialética de que sem a compreensão do todo, não se compreende as partes tem-se que o sedentarismo atingiu de forma diferenciada as populações nativas do sul do Brasil, onde umas se tornaram predominantemente agrícolas e outras agrícolas coletoras, e ainda algumas permaneceram caçadoras, sendo que nestas últimas aconteceram pequenas modificações, ou seja, o movimento foi menor que as demais. Ainda assim, mesmo que plenamente neolítica, como explicam Schmitz; Naue & Becher (2006, p.101) “a todas elas faltava a domesticação de animais”, entretanto todas obtiveram algum tipo de avanço social.

Os campos da metade meridional do Rio Grande do Sul, não se apresentavam como de utilidade para desenvolver culturas com tecnologias neolíticas, sendo, entretanto possíveis em pequenas porções de terras, como nas áreas baixas próximas aos lagos, a coleta ao lado da caça, que continuaram de muita importância para estas populações. Logo sua economia tinha por base a coleta, caça e a pesca, onde parece ter havido uma progressiva contribuição dos alimentos cultivados.

Schmitz; Naue & Becher (2006, p.110), explicam que: “os terrenos ondulados cobertos de gramíneas serviriam em tese para a domesticação de animais, entretanto não havia domesticação neste período”. O que parece ser mais efetivo na

opinião de pesquisadores é que nas lagoas de água semi-salgadas para onde converge ainda hoje maciças quantidades de peixes e crustáceos marinhos que vem para ai se alimentarem e crescer, seriam ao lado da caça o ambiente bem freqüentado destas populações. Assim os grupos Charruas e Minuanos que habitaram este ambiente, quando da colonização, não tiveram dificuldades de usarem montarias de extrato europeu, e passaram a se alimentar de carne de cavalos e bovinos incorporando plenamente esta expectativa, na medida em que tinham por preferência buscar em locais específicos e delimitados como nas vacarias e criatórios de eqüinos seu alimento, ou seja, carne, produto que mais tarde iria se tornar o vetor principal dos movimentos dialéticos nesta região.

## **2.2 A agropecuária e a gastronomia nas Missões do Sul do Brasil**

Na elaboração do contexto estrutural as Missões guarani no sul do Brasil se constituíram em uma bem sucedida experiência de desenvolvimento material de comunidades nativas aculturadas, onde aconteceram relações permanentes com a sociedade global da época, sendo para uns, considerado, uma antvisão do futuro e para outros uma ampliação das utopias renacentistas. Contudo, não se constitui em nenhum dos dois seguimentos, mais em uma busca de equilíbrio entre a sociedade espanhola e a nativa onde esteve presente além do sincretismo, um principio dialético de absorção da dimensão do passado, e sua maguintude no presente entre os grupos envolvidos. Lessa (1999, p. 69), explica que “por serem os guarani agricultores, semi-sedentários e felizes pareciam caindo de maduros para serem conquistados de forma civil e espiritual”.

Souza (1997, p.448) pondera que na área do Rio da Prata no início do processo missioneiro:“existiam cerca de um milhão de nativos e possuíam um singular arranjo técnico-econômico perfeitamente adaptado às condições ecológicas”. Seus territórios de caça, pesca e coleta, quando da chegada dos europeus, ocupavam amplos espaços em solos férteis nos vales dos rios Paraná, Paraguai, Uruguai e Jacui, bem como seus afluentes. A partir das reduções, o nativo guarani altera sua relação com a natureza em razão da sua nova forma de viver e de produzir seus alimentos (KERN, 1982, p.82).



por gerar grandes contradições no desenvolvimento histórico objetivo da região missioneira do sul do Brasil.

Já na frente espanhola no sul, as *plantation* que foram as pioneiras na América são tímidas e o avanço missionário chega de maneira mais efetiva e profunda, ocasionando assim um descompasso e contradições, enquanto uma tinha produção e pouca mão de obra, a outra dispunha (a partir do aldeamento de nativos), farta disposição de mão obra, o que seria determinante para os acontecimentos nesta região, embora quem tinha os aldeamentos nativos necessariamente não os via como mão de obra escrava.

Contudo, na frente espanhola, como explica Venturini (2001, p.14), junto com o cultivo com certa técnica, os padres europeus ofereciam a proteção de um novo Deus: “mais para tanto era preciso mudar, trocar o prazer de uma vida de livres andanças, por um aldeamento, trocar a liberdade da caça e da pesca, pelo cultivo da terra e pela criação de animais, trocarem a poligamia pela monogamia”.

Desta forma, do ponto de vista da melhoria da qualidade de vida da época os novos sistemas de produção, fruto destas inovações se constituíram em lavouras de subsistência, que proporcionou aos nativos resolver o problema da fome que enfrentavam nos períodos de escassez da coleta e da pesca. Com a expectativa criada pelos padres europeus, a partir de novas ferramentas, práticas de plantio e outras sementes, que induziram a formação de lavouras e sistematizaram o plantio de raízes e grãos, dando a terra até então pouco aproveitada e deserta, uma nova função econômica (MIRANDA NETO, 2012, p.23).

### 2.2.1 Aspectos da organização e produção no primeiro ciclo missionário na margem esquerda do Rio Uruguai.

Os obstáculos encontrados quando da instalação das Missões no sul do Brasil e no seu progresso durante os Séculos XVII e a metade do século XVIII, não se originaram somente dos contatos hostis com dos nativos, mais também com os próprios europeus escravistas, além de vários problemas com autoridades civis e religiosas.

Inseridas nesta estrutura no hoje território pertencente ao Estado do Rio Grande do Sul, no Brasil, entre o período de 1626 a 1637 foram implantadas pelos padres europeus 18 reduções (Figura 13). Este período é caracterizado pela

preocupação dos religiosos com a evangelização dos nativos e as formas de produção serviam para a sobrevivência dos grupos aldeados.

O primeiro ciclo que durou cerca de onze anos tem em sua perspectiva relacional expressado a localização das reduções de: São Nicolau, em 1626 (atual cidade de São Nicolau); São Francisco Xavier, 1626 (atual cidade de Garruchos); Nossa Senhora da Candelária do Ibicuí, em 1627, (atual cidade de São Francisco de Assis); Nossa Senhora de Assunção do Ijuí, em 1628 (nas proximidades da atual cidade de Pirapó); Nossa Senhora da Candelária do Piratini, 1628 (próximo as cidades de São Luiz Gonzaga e Rolador); Caaró, em 1628 (próxima a cidade de Caibaté); Apóstolos, em 1631 (próximo as atuais cidades de entre Ijuí e Eugênio de Castro); São Carlos, em 1631 (nas proximidades da atual cidade de Santa Bárbara do Sul); São Tomé, em 1632 (próxima a cidade de Jaguari); Natividade, 1632 (localizada entre as cidades de Pinhal Grande e Júlio de Castilhos); São Cosme e Damião, em 1632 (próximo a cidade de São Martinho da Serra); Jesus Maria, em 1632 (atualmente localizada entre as cidades de Candelária e Santa Cruz); Sant'Ana, em 1632 (atualmente próxima a cidade de Paraíso do Sul); São Miguel, em 1632 (próxima a cidade de Toropi); São José, em 1632 (localizada entre as cidades de São Vicente do Sul e Mata); São Cristóvão, em 1634 (entre as cidades de Rio Pardo e Candelária); São Joaquim, em 1634 (próximo a cidade de Barros Cassal); Santa Teresa, em 1634 (atualmente localizada próxima a cidade de Pinheiro Machado), apesar do grande número de reduções, poucos vestígios ficaram desta fase.



Figura: 14: Mapa do Rio Grande do Sul com as missões em sua primeira fase.  
 Fonte: <http://www2.uol.com.br/mochilabrasil/missoes.shtml>.

Na perspectiva dos novos acontecimentos, com a chegada dos padres europeus o uso do machado de pedra e à estaca com ponta para afrouxar o solo, instrumentos feitos de pedra lascada e polida, vão sendo substituído pelo arado de boi, facão e enxada além de outros instrumentos de metais, que iriam provocar uma revolução nos cultivos e na vida dos nativos desta região.

Na busca de transformar o *ethos*, doguarani em humano civilizado, com base no princípio dialético do ser/viver/ existir, a pregação do evangelho pelos representantes católicos da Companhia de Jesus, foi um dos fatores principal, pois as Missões traziam consigo a ideologia colonialista de progresso e comércio de riquezas.

No curso destes acontecimentos ao fazer referência as relações estabelecidas no espaço missionário suas contradições e conflitos Quevedo (2000, p.17) explica que:

As reduções nesta fase eram simples povoados com Igrejas de madeira ou taipa e a residências dos índios, esta geralmente feita de pau a pique. A pedra era pouco usada, pois devido à ação de bandeirantes escravistas e as hostilidades do ambiente era necessário um deslocamento constante.

Ainda no contexto das contradições este período também é caracterizado pelos constantes ataques dos bandeirantes, motivados pelo sentimento de que os padres jesuítas estavam disputando com eles a mão de obra nativa que tinham por objetivo escravizá-la.

Neste processo evangelizador que, entretanto era também a forma de garantir os interesses do colonato e da coroa bem como a navegação pelos rios da bacia platina que era dificultada pelos nativos, os padres, observaram ser importante trazer para esta região o gado vacum como um dos instrumentos para resolver o problema da fome destes contingentes, sendo então que foi introduzido por volta de 1634, até então não existentes nestas paragens, dando a região uma nova função econômica que viria a se tornar uma nova e significativa riqueza que motivaria disputas entre os colonizadores e novos atores sociais desta paisagem.

A nova dinâmica social e produtiva que hora se iniciava na região provocou profundas mudanças no modo de vida dos nativos guarani e terminou por influenciar na história social, econômica e gastronômica de todo o sul do Brasil, que reuniu processos conflitantes mais também de consenso em alguns momentos.

Neste cenário de conflitos as Missões por um lado representavam uma alternativa dos nativos não serem escravizados pelos encomenderos<sup>18</sup> e por outro lado eram alvo dos constantes ataques por parte dos bandeirantes sendo então que este conjunto de fatores motivou a transmigração de padres e nativos para a margem direita do Rio Uruguai, onde segundo alguns historiadores deixaram o gado vacum trazido, se reproduzindo livremente sob os cuidados de alguns poucos nativos, por cerca de 50 anos, onde estes iriam se multiplicar.

### 2.2.2 Aspectos da organização e produção no segundo ciclo missioneiro na margem esquerda do rio Uruguai

---

<sup>18</sup> Comerciante devidamente licenciado, pelos governantes espanhóis, para arrebataram nativos que teórica e arbitrariamente eram considerados sujeitos a "*incomienda*" – ou recrutamento compulsório, podendo ser encomendados sempre que houvesse falta de mão de obra na comunidade. Para Pinto (2002, p.98), por esta razão do respaldo oficial nos primeiros tempos das colônias hispânicas, formou-se uma categoria social que se dedicava a caça de nativos para comercializá-los no mercado de escravos.

Na perspectiva do universo missioneiro quando de sua estrutura histórica social e de desenvolvimento material o segundo ciclo missioneiro tem início em 1682, e nele foram fundadas sete reduções na margem esquerda do rio Uruguai e uma a margem direita e foi caracterizado como um período de grande prosperidade.

Nesta época foram fundadas as Missões de São Francisco de Borja, 1682 (atual município de São Borja), São Nicolau do Piratini, 1687 (atual município de São Nicolau), São Luiz de Gonzaga, 1687 (atual município de São Luiz Gonzaga), São Miguel Arcanjo, 1687 (hoje município de São Miguel das Missões), São Lourenço Mártir, 1690 (atual sítio arqueológico próximo ao município de São Luiz Gonzaga), São João Batista, 1692 (hoje sítio arqueológico próximo a São Luiz Gonzaga), Santo Ângelo Custódio, 1706 (hoje atual município de Santo Ângelo). Em cada redução existia uma organização interna em uma perfeita organização social com boas aguadas.

Neste espaço existia um sistema de governo no qual ninguém ficava sem trabalhar, ninguém trabalhava demais, a alimentação sadia, abundante, em que os cidadãos estão bem alojados, bem vestidos, os velhos, viúvas, órfãos e doentes são cuidados e protegidos como bem poucos lugares do mundo. Portanto, de acordo com a obra *“História Filosófica das Índias”*, assim era a vida na República Guarani, que teve lugar durante o período missioneiro, esteio inicial do povoamento desta região do mundo.

#### 2.2.2.1. Os Sete Povos das Missões

Na História como no progresso das técnicas no desenvolvimento das forças produtivas, acentua-se a função da produtividade que requer um domínio sistemático do homem sobre a matéria e sobre outros homens, então aculturar um povo se traduziria, afinal em sujeitá-lo ou, no melhor dos casos, adaptá-lo tecnologicamente a um certo padrão tido como superior.

Neste sentido nos Sete Povos das Missões, localizado no extremo sul do Brasil, como já foi mencionado anteriormente, que foram organizados pelos padres Jesuítas, não levando em consideração a história construída pelos nativos, pois estes religiosos agiam segundo suas crenças em Deus e serviam a Coroa Espanhola, que tinha por objetivo (reduzir, catequizar, produzir), sendo estes

propósitos essenciais de seus Reis, para alargar suas posses territoriais e recolher todas as riquezas possíveis para a sua coroa, os trabalhos referentes ao segundo período missioneiro no RS, reiniciaram em 1682 quando começou a migração de Concepción e foram reunidos novamente os guarani na margem esquerda do rio Uruguai.

Segundo Flores (1996, p.33), “procurando deter o avanço português em direção ao litoral sul, o governo espanhol ordenou a fundação destes povoados a partir do Rio Uruguai, ocupando as terras com estâncias e lavouras”. Por falta de população branca, o guarani com os padres jesuítas reiniciaram, a partir de 1682, a segunda fase das reduções jesuíticas, chamada de Sete Povos.

A história no que concerne ao desenvolvimento estrutural deste espaço compreendido por missões jesuíticas no hoje território do Rio Grande do Sul, ao reconfigurar a época, aponta ter constituído em seu processo uma sociedade altamente desenvolvida nos mais variados aspectos, tornando-se uma experiência única no mundo até então e provavelmente até hoje (KERN, 1984, p. 22).

Pode-se dizer então, que a importância da compreensão deste processo de ocupação, transformação da sociedade, paisagem e melhorias gastronômicas está atrelada à história dos seguimentos, dos nativos guarani e dos padres jesuítas desta região do mundo, que na continuidade e descontinuidade histórica protagonizaram um movimento dialético histórico.

Neste contexto, o guarani missioneiro como explica Lugon (2010, p.22), exerceu uma série de atividades agropecuaristas, cujo objetivo era manter a produção auto-suficiente e com o excedente pagar os tributos reais e efetivar a aquisição de produtos necessários a reprodução do povoado, promovendo assim outra grande transformação social neste ambiente.

Esta época é marcada também pela fundação das sete reduções, todas a certa distância da margem direita do Rio Uruguai, conhecidas no que corresponde hoje ao território do RS, como os Sete Povos das Missões, sendo algumas delas hoje tombadas pela UNESCO e consideradas patrimônio da humanidade.

Para Porto, (1879-1945); a segunda fase do povoamento missioneiro, aproximadamente 50 anos após a primeira, pode-se datar da descoberta da vacaria do mar, e despe-se da beleza espiritual por que reside no puro utilitarismo econômico (Figura 14) e foi caracterizada como um período de grande prosperidade com base nas práticas produtivas.



organização primitivas, que ainda nos tempos atuais são referências quando se analisa as atividades agrícolas produtivas de uma organização social.

Assim sendo as práticas de produção agrícola são tão antigas quanto a vida do homem em sociedade, sem elas os seres humanos provavelmente não teriam chegado ao estágio atual de desenvolvimento, pois de uma forma ou de outra esta contribuição aumentou as expectativas de vida e os contingentes de seres humanos(SANTOS et al. 2011, p.07).

Na organização do tempo histórico social e político, as atividades de consumo e produção e suas atribuições revelam a diversidade do ambiente onde estas se desenvolveram assim os trabalhos de Franco Junior & Pan Chacom (1987, p.65) explicam que “as práticas de produção agrícola são atividades de trabalho encontradas em todas as formas sociais, modo de produção comunal, primitivo, escravista feudal, capitalista e socialista”.

Sociologicamente, as práticas de produção agrícola têm influenciado nas mais diversas economias do mundo, e direcionado os rumos históricos e econômicos que estas seguem. Portanto, as práticas de produção agrícola fazem parte do universo humano, quando de sua vivência em sociedade. O que tem variado ao longo dos tempos, dentre outros aspectos, é a intensidade, as formas de produção, as finalidades sociais de cada época e os atores envolvidos.

Em continuidade desta reflexão sobre as práticas produtivas intervenientes nos processos humanos coletivos e na construção de novas realidades retorna-se a no processo histórico evolutivo ao início do Século XVII, (1601 – 1700), na paisagem caracterizada por vasta área de matos, campos, bosques, colinas e canhadas permeadas por vertentes perenes, riachos e rios povoados de peixes e matos de abundantes árvores frutíferas entre os rios Ijuí Grande e Comandai no RS, se situavam os cerros mais altos da região missioneira, em terras do estado do RS, próximo a cascata do Pirapó, local de provável início de um processo transformador deste território (Figuras 15 e 16).



Figura 16: Salto do Pirapó Rio Ijuí.  
Fonte: <http://www.labpesquisas.com.br>



Figura 17: Hidreletrica do Pirapó no Rio Ijuí.  
Fonte: <http://www.labpesquisas.com.br>

Complementando esta nova realidade, ressalta-se alguns pontos constitutivos do processo inicial e determinadas referências de reordenação da realidade social que começa a se construir. Nesta lógica encontramos o habitat do cacique Nheçu, onde os nativos ficavam horas observando a lâmina de água cuidando o salto de algum dourado, enquanto suas nativas douravam seu corpo após o mergulho em águas mais profundas do Rio Ijuí, esta rotina foi quebrada, pela chegada dos padres europeus (VENTURINI, 2001, p.14).

Embora os padres fossem sabedores de que os nativos tapes eram dóceis e sua terra próspera, as intrigas e as maleficências provocadas entre Nheçu e os missionários cada vez aumentava mais, isto por que os padres buscavam trocar a liberdade dos nativos da caça e da pesca pelo cultivo da terra, trocar a poligamia pela monogamia. Este conflito inicial termina com o episódio dos três mártires passagem histórica importante no contexto histórico social da região.

Embora em outras frentes não tivessem dificuldades em ensinar-lhes com facilidade a multiforme atividade agrícola, que tinha como novidade o uso de novas ferramentas, que terminara por promover nova realidade neste aspecto, pois ao chegarem os jesuítas encontraram pequenas plantações de milho, mandioca brava, batatas, erva mate em estado selvagem, e então introduziram aos poucos outras culturas, desenvolveram a horticultura onde passaram a cultivar plantas exóticas além de cultivarem plantas medicinais da Europa e flores para enfeitarem as igrejas, promovendo assim nos nativos mudanças em relação a sua forma de produção da vida. (LUGON, 2010, p. 88; NOGUEIRA, 1999, p. 44).

Na continuidade deste processo transformador e conflitante, portanto de movimento histórico dialético, os religiosos trouxeram também outras sementes, assim surgiram em terras hoje do Rio Grande do Sul, as primeiras roças de milho, mandioca selecionada, algum trigo, e hortas com variadas hortaliças, onde na melhor compreensão deste processo encontramos a diversificação destes produtos e práticas de produção agrícola, que entre outros estão, cana de açúcar, feijão, algodão, milho branco e amarelo, ervilha, trigo, cevada, mandioca, batata doce, produtos de horta, grandes ervais, bebidas, uma diversidade de árvores frutíferas e como a videira, o pessegueiro, a figueira, o marmeleiro a laranjeira e o romanzeiro, além de grandes rebanhos de gado vacum (LUGON, 2010, p.85).

Estas práticas de produção agrícola eram o motor do desenvolvimento, cuja riqueza estava baseada em uma agricultura diversificada de produtos que eram vendidos no Brasil e na Europa (KERN,1984, p.30).

Na compreensão e estruturação da natureza do trabalho exportador no que tange a produção, a tecnologia foi toda substituída pela européia, com arados, animais de tração, adubo animal, rotação de campos, e principalmente, a criação de gado para suprir as proteínas necessárias. Certos artigos são produzidos com objetivo de exportação, como a erva-mate, da qual as reduções detinham o segredo do cultivo. Entretanto, havia reservas para os períodos críticos.

Assim do ponto de vista do desenvolvimento histórico cultural alimentar Lugon (2010, p.89), explica que as mudanças que aconteceram em um curto espaço de tempo tornaram as Missões, um modelo agrícola mais organizado e completo da América desta forma:

O milho passou a fazer parte junto com o trigo, a aveia e o arroz da base alimentar, chegando a acontecer até quatro colheitas por ano. Havia também boas colheitas de cana de açúcar da qual tinha origem o açúcar branco, muito apreciado na época. Muito apreciado também eram os vinhos missioneiros por toda a região platina e Buenos Aires (2010, p. 89).

Ainda procurando contribuir para melhor explanação da temática recorreremos a Schallenberger (1979, p.34 ) fazendo uma análise da época coloca que este era um espaço, entendido enquanto expressão da sociedade e variável de análise histórica onde:

“as práticas sociais e produtivas em determinado ambiente ecológico e cultural, sobre o qual de início se projetou o trabalho de evangelização, e de princípios econômicos, com base na atividade agrícola pelos padres europeus, podendo dizer então que este foi um espaço onde as transformações sociais e econômicas foram profundas e tiveram influência direta na gastronomia, já nesta época, onde muitos aspectos gastronômicos perpassaram o tempo e nos dias atuais ainda são parte da culinária desta região”.

É, pois neste contexto sobre as transformações ocorridas neste período missionário que decorre da estruturação em uma perspectiva do desenvolvimento histórico material que proporcionou mudanças no modo de produzir bem como na maneira de consumir estes novos alimentos que Lugon (2010, p.89) explica que:

A água era levada por canais de irrigação aos campos de cultura, que se prolongavam as lavanderias comunais e os grandes viveiros de peixes instalados em cada redução, estes canais de irrigação eram geralmente pavimentados. Máquinas hidráulicas puxavam água dos rios. As semeaduras eram no outono e as colheitas na primavera. As hortas e pomares produziam por mais tempo na maioria todo o ano. Cada redução possuía de seis a oito grandes hortas, de mais variadas espécies, entre as quais uma longa lista de legumes, melões, abacaxis além de outras frutas, flores e plantas ornamentais, plantas medicinais entre elas o jujos, sendo este muito apreciado pelos guaranis. Os pomares eram povoados de laranjeiras, pessegueiros, limoeiros, figueiras, ananazeiros, romãzeiros, e outras árvores indígenas com frutos muito bons. Grande parte da região do Prata saboreava as laranjas das missões. O “balsamo das missões” era extraído de uma planta chamada “aguaraibá”, era famoso e regularmente solicitado pelas farmácias em Madri. (2010, p.89)

Levando-se em consideração o curso de mudanças na forma de produzir bem como no armazenamento e encaminhamento desta produção, mudanças recentes neste contexto Lazzarotto (1982, p.21), explica haver dois produtos se destacaram na economia dos sete povos das missões, a erva mate nativa da região (área de ocorrência do Alto Uruguai, ao norte do estado, até a serra do erval, ao sul) que era produto de exportação, e na pecuária o gado vacum trazido pelos europeus (que teve sua multiplicação quando do recuo dos missionários entre o primeiro e o segundo período).

A esse respeito Santos et al. (2010, p.04), explica que na verdade foram dois complexos econômicos de produção e consumo, voltados para o comércio extra-regional, que garantiram a subsistência econômica do sistema que funcionava de forma integrada e cooperativa: o complexo do gado vacum e o complexo da erva-

mate. Embora existisse o comércio de outros produtos estes eram os que mais se destacam.

#### 2.2.2.3. O complexo de produção e consumo de erva mate

No curso da organização e desenvolvimento produtivo portanto estrutural surge uma produção excedente mais ou menos constante que além de se transformar em reserva passa a ser comercializada como geradora de receita para a sustentação da própria estrutura e o pagamento dos tributos a coroa espanhola. Neste contexto como vetor principal deste complexo encontramos a erva mate, sendo nesta região a única área de ocorrência na América latina (Figura 17), que para Porto (1954, p.333), a erva mate era conhecida dos indígenas de um tempo em que não se encontra notícia entre a vasta documentação sobre o assunto. O que se sabe é que muito antes de Cabral aportar no Brasil (1500) os indígenas já faziam uso desta erva.

Explica o autor, que quando a Companhia de Jesus chegou ao Brasil, logo tomou conhecimento sobre as reduções de Guairá, e os guarani (no atual estado do Paraná) vieram até eles. Foi neste cenário que os Jesuítas encontraram a “*erva do diabo*” uma droga que tirava o cansaço dos índios, fazia com que não sentissem fome e até excitava sexualmente.



Figura 18: Área de ocorrência da erva mate  
 Fonte: Marcos Gerhardt 2013.

Berkay & Braga (2000, p. 04) apontam que:

Os Guarani, em sua sabedoria primitiva já conheciam sobejamente as propriedades alimentares e medicinais da erva mate, que mantinha o guerreiro ativo e nutrido, durante suas lides cotidianas, quer na caça, em busca de viveres para sua tribo ou nas batalhas e guerras em defesa de seu povo e seus domínios.

Neste contexto Lamberty (1989, p.61), explana que “a erva mate era o horror dos horrores, os brancos que experimentavam um chá selvagem, chimarrão<sup>19</sup> com a

---

<sup>19</sup> Em guarani, o mate pronto era chamando de “caa-y”, era algo selvagem, como certo gado existente. Em castelhano, era chamado de “cimarróm”, havia gado chimarrão, cachorro chimarrão, tudo era chimarrão tudo era selvagem. E logo o “te cimarróm” o chá chimarrão, o mate chimarrão e finalmente o chimarrão como conhecemos atualmente (FAGUNDES, 2000).

maldita erva, prontamente se viciavam e espalhavam o vício nas populações nascentes”, este contexto de contradições entre os costumes dos nativos que tinham o uso erva mate como um habito tão popular como o do pão e do vinho na Espanha e os hábitos dos religiosos que entendiam ser esta uma porta da promiscuidade reinante quando de sua chegada a região, estes ervais subdivididos para os povos recém criados foram alvos de vários pleitos entre o próprios nativos de onde se registra várias mortes (exemplo conflito entre Juanistas e Miguelistas pelo erval da Conceição – Porto (1954, p. 337), tal era sua importância.

Seguindo este curso têm importância as considerações feitas através dos estudos de Porto (1954, p.331), que ao fazer referência a erva mate faz a seguinte explicação:

A geografia da erva na região do Prata nos tempos passados é tão admirável que chegou a ser comparada a importância das árvores da quina peruana. Sua área de ocorrência com maior abundância constituía as regiões banhadas pelos rios Uruguai, Paraná e Paraguai, e em sua fase inicial de propagação natural pela pampa gaúcha e Argentina contou com o trabalho dos pássaros (após ingerirem as sementes de erva expeliam por diversos pontos da região em sua área de voos (PORTO, 1954, p.331).

Neste cenário de importância que passava a ter o produto natural desta região na América, ocorria na Europa período áureo da Santa Inquisição e os sacerdotes, em seu rigor religioso, não podia permitir que imperasse entre os novos cristãos uma bebida cujas qualidades eram atribuídas a um falso Deus (crença nativa). E, assim antepuseram aos nativos uma das mais poderosas armas imperantes no catolicismo: *a excomunhão*.

Daí por diante como relata Fagundes (2000) apud Berkai & Braga (2000, p.03), bastaria um único sorvo de mate para que sobre o transgressor caísse a máxima pena espiritual da Igreja, em castigo à heresia de ter ido buscar as graças que o deus-impostor havia doado às folhas da “caá”, se constituindo assim em uma profunda intervenção na cultura guarani.

Neste processo de proibições, excomunhão e desrespeito a cultura local pelos europeus uma nova campanha tem lugar com melhores efeitos, principalmente entre as classes populares, onde a ameaça religioso anterior poucos resultados haviam alcançado.

A esse respeito ao fazer referência ao período Lessa (1984, p.10), explica que:

As superstições que então se espalharam, sobre as propriedades venenosas do mate, deram causa a um período estacionário da expansão da erva. Entretanto, foi um período breve, e facilmente vencido pelo avanço vitorioso da bebida guarani. Na verdade, as populações platinas não podiam prescindir do mate. A água salobra e infecta dos rios adquiria um sabor agradável com algumas folhas de caá; a alimentação pesada dos habitantes da pampa, onde os já extensos rebanhos forneciam a carne como alimento principal, precisava do mate como corretivo; e as marchas desbravadoras, sob um sol causticante e sob um acompanhamento infalível de vermes e insetos, necessitavam de suas propriedades higiênicas e revigorantes, para que os soldados não caíssem no desânimo e no cansaço. Enfim, por unia imposição do próprio meio, a erva-mate tornava a abrir caminho entre os lares da Jovem América (LESSA, 1984, p. 10).

Com base no contexto teórico que norteia esta investigação que afirma serem as classes sociais que constituem o próprio motor da história, sendo portanto, necessário estar atento as suas lutas e movimentos para então perceber a dinâmica da própria sociedade, com o passar do tempo histórico foi constatado que a erva não era alucinógena e que seu consumo trazia benefícios a saúde, os padres então após longas contradições terminaram por liberaram o seu uso e ainda desenvolveram tecnologia para a reprodução da planta que passou a ser cultivada em ervais<sup>20</sup> próximos as reduções.

Nos primeiros anos do século XVII, o mate já era uma bebida indispensável aos lares platinos, desde o rancho dos mestiços às casas senhoriais de Assunção e Buenos Aires. Centenas de poderosos espanhóis alicerçaram sua fortuna no comércio de erva, cuja exportação constituía a ocupação mais rendosa da colônia. A fama da bebida guarani transpusera as fronteiras paraguaias, e de Potosi, do Chile, e posteriormente do Sacramento eram ininterruptos os pedidos de remessa de erva-mate, tanto para América quanto para a Europa (FAGUNDES, 2000, crônica s/p).

---

<sup>20</sup>“No inventário dos pertences dos Sete Povos das Missões, entregue pelo padre Carlos Perez ao capitão Dom Nicolas consta entre outros pertences no povo de São Borja” dois ervais um dos quais já é velho e pouco produz, e um outro de plantas pequenas em fase inicial”, povo de São Nicolau “dois ervais grandes e dois pequenos”, povo de São Luiz Gonzaga “ervais com mais de quarenta mil pés capaz de produzir quatro mil arrobas por ano”, povo de São Miguel “dois ervais grandes sendo um próximo ao povo e outro mais distante”, povo de São Lourenço “dois ervais pequenos”, povo de Santo Ângelo “ao longo do rio Uruguai perto do povo quarenta e nove plantações, em Nucorá vinte e oito plantações, em Ijuí, sete plantações, sendo todas cultivadas pelos jesuítas e nativos. (NASCIMENTO & OLIVEIRA, 2008, p. 38).

#### 2.2.2.4. O complexo de produção e consumo de gado vacum nas Missões.

Neste princípio, de atividades transformadoras na região que tinha por base os modos de produção da época elementos construtoras do conhecimento histórico na região missioneira, pairava sobre todos os problemas da fome devido às secas prolongadas e chuvas tempestuosas. Os padres europeus se convenceram que seu intento só daria certo com a solução deste impasse, dessa forma, só a agricultura não daria conta do intento, pois se o nativo ficasse com fome fugia para as florestas e rios e esquecia todos os seus compromissos, sendo então após cuidadoso estudo dos campos da serra e da campanha viram que estes eram capazes de alimentar durante todo ano grandes manadas de gado vacum, até então desconhecidos nesta paisagem (JAEGER, p. 185, apud PORTO 1954, p. 275).

O gado vacum tem sua origem mais primitiva no boi primitivo (*bos primigenius ourus*), provavelmente entre no paralelo norte 60º e 30º entre a Europa Ocidental e a Ásia Oriental e tem sua domesticação de acordo com Toussaint–Samat (1987, p.16), a cerca de 7 mil anos antes de nossa era, portanto relativamente recente se considerarmos o tempo social humano. Esta origem provável seria nas zonas da Turquia e do Iram e ao norte da Síria e do Iraque.

Fazendo referência a estes acontecimentos e tendo por base o caminho do das transformações históricas sociais, Engels, citado em Toussaint- Samat (1987, p.13), escreve que tanto o gado, como a agricultura parecem ter origem nestas regiões do Oriente Médio, pois ai aparece no sentido mais primitivo alguns cultivos hortícolas, bem como categorias de cordeiros, cabras, bois, cerdos, cavalos e camelos. Desta forma, quando os padres europeus chegaram ao sul da América já era de seu conhecimento estes animais.

Neste compasso, foi no período inicial das reduções 1629<sup>21</sup> que provavelmente os primeiros animais de gado vacum, foram introduzidos no Rio

---

<sup>21</sup> Em 1628-1629, o provincial P. Francisco Vasquez Trujillo, fez uma visita às recém fundadas reduções no Oriente do Rio Uruguai, sendo levado até a aldeia de Tacã, à margem direita do rio. Contente com os nativos dispostos a receber o evangelho, mandou buscar em uma das missões do Paraná uma dúzia de “vaquinhas para matar e dar-lhes carne, coisa que estimam muito”. Este é o primeiro gado que se aproxima do grande rio de que se tem notícia. Era de ver o espanto e admiração dos nativos ao vê-las, embora estando encerradas não se atreviam a chegar ao curral, quando de seu manejo, os nativos subiam nas casas por medo e também para melhor admirá-las. O mesmo feito aconteceu quando da chegada dos cavalos que ao relincharem provocavam medo nos nativos que se escondiam assustados por coisa nunca vista (Porto, 1954, p. 265).

Grande do Sul. Desde então existem várias teorias sobre a introdução do gado no Rio Grande do Sul. Uma corrente defende a idéia que o gado era originário dos pequenos rebanhos introduzidos por Hernanderias em 1611 a 1617. Outra corrente afirma que Francisco Naper de Alencastro introduziu o gado em 1691, mas há evidências que antes disso existia gado no Rio Grande do Sul. A terceira corrente, a missioneira, informa que em meados de 1628, já havia gado *vacum* nas reduções e que principalmente a partir de 1632 o jesuíta Cristóbal de Mendonza introduziu aproximadamente 1.500 cabeças de bovinos, equinos e muares na região.

Isto posto independente de quem tenha praticado a benfeitoria, a consolidação do feito se dá no período que permeia entre a primeira e a segunda fase deste processo, pois este primeiro período é ceifado pela ação bandeirante de apresamento de nativos para o trabalho escravo na plantation. Com esta realidade os padres e nativos se retiram para a banda oriental do rio Uruguai, abandonando a evangelização nas paisagens da margem esquerda do rio Uruguai, indo se reunir nas reduções da Argentina e do Paraguai.

Conforme Hofer (2008, p.13), de grande importância, foi o abandono das terras (quase 50 anos), até então sob cultivo, suplantada pela vegetação florestal, onde se proliferou o gado, sob o olhar de alguns indígenas.

Porto (1954, p. 271) explica que “os nativos nunca deixaram de olhar pelos rebanhos bovinos”. Assim, por um período de quase meio século o gado outrora trazido pelos jesuítas como uma das alternativas para resolver o problema da fome dos nativos, como já relatado, iria proliferar nos campos e matas desta região, e de forma rápida se multiplicaria nas extensas planícies da prata, tornando-se importante fator socioeconômico para a restauração das reduções Jesuítico-guaranis na margem esquerda do rio Uruguai.

Fazendo referência a este fato transformador da realidade local que também iria resultar em inúmeros conflitos e contradições, com disputas internas e externas a região, mais que traria o desenvolvimento local e regional Porto (1954, p.269), escreve que:

A história do gado vai ser d'ora e diante, nesse meio em que se debatem dois povos por antagonismos políticos econômicos, a própria história do homem da terra. No ápice surgira a figura apostolar do Jesuíta. É o criador da riqueza, o desbravador da terra, o catequista primitivo e o fundador de uma civilização que deixará traços precisos e fortes a vinculá-lo, por todos os tempos, a justa consagração da posteridade.

Ao considerar que o homem é um ser histórico, resultante de suas relações sociais e culturais, que se desenvolve a partir das interações que faz com o meio a que pertence a história do gado nas missões, que é a história econômica do Rio Grande do Sul, por si só iria integrar as Missões Orientais do Uruguai ao panorama histórico da civilização brasileira. Este gado que iria constituir o casco central da pecuária sul rio-grandense e Uruguiaia procede dos rebanhos primitivos da Capitania de São Vicente introduzidos neste local cerca de um século antes. Este *gado crioulo*, que readquire o estado selvagem devido ao largo abandono nas campanhas platinas (cerca de 50 anos), iria se constituir pela sua rusticidade e valor econômico, uma raça a parte distinta das demais que a originaram.

Como relata o processo histórico desta região, gado *vacum* deixado quando da fuga dos jesuítas em razão dos bandeirantes, se reproduziu livremente pela região platina, fazendo que com isto mudasse a vida e a economia desta região nos séculos seguintes, não menos importante para os hábitos alimentares cuja influência maior se refletiria na gastronomia local. Assim, estima que o gado que se acumulou nas vacarias (vacaria do mar; vacaria dos pinhais), estivessem próxima de dez milhões de cabeças propiciando assim uma fartura muito grande aos habitantes desta região.

Nesse sentido e com base no princípio do desenvolvimento material e histórico, quando da referência ao gado crioulo desta região, este é em síntese parte da história da civilização jesuítica, ou seja, faz parte da origem das correntes de povoamento portuguesas e espanholas que se entrecrocaram no território Uruguiaio e formam dois povos quase semelhantes por usos e costumes, mais separados por antagonismos iniciais de sua própria economia (PORTO, 1954, p.308).

O consumo de carne de gado *vacum* em grande escala é, ainda nos dias de hoje, muito latente nestas paragens, onde além de seu uso diariamente na culinária local, existem hábitos históricos sociais, nos quais aos finais de semana as famílias se reúnem entre si com amigos e conhecidos para saborear o churrasco, bem como existem grandes festas onde são consumidas grandes quantidades de carne de gado *vacum*.

#### 2.2.2.5. As vacarias nas Missões

A definição mais apropriada para “Vacaria” seria de que “é um lugar em que se encontravam quantidades de gado selvagem ou Chimarrão”, definição também relacionada com a atividade de abate de grandes quantias de animais bovinos para o aproveitamento do couro e gorduras, “fazer uma vacaria ou vaquear” (PORTO, 1954, p.308).

Sob estas condições encontramos a “Vacaria do Mar”, a mais antiga das vacarias formada naturalmente pela dispersão neste território do primeiro gado abandonado pelos jesuítas a cerca de 1640, quando da invasão bandeirante. Esta vacaria que se estendia desde o litoral atlântico até o rio Uruguai, acumulou uma soma muito elevada de cabeças de gado vacum que por cerca de 50 anos se reproduziram livremente pelos campos e planícies desta região, e da origem a uma das maiores contradições entre jesuítas e espanhóis conforme Carta anua datada de 1635, no *Informe sobre el derecho que tienen nrs Índios alas baquerias del Rio Negro*. Citado em Porto (1954, p.309)

Cerca de quarenta anos mais tarde com a descoberta desta vacaria (Figura 17), os nativos passaram a levar gado em grande quantidade em direção à estância de Japejú, sendo que por onde passavam iam deixando milhares de cabeças de gado cansado, formando assim a “Vacaria do Rio Negro”, em 1667, sendo esta vacaria situada desde as nascentes do rio Negro até Domingos Soriano no Uruguai e rio acima até Quaraí na fronteira brasileira. Estas são as vacarias do mar que se tem conhecimento na documentação histórica verificada (PORTO, 1954, p.312).

Os historiadores atribuem a descoberta desta vacaria ao início da segunda fase do povoamento missioneiro 1682, caracterizado como um período de grande prosperidade com base na economia do couro, comércio este que irá se estender por longo período chegando a época das charqueadas, e perpassando o tempo histórico, chegando aos dias de hoje como uma das fontes de renda ainda existente nas estâncias (fazendas) desta região.

Com a fundação da *Colônia de Sacramento* em 1680, o cerco que lhe foi posto em 1705 e a guerra contra os guenoas, mesmo ano em que houve necessidade de suprir de carne as tropas, revelou-se a formidável riqueza pastoril destas campanhas.

Por volta do ano de 1704 corre em Buenos Aires e Santa Fé a notícia da riqueza pastoril da banda dos charruas aguçando assim a desenfreada cobiça dos moradores destas paragens. Porto (1954, p. 313), explica que “devido a desordem com que eram extraídos os gados vacum das extensas vacarias chegando a milhares de vacas, estavam elas quase destruídas”, este período é também marcado por intensos conflitos que de um lado tinha os jesuítas e os nativos e de outro os exploradores que começavam a chegar de diferentes pontos da região e de fora dela, tendo ainda as disputas como o chamado “pleito das vacarias”, que no centro da discussão estava o fato de que se fosse Hernandárias o introdutor do gado vacum na região este teria que ser explorado pelos espanhóis, fato que os jesuítas e nativos discordavam.

Entre mandos e desmandos e exageros na exploração segue então um período de recolhimento de gado destas vacarias, através de licenças concedidas pelos jesuítas e o Cabildo de Buenos Aires, por volta de 1717, consta em documentação jesuítica (Coleção de Angelis), que poderiam ser recolhidos anualmente cerca de 60 a 70 mil cabeças das campanhas de São Gabriel, que seriam levados para as doutrinas do Paraná e do Uruguai.

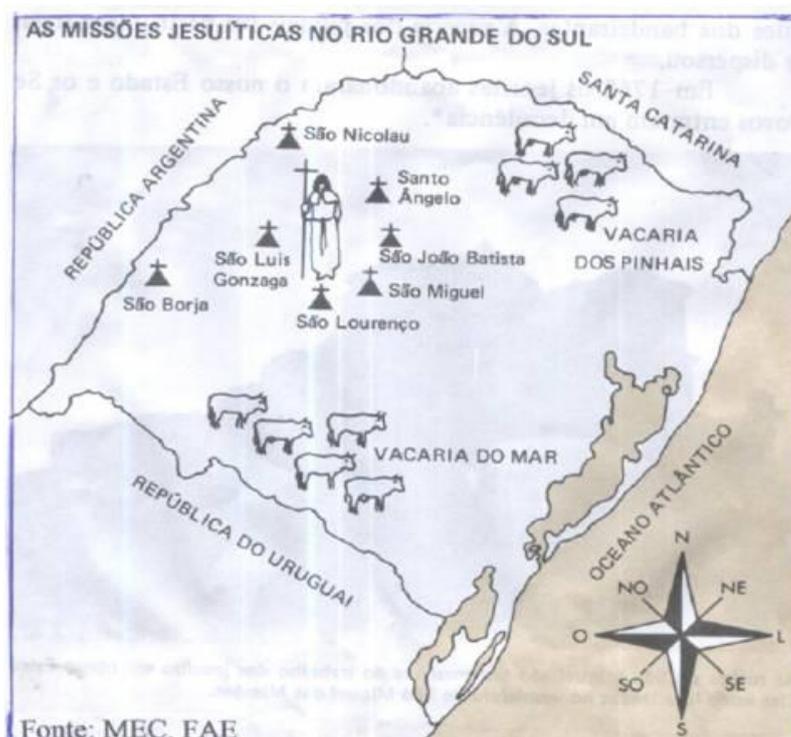


Figura 19: As Missões jesuíticas da segunda fase no RS.  
Fonte: MEC. FAE

Preocupados com o futuro de suas povoações (que já estavam acostumados com o consumo de carne bovina), os padres jesuítas procuram criar uma outra vacaria, onde os espanhóis não poderiam reclamar por direito. Assim, escolheram uma área distante 78 léguas dos povos missioneiros que não pertencia a particulares e sim aos antepassados de índios, que eram infiéis. Transferiram para estas paragens cerca de uma centena de milhar de cabeças, dando início assim a “Vacaria dos Pinhais”, assim chamada por ser uma área onde havia muitas araucárias (JAEGER, 1943, in: PORTO, 1954, p.315 ).

O autor explica ainda que determinassem os padres que por oito anos não fosse mexido nesta vacaria, pois por experiência anterior, estimavam chegar com as 80 mil cabeças ali introduzidas através de picadas (mato português; mato castelhano), a uma cifra de 400 a 500 mil cabeças que poderiam prover os povos em tempos difíceis. Esta vacaria foi descoberta pelos lagunistas<sup>22</sup>, e em pouco tempo acabaram com as vacas matando-as para comercialização de seus produtos.

#### 2.2.2.6. O couro como produto de exportação

Se as sociedades produzem suas representações, com as quais constituem hábitos, costumes, transformações cronológicas, e certo que vivem períodos que revelam determinadas características como é o caso deste que tem início com a descoberta das vacarias tendo o gado vacum como produto econômico, o couro deste se torna a matéria prima de exportação.

Este período considerado a “*Idade do Couro*” que tem início com a exploração das vacarias mais que se acentua no final do período missioneiro e revela ser o mesmo usado para os mais diversos fins, principalmente nos materiais e utensílios cotidianos.

---

<sup>22</sup> Em documentos declaratórios de Francisco de Brito Peixoto que juntamente com seu pai e irmão fundaram Laguna em Santa Catarina, em 1917 já havia nesta vila muitas variedades de gado entre outros, gado vacum, ovelhas, cabras e cavalos, explicando ser destas paragens a origem do gado consumido no sul, bem como o que era enviado ao Rio de Janeiro como carne salgada através de embarcações (TESCHAUER, 193, apud PORTO, 1954, p. 330).

Ainda no campo das transformações no campo quantitativo Lugon (2010, p.92), fazendo referência a este período escreve sobre a fartura existente, e descreve de maneira incomum a pouca valia do gado vacum nesta época:

As estâncias (fazendas de criação de gado) se estendiam por centenas de hectares (10.000 m<sup>2</sup>), seus limites eram feitos por cercas de pedra ou ainda trincheiras ou cerca viva de cactos. Cada estância era dividida em rodeios ou poteiros (termos que continuam a serem usados nos dias de hoje nas estâncias do Rio Grande do Sul), cada uma das estâncias possuía cerca de cinco a seis mil cabeças de gado, cada uma possuía uma capela, pomar com laranjeiras e outras árvores frutíferas e boas instalações. Os preços não eram altos, trocava-se uma faca por um cavalo, um anzol por um terneiro. Cada um podia servir-se livremente era suficiente possuir um cavalo e um laço.

Neste período, a carne não era considerada um bem econômico, sendo consumida no local aquela necessária à subsistência por ocasião do abate e a restante deixada apodrecerem no campo. A chamada preia de Gado Alçado, para a comercialização do couro movimentou o extremo sul, atraindo as atenções para a região que se tornou conhecida pela sua riqueza pecuária. Com o abate desse gado para retirar o couro, a graxa e o sebo e a língua como já relatado.

#### 2.2.2.7. O cavalo e sua importância

Com no princípio teórico de que a compreensão do presente, como ele se manifesta, é resultado de um longo processo de transformação histórica, Neves (1918), citado em Porto (1954 ,p. 285), explica com base em documentos da época que “foi em 1535 com a expedição de Pedro de Mendoza que os primeiros animais cavaleiros são introduzidos na região do Prata”, sendo estas as primeiras notícias sobre os equídeos que aparecem nesta região. Mais tarde em 1582 à 1588 para a fundação da povoação de Santa Fé na província do Paraguai, são levados de Assunção mais 4 mil cavalos por Fulgêncio Moreno, assim pouco a pouco novas partidas de cavalos e vacas deixam Assunção devido a fundação de outros povoados que, entre outros, estão a fundação de Conceição, São João de Veras das Sete Correntes. Sendo então procedentes daí os rebanhos de éguas e cavalos que dão origem aos rebanhos rio-grandenses, que se perpetuaram nas lides campeiras e ainda nos dias de hoje são venerados pelos habitantes desta região.

Para Tomar (1792, s/p), este animal tem seu tronco racial mais primitivo nos cavalos de Andaluzia: e grande parte destes animais introduzidos no Brasil e no Peru são oriundos destas raças primitivas, o que faz com que tenham traços característicos comuns.

São dois os caminhos que promoveram a introdução do cavalo na banda Oriental do Uruguai, o primeiro seria pelo norte do rio Ibicuí, os jesuítas para seu uso pessoal nas longas distancias de sua catequese, e mais tarde para cria, introduziram manadas. Assim, a cria de animais cavalares tem início nas reduções em 1634 com dezenas de éguas e reprodutores escolhidos e trazidos de Corrientes. O segundo caminho se deve aos nativos cavaleiros<sup>23</sup>, que por esta região passavam com grandes cavalhadas para combater outras tribos inimigas (ADET, 1858), citado em PORTO (1954, p. 293).

O primeiro lote de equinos de que se tem notícias das missões, foi levado para São Nicolau, onde existiam excelentes campos de criação e boa eguada, sendo estas as primeiras referências encontradas nos documentos jesuíticos da época relativos à entrada do gado equídeo nas reduções.

O uso do cavalo vai se generalizando, entre as tribos campeiras, principalmente nas vastas planuras das campanhas em que proliferam as eguadas silvestres ou chimarronas, penetrando posteriormente até as longínquas paragens do chaco e se distribuem ao oeste da região, indo até as elevações sub andinas.

Desta forma, a introdução do gado cavalar na região do Prata, modificou sobremaneira os usos e costumes dos nativos desta região, que desde então usaram o cavalo e se tornaram hábeis cavaleiros.

As mudanças também aconteceram nos hábitos alimentares, pois estes nativos adotaram como alimento principal a *carne de potro*, sendo o momento mais próximo do abandono da caça e da pesca pelos nativos, que anteriormente consistia em sua alimentação, quando do complemento protéico. Também de muita importância foi o couro deste animal nas toldarias que substituiu em suas casas as paredes e o teto que eram de palha. Vale ressaltar que o cavalo ainda nos tempos atuais tem muita importância nesta região, sendo o principal elemento das lidas

---

<sup>23</sup> Os guaicurus do sul, mais tarde são conhecidos também como *nativos cavaleiros* se notabilizaram por suas habilidades com os cavalos, sendo estes responsáveis pela disseminação do cavalo nestas paragens (SERRANO, 1936).

campeiras das hoje fazendas, que no passado eram consideradas estâncias e domicílios rurais ainda existentes (Assunção, 1978, p.57).

#### 2.2.2.8. As origens do gado menor nas missões

Estima-se que o gado menor que chega à região do Prata (animais como cabra, porco e ovelhas), mais tarde palco principal das Missões no sul do Brasil, é procedente do Peru e sua vinda data de meados de 1548, quando da fundação de Buenos Aires. É em Assunção no Paraguai que se encontra nesta época o empório fornecedor destes animais devido a sua grande proliferação das cabras e ovelhas, assim vai distribuindo em toda a região estes animais na medida em que vão sendo fundadas mais cidades ou povoações. É desta via que tem origem os rebanhos de gado menor que os jesuítas iriam introduzir por via de Santa Maria no Uruguai, por volta de 1634, na região missioneira. Suprindo assim a preocupação de alimentar os nativos quando das intempéries, como explica Porto (1954, p.304): “Destes animais se tira leite se fazem queijos e requeijões, do solo se colhe o arroz e o trigo com o mel dos canaviais acudimos a estes pobres”.

Para cada uma das reduções a serem fundadas havia ali a preocupação de introduzir o gado vacum, o gado cavalariço, bem como o gado menor entre os quais cabras, ovelhas e porcos, que desta forma foram proliferando pela região.

Com a invasão dos bandeirantes e a dispersão e transmigração dos povos para a banda ocidental do rio Uruguai devem ter permanecido em alguns pontos desta região exemplares deste gado menor, ou ainda, se tornado selvagens os alçados, embora as referências são quase que inexistentes a este respeito, sendo que somente mais tarde com o estabelecimento das estâncias é que a criação de gado menor volta a ser intensificada, como complemento da dieta alimentar nas estâncias e, posteriormente, ganha importância comercial.

### **2.3 O Tratado de Madri e o fim do projeto missioneiro no RS**

Considerando o seu valor econômico, a região missioneira constituía-se em uma fronteira em movimento, com intensa circulação de homens e mercadorias em um contexto demográfico heterogêneo, e instabilidade política. É neste compasso

que as operações, embora fossem regionais com alguns produtos de exportação, dependiam das decisões acordadas nos centros de decisão de poder como: Rio de Janeiro (Brasil), Lisboa (Portugal), Londres (Inglaterra), Buenos Aires (Argentina), e Montevideu (Uruguai), estes expressos em vários tratados que visavam conciliar o interesse espanhol e português na América.

Com base na grande ameaça da expansão portuguesa sobre os interesses espanhóis, especialmente no que tangia a circulação de mercadorias consideradas essenciais para a economia espanhola, conforme explica Golin (2002, p.14), lançou-se mão de tratados como: Madri (1750); El Pardo (1761); Paris (1763); Santo Idelfonso (1777) e Badajós (1801). Sendo o tratado de Madri, o de maior profundidade para os propósitos deste estudo.

Com base no Tratado de Tordesilhas (1494), onde a região das Missões e grande parte do hoje território brasileiro pertenceriam à Espanha, acontece o Tratado de Madri (Figura 20).

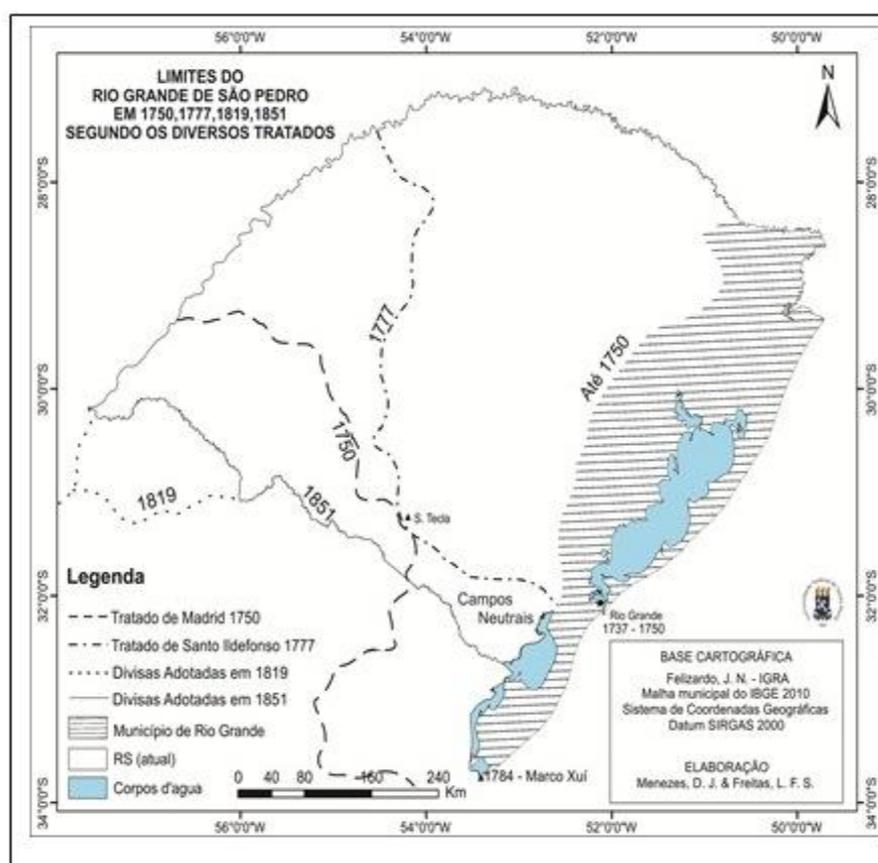


Figura 20: Mapa do tratado de Madri  
Fonte: Menezes D.J. & Freitas L.F.S

Segundo o Tratado de Madri, o território missioneiro (região dos Sete Povos), naquele momento pertencente à Espanha seria trocado pela Colônia de Sacramento, pertencente a Portugal, localizada à margem esquerda do Rio da Prata em frente à Buenos Aires, onde estaria presente o princípio do “uti possidetis”<sup>24</sup> (NASCIMENTO, 1998, p.14).

Com este tratado tem início uma crise entre a coroa espanhola e as Missões no sul do Brasil, pois o que havia sido decidido não era de interesse dos padres e nativos reduzidos. Sobre este episódio relata Quevedo (1999, p.20):

As Missões deixavam de ser guardiãs da fronteira espanhola: muitos povoados seriam extintos e milhares de nativos teriam que ser removidos para a outra margem do Rio Uruguai, perdendo assim seu patrimônio adquirido como terra, plantações e estâncias de gado. Sendo também que do outro lado do rio já havia a formação de diversos povoados, e os campos disponíveis seriam poucos.

No curso dos acontecimentos conflitantes, no período de 1754 a 1756, causada pela insatisfação de padres e nativos ocorre a “*Guerra Guaranítica*”<sup>25</sup>, na qual os nativos orientados pelos padres se recusavam a deixar suas terras e seguir a orientação do tratado de se transferirem para a outra margem do rio Uruguai, o que resultou na resistência dos líderes guaranis à demarcação de fronteiras, que entre outros se destaca a figura lendária de Sepé Tiaraju. Diante disto as autoridades espanholas e portuguesas enviam tropas para combater os nativos aldeados. Com o uso de instrumentos toscos diante do poderio militar das duas frentes colonizadoras, mesmo diante da bravura dos nativos não foi possível vencer as forças da cavalaria e artilharia portuguesa e espanhola. Desta forma, os nativos foram dizimados e se espalharam pelos campos e bosques e os padres Jesuítas foram expulsos. O mês de julho de 1768 marcou o fim do sonho jesuítico das

---

<sup>24</sup> Uti possidetis, era o princípio pelo qual o direito do território pertenceria aquele que o povoara, que conquistara os primitivos habitantes (CASTRO,2000).

<sup>25</sup>A Guerra Guaranítica ou Guerra das Missões seria classificada como uma sequência de chacinas promovidas por dois exércitos disciplinados e aparelhados pertencentes as duas potências colonizadoras (Portugal e Espanha), e se constitui em um dos episódios mais dolorosos da história missioneira, no qual foram abatidas chusmas de nativos quase que indefesos. O que é interessante também é o fato de que a Guerra das Missões destaca um nome que fica gravado na história do mundo como uma lenda que perdura ainda nos dias de hoje. José deTiarayú, capitão Sepé, alferes real corregedor do povo de São Miguel, cuja lenda se forma com os acontecimentos da demarcação proporcionada pelo Tratado de Madri, morto em batalha (ORNELLAS, 1945).

missões, e da área pertencente aos Sete Povos das Missões do segundo ciclo missioneiro no hoje estado do Rio Grande do Sul.

Como resultados dos tratados até então realizados, a região das missões passa a pertencer a Portugal e, assim, recebe novos administradores, interessados apenas na espoliação da região. Isto afastou os povos guarani que foram trabalhar em estâncias, mudaram de local ou voltaram para a floresta. Este período é marcado por intensa atividade pecuária e pouca atividade agrícola (VENTURINI, 2009, p.50).

## **2.4 Os diferentes processos sociais e econômicos após o período missioneiro no RS**

Com o fim do período missioneiro, desenvolve-se intenso contrabando de gado em direção a São Paulo e Minas Gerais, pelos portugueses, por razões de atividades como está a coroa portuguesa mantinha o interesse na região. De acordo com Lazzarotto (1982, p. 24) os caminhos dos tropeiros (Figura 21), deram origem a fixação de alguns portugueses, primeiramente nas invernadas e depois nas estâncias, cuja organização rudimentar de alguma forma dava continuidade ao processo de produção missioneiro, embora de forma mais tímida.

Assim, após a dizimação dos nativos guarani e a possessão portuguesa das terras outrora pertencentes aos nativos e padres espanhóis teve início a divisão de terras com objetivo de garantir a posse, assim chegam aos sul casais de açorianos, que iriam garantir a posse das terras e colonizar a região, que deveriam dar início a uma economia de subsistência para abastecer as tropas militares sediadas no Rio Grande do Sul.

Entretanto, estes casais não receberam a ajuda prometida pelo governo (auxílio financeiro, espingarda, enxada, facão, dois alqueires de sementes, duas vacas e uma égua, além de certa quantia de farinha para seu sustento durante um ano). Desta forma, os mesmos acabaram se radicando em outras paragens como Mostardas, Taquari, Porto Alegre e Cachoeira.

Neste ambiente de conflitos e solidariedade em algum caso, buscando garantir a efetivação de posse das terras “as *datas* e as *sesmarias*”, distribuídas aos tropeiros e militares que deram baixas a partir do século XVIII, cuja diferença estava



da continuidade daquelas iniciadas pelos jesuítas sendo entre outros que o primeiro sistema de produção desenvolvido pelas estâncias de sesmarias foi o de incorporar os animais xucros, que se encontravam nas áreas obtidas pela ação militar. Cabia a mão-de-obra composta de peões remanescentes de índios guarani e mestiços a tarefa de recolher o rebanho, fazer a marcação, a castração e o abate para retirada do couro. A evolução do processo produtivo deu-se com o manejo sistemático dos animais, assegurando a reprodução do rebanho.

Outro processo que continuava de forma tímida era a agricultura, pois era mais de sustentação do que comercial. Quanto aos instrumentos de trabalho utilizados, nas lidas campeiras continuava o uso das boleadeiras e o laço. O transporte do gado acontecia a pé, com auxílio de cavalos e carretas de roda de madeira, utilizando-se de corredores entre os campos e florestas, processo este que aos poucos ia modificando o ambiente local tanto quanto a paisagem bem como na sua estruturação (STAMBERG, 2007, p. 52).

Nas estâncias a mão-de-obra constituía-se de escravos (negros)<sup>26</sup> e peões livres. Morando ao redor das sedes das estâncias, os escravos eram responsáveis por cuidar das atividades domésticas e agrícolas de subsistência, como o cultivo de mandioca, milho, feijão, abóbora, criação de galinha e ordenha das vacas de leite, sendo esta praticamente a dieta alimentar desta época. A atividade de pecuária mercantil era realizada pelo trabalhador livre, o peão, (os andarilhos gaútos) mas sempre extremamente dependente do poder do estancieiro, numa relação de compadrio visando exploração da courama do gado *vacum* e muar remanescentedas vacarias do mar e dos pinhais, para as atividades mineiras e mais tarde as charqueadas.

Por volta de 1860 já não havia mais campos nativos para serem incorporados, como explica Zarth (1994, p.458 - 471) “tinha início então a busca pelas áreas de florestas onde viviam os ervateiros para quem restava as terras dobradas, ou o trabalho nas estâncias ao lado dos escravos”.

---

<sup>26</sup>Os escravos tanto no Brasil, como nas áreas colonizadas pelos ingleses, franceses e espanhóis, tinham pequenas porções que cultivavam nos momentos em que não estavam executando suas tarefas relativas à fazenda/plantation. A atividade agrícola voltada para a subsistência também era realizada por ex escravos que haviam alcançado a liberdade por alforria, e por escravos fugidos, seja em quilombos ou nas áreas de fronteira agrária (ZART, 2012).

Com estas mudanças sociais acontece uma grande transformação na paisagem local e na vida cotidiana o processo comunitário do lugar a grupos sociais específicos que viviam nas estâncias e a vida passa a girar em torno destes espaços, época em que chegam à região novos produtos de conhecimento dos imigrantes trazidos de além mar.

Com a chegada dos imigrantes por volta de 1890, a colonização assume grandes proporções, aumenta a produção agrícola, desenvolve-se a agricultura e seus produtos ganham importância nas atividades econômicas juntamente com a pecuária, mais tarde no governo de Getúlio Vargas, acontece o incentivo da produção do trigo e este chega ao seu auge na década de 1945 a 1955, proporcionando assim significativas mudanças nos processos históricos produtivos, sociais, econômicos, culturais e estruturais da época.

#### 2.4.1. A imigração européia na região

A dizimação do grupo nativo que habitava esta região e a expulsão dos jesuítas fez com que durante muito tempo a região fosse local onde se apascentava o gado como explica Getúlio Vargas (1929), no III Congresso Rural do RS:

As grandes extensões de territórios, onde se apascenta o gado, atendido por um reduzidíssimo pessoal jornaleiro, às vezes mal alimentado e mal pago, contribuem para aumentar o pauperismo das cidades. É preciso retalhar os latifúndios, dividi-los em pequenas glebas e cuidar da cultura intensiva dos campos (Getúlio Vargas no III Congresso Rural do RS em 1929, apud BROSE, M., 1999, p. 21)

Na busca de espaços onde poderia estar presente o lucro e o ganho fácil e com base no advento da ocupação da terra e política de povoamento do Governo Federal, a metade sul do Estado foi a primeira a ser ocupada a partir do final do séc. XVIII por imigrantes ibéricos e aventureiros paulistas, constituindo assim uma estrutura fundiária de grandes propriedades de pecuária extensiva, onde a base alimentar se constituía de carnes, batatas, mandioca e alguns derivados de milho. Sendo este sistema de produção com base no latifúndio, ter significado uma transformação social na época, entretanto no curso histórico se constitui atualmente em uma região atrasada quanto ao desenvolvimento social, processo este que hora

finda para dar lugar a os assentamentos rurais da reforma agrária (BROSE, 1999, p. 23).

No contexto imigratório e do processo desenvolvimentista e ainda no curso da ocupação do espaço geográfico, bem como a necessidade de novos alimentos tem início do séc. XIX, na metade norte do estado do RS, incluindo a região noroeste, a ocupação por agricultores familiares e artesãos, imigrantes de regiões européias empobrecidas.

Neste compasso de novas trajetórias sociais em 1891, tem início à colonização na região das missões, onde se registra um novo movimento sendo os primeiros colonizadores os suecos. Depois vieram os poloneses e os nativos e também, italianos, alemães, russos, portugueses, tchecoslovacos, austríacos, espanhóis, ucranianos e outros, promovendo assim um intenso processo de mudanças e contradições sociais nos hábitos e costumes da época, bem como, nos hábitos alimentares desta região, se constituindo em um profundo movimento histórico dialético.

É necessário ressaltar que entre tantos novos produtos alimentares trazidos para esta região neste período, destacam-se aqui dois seguimentos da colonização. A primeira foi a colonização alemã que contribuiu com a batatinha inglesa, e outras plantas já existentes aqui (trigo, centeio, cevada), com o porco muito consumido e que mais tarde torna principal vetor de desenvolvimento com seus produtos industrializados (banha, embutidos), inclusive dando origem aos primeiros frigoríficos (Frigorífico de Suínos em São Luiz Gonzaga) na região. Tema que abordaremos com maior profundidade no capítulo seguinte (RAMBO, 1956, p. 78).

A segunda foi à colonização Italiana, na qual se destaca, o talharim (massa feita em casa), risoles (espécie de pastel), pães, o angu (podendo ser de sal ou doce), os bolos, as broas (bolachas de polvilho), as cavacas (bolachas endurecidas), o cabu, milho cozido ou assado e demais derivados deste grão. Além de cevada, feijão, batata, ervilhas e mais tarde, o cultivo intenso da videira para fabricação do vinho, bem como o uso da polenta, a fabricação de embutidos (com carne de porco e carne de gado), até hoje muito consumidos na região. Assim, tendo como base alimentar desta época a polenta e a carne suína, cresceu a criação de suínos e como consequência a lavoura de milho (PELLANDA, 1956, p. 143).

Ainda da proposição do progresso histórico e material nos anos 50, a produção nas regiões de colonização recente (Alto Uruguai e Missões), centrada na

suinocultura perdeu dinamismo pela substituição da banha por óleos vegetais, pela perda de mercados para produtores de Santa Catarina e Minas Gerais, e pela exigência de um novo tipo de porco – o tipo carne. O empobrecimento da agricultura familiar neste período desencadeou o processo de migração de muitas famílias em direção ao oeste catarinense, Mato Grosso e mais tarde, Rondônia. De lá foram redimensionados para o oeste baiano e encontram-se, atualmente, em consolidação nos cerrados ao sul do Piauí.

Desta forma, acontece a ampla difusão da soja na região e surge uma nova agricultura forjada no elemento chamado de granjeiro, “*empresários rurais com capital de origem urbana*”, sendo o portador dos signos da modernização agrícola, vinculado a hegemonia da monocultura da soja, formando um processo excludente do agricultor familiar. Assim, o chamado “modo de vida colonial” foi substituído pela agricultura com base na monocultura da soja, que se por um lado representa divisas, por outro, inibe o desenvolvimento populacional e aumenta a pobreza rural, BROSE (1999, p.25).

Para melhor compreender este desenvolvimento histórico este novo ciclo econômico na região tem ampla difusão em praticamente toda a região norte incluindo as missões. Assim, nesta região registra-se uma maior mecanização e com isto uma queda nos postos de trabalho e o surgimento de formas precárias de trabalho marginalizando assim a mão de obra existente, que vai buscar ocupação em outras regiões. A região torna-se então uma espécie de vazio demográfico, rodeada por grandes lavouras monocultoras, e as intensas práticas agrícolas, aplicação de insumos e fertilizantes promovem uma considerável mudança no ambiente desta região.

Este período é marcado também pela extirpação das plantações de erva mate que em outrora eram cultivos na região para consumo e exportação, para dar lugar à nova cultura, sendo que até recentemente este ciclo se tornara único nesta região.

Entretanto, nas últimas duas décadas vivencia-se um intenso processo de transformação dialética social no mundo agrário desta região com forte influência no panorama natural. A instalação de dezenas de assentamentos rurais da reforma agrária, que embora permeada por alguns conflitos quando de posse da terra aos poucos estão transformando a paisagem e as relações sociais desta região. Para estes assentamentos estão convergindo centenas de famílias oriundas dos mais diferentes pontos do estado, especialmente, das zonas de maior pobreza rural, e

com a chegada destes novos contingentes, um retorno ainda que tímido a agricultura familiar, porém com base em uma nova realidade na qual estão contemplados os princípios da preservação ambiental e cuidados das terras já degradadas, portanto um movimento novo neste contexto.

A região vai aos poucos se transformando em uma nova realidade social, na qual as más colheitas promovidas pelas intempéries cada vez mais efetivas, fazem com que ressurgja a figura do agricultor familiar, desta vez assentado que passa, de maneira ainda que tímida, a desenvolver um novo processo produtivo com base na agricultura familiar, que tem presente a diversificação da produção e por consequência o enriquecimento da culinária local com o retorno de alguns produtos que voltam a ser consumidos e a expectativa de novos produtos, promovidos pela diversidade regional dos atores sociais que hora passam a habitar a região.

É, pois neste nível que Hass (2008, p. 10), escreve dizendo que:

[...] sendo então, o universo rural extremamente complexo e heterogêneo, seja então em função da grande diversidade da paisagem agrária, seja em virtude da existência de diferentes tipos de atores, os quais apresentam interesses particulares, estratégias próprias de sobrevivência e de produção que, portanto respondem de modo diferenciado a desafios e restrições semelhantes, é que encontramos este quadro de transformações do meio rural, que está inserido no cenário que trata este estudo, caracterizado de longa data, por sua dinâmica, amplamente dependente do setor primário.

Delimitando então, o marco histórico, estrutural e cultural, no qual se assenta a evolução da agropecuária missioneira com seus hábitos e costumes alicerçados nos seus diferentes processos sociais e econômicos nos quais o corpo de conceitos da Teoria Histórico Crítica estão relacionados que inclui: Processo de produção (períodos agrários), forças produtivas (atores sociais envolvidos), relações técnicas e relações sociais (como estes se relacionam), formação social, infraestrutura, superestrutura, entre, ressalvo a impossibilidade de descrição da totalidade dos encaminhamentos dados a este método histórico dialético, acredito que o que hora foi exposto seja suficiente para que no capítulo posterior possa ser realizada com base na Teoria Histórico – Crítica uma análise crítica sobre os atores sociais, as práticas agropecuárias, e as variações gastronômicas que tiveram origem na agropecuária missioneira e perpassaram o tempo e estão presentes na contemporaneidade.

### 3. CONCEPÇÕES SOBRE OS ATORES SOCIAIS, PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS, E VARIAÇÕES GASTRONÔMICAS NO ESPAÇO MISSIONEIRO



Figura 22: As Missões, o gaúcho, o chimarrão e o cavalo.

Fonte: pousadamissões.blogesport.com

#### 3.1 As concepções sobre os atores sociais na formação da sociedade durante as missões e após o período missioneiro no sul do Brasil

Sobre etnogenia dos primeiros agrupamentos humanos na Ibero-América, como já relatado, ao que tudo indica, era asiática e penetraram na América pelo estreito de Bering no período Pleistocênico<sup>27</sup>.

---

<sup>27</sup> O Pleistocênico foi o período quaternário que ocorreu entre 1,8 milhões de anos e 11 mil anos atrás. A biologia Pleistocênica era moderna, pois muitos gêneros e espécies de coníferas pleistocênicas, musgos, plantas, flores, insetos, moluscos, pássaros, mamíferos e outros seres vivos sobreviveram e vivem até hoje. O período pleistocênico foi caracterizado também pela presença de

Sobre as primeiras movimentações de humanos no sul do continente assim escreve Amaral (1988, p.20):

Estes retirantes do gelo, fugindo das intempéries, em procura de clima mais ameno, formaram duas correntes – os Láguidos (assim batizados devido aos achados arqueológicos na região da Lagoa Santa, Minas Gerais), e os Huárpidos (assim batizados por causa dos huarpes, ou warpes, povo nativo que habitava a região hoje denominada Cuyo, na Argentina, que compreende as províncias de Mendoza, San Luis e San Juan, famosa em todo o mundo pelos seus excelentes vinhos). Em sua marcha, preferindo a amplitude para melhor caçar, para explorar a carne como alimento e a pele como abrigo, estes grupos caminhavam em direção ao sul do continente. Os Láguidos, na altura da Colômbia, penetraram no hoje Brasil e deram origem a grande família de Gês-Tapuia e Tupis-Guarani. Os Huárpidos continuaram descendo e chegaram a terra do fogo, onde deram origem a vários ramos silvícolas espalhados pela Cordilheira dos Andes, entre outros os Araucanos no Chile e os Patagões no extremo sul da Argentina.

As crônicas escritas sobre os atores sociais na região missioneira no sul do Brasil por autores conceituados que abordam parte da história da civilização jesuítica guarani, que entre outros estão Ulrico Shimpl, Cabeza de Vaca e os anais de Ruy Guzmán (1612), Aurélio Porto (1954), dão conta de que existiam diversos grupos nativos nesta região, na embocadura do rio Paraná, que entre outros estavam os “Querandiés”, seguindo o rio encontrava-se os “Timbués”, os “Corandás”, os “Macoretás”, os “Quiloazas” e os “Chamaés”.

Para estes autores viviam também nesta paisagem, na confluência dos rios Paraná e Paraguai, os “Guarani” (um dos seguimentos principais desta abordagem), também chamados de “carios” que eram inimigos dos demais e consumiam carne humana, eram portanto, segundo os autores antropófagos. Seguindo o curso do rio Paraguai encontrava-se ainda os “Agaces” ou payaguá, guerreiros e canoeros,

---

mamíferos gigantes, pássaros gigantes (mega fauna). As espécies gigantes desapareceram com as alternâncias climáticas no final da última glaciação. Neste período a espécie humana (*Homo Sapiens*), também evoluiu e se expandiu no final deste período os seres humanos já se encontravam espalhados por quase todo o mundo conhecido. <http://www.avph.com.br/pleistoceno.htm>. Acessado em 20/08/2013.

próximo a estes habitavam os “Mapenis” e os temidos “Guaicurus” que viviam próximos a Assunção, hoje Paraguai.

O período referente ao início da era cristã demonstra que os agrupamentos guarani começam a ocupar espaços antes pertencentes a os outros grupos nativos que haviam chegado a região, cerca de 10 a 12 mil anos antes. Foi o Guarani, o primeiro cultivador a penetrar no território no século V de nossa era. Estes vieram como conquistadores desalojando populações mais antigas que já habitavam esta região.

Diferente dos demais estes agrupamentos guarani, se adaptaram rapidamente a região devido algumas características geográficas semelhantes com sua região de origem, como a grande quantidade de matas e abundantes mananciais de água, entre outros. É nesta perspectiva que Venturini (2009, p.26); Lugon (2010, p. 21), apontam que por volta de 1516 quando da chegada espanhola à região do Paraguai<sup>28</sup>, a etnia guarani ocupava além do Paraguai, grande parte da América do Sul, entre as regiões mais distantes do Equador e o Rio da Prata no sul e ocupavam também as províncias Argentinas de Corrientes e Entre Rios.

Considerado como o período pré-jesuítico (da época em que nasceu Cristo até 1516), este espaço é caracterizado pela organização dos guaranis em pequenas comunidades, ocupando lugares de solo fértil, como várzeas, vales e lugares de mata, para a prática de agricultura, sendo que este período é também caracterizado pela relação ecológica com o território, relação esta que não se perpetuou, pois nesta época, da terra os nativos só retiravam o que era necessário, entre outros, milho, batata, mandioca (NOGUEIRA, 2007, p. 66).

Embora estes grupos nativos tivessem uma relação pacífica com o ambiente natural onde viviam, não poderia se dizer o mesmo das relações interpessoais entre os grupos que habitavam a região, onde as relações eram conflitantes e de permanentes confrontos, situação que se ameniza entre eles, porém tem continuidade com os padres estrangeiros.

### 3.1.1 Os atores sociais do primeiro ciclo missioneiro (1623 – 1637).

---

<sup>28</sup>Costuma-se dizer que o Paraguai é a pátria dos guaranis, mas a palavra Paraguai, no século 16, designava a bacia de três grandes rios que convergem para o estuário da prata, portanto uma grande região, assim a expressão “Republica Jesuítica do Paraguai” era por designação, entretanto, a maior parte da República Guarani situava-se fora do território paraguaio (Lugon, 2010.p.21).

### 3.1.1.1. O Guarani

Com um arranjo técnico-econômico invejável para sua época que destacava a adaptação às condições ecológicas, os Guaranis atores principais deste estudo, oriundos da Amazônia viviam em uma faixa de terra entre os paralelos 23º e 33º no sul da América, conhecida como área de abrangência da Bacia do Rio da Prata. Como explica Souza (1997, p.99) e Schimitz (1999, p.144), neste espaço encontravam-se cerca de um milhão de nativos que tinham por base alimentar um sistema econômico bastante estável onde cultivam plantas tropicais, praticavam a caça de animais silvestres a coleta de moluscos e conchas e a pesca nos rios e lagos.

Para Lugon (1968, p.24), a palavra “guarani” significa “guerreiro” com o sentido de “homem” e “homens verdadeiros” e devido a índole estavam sempre em guerra uns contra os outros, que entre outros motivos estavam as atividades de caça ou pesca, ou seja, da vida objetiva.

Segundo Venturini (2001, p.06) e Lugon (2010, p.89), este período é caracterizado pela agricultura que vai aos poucos promovendo as primeiras transformações no espaço agrário que começa a acontecer, ainda que no sentido primitivo, pois este cultivo se dava com práticas rudimentares, época em que se registra a chegada dos agrupamentos de nativos guarani a esta região, como já referido cerca de dois mil e quatorze anos antes.

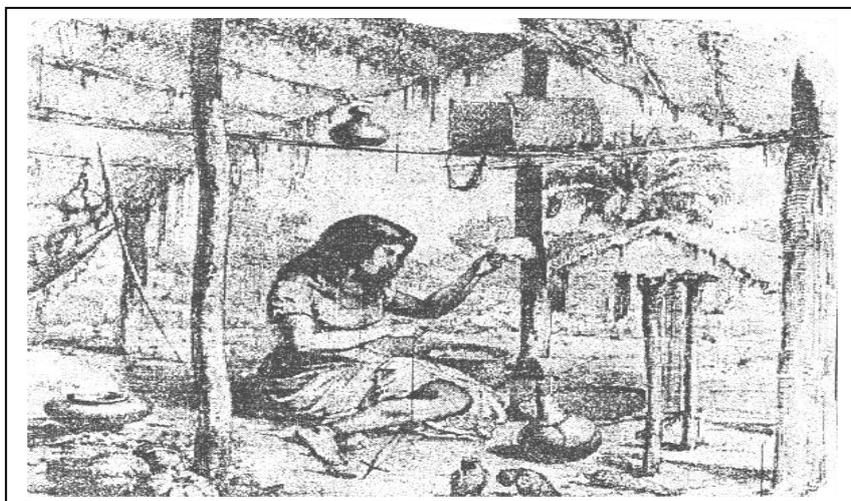


Figura 23: Aldeia guarani temporária.  
Fonte: Marilda Oliveira 2013.

Com esse pressuposto, as primeiras aldeias<sup>29</sup> da tradição Tupi-guarani no Rio Grande do Sul de início, são poucas, espalhadas e afastadas dos rios, abrigando uma população ainda muito reduzida. Baseavam sua economia em pequenas roças ou hortas, abertas nas matas através de “queimadas”. Não tinham animais, domésticos, o que os obrigava a conseguir as proteínas através da caça, da pesca e da coleta (LUGON, 2010, p.22).

O homem Guarani viveu feliz na selva ou kaágui, seu habitat natural, sua relação com a natureza era de respeito. Ao contrário do que alguns autores colocam o homem guarani não era nômade ele possuía na verdade um clã móvel, pois estando a mercê da natureza e dependendo assim da providência natural, e o fato de não produzir, levou os mesmos a fazer um circuito, pois o território de mudança não era limitado, porém possuía determinadas referências, logo então, construía um circuito alimentar, pois a cada determinado período voltava ao mesmo local antes habitado (VENTURINI, 2009, p.16).

Chiara (1956, p.10), ao analisar os nativos do Rio Grande do Sul, faz uma reflexão sobre os nativos tupi-guaranis e aponta serem:

Um dos grupos étnico mais extenso da América do sul, que habitavam desde o Rio da Prata no sul do continente até a Amazônia, e ainda ocupavam todo o litoral Atlântico. De estrutura mediana, bem proporcionada, rosto largo, maçãs do rosto salientes, olhos pequenos e pretos de expressão um tanto melancólica, suportavam a doença, a fadiga e a morte sem lágrima ou gemido.

O Guarani foram grandes navegadores, movimentavam-se por todo o rio Paraná e rio Uruguai, usavam as canoas “igaras”, que eram feitas de uma tora cavada a fogo. Para muitos historiadores o guarani era polígamo, em algumas tribos era costume quando uma mulher envelhecia o homem tomar outra mais nova como

---

<sup>29</sup>As casas eram coletivas, quadrangulares, onde vivia um grupo de família. Quatro a oito destas casas formavam uma aldeia. O teto arredondado ou em duas águas era coberto com folhas de palmeira das quais se fazia também as paredes. No seu interior não havia divisões. Estas casas estavam dispostas de maneira que no centro ficava um espaço quadrangular que servia de praça para assembléias, cerimônias e acontecimentos sociais. As aldeias eram protegidas por uma paliçada dupla de troncos de palmeira. As redes eram atadas de uma a outra estaca no interior da casa, caracterizando assim os guaranis (Enciclopédia Rio-grandense, 1956, p.11).

esposa. Para outro seguimento de pensadores, como explica Venturini (2009, p. 20), a mulher guarani, vivia em uma situação marital, entendida por muitos, como poligamia, sendo este um jargão europeu, pois na cultura da guarani este era considerado um privilégio dos caciques nativos, que nesta ordem poderia ter de quatro a cinco esposas. Porém, as mulheres eram castigadas com a morte se praticasse o adultério, contudo isto não era comum a todas as tribos, como explica Chiara (1956, p.12), quando do estudo de algumas tribos relata que os caciques ofereciam suas mulheres aos forasteiros como forma de hospitalidade, e a mulher não podia ter relações sexuais antes de ser iniciada. Entre outros hábitos a mulher se abstinha de comer carne durante a gravidez.

Os escritos sobre as crianças guaranis, que relatam esta época, não são profundos, mas apresentam algumas passagens Venturini (2001, p.14), em um de seus estudos ao fazer referência ao “Salto do Pirapó<sup>30</sup>”, hoje localizado no município de Roque Gonzalez, escreve:

A cascata do Pirapó no rio Ijuí grande (hoje lugar de uma hidrelétrica), encantava os nativos e despertava os mistérios da mãe natureza, tão cara e tão rica aos nativos, que mesmo nômades, permaneciam nas proximidades daquele rio graças a abundância da pesca, da caça e das frutas. Suas águas límpidas proporcionavam os banhos diários. Nela, as crianças em grupos nadavam na correnteza entre as pedras. As nativas após mergulho em águas mais profundas douravam seus corpos estendidas ao relento sobre as pedras acentuando sua beleza escultural.

É, pois, sob este clima de vivência que os europeus encontraram os nativos que habitavam em terras hoje pertencentes ao estado do Rio Grande do Sul.

### 3.1.1.2 Os padres espanhóis

---

<sup>30</sup>No rio Ijuí Grande no município de Roque Gonzalez, as águas límpidas e claras que corriam de forma serena só eram quebradas pelo Salto do Pirapó, onde a cachoeira interrompia a passagem de cardumes que subiam a foz do rio Uruguai. Nas cheias bravas do grande rio ouvia-se o estrondo das águas que ecoava pelas matas atingindo as cercanias do ponto de observação mais alto do território das futuras missões o cerro de Inhacurutum, onde ficava o bombeador (observadores) (VENTURINI, 2001, p.15).

Segundo Cabeza de Vaca (1999), os primeiros europeus chegaram à região em princípios do século XVI e fundaram Assunção em 15 de agosto de 1537. Para o autor a fundação é atribuída ao desbravador Juan de Ayolas (1493-1538), que acampou no local, antes de seguir para sua última exploração.

Os primeiros jesuítas chegaram ao Paraguai em 11 de agosto de 1588, mas se ocuparam inicialmente em organizar colégios para os filhos dos conquistadores, seminários e casas de retiro espiritual. Foi a partir de 1609, que os jesuítas iniciaram mais sistematicamente as suas tarefas de catequese dos nativos, bem como dos espanhóis ali residentes, pois a situação espiritual dos seus habitantes era crítica, por esta razão a primeira fase missioneira era caracterizada pela evangelização.

Nasce desta forma a primeira redução em território guarani, em 1609 que se localizou próximo à Assunção, atual capital do Paraguai. Devido à uma doença contagiosa esta redução não logra êxito, e em 1610 é fundada próximo a foz do rio Pirapó, no atual estado do Rio Grande do Sul, a Redução de Nossa Senhora de Loreto, que mantém-se como o berço das Reduções Guaraníticas, seguida de outras que vão sendo fundadas na região (LUGON, 1968, p. 36).

No Brasil, a Companhia de Jesus difundia a instrução, cuidava da assistência espiritual e tornava-se um fator preponderante na estrutura colonial. Assim, a fundação da província do Paraguai que dará origem às Missões Jesuíticas na região é fruto da expansão dos trabalhos da Companhia de Jesus.

A partir do ano de 1610, tendo como referência a experiência de catequizadora dos Jesuítas a serviço da coroa portuguesa na Bahia em 1549, teve início o trabalho de evangelização no extremo sul do continente, no Paraguai, com a chegada dos primeiros missionários espanhóis. Este trabalho estava assentado na necessidade de catequizar e reduzir em pequenas aldeias os nativos da região. Tal objetivo estava em privá-los do contato com os demais colonizadores e evitar, por um lado, a dizimação que estava sendo provocado pela exploração dos *encomenderos* (tipo de trabalho nativo a disposição do colonizador), e ainda o apresamento dos nativos pela ação dos bandeirantes paulistas, fez com que os jesuítas intensificassem sua ação missionária em diferentes frentes de expansão (BRUM, 2006, p. 32).

Na região de Guairá, entre os rios Paranapanema e Paraná, até próximo a foz do Rio Iguaçu foram criadas as primeiras reduções entre 1610 e 1628. No mesmo

período no Paraguai junto à margem direita do rio Uruguai, foram fundados povoados missionários no período de 1610 a 1627 (VIERA & SOUZA, 2004, p. 03).

Devido as incursões bandeirantes e com isto as dificuldades de catequização, um grupo de jesuítas e nativos guarani seguiram para sul, criando alguns povoados na região de Itatim (1631 e 1633). Período em que junto à margem direita do rio Uruguai em terras hoje pertencentes ao Rio Grande do Sul também fundam povoados (1626-1634). Esta é considerada a fase inicial do processo reducionista no hoje estado do Rio Grande do Sul. A civilização Jesuítica comunitária que floresceu nas missões no sul do continente americano, com seus mais diversos conflitos e contrariedades divide-se em duas fases perfeitamente distintas, sendo que em ambas existe uma ligação de grande importância para esta região do mundo, pois promoveu transformações nos hábitos sociais gastronômicos e culturais (LUGON, 2010, p.31).

Entretanto é necessário observar que não somente os europeus trouxeram grandes contribuições, como também os nativos tiveram muito a oferecer aos estrangeiros, que por sua vez aprenderam muito sobre plantas e os hábitos culturais dos nativos, como entre outros o uso da erva mate, fazendo sentido o que já foi exposto neste capítulo ao princípio dialético de Montaigne (1533-1592), no Século XVI “Todas as coisas estão sujeitas a passar de uma mudança a outra”.

A partir dessa perspectiva, a primeira fase composta por 16 Missões no território hoje pertencente ao Rio Grande do Sul, se constitui em um princípio de inovação de práticas agrícolas com o advento do processo reducional. Embora priorizado pela evangelização, caracterizou-se pelo fato dos nativos deixarem o período em que viviam (sem conhecimento do metal), para ingressarem na conversão a fé católica, pela imposição de uma organização que pretendia a defesa dos interesses expansionistas, ao mesmo tempo em que estes agentes da fé buscavam frear o nomadismo itinerante dos nativos mantendo-os nas aldeias, na tentativa de suprimir a poligamia e o canibalismo, praticado como ritual.

Para tanto, os estrangeiros ao penetrarem no seio da população nativa, acrescentaram a estas novas técnicas de produzirem o trigo, fazer o pão, promoveram as primeiras trocas, fizeram comércio, conheceram o gado vacum<sup>31</sup> e

---

<sup>31</sup>As melhores contribuições para a História sobre a introdução do gado vacum no Uruguai (inclusive no Rio Grande do Sul) dão conta de que o gado vacum existente nesta região provém das introduções feitas pelo governador Hernandárias em 1611 e 1617, sendo estas na ilha do Viscaíno,

cultivaram pela primeira vez a erva mate, que ocorria em regiões distantes das reduções em estado natural, embora estes avanços sociais, as contradições e os conflitos existentes até então agora de ordem externa e fosse este período baseado na espiritualidade ação dos bandeirantes paulistas<sup>32</sup>, foi efetiva para por fim neste tempo social.

### 3.1.2 Os atores sociais do segundo ciclo missioneiro – (1682 - 1768).

Para Porto (1879-1945), a segunda fase do povoamento missioneiro, que teve início em 1682, aproximadamente 50 anos após a primeira fase, tem por base a descoberta da vacaria do mar, e despe-se da beleza espiritual, reside no puro utilitarismo econômico, ou seja, de cunho materialista, nesta fase os guaranis tiveram uma grande mudança em seus hábitos sociais e econômicos, onde conheceram com maior profundidade técnicas novas de plantio, novas plantas e novos alimentos.

O retorno da população nativa ao território hoje pertencente ao estado do Rio Grande do Sul, dá início à segunda fase, também chamada “Sete Povos das Missões”, onde sustenta-se através da história e neste caso da história material, que esta fase das Missões Jesuíticas foi baseada no utilitarismo econômico e constituiu-se em uma sociedade altamente desenvolvida nos mais variados aspectos (sociais, econômicos e estruturais), tornando-se uma experiência única no mundo até então e provavelmente até hoje, onde a divisão da propriedade e dos meios de produção coletiva (*tupambaé*<sup>33</sup>), voltada a auto-suficiência e à produção de

---

no Uruguai, e a outra em terra firme, em frente a São Gabriel no Rio da Prata e pelos jesuítas, em suas Missões do Alto-Uruguai nos anos de 1620 (CONI, 1929; CAVIGLIA, 1935 *apud* PORTO, 1954).

<sup>32</sup>Bandeirantes paulistas, ou mamelucos eram Portugueses, fornecedores habituais dos mercados de escravos índios nos Portos do Brasil, na aparência, cidadãos honrados, cultivadores de uma religião que eles mesmos tornaram amaldiçoada, se consideravam cristão, mas pisotearam em todas as leis divinas, humanas e tinham o coração mais duro do que aqueles que eles chamavam de infieis e bárbaros (LUGON, 2010, p. 3).

<sup>33</sup>Paralela à produção familiar – *abambaé* – desenvolvia-se a produção comunitária – *tupambaé* – sendo uma atividade tipicamente masculina, como a roça, a caça, a pesca, fabricação de canoas e de armas. Isso ocorria também nas atividades femininas como o plantio, a colheita, a cerâmica e a tecelagem. Sempre havia a necessidade de fazer uso do *mutirão* ou *putirum*, ajuda mútua em determinadas tarefas, festividades ou atividades.

excedentes para a economia colonial (amambaé), que destinava a subsistência das famílias, se constituindo na estrutura econômica da época.

Abou (1996, p.77), estudando esta temática, aponta que na economia missioneira desta época, as reduções se caracterizavam pela auto-suficiência e a complementaridade, ou seja, cada redução se constituía em uma unidade independente com sua produção, entretanto, havia o intercâmbio entre elas, somente de mercadorias, pois não havia uma moeda entre estas reduções. Observava-se ainda um método educativo nesse princípio:

Embora não passasse de seis horas diárias, cada habitante neste período tinha uma tarefa definida, entre as terras próprias e o trabalho comunitário, sendo esta disciplina necessária para a produção de alimentos ao contingente de nativos que ali viviam. No domingo o trabalho era proibido, pois o dia era dedicado a DEUS, assim participavam da missa, jogos danças, apresentações teatrais, almoço comunitário, bem como se reuniam para expor e discutir problemas comunitários, neste dia. A divisão sexual de trabalho neste período é permeada pela atividade masculina dedicada às roças, oficinas e estâncias, enquanto as mulheres se dedicavam à fiação de lã e algodão. As crianças cuidavam dos campos semeados, as viúvas e os anciões dedicavam-se a fiação de tecidos e a educação. Alguns meninos, especialmente os filhos dos caciques, iam a escola de primeiras letras, outro às aulas de canto dança e música, ou então as oficinas, enquanto a maioria trabalhava nas roças comuns. Os rapazes extirpavam o inço dos algodoads com uma paleta de boi, arrastavam lenha moída para as olarias e varriam as ruas, as meninas colhiam flocos de algodão, ficando para as mais novas a divertida tarefa de espantar os periquitos e papagaios que esbulhavam os milharais (BRUXEL, 1987; ABOU,1996 *apud* NOGUEIRA, 2007, p.75 a 77).

Fazendo referência a este período Pesavento (2006, *apud* Nogueira 2007, p. 111), explana que estes filhos de caciques que deveriam ser os futuros governantes, intelectualmente mais bem dotados, além de aprenderem a ler, escrever e contar, adquiriam conhecimentos de técnicas agrícolas como os demais jovens, enquanto as meninas aprendiam costura, tricô e bordado, divisão esta que permaneceria por longo tempo neste sociedade regional.

Em cerca de 500 mil quilômetros quadrados se edificaram mais de trinta missões jesuíticas guarani, na confluência de três países hoje conhecidos como Argentina, Paraguai e Brasil. Naquele espaço vigorou um regime de propriedade coletiva dos meios de produção e uma estrutura organizacional até então desconhecida na América, voltada para o crescimento socioeconômico, tudo sob orientação cristã, que despertou inveja e cobiça de outros povos. A ascensão social

se dava por mérito e valor pessoal, nos quais eram prezados a liberdade individual, e o respeito ao próximo (NETO, 2012, p. 40).

Em todo este processo, os bens pertenciam a todos os habitantes de cada redução, não se tem conhecimento nesta época inicial do comércio privado. O que era produzido (colheita) se recolhia aos armazéns públicos para posteriormente ser distribuído pelos chefes de bairro, e estes, pelas famílias conforme número de dependentes, sendo que tanto os equipamentos quanto a terra pertenciam a todos, assim, mesmo que ninguém possuísse nada todos tinham acesso a tudo, um verdadeiro comunismo primitivo.

A propriedade coletiva predominou entre os nativos das reduções, os lotes eram emprestados pela “república”, as famílias poderiam exercer o uso fruto do lote, entretanto, com a morte do pai o lote retornava à comunidade, assim a viúva e os filhos tinham direito a subsistência até que cada jovem pudesse casar, tendo assim direito a outro lote (NETO, 2012, p. 35).

Os instrumentos de trabalho, os animais de tração, as sementes, o gado de corte e o gado leiteiro continuaram a ser propriedade comum. A experiência em distribuir os eqüinos e bovinos aos nativos guarani não logrou êxito, nem mesmo se conseguiu um maior interesse pelo lote. Os nativos contentavam-se em possuir um único cavalo ou mula para seu transporte, eram indiferentes as questões materiais neste período. Sendo então a idéia de apropriação da terra algo estranho a estes nativos (LUGON, 2010, p.87). Entretanto, os nativos guaranis, como explicam os autores, eram considerados excelentes cavaleiros, eram elogiados pela maneira que cuidavam as estâncias e realizavam estas atividades com felicidade e alegria.

#### 3.1.2.1. O gaúcho agente de transformação da paisagem

Nas minas de Patosi (hoje Colômbia), a necessidade de animais fortes de carga capazes de andar pelas escarpas montanhosas, terrenos áridos e pedregosos era latente. Estes animais que eram necessários em Patosi se desenvolviam quase de maneira natural nas áreas litorâneas e nos campos platinos ao sul do continente.

Vieram então de Lima e do alto Peru (hoje Bolívia), e de Santiago do Chile, passando por São Miguel do Tucomám e Mendoza para chegar em Córdoba (hoje Argentina), muitos aventureiros montados em mulas com arreios, que trataram

também do comércio de produtos da terra. Como explica Assunção (1978, p. 15): “se organizou assim toda uma nova cultura, uma verdadeira cultura de mulas”. Explica ainda o autor que: “destes grupos pioneiros e aventureiros vindos montados em mulas está a primeira semente dos gaúchos. São eles que podemos considerar em seu tempo de pré-gaúchos”.

De acordo com Assunção (1979, p.15-21), algum trabalho realizado no campo da pesquisa observou-se que é com base na expansão econômica que Garay ruma para sudoeste de Assunção, onde próximo ao rio Quiloazas funda a cidade de Santa Fé (1573), que tem como aporte humano os jovens nativos e mestiços crioulos (estes oriundos das relações entre estrangeiros e nativos). Verifica-se pois, que em pouco tempo este local torna-se o principal centro de irradiação de gente que podemos considerar como pertencentes a cultura “pré-gaúcha”, ou seja, antes de uma definição integral deste novo ator social nesta realidade.

Brum (2006, p. 37), estudando esta temática aponta que esta figura lendária aparece de maneira mais destacada quando da preação<sup>34</sup> do gado que foi objeto da atenção de diferentes grupos sociais: Portugueses de Sacramento, nativos aldeãos que vinham para vaquear para os padres, “acioneiros” de Santa Fé, Corrientes e Buenos Aires, que preavam os animais com permissão das autoridades espanholas, e aqueles indivíduos que, “sem rei, sem fé e sem lei”, vaquejavam por conta própria, (provável origem do gaúcho) vendendo os couros a quem lhes pagassem mais. Até os ingleses estabeleceram na área um entreposto ligado a “South sea company”, para lucrarem com o negócio da courama.

Estes vaqueiros de conta própria, ladrões de gado e mau-feitores, homens sem lei que viviam soltos nos campos, cuja origem provável seja do ajuntamento de brancos com índias, donde vão nascendo piás, cujo significado seria “Che-piá: Meu coração”, que ao crescerem serão chinãs (se mulher) ou chirus (se homem, Che-iru: meu amigo), que quando contratados por acioneiros ou faeneros para algum serviço de caça ou coureada de bois ganham o nome de chagueadores. Preferiam viver sem fazer nada cavalgando sem rumo, andarengos, sem casa, mas com carne garantida no espeto. Por causa desse viver de gaúdio (vida livre nos campos, sem rei, sem lei, sem morada certa), ganharam o nome de gaudérios e mais tarde de gaúchos.

---

<sup>34</sup> Prear gado vacum (caça de gado) segunda metade do século XVII: bandos de caçadores extraíam couro, sebo e língua e vendiam na Colônia do Sacramento (PORTO, 1954, p.308)

(LESSA, 1984, p. 16). Sua maneira de andar pelo campo, seu jeito de se alimentar e de se vestir contribuíram, de certa forma, para a constituição de alguns hábitos missioneiros que até os dias atuais são praticados, nos movimentos tradicionalistas do estado.

Sobre estes gaudérios escreve Amaral (1988, p.30), com base em Martin Fierro:

[...] um tipo singular, rebelde, a qualquer lei, indiferente a propriedade privada, infenso a vida gregária, vagabundo de todos os caminhos, confiando apenas no facão sempre afiado, conduzido na cintura ou sob os pelegos. Tipo que só dispensava carinho ao cavalo de sua montaria. Homem que os estancieiros temiam, por isso mesmo perseguido pelas autoridades da época. Ágil e inigualável no manejo do laço e das boleadeiras. Capaz de dominar o potro mais arisco ou enterrar o aço cortante do facão na garganta de qualquer “Cristão” sem fazer cara feia. Tipo solitário. Coquimbo para a tribo indígena em cujo seio nascera, pois suas características fisionômicas faziam-no estranho ao meio. Por outro lado, jamais se incorpora aos brancos porque aprendera desde o ventre materno, a odiá-los e enxergá-los como invasores e senhores de escravos. Somente com uma coisa se identificava, que lhe moldaria a maneira de ser e de sentir; a maneira de agir e de viver – a Terra.

Para alguns historiadores missioneiros, o gaúcho era um individualista extremado, por exigência da vida e o determinismo do meio, mesmo sendo um bruto, por que assim o condicionou a barbárie com a qual vivia e contra a qual lutava, entretanto esta figura lendária pelas suas origens e sua índole jamais seria um submisso a serviço das Índias Ocidentais, de qualquer rei, ou governador do outro lado do mundo.

Como escreve Brum (1998, p.58), as narrativas sobre o gaúcho têm suas primeiras referências na literatura do século XIX. Teixeira (1987, nº 2), em “*Recados de Festas*” assinala o processo de transformação do termo gaúcho:

De origem imprecisa teve sua trajetória semântica notável. De início significava contrabandista, antigregário, incivilizado, antissocial e se referia a numerosos indivíduos que circulavam pelas áreas de criatório de gado *vacum* nas regiões limítrofes da Argentina, Uruguai e Brasil. Depois passou a designar o tipo social símbolo daqueles países, como do Rio Grande do Sul, inclusive nominando seu gentílico. Hoje no contexto rio-grandense, o termo gaúcho passou a significar, altivez, orgulho, dignidade, bravura, honradez, autenticidade, gaúcho hoje quer dizer tudo isto em grau aumentativo.

Fazendo referência a estes atores sociais que contribuíram para a transformação da paisagem no sul do Brasil e participaram da construção de uma identidade territorial, retorna-se a Brum (2006, p. 44), que escreve:

O gaúcho espelha a adaptação do termo relativo a um dos tipos humanos que habitaram a região, ocorrendo em razão do processo de busca de afirmação dos espaços planaltinos que originaram, no século XIX, os estados nacionais do Uruguai, da Argentina, e do Rio Grande do Sul, na região mais meridional do Brasil”.

É com esta base histórica que Assunção (1978, p.137), escreve dizendo que este ator social teve uma vida de sacrifícios e trabalho, mas também de alegrias e recordações de violências. Entretanto, foram eles que marcaram a cascota de cavalo, os caminhos para a futura civilização. Explica ainda o autor que estes foram de fato os primeiros colonos, os arquétipos da cultura regional.

É, pois, entre outras razões, que o culto histórico às tradições gaúchas (com base nestes atores sociais) aponta dois momentos considerados específicos: ao final do século XIX, quando surge as primeiras manifestações e identidades de tradição e culto organizando o tradicionalismo rio-grandense e a partir da metade do século XX, com a criação do 35 CTG, em 1948, em Porto Alegre.

### 3.1.2.2. O sincretismo entre os padres espanhóis e os nativos

O encontro entre duas culturas, já por si só aponta um choque elevado nos hábitos e costumes de cada uma delas, até que o tempo histórico possa promover as devidas acomodações, que nem sempre são plenas, pode-se imaginar então o encontro entre dois tempos históricos diferentes como aconteceu no sul da América.

A cultura nativa existente até então no sul da América, pertencente ao período da pedra lascada sem conhecimento do metal, cujos rituais praticados pelos pajés e as velhas da aldeia resultaria em um processo de pouca compreensão entre os europeus recém-chegados e os nativos que viviam de forma libertária. Essa cultura que antes da chegada dos europeus atribuía aos médicos feiticeiros da aldeia de

nativos o poder de fazer chover, provocar tormentas, desatar a fúria das feras e fazer transbordar riachos e rios (VENTURINI, 2009, p.10).

Ao lado destes médicos feiticeiros atuavam as velhas que curavam, chupando a pele nos locais doloridos dos nativos. Estas também eram encarregadas, em muitas tribos, de sepultar os defuntos e no tempo adequado descarnar os ossos que estes lavavam na vida errante, e entre outros hábitos como o do povo guarani de praticar a antropofagia, bem como seus caciques terem várias esposas, além de consumirem com um conhecimento que não se tem data, uma erva (erva mate), que aos olhos dos estrangeiros era alucinógena (CHIARA, 1956, p.10).

Muitos acontecimentos se passaram desde essa realidade existente, até que os novos rituais de religiosidade e cultura fossem adotados pelos nativos, assim lendas e mitos foram transmitidos de geração em geração perpetuando episódios que lembram até hoje o dilúvio bíblico entre os nativos, bem como a crença na imortalidade da alma e o pecado original. Este contato dos nativos com os europeus, visto como uma cultura mais avançada era é tido por muitos estudiosos como uma evolução cultural guarani.

Contudo, para os europeus e para o catolicismo ao qual pertenciam os recém chegados, os dias eram cruciais, com as indulgências e os novos desafios propostos pela Igreja na Europa a partir do contra reforma (já comentado na introdução deste trabalho). Logo os costumes dos nativos na América eram considerados uma heresia aos seguidores do catolicismo.

Sob esta perspectiva e com base em experiência anterior (missionários luso-brasileiros), os padres estrangeiros buscaram aperfeiçoar a tecnologia da catequese, para tanto era necessário adotar uma série de medidas que pudessem proporcionar a crença de que os padres tinham poderes semelhantes aos pajés ou até mais.

Com base nesse contexto e estudando a cultura e rituais de religiosidade da época Neto (2012, p.81), explica que para convencer os nativos da importância da conversão só a palavra não era suficiente era necessário vencer três obstáculos:

- a) A conversão incompleta ou a manutenção dos antigos costumes nativos (canibalismo, poligamia, bebedeiras);
- b) A desconfiança em relação aos escravistas associados aos jesuítas por serem da mesma procedência, como convencer os nativos se os próprios colonos viviam em pecado;
- c) A corrupção do clero secular que prejudicava os jesuítas.

Venturini (2009, p.16), em seu estudo sobre o modo de vida dos Guaranis no período missioneiro escreve que: “O Guarani é apresentado como homem da selva que, para nós, é selvagem, rudimentar. Entretanto, a selva é sua casa a quem tudo se deve e de onde tudo provém”.

Os padres europeus tiveram muitas dificuldades em converter estes nativos, pois entre outros instrumentos de catequese era necessário convencê-los de que eles tinham também o poder de conversar com os espíritos, como os pajés. Assim os ritos de fé (batismo, confissão, penitência, eucaristia, extrema-unção), concorriam com os cantos e objetos mágicos dos pajés. Alguns conhecimentos médicos que os padres jesuítas possuíam contribuíram para aumentar o seu poder em relação aos pajés, gerando uma rivalidade que gerava intrigas e críticas ao tratamento proporcionado pelos jesuítas (NETO, 2012, p. 83).

No enfrentamento da poligamia, os religiosos forçavam a escolha de somente uma mulher, abandonando as demais, entretanto como evidenciar os bons costumes, pois nas cidades os colonos abastados se amancebavam com várias nativas. Assim os nativos até aceitavam o casamento pelos jesuítas mais se negavam a abandonar as demais esposas. Dessa forma, os jesuítas optaram pela realização do casamento mais cedo, ignorando as demais mulheres que pudessem vir depois (GALEANO *apud* VENTURINI 2009, p.40). Da mesma forma, havia o combate ao *canibalismo*, que somente era praticado como um ritual de guerra, sendo este um costume milenar, considerado um fim honrado e corajoso para o inimigo aprisionado em conflito.

Embora exista uma corrente de estudiosos norte americanos que lance dúvidas sobre a prática do canibalismo pela guarani, o padre e arqueólogo Pedro Schimitz (1990, Acervo ISA, texto), em seu estudo sobre “Os povos indígenas do Brasil”, aponta que de fato o guarani praticava canibalismo, sendo ecléticos em relação ao seu cardápio, pois na prática devoravam tudo que se movesse, diz ainda que tinham especial gosto pelo tutano<sup>35</sup> quando desta prática.

---

<sup>35</sup> Substância mole e gorda do interior dos ossos; medula de ossos, entre outras definições ter tutano, ter coragem, ter força, ter inteligência, ser muito capaz. Folha de São Paulo, 13/10/2009.

Dessa forma, este hábito somente pode ser modificado em parte pelo uso da tolerância dos padres com os ritos nativos e pela competência de algumas práticas terapêuticas. Entretanto, a conversão do guarani sofreu dificuldades relacionadas no que diz respeito à prática da poligamia, canibalismo e embriaguez quando das festividades. Sob essa perspectiva, cânticos, danças, que incorporavam instrumentos, ritmos e adereços nativos, aliados ao conhecimento, respeito a cultura nativa, pregações em guarani, tratamento dos enfermos, e a estratégia de flexibilidade, criatividade e persistência, deram aos padres espanhóis vantagens sobre as culturas do “Novo Mundo” (NETO, 2012, p. 80).

### 3.1.3. Os atores sociais do período pós-missioneiro

O mês de julho de 1768 marcou o fim do sonho jesuítico das missões. A substituição dos atores sociais jesuítas por novos atores sociais (curas, administradores civis, ordens religiosas e degredados europeus), interessados na exploração da área, isto acelerou a decadência moral e econômica da região.

As conseqüências advindas destas mudanças entre outras, a fome e as epidemias, culminaram com a fuga dos nativos que rumaram para povoados onde passaram a praticar algum tipo de artesanato, ou empregavam-se como peões nas estâncias ou chácaras, provocando assim a decadência das missões jesuítico - guarani<sup>36</sup>.

A decadência provocou um esquecimento desta área, por um longo tempo por portugueses e espanhóis devido à ausência de recursos naturais de interesse do espírito mercantil. Nesse período desenvolve-se intenso contrabando de gado em direção a São Paulo e Minas Gerais, pelos portugueses, assim a coroa portuguesa

---

<sup>36</sup>As nações surgidas desta nova ocupação na região continuaram o cerco de extermínio e marginalização das minorias nativas (guarani), arredias, onde a miserabilidade é uma constante, ou ainda restritas aos aldeamentos nem sempre com espaço ideal. Seu status social hoje só pode ser comparado ao dos negros que vieram escravizados para a região ou ainda aos marginais da sociedade contemporânea. Hoje o grupo nativo Guarani está presente nos países como Brasil, Argentina, Bolívia, Paraguai e Uruguai. Na região das missões, atualmente, predomina o grupo M'bya-Guarani, cujos aldeamentos são encontrados em Corrientes e Misiones na Argentina, Itapuã no Paraguai e São Miguel no Rio Grande do Sul, Brasil. Em todas as situações estas comunidades têm problemas com o atendimento básico de suas necessidades, pois lhe falta habitação, alimentação, programa de saúde e educação como explanam seus Xamãs. Instituto Socioambiental. ISA. Povos Indígenas do Brasil (2006, in NOGUEIRA, 2007, p. 169).

mantinha o interesse na região. Fazendo referência aos estes acontecimentos Souza (1994) escreve:

[...] as missões jesuítico-guarani foram destruídas pelo interesse das sociedades coloniais em expansão, segundo política explícita das Coroas Ibéricas no sentido de explorar e ocupar o território e recursos outrora missioneiros. O fim do processo missioneiro liberou o vasto território para a ocupação gradativa de contingentes de imigrantes e degredados, trazidos da Europa e da África (SOUZA, 1994 apud NOGUEIRA, 2007, p. 46).

É, pois, sob este olhar histórico-crítico do projeto europeu que nasceu da conjugação de interesses havida a partir da Contra Reforma, entre a Igreja Católica e o Estado Espanhol, reconhecido por Voltaire e Montesquieu (filósofos do Iluminismo), como a Utopia do cristianismo na América, como explica Vela (2002 ,p.11) uma: “Utopia é formulada por pensamentos que oscilam entre a realidade objetiva, a vida e o sonho”, sendo neste caso o lugar onde se desenvolveu a civilização jesuítico -guarani sustentada por um projeto que promoveu a ocupação e transformação da paisagem, e dos hábitos alimentares deste espaço geográfico, bem como trouxe a firmação do processo civilizatório desta região do mundo, que chega ao fim este processo e tem início um novo período.

### 3.1.3.1 As estâncias e seus atores

As estâncias, após o fim do período missioneiro, que mais tarde também serão chamadas de *fazendas* (grifo nosso), tiveram origem ainda na época das missões, que com a introdução do gado *vacum* em 1634, e distribuídos em diminutos rebanhos em sua fase inicial para as reduções, eram confiados a determinados vaqueiros que construía currais próximos às aldeias<sup>37</sup>, onde a noite recolhiam este gado para evitar que fossem devorados pelas feras que abundavam a região, principalmente pelos tigres que acossados pela fome atacavam o gado e os próprios nativos.

---

<sup>37</sup>No começo do século XVIII, algumas pessoas autorizadas instalam as primeiras estâncias (Estâncias Chimarrona), no sudoeste da banda oriental, próximo à disputada Colônia de Sacramento, local de grande importância para o comércio do couro, que era valorizada ainda mais devido ao tráfico marítimo com a Inglaterra. A estas estâncias irão se agregar todos os tipos andantes destas paragens que lidam com o gado *vacum* (ASSUNÇÃO, 1978, p.234).

Os estudos (bibliografia consultada) apontam ser a redução de São Miguel a primeira redução a possuir sua estância, localizada entre as cabeceiras dos rios, Vacacai, Toropi e Santa Maria, que foi abandonada quando da invasão dos mamelucos, sendo que o gado permaneceu, se multiplicando por cerca de 50 anos, período em que caminhou em direção ao mar (PORTO, 1954, p.319).

Cada uma destas estâncias missioneiras se subdividia em postos ou pequenas invernadas sob os cuidados de um posteiro, estes locais davam origem às pequenas capelas que se tornavam núcleos de futuras povoações.

Analisando a posição posterior das estâncias, ou seja, após o período missioneiro, observa-se que foi a partir do leste do hoje estado do Rio Grande do Sul, que foram criadas as primeiras estâncias deste novo período. A criação do caminho do morro dos Conventos até Lages (hoje Santa Catarina), por onde seria levado o gado vacuum das campinas para o norte. Para o desempenho desta tarefa tinha centenas de tropeiros que aos poucos foram instalando ao longo do caminho as primeiras estâncias, origem de várias cidades posteriormente (FREITAS, 1980, p. 49).

Dessa forma e com o intuito de garantir sua hegemonia na região e também como forma de premiação aos soldados e chefes militares, a Coroa Portuguesa passam a participar da partilha a terra da região no início do século XIX, legitimando sua posse, que conforme (CAFRUNI et al., 2005, p.49):

Era muito fácil obter um campo. Bastava uma petição ao comandante da fronteira ou aos comandantes dos Povos (Missões), e o despacho deferido, completava um título de legítima aquisição. Outros, porém, nem se deram a esse trabalho. Tomavam posse de um rincão devoluto, aí se conservando, até que a sávia lei de 18 de setembro de 1850 tornou legítimas todas as ocupações e as concessões dos comandantes, uma vez havendo cultura efetiva e moradia habitual.

O primeiro sistema de produção desenvolvido pelas estâncias de sesmarias foi o de incorporar os animais xucros (selvagens), que se encontravam nas áreas obtidas pela ação militar. Cabia a mão-de-obra composta de peões remanescentes de índios Guaranis e mestiços a tarefa de recolher o rebanho, fazer a marcação, a castração e o abate para retirada do couro.

A evolução do processo produtivo deu-se com o manejo sistemático dos animais, assegurando a reprodução do rebanho. Enquanto que a agricultura continuava, embora que de forma tímida, pois era mais de sustentação do que comercial. Quanto aos instrumentos de trabalho utilizados, nas lides campeiras continuava o uso da boleadeira e o laço. O transporte do gado acontecia a pé, com auxílio de cavalos e carretas de roda de madeira, utilizando-se de corredores entre os campos e florestas (STAMBERG, 2007, apud Santos et al. 2010, p. 09).

Nas estâncias a mão-de-obra constituía-se de escravos e peões livres. Morando ao redor das sedes das estâncias, os escravos eram responsáveis por cuidar das atividades domésticas e agrícolas de subsistência, como o cultivo de mandioca, milho, feijão, abóbora e criação de galinha e ordenha das vacas de leite, caracterizando assim a dieta alimentar daquela época. Já a atividade de pecuária mercantil era realizada pelo trabalhador livre, o peão (os andarilhos gaútos), mas sempre extremamente dependente do poder do estancieiro, numa relação de compadrio. O Rio Grande do Sul cada vez mais apresentava condições internas propícias para se ligar ao Brasil Português, exploração da courama das vacarias do mar e dos pinhais, gado muar e vacum, para as atividades mineiras e mais tarde as charqueadas.

Vale ressaltar que na década de 1830 os contatos entre estancieiros e colonos eram esporádicos, embora a predominância dos produtos oriundos do gado vacum. Nota-se um ressurgimento agrícola com a colonização, sendo a província farroupilha incentivadora desta atividade. Assim, em 1860 alguns arados e utensílios agrícolas são usados na produção, embora pouco satisfatórios (PICOLLO, 1993; SILVA, 1998, apud SANTOS et al. 2010, p.08).

A formação das estâncias, na região de campo em área das antigas missões “deu-se com a incorporação de terras do Planalto Central com solos menos férteis.” Essa incorporação resultou em grande distância de portos para exportação do couro e das charqueadas, que se formam a partir de 1840. Tentando amenizar esse problema os estancieiros passam a se especializar na produção de muares, que são exportados para São Paulo e Minas Gerais, onde a cafeicultura, cana-de-açúcar e a mineração demandavam por animais de carga. Entretanto, este comércio entra em declínio rapidamente com o crescimento e expansão do transporte ferroviário pelo país (FRANTZ, 1979, p. 08).

### 3.1.3.2 A importância do negro no contexto social da época

Os cronistas, os historiadores, os escritores e uma grande parte da literatura gaúcha não se ocuparam em descrever a contribuição do negro na história social, econômica e no desenvolvimento do Rio Grande do Sul, os que o fizeram foi de forma acidental ou ligeira e negligentemente (ZART et al.. 2012, p.172). Nas condições mencionadas, embora não reconhecido, o negro, com exceção das atividades de tropeada e do preá de gado vacum, esteve presente em todas as demais atividades no processo evolutivo da região missioneira do Rio Grande do Sul. Segundo Lazzarotto (1971, p. 57), “o negro se tornou artífice de quase tudo”, e por tal razão para o português e o luso-brasileiro era impossível ficar sem escravos.

Na agricultura era imprescindível, contribuiu para abertura de estradas, derrubada de matas, e outros trabalhos pesados. Nas charqueadas trabalhou desde os alicerces dos edifícios até o condicionamento do charque para a exportação. Foi o pedreiro, o carpinteiro, o matador de animais, o salgador e o curtidor dos couros, foi também o embalador do produto para exportação (LAZZAROTTO, 1971, p. 57).

Embora houvesse intensa participação destes atores no processo evolutivo, a época era marcada por um racismo social mais intenso do que se conhece nos dias de hoje, por ser mais explícito, como relata Freitas (1980, p.55):

[...] era vergonhoso casar com mulheres pardas ou pretas, pois pertenciam a uma classe inferior e, de certa forma, eram desprezadas. Os que de alguma maneira contraíssem núpcias com estas mulheres eram considerados infames, e não eram aceitos pela sociedade, embora estas barreiras muitos, tiveram relações afetivas que resultaram em muitos mulatos e pardos existentes hoje no Rio Grande do Sul e no Brasil.

Na realização do estudo, algumas evidências demonstraram que de maneira geral nas estâncias havia um tratamento igualitário aos dos peões livres como relata (Saint-Hilaire 1922, p.137), “não há em todo o Brasil, lugar em que os negros sejam mais felizes”, embora nas charqueadas onde o contingente escravo é numeroso, e se visava maior lucro possível, os negros eram tratados com extrema dureza.

Nas guerras e revoluções da formação do Rio Grande do Sul, o negro teve importante papel, entretanto não obteve o devido reconhecimento da sociedade, salvo algumas lembranças literárias a partir de escritores estrangeiros, como retorna-se ao *O Jornal de 9 de outubro de 1838*, Saint-Hilaire (1922, p.138), para

mencionar o que ele denominou de “*valentes soldados*”, quando fazia referência aos negros participantes das revoluções, os Lanceiros Negros.

Na Revolução Farroupilha os negros tiveram um importante papel, faziam parte das zonas de produção agrícola e eram destinados à infantaria, e os das estâncias à cavalaria ou incorporado ao exército revolucionário (norma igual à do exército imperial), era declarado livre e cidadão da república. Entretanto, na realidade, nunca podiam se incorporar à cavalaria, somente à infantaria. Ainda assim, os estudos demonstram atividades de heroísmo nesses embates, como é o caso do episódio que envolve os “Lanceiros Negros” (LAZZAROTTO, 1971, p. 82).

Em estudos realizados junto a Assembléia Legislativa do Rio Grande do Sul, artigos científicos publicados, e bibliotecas da região missioneira, observa-se os diversos relatos de coragem, destreza e heroísmo, do grupo denominado “Lanceiros Negros” compostos pelos negros escravizados. Josep Garibaldi em sua época, assim se refere a estes lanceiros:

Eu vi corpos de tropas mais numerosos, batalhas mais disputada; mas nunca vi, em nenhuma parte, homens mais valentes, nem cavalheiros mais brilhantes que os da bela cavalaria rio-gandense, em cuja fileiras aprendi a desprezar o perigo e combater dignamente pela causa sagrada das nações. Quantas vezes eu fui tentado a patentear ao mundo os feitos assombrosos que vi realizar por essa viril e destemida gente, que sustentou por mais de nove anos contra um poderoso Império a mais encarniçada e gloriosa luta.

Fazendo referência a essas passagens históricas Fagundes (1989, p.22), faz menção ao “O Jornal de 9 de outubro de 1838”, quando assim se manifesta:

Os lanceiros da primeira linha, classificado de “incomparável” por Garibaldi, em suas memórias, constituído de praças escolhidos entre os mais seletos domadores de cavalos da Província. Peritíssimos cavaleiros, [...] “eminente e sóbrios” patenteavam uma “inaudita coragem” os pretos a quem a Revolução “abria as portas da cidadania política e civil”.

Porém, somente isto não bastou para que obtivessem o respeito e a atenção de seus companheiros de luta, terminaram traídos por estes, no episódio, que

embora obscuro, por longa data entrasse para a história como um dos atos mais vil da Revolução Farroupilha “o episódio de porongos<sup>38</sup>”.

Nos últimos anos a importância e a dimensão da participação destes atores sociais (negros), neste conflito têm recebido maior atenção. Hoje é possível afirmar com segurança que os atores negros, índios e mestiços desempenharam papel fundamental na Guerra dos Farrapos, não somente como soldados, mas também trabalhando em diversos outros setores importantes da economia de guerra, como nas estâncias de gado, na fabricação de pólvora e nas plantações de fumo e erva-mate cultivadas pelos rebeldes.

Nestas paisagens como em todo o Rio Grande do Sul, atualmente um contingente negro está inserido na sociedade e alguns ocupam cargos importantes embora não suficientes e gozam de algumas políticas próprias, outra parte vive em quilombos e ainda luta pela sua terra e ainda uma terceira parte vive marginalizada próxima a pobreza absoluta com poucas chances de sair desta situação.

### 3.1.3.3. Os imigrantes europeus na região das missões

Vieram de sua pátria por lá lhes faltar oportunidades, entre outros, o sucesso econômico e a incerteza de um futuro promissor para seus filhos. Os imigrantes europeus tinham o desejo de adquirir uma propriedade agrícola, e se tornarem independentes, outros por motivos políticos (política reacionária, guerras napoleônicas), procuravam então uma nova terra, onde pudessem construir um espaço para si e para seus filhos. Assim buscaram desde sua chegada a melhoria de sua qualidade de vida.

Como explicam Picollo (1993; Silva, 1998, apud Santos 2010, p.10), nota-se, um ressurgimento agrícola com a colonização, com presença marcante da

---

<sup>38</sup> No final da década de 1850, o político, charqueador e ex-líder farroupilha Domingos José de Almeida (1797-1859) denunciou publicamente o conteúdo da correspondência que teria sido enviada pelo então barão de Caxias (1803-1880) a Francisco Pedro de Abreu. A Carta de Porongos conteria evidências de um acordo prévio entre Caxias (comandante do Exército imperial no conflito) e o líder farroupilha Davi Canabarro (1796-1867). O objetivo seria favorecer a vitória imperial no combate do Cerro de Porongos. Em determinado trecho, Caxias informaria a Francisco Pedro o local, o dia e o horário para o ataque, garantindo-lhe que a infantaria farroupilha estaria desarmada pelos seus líderes. Revista de História da Biblioteca Nacional, o historiador Vinicius Pereira de Oliveira e o antropólogo Cristian Jobi Salaini (\*)

agricultura familiar, sendo a província Farroupilha incentivadora desta atividade, quando que em 1860, surgem alguns arados e utensílios agrícolas que são usados na produção, embora pouco satisfatória.

Segundo Freitas (1980, p. 61) e Lazzarotto, (1971, p. 41), os açorianos, que foram os primeiros a chegar ao sul do continente, enfrentaram inúmeros problemas estruturais<sup>39</sup> em seu transporte, má alimentação, doenças, falta de higiene nos navios de transporte, somente em 1751, após um mês de viagem, chegou ao porto de Rio Grande o primeiro navio que traria os colonos açorianos, que por sua vez estavam descontentes e permaneceram em Rio Grande.

No início do séc. XIX, a metade norte do estado, incluindo a região noroeste, as missões, foram ocupadas por agricultores familiares e artesãos, imigrantes de regiões européias empobrecidas. Em 1891, tem início à colonização na região das missões, os primeiros colonizadores foram os suecos. Depois vieram os poloneses e os nativos e também, italianos, alemães, russos, portugueses, tchecoslovacos, austríacos, espanhóis, ucranianos e outros, promovendo assim uma intensa modificação dos hábitos e costumes da sociedade da época, bem como, nos hábitos alimentares desta região.

Seguindo a política de imigração para o Brasil, do governo federal brasileiro, em julho de 1824, chegam ao Rio Grande do Sul os colonos alemães, este seguimento obteve rápida multiplicação e em pouco tempo, um notório progresso nas regiões colonizadas pelos alemães. Após a colonização do vale do Taquari o governo decidiu povoar também as áreas de mato. O surgimento de colônias espalhou-se rapidamente ao longo dos rios navegáveis em direção ao oeste, assim no período de 1824 a 1890 os alemães se fixaram nas terras de mato ao longo da serra geral, contudo dois fatores foram determinantes para esta mudança. O grande crescimento vegetativo da população rural, com média de dez filhos por família e a prática da agricultura intensiva em terras novas. As indústrias alemãs surgiram nas

---

<sup>39</sup> Após abertura pelo Rei de Portugal de edital de imigração, muitos açorianos venderam todos os seus pertences, e passaram a aguardar o embarque que chegava a levar três anos. Estes colonos terminavam usando todas as suas economias na espera. Quando o embarque se dava (em navios particulares contratados pelo governo português) começa também o sofrimento, pois as condições nas embarcações eram as piores possíveis: promiscuidade nos alojamentos, afecções cutâneas contagiosas, parasitoses, disenterias, má alimentação, tifo, varíola, pneumonia e ainda um outro mal chamado de “mal-de-luanda”, também conhecido como “escorbuto” (FREITAS, 1980 p. 66).

colônias, nas oficinas artesanais, limitadas pela falta de técnicos e capitais, era praticada para suprir as necessidades de subsistência.

Os colonos italianos, quando chegaram ao Rio Grande do Sul, encontraram dois fatores limitantes, inicialmente essa província se mostrava fria em relação à colonização européia, e também pelo fato de que as melhores terras já estavam ocupadas pela população luso-brasileira e pelos colonos alemães. Estes imigrantes foram se estabelecer, então na borda meridional do planalto, região montanhosa de densas florestas. Os italianos fizeram da região uma das mais progressistas do estado (LAZZAROTTO, 1971, p. 55; BROSE 1999, p. 22).

Até a vinda dos colonos italianos, a demografia era incipiente e não passava da campanha gaúcha, área de criação de gado. A agricultura havia atingido um certo status devido as atividades agrícolas dos alemães. A população luso-brasileira se estabeleceu próximo à Campanha e a capital. Assim, apesar de todos os contratemplos e imprevistos, os objetivos de povoamento foram atingidos de maneira rápida.

Esta consolidação ideológica assume no Rio Grande do Sul através da colonização (1890), grandes proporções, a metade sul, a primeira a ser ocupada (imigrantes ibéricos e aventureiros paulistas), e a metade norte (agricultores familiares e artesões das regiões européias empobrecidas), assim como explica Brose (1999, p.23): “na primeira metade do séc. XX a agricultura do Rio Grande do Sul figurava entre as mais modernas do país”.

A partir da chegada do imigrante europeu acontecem grandes mudanças no contexto social e gastronômico da região conhecida hoje como “Missões”, onde se destacam cidades importantes (Santo Ângelo, São Luiz Gonzaga, São Borja), quase todas com forte presença da colonização européia, principalmente alemã, que muito contribuiu para a sedimentação das atividades agrícolas e industriais.

Das Missões restam ainda alguns vestígios arqueológicos, embora, muito já encoberto por cidades do mesmo nome, sendo que no local da Missão de São Miguel permanece viva a rica experiência civilizatória, que tem influenciado em processos evolutivos da região se constituindo em um local de importância para a história e o turismo internacional.

### 3.2. As variações gastronômicas no espaço missioneiro

A experiência vivenciada nesta região do mundo que envolveu nativos em sociedade semi-nômade, a Igreja Católica européia, governos espanhóis e portugueses, se constitui sem dúvida em uma aventura de criatividade, superação humana e transformação social. Esta experiência que se aproximou da utopia e que esteve próxima à república ideal de Platão, que se firmou na história como sendo única que alcançou este nível de desenvolvimento na América e no mundo, deixou um legado que é um verdadeiro caldeirão de culturas, gastronomia, hábitos e costumes miscigenados.

É, pois, sobre esta ótica que faz esta reflexão na qual incide o debate inicial desta investigação, que no contexto histórico social não é recente e remonta a um período mais recuado da história regional (10.000 e 12.000 anos), época em que a combinação de clima, solo, relevo e história conduziram e produziram a uma distribuição típica da vegetação: campos desenvolvem-se nos terrenos ondulados do sul, oeste e noroeste; florestas mistas com pinheiros ocupam a maior parte dos terrenos altos do norte e nordeste; florestas subtropicais de folhas caducas ocupam a borda do planalto e acompanha o rio Uruguai como a maior parte de seus afluentes; e ao longo do litoral uma vegetação típica. Dessa forma, cada um desses ambientes oferecia ao homem que naquele período vivia de caça, pesca e coleta, recursos diferentes, de origem vegetal, animal e mineral (VENTURINI, 2001, p. 12; LUGON 2010, p. 21).

#### 3.2.1 Os alimentos e o consumo antes das missões

Verifica-se ser este período (da chegada do homem na região até a vinda dos jesuítas), de muita carência alimentar, embora que para os nativos, esta era uma vida ideal, pois mantinham uma relação de companheirismo com a natureza e dela tiravam só o necessário para sua sobrevivência, mesmo com deficiências em sua alimentação, viviam em harmonia com seu meio. O abastecimento de proteínas, indispensáveis para o desenvolvimento de um povo, foi, entretanto, o desafio maior. Na falta de animais domésticos, esta população teve de se voltar para a caça de animais dispersos pelo mato ou para os escassos peixes dos rios e das lagoas.

### 3.2.1.1. A caça a pesca e a coleta

Lugon (2010, p.22), escreve que "os agrupamentos de nativos desta época levavam uma vida semi-nômade, seus maiores recursos eram a caça e a pesca e uma agricultura primitiva, cultivavam milho, mandioca e batatas". Em época de semeadura e coleta, a tribo se fixava próxima das plantações e se amontoava em galpões primitivos, onde reinava a promiscuidade.

Foram encontrados abundantes restos ósseos, entre os quais predominava o veado, mas aparece o bugio, o gambá, o porco-do-mato, a anta e a cutia, o tapiti, a capivara, o mico, a paca, a preá, a jaguatirica, o mão-pelada, o ratão-do-banhado, o ouriço e o zorrilho, mas poucos peixes e répteis (MONTTOYA,1892).

Schimitz (2006, p.41), explica que: "havia determinadas épocas que a caça era abundante e gorda, o que trazia a solução protéica; no resto do ano, a caça andaria mais magra e dispersa, mas nem por isso desprezível". À beira dos rios, onde estavam as choças de palha tinham à sua disposição peixes, moluscos de água doce e animais terrestres.

Os acampamentos e aldeias na beira das lagoas exploravam intensamente moluscos de água doce ou salobra, peixes e caças terrestres. Peixe seco poderia ser estocado para épocas mal providas de proteína. O tempo que parecia ser melhor abastecido do ano era o verão e o outono, quando tanto os produtos da plantação e coleta vegetal, como da caça, pesca e coleta de moluscos eram abundantes.

O tempo menos bem abastecido parece ter sido o inverno e a primavera. Para o inverno ainda poderia haver reservas do período anterior, mas na primavera os depósitos deveriam estar vazios e os produtos naturais escassos. Esta situação levaria naturalmente os grupos, depois dos trabalhos na preparação das roças, a se dispersar em pequenas partidas de caça, como faziam os kaingang do século XIX, as aldeias permaneciam com um mínimo de pessoas, até que os produtos agrícolas pudessem ser colhidos (SCHIMITZ, 2006, p.42).

Estes nativos que viviam em pequenos grupos, clãs, e se alimentavam da caça, pesca e da coleta, se deslocavam constantemente pela sua atividade. Já os habitantes do litoral possuíam comida abundante que vinha do mar (os mariscos), eram, portanto, mais sedentários.

### 3.2.1.2. A lavoura de coivara

A lavoura de coivara não representava a destruição dos ecossistemas nativos, pelo contrário, o manejo realizado pelas comunidades missionárias introduzia uma dinâmica transformadora das paisagens, modelando-as e não aniquilando seus componentes. As espécies nativas ocupavam nichos ecológicos diversos, dispersando sementes, havendo troca genética e convivência de espécies num espaço novo, esta ação modificadora era contemplada mediante a abertura de clareiras no mato. As roças consorciavam as espécies nativas com as exóticas, de forma branda e não aniquiladora da biodiversidade local.

O povo nativo guarani habitou esta região a partir do século V, utilizando o vale do rio Ijuí como caminho de acesso à região das missões: "Embora a ocupação humana date de pelo menos seis mil anos no Rio Grande do Sul, foram os guaranis os primeiros cultivadores a penetrarem neste território" (SILVA, 2005 apud TESCHE 2007, p.34).

Sob esta perspectiva, a execução de sua agricultura era feita a partir da lavoura de coivara, isto é, a técnica agrícola que inicia-se a plantação através da derrubada da mata nativa, seguida pela queima da vegetação e a plantação intercalada de culturas (rotação de culturas), neste caso, milho, abóbora e feijão. A técnica de característica extremamente rudimentar levava ao rápido esgotamento do solo, fazendo com que as terras precisassem ficar em descanso de 3 a 12 anos. Sob esta base, Ruiz de Montoya (1892), estudando a organização e a economia guarani deste período relata que:

O Guarani racionalizava o uso da terra de modo a conseguir colheitas de produtos diferentes em diferentes estações do ano, como se pode deduzir, que comiam milho numa (primavera-começo de verão?), favas e abóboras noutra (verão-começo do outono?), mandioca numa terceira (outono-começo do inverno?), ficando uma estação (inverno-começo da primavera?) pouco abastecida, em que recorriam à colheita de produtos do mato, como certa palmeira (provavelmente palmito). Nos escritos de Montoya o pinhão é colocado como importante, quer em sua forma natural, quer transformado em farinha e pão.

Nas áreas de campo do habitat Guarani, onde os solos tinham baixa fertilidade eram praticadas a caça, a coleta (frutas, raízes, tubérculos). Nas lavouras

de coivara eram cultivados mandioca brava, feijão, batatas, abóbora, e fumo. Sendo que devido a esta prática acontecia o traslado das famílias.

O desaparecimento, aos poucos, das atividades mistas de trabalho e de experiência lúdica vai em direção ao fato de que as práticas capitalistas, ligadas à monocultura extensiva e à utilização das máquinas agrícolas nas atividades de trabalho na zona rural gaúcha, engendraram um duplo impacto sobre as paisagens missioneiras.

Estas inovações estabeleceram rupturas nos laços de solidariedade presentes nas diversas comunidades que eram tradicionalmente cultivados e que revelavam a dimensão destes atores sociais no que se refere aos ritmos temporais, envolvendo o cuidado com os ciclos das estações, as lunações e o calendário do catolicismo popular nas localidades.

### 3.2.1.3. O milho como alimento sagrado dos nativos

Como já mencionado o milho, *Zea mays* L.Corn, tem seu centro de origem no sul do México e na América central. De acordo com Vavilov (1993), alguns povos mesoamericanos, por muito tempo, acreditaram que o homem teria vindo do milho.

Nos estudos realizados nos trabalhos de Mazoyer e Roudart (2010, p.111), observa-se que a agricultura de origem centro-americana, tem por base o milho, se estendendo para fora do centro de origem apenas no sexto milênio. Portanto, o milho representa grande importância para as populações nativas quando do início do processo agrícola.

Na roça do Guarani destacava-se o cultivo de milho que teve uma simbologia importante em seu imaginário, determinando, inclusive, a época das lutas tribais. Estas lutas iniciavam quando as espigas começavam a formar seus grãos, sinal de que havia comida para as crianças, mulheres e anciãos, quando os homens adultos podiam sair para lutar. Também era cultivado nestas roças mandioca, batata doce, feijões e amendoim. Estes alimentos eram consumidos de várias formas, sendo o milho consumido assado na brasa, esmagado e cozido em água formando uma pasta parecida com uma polenta, ou ainda transformado em bebida alcoólica,

chamada de “chicha”<sup>40</sup>, além do milho, eram também utilizados na produção dessa bebida o abacaxi ou a mandioca (VENTURINI, 2009, p.10)

A produção tupi-guarani assentava-se na divisão sexual do trabalho. O homem caçava, pescava, guerreava, participava da construção da moradia coletiva, abria as clareiras para as plantações, em geral associado aos companheiros de moradia, etc. A divisão sexual do trabalho tupi-guarani sobrecarregava as mulheres, responsáveis pela coleta, pelo transporte, pelo cuidado dos filhos, pelo preparo dos alimentos, etc. As mulheres eram responsáveis pelas plantações. O produto-base da horticultura tupi-guarani era a mandioca brava, de alto poder calórico e escassa riqueza protéica. O tupi-guarani não criava animais para o abate. Nos meses de escassez de caça e de coleta, careciam penosamente de proteínas. Porém, dispunham na natureza somente do que tinham necessidade deixando o resto intacto (CHIARA, 1956, p.08).

### 3.2.2. As mudanças gastronômicas do primeiro ciclo missioneiro

O trabalho dos Jesuítas no Brasil influenciou para a fundação da Companhia Jesuítica do Paraguai. As informações que o sul era habitado por tribos de nativos facilitaram os primeiros trabalhos de catequese que iniciaram nas regiões de Guaíra, Paraná, Uruguai e Tape. Foi nestes lugares que os nativos, pouco a pouco, receberam os princípios da religião católica e os fundamentos da civilização cristã ocidental. Os padres que falavam guarani deram seguimento aos projetos de colonização da Coroa Espanhola, e começaram a fundar reduções nas áreas onde se encontram hoje o Brasil, Paraguai e Argentina, a partir do ano de 1600 (PADILHA e TRENTIN, 2004, p. 03).

Nesse primeiro período (1626-1637) foram construídas 16 reduções, que se estenderam desde a margem direita do Rio Uruguai até o início da serra no Rio Grande do Sul. Embora deixassem poucos vestígios, têm importância por ser o

---

<sup>40</sup> A chicha era obtida pela fermentação de grãos de milhos antes da maturação. Estes grãos eram mastigados por moças virgens e cuspidos em uma vasilha de cerâmica, onde fermentavam pela ação da saliva. Esta bebida era consumida após a tribo comer um grande animal, pois o guarani não guardava a carne para o dia seguinte, em respeito ao Deus da caça não guardava alimento, e após estar de barriga cheia consumia muita aguardente de milho (Venturini, 2009, p. 10).

início do período de sedentarização do homem neste espaço geográfico (PORTO,1954, p.33).

Os jesuítas não tiveram então dificuldades em ensinar-lhes a multiforme atividade agrícola, que tinha como novidade o uso de novas ferramentas, práticas de plantio e outras sementes, que induziram a formação de lavouras e sistematizaram o plantio de raízes e grãos, dando a terra pouco aproveitada e deserta uma nova função econômica. Assim surgiram nestas terras as primeiras roças de milho, mandioca selecionada, algum trigo, e hortas com variadas hortaliças (JAEGER, 1960, p.30).

Dessa forma, a principal produção agrícola consistia na produção do milho, legumes e algodão cultivados em plantações comunitárias. O milho considerado “panaceia do Paraguai”, era distribuído pelos jesuítas como estímulo ao trabalho, devido ao seu multiuso para as diversas iguarias nutritivas e saborosas ( NETO, 2012. p. 43).

Os estudos de Neto (2012, p.42) referentes à época em voga apontam que:

Já em 1646, as reduções eram dotadas de celeiros para guardar a produção. Onde o excedente era armazenado, preservado e conservado. A cada início de mês os funcionários dos armazéns entregavam aos chefes de setores (bairros) uma previsão de gêneros por trinta dias, que era repassada as famílias conforme seu número de dependentes.

Naquele momento, embora os religiosos se centravam na evangelização dos nativos, sua preocupação com os sistemas de produção que serviam para a sobrevivência dos grupos aldeados foi muito importante, porque possibilitou aos nativos resolver o problema da fome que enfrentavam nos períodos de escassez da coleta e da pesca, explica (MARQUES, 2006, p. 62).

Seguindo ainda este curso retorna-se a Neto (2012, p. 43), para melhor compreender o consumo da época dos produtos produzidos, neste sentido o autor explana que:

Que o trigo sempre ocupou o segundo lugar no consumo, entretanto o consumo de mandioca superava até mesmo o consumo do milho, pois da farinha de mandioca fazia-se o pão, e das diversas qualidades o uso variado, suas raízes eram consumidas assadas, cozidas ou como farinha. Dos resíduos formavam-se bolas que eram secadas ao sol penduradas nos telhados das casas, que aos poucos eram cozidas com carne em épocas mais difíceis a guiza do pão.

Nesse sentido, os estudos apontam haver um consenso entre os pesquisadores sobre a produção agrícola e pecuária da época, que ambas eram destinadas a auto-sustentação da redução, sendo a partir deste pensamento a diversidade produtiva. Sobre a dieta alimentar, era equitativa dos moradores nativos das reduções, segundo apontamentos encontrados em (Montoya, 1892), a base era mandioca, abóbora e batata, tendo um consumo diário próximo de 450 a 500g, que era complementado com o uso do milho, legumes e mel (NETO, 2012, p.42; JAEGER, 1960, p. 33).

### 3.2.3. Os alimentos e a gastronomia do segundo período missioneiro

Somente em 1687, com apoio do exército da Coroa Espanhola, os Jesuítas retornam à margem esquerda do rio Uruguai, para ocupar e manter as terras de domínio Espanhol, avançando agora pelo rio Ijuí, e fundando os “Sete Povos das Missões” (TESCHE, 2007, p. 07).

Verdadeiras cidades encravadas na floresta, as novas reduções jesuíticas dispunham de escola, igreja, hospital, asilo, instituto meteorológico, moradias e pequenas indústrias, assim como oficinas, nas quais os guaranis fabricavam instrumentos musicais, imprimiam pequenos livros, industrializavam ferro e produziam tecidos. Essa nova dinâmica social e produtiva provocou mudanças no modo de vida dos Guarani e marcou a história de todo o sul do Brasil (NETO e FRANTZ, 2005, apud SANTOS et al. 2010, p. 06).

Entre as mudanças culturais introduzidas pelos jesuítas, destaca-se o fato de que antes as mulheres eram responsáveis pela semeadura e colheita e, com a chegada dos padres, são os homens que assumem esta função, deixando de serem caçadores, pescadores e coletores para assumirem o trabalho de agricultores (VENTURINI, 2009, p. 41).

Caracterizado pelo uso de instrumentos como machado de pedra lascada e polida, a estaca com ponta para afrouxar o solo para facilitar a penetração da semente e novos instrumentos trazidos pelos Jesuítas, como o arado de boi (que provocou uma revolução no sistema de produção), facão, enxada e outros

instrumentos de metais, o sistema agrário das reduções jesuíticas também integrou a produção de vasos de cerâmica para armazenagem de água.

Introduzidos pelos Jesuítas, o trigo, a cevada, o linho e a cana-de-açúcar (utilizada para fazer aguardente) acrescentaram diversificação na produção de alimentos das aldeias, as quais continuavam baseadas em uma agricultura de corte e queima de floresta, com produção de milho, mandioca, feijão, abóbora e batata-doce. Também se mantinha a produção de algodão e seu processamento nas tecelagens das reduções, bem como, uma intensificação na coleta e processamento de erva-mate e, posteriormente, seu cultivo próximo à área das reduções (STAMBERG, 2006, apud HASS, 2008, p.56).

Da produção do gado provinha à carne, o couro e a tração para o trabalho na agricultura das reduções. O cavalo, além de sua grande importância no manejo das manadas de gado vacum, serviu também para o transporte de mercadorias (TESCHE, 2007, p. 08). Os demais animais e produtos produzidos nas lavouras agora aprimorada pelas novas ferramentas e técnicas de produção, serviam para melhorar a dieta alimentar e seu excedente era trocado com as demais reduções ou comercializado como explica Neto (2012, p. 42): “o escambo (troca direta), predominava entre as reduções, a maior parte da produção destinava-se ao mercado interno, só o excedente era comercializado fora da comunidade”.

Cada povo missioneiro se destacava naquilo que lhe era mais favorável, que de acordo com Venturini (2009, p.11): “quando a produção de um povo tinha problemas devidos aos fatores naturais adversos, outro povo o socorria, para que nas Missões ninguém passasse fome”.

Esta realidade aumenta a disposição de produtos alimentícios, e promovia uma melhora na dieta alimentar dos nativos das reduções, de acordo com os estudos realizados se observou que no final do século XVII e início do século XVIII, o consumo de carne per capita subiu de 300g para 400g dia, sendo então que cada nativo aldeado consumia aproximadamente meio quilo de carne por dia, ou seja, um nativo das reduções consumia em média 12 quilos de carne por mês. “cada família guarani recebia diariamente uma porção de carne (em média 2 kg), de erva-mate (correspondia a mais de 17 kg por ano), sendo que em alguns puebllos, chegava ser distribuída até três vezes por dia”. (NETO, 2012, p. 42)

O consumo de diversos produtos agrícolas como o milho nas mais variadas formas, mandioca em forma de farinhas ou in natura, grão-de-bico, batata doce,

abóboras e produtos do trigo serviam de complemento da dieta alimentar. As hortas possuíam diversas variedades de vegetais, cada redução possuía uma grande horta com legumes que entre outros estavam as favas, lentilhas (consumidos em maior escala nas épocas de baixo consumo de carne).

Os pomares de frutíferas, laranjas, pêssegos, uvas, nativas ou importadas da Europa completavam estas inovações gastronômicas que aos poucos foram aumentando na forma de produzir e na busca de novos alimentos bem como na maneira de preparar estes alimentos. Assim os missionários procuravam cada vez mais organizar e aumentar a produção agrícola, ao mesmo tempo em que incentivavam a diminuição do consumo de carne do gado vacum. Tiveram destaque ainda na produção missioneira, o fumo (já conhecido de algum tempo dos guaranis), e a cana-de-açúcar (trazida pelos padres europeus, muito usada na fabricação de bebidas alcoólicas).

O apogeu deste desenvolvimento, que teve lugar nas primeiras décadas do século XVIII, quando na Europa vivenciava-se o mercantilismo comercial, conduz o governo espanhol à estimular os missionários a produzir mais excedentes, para atender a nova realidade européia, atitude com as quais estes não concordaram, por pensarem estar bem como estavam. Acontece então aumento de críticas, e em 1768, a Companhia de Jesus é expulsa do território espanhol, fator este que promove o fim dos trinta povos missioneiros.

#### 3.2.4. Os alimentos no período pós-missioneiro

Constatou-se que esta região ao longo de seu processo histórico se constituiu em uma singularidade de períodos, sendo cada um evidenciando por transformações políticas, econômicas sociais e gastronômicas. O período considerado neste estudo como pós-missioneiro, abrange desde a derrocada das missões até os dias atuais. E se caracteriza pelos desajustes sociais econômicos, ambientais e mudanças gastronômicas profundas que influenciou consideravelmente as formas de produzir, preparar e consumir os alimentos.

Este período tem início nas estâncias onde o processo de desenvolvimento e consolidação dos hábitos e costumes alimentares foram influenciados, inicialmente, pelos tipos de estâncias que houveram, pelas charqueadas, e pelos novos alimentos trazidos pelos colonizadores europeus de agricultura familiar (RIBEIRO, 2009 p. 96)

### 3.2.4.1 Os alimentos nas estâncias

*A estância jesuítica ou estância chimarrona*, que ocorreram ainda no processo missioneiro, não se caracterizavam por objetivo mercantil, o gado era abatido somente para sustentar os nativos, sendo então que não existia um contexto comercial nesse alimento, como também não existia nenhum cuidado com a saúde animal, ou seja não se aplicava tratamentos hoje conhecidos (PORTO, 1954, p.320).

Fazendo referência a esta época em um de seus estudos, Neto ( 2012, p. 65), aponta que “para alimentar a população nativa reduzida eram fornecidos uma ração diária de carne, onde eram abatidos de dez a quarenta animais (gado vacum) por dia em cada uma das missões”. Juntamente com o consumo da carne havia outros produtos que complementavam a dieta alimentar da época, como já relatado anteriormente, sendo a carne o principal produto de consumo neste período.

*A estância de sesmaria* caracteriza um período de mudança na estrutura social, no que diz respeito à economia, a produção de alimentos e também nas formas de se alimentar. Assim, com base nos estudos de Tesche (2012, p. 02), sobre este período da história, no que se refere à produção e consumo de alimentos, existiram dois processos distintos: um sistema de produção nas áreas de florestas, e um sistema de produção nas áreas de campo.

[...] os remanescentes guarani, os mestiços e os caboclos, não tinham recursos, não ocupavam posição militar e não tiveram direito à terra (sesmarias ou datas), ocuparam então as florestas cujas terras não eram de interesse dos proprietários de sesmarias, estes grupos produzem para a sua subsistência, plantavam milho, feijão, mandioca, batata doce e abóbora, possuíam pequenas criações, entre outros galinhas, poucas cabeças de gado, e vacas de leite. Praticavam agricultura itinerante, assim não possuíam um limite de área explorada. Este sistema mais tarde irá influenciar na evolução da agricultura.

Houve uma mudança do eixo econômico da colônia com a descoberta das minas nas gerais, que antes era na região açucareira, propiciando uma concentração de grandes contingentes nas minas, surge assim um mercado interno no Brasil. Dessa forma, a atividade lucrativa passou a ser: “arrebanhar gado vacum, e levar

para Minas Gerais e para as estâncias que se fundavam no próprio Rio Grande do Sul” (FERREIRA FILHO, 1958 apud RIBEIRO, 2009, p.108). Sendo essa atividade realizada através de grandes tropeadas (tropeiros) nas quais eram consumidos muito tempo, e se perdia muitos animais pelo caminho.

Com base nos estudos de Graziano da Silva (1996, p. 05), se observa que passaram a haver complexos rurais no interior das estâncias de sesmarias que se formavam mais que só tinham valor de uso e não se destinavam ao mercado, sendo então este complexo muito bem estruturado, eram de responsabilidade da família dos estancieiros e moradores da estância. As áreas de campo nas estâncias de sesmarias, estes complexos eram estruturados com uma produção diversificada para seu sustento.

Havia além da criação de gado, o cultivo de trigo, feijão, mandioca, abóbora, hortaliças e árvores frutíferas em pequenas áreas. Havia também um processo semi-industrial, gerenciado pela esposa do estancieiro, que entre outros produzia queijos, lingüiças, conservas, charque e vestimentas de forma geral (FREITAS, 1993; XAVIER, 1952 apud RIBEIRO, 2009, p.105 ).

Estes dois complexos que hora eram formados irão, aos poucos, contribuir para a formação do sistema agrário moderno atual que predomina sobre ambas as áreas citadas desta região.

Na *estância mercantil* a mudança acontecida no eixo econômico colonial, desenvolve a indústria do charque e acarreta o interesse comercial nos gados da campanha gaúcha. De acordo com Freitas (1980, p. 53), no final do século XVIII, a técnica de preparo e produção da carne-do-ceará ou carne seca, é transportada para o sul (retirante da seca no nordeste Pinto Martins, em 1780 funda a primeira charqueada comercial em Pelotas, RS), assim o charque começa a se destacar na economia da região, passou a ser industrializado em grande escala, e no início do século XIX era tratado com toda a técnica até hoje conhecida. Este novo caminho da economia gaúcha irá fortalecer os clãs patriarcais nas estâncias e promover o desenvolvimento da atividade pecuária bovina (PESAVENTO, 1994 apud RIBEIRO, 2009, p.108).

Dessa forma, com a presença do trabalho escravo, a estância constitui-se em um complexo familiar comunal passando então a coexistir uma economia de

substância (semelhante à estância de sesmaria), e uma outra mercantil, sendo que ambas irão compor as bases da economia da época.

Tesche (2012, p. 04) explica em seu estudo que: “sob estas bases econômicas estão as primeiras formas de capitalismo agrário brasileiro, com a acumulação de mais valia do estancieiro sobre o trabalho do peão livre, mas dependente”.

Sob estas perspectivas, surgem duas conseqüências que irão influenciar nos aspectos econômico e social do estado nesse período. A primeira foi a introdução dos cercados divisórios, que melhorou o manejo do gado, porém diminuiu a mão de obra com a simplificação das tarefas campeiras. E a segunda foi o fato de que com a implantação dos aramados determinou-se o fim do gado xucro e as possibilidades de sobrevivência fora do trabalho assalariado, forçando o desaparecimento de sobrevivência fora da ordem capitalista (FRANCO, 1952; CESAR, 2005; TORRONTEGUY, 1994 apud RIBEIRO, 2009, p.111). Portanto, este modelo de estância aos poucos vai se transformando nas estâncias capitalistas, hoje conhecidas como fazendas, ainda muito comuns nesta região, salvo a fragmentação por heranças ou litígio judiciais ainda resistem ao tempo.

As *estâncias capitalistas*, de acordo com Ribeiro (2009, p.114), este modelo de estância estabeleceu novas relações, pois a áreas cercadas provocaram uma diminuição no grupo de pessoas e transformou as relações pessoais, havendo um distanciamento entre patrões e empregados, que antes era de parceria e trabalho coletivo, tanto no cuidado com gado como na produção para subsistência.

Tasche (2012, p. 11), fazendo referência ao início do século XX, aponta que as novas técnicas de produção da pecuária extensiva, e o surgimento das ferrovias afetaram a organização interna das estâncias. Nesse sentido Silva Neto (2005, p. 47), explica:

O funcionamento de uma estância (sesmaria 13 mil hectares) envolvia a criação de 4 a 5 mil bovinos, com desfrute médio de 8%, e os animais pesando em torno de 300 kg por cabeça. Este trabalho exigia em torno de 20 trabalhadores, que exerciam atividades de capataz, peões permanentes e temporários, posteiros e domadores de cavalo, estima-se que a redução estivesse estimada em 25% do conjunto da estância.

Pode se observar então que a pecuária que em síntese era a base alimentar tanto das populações do interior das estâncias, bem como para as populações que

acumulavam diferentes sistemas produtivos da época, em outros pontos do Brasil, sustentou a vida econômica do Rio Grande do Sul, e desenvolveu neste contexto social importante ação econômica e política. Tendo mais recentemente sido alavancada pela economia do charque. Assim os latifúndios rurais hoje existentes, que para alguns são estâncias, para outros são fazendas, resistem ao tempo nesta região, porém se encontram fragmentadas por heranças e litígios judiciais e, lentamente, vão se transformando em glebas de terras com muitos herdeiros sendo que destes a grande maioria mora na cidade, e usa a propriedade rural como fonte de renda.

#### 3.2.4.2 As charqueadas e os alimentos

As necessidades de alimentação das zonas de mineração e a alimentação dos escravos com um produto barato aumentou consideravelmente o comércio de carne, isto termina por valorizar a carne gaúcha e o Rio Grande do Sul torna-se um grande produtor na atividade do charque. Essa nova atividade teve um papel fundamental do ponto de vista econômico e social na formação do estado. Gutierrez (2011, p. 259), fazendo referência a esta temática escreve que:

O cerne do núcleo charqueador, constituído ao longo do Séc. XIX estruturou-se em mais de trinta fábricas, situadas às margens do Rio Pelotas e ao norte do canal São Gonçalo, estima-se que mais de uma dúzia de charqueadas estavam localizadas as margens do canal São Gonçalo.

Os estudos realizados por Bernardi (2001, p.41), apontam que “do ponto de vista econômico foi uma atividade importante e contribuiu para alavancar a agropecuária da região”, entretanto quanto à higiene e do consumo deste tipo de alimento pelos atores que realizavam as atividades e seus familiares no Rio Grande do Sul parece não ter havido um avanço em sua dieta. Para quem se alimentava do charque a vantagem estava no que diz respeito ao valor nutritivo, como faz referência Marques (1992, p.137):

Mesmo que os escravos preparassem a mesa dos senhores brancos, com carnes e peixes sobrecarregados de pimenta e temperos, pois estes preferiam comer bacalhau e paio importados de Portugal, desprezando o charque, os escravos se alimentavam melhor em suas senzalas, pois conservavam aqui no Brasil o saudável costume pelo consumo de vegetais,

enquanto no regime dos brancos, vegetais e legumes verdes chegaram quase a desaparecer.

Entretanto, isto era para onde o charque ia como produto alimentício, para onde os donos de charqueadas vendiam seus produtos, como explica Marques (1992, p.16), sobre a culinária do charque e o charque nas artes e sua economia onde expressa o destino do charque produzido no Rio Grande do Sul.

[...] o grande mercado do charque rio-grandense, foi durante toda a história, o mercado nacional, representado pelas regiões, nordeste e central do país (Pernambuco, Bahia e Rio de Janeiro). Os consumidores principais, inicialmente, eram os escravos que trabalhavam nas lavras, os que cultivavam a cana de açúcar e faziam o açúcar, e mais tarde, os que plantavam, cultivavam, colhiam e beneficiavam o café.

No entanto, na atividade de charqueadas que acabaria prevalecendo como importante referencial para a economia do Rio Grande do Sul, no que tange aos atores sociais que realizavam as atividades, tanto do ponto de vista das condições de trabalho, quanto do consumo de alimentos, a realidade era outra.

Com base em Bernardi (2001, p. 02), as charqueadas que tiveram destaque do final do século XVIII até a primeira metade do século XX, e beneficiaram a matéria prima originada nas estâncias (gado vacum), possuíam uma estrutura básica que se conservaram ao longo do período em que se desenvolveram, composta por: “[...] curral de encerra, brete de matança, praia ou cancha de retalhamento, local de preparo e salga das mantas de carne, varais de secagem, depósitos, graxeira e barraca local onde os couros eram tratados[...]”.

Para melhor compreender a organização das unidades fabris (charqueadas), busca-se o trabalho realizado por Jean Baptista Debret (1768-1848), pintor e ilustrador que participou da missão francesa ao Brasil organizada por Rei D. João VI, que registrou em sua passagem pelo sul este sistema de produção (Figura 24).

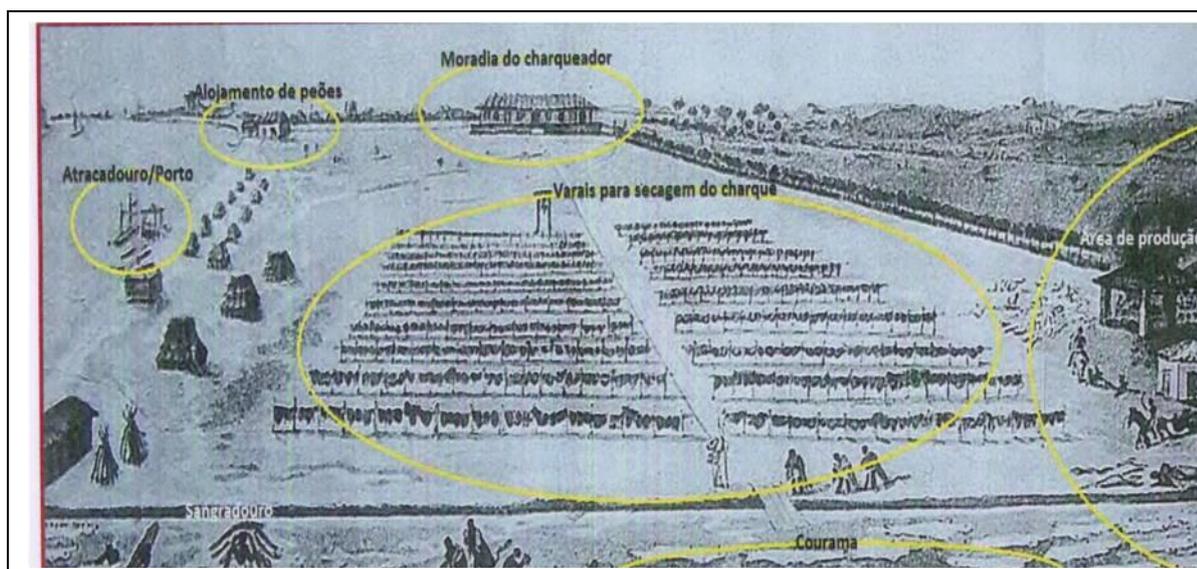


Figura 24: Unidade charqueadora (adaptado da copia aquarela de Jean baptista Debret -1820  
 Fonte: Botelho ( 2013, p.125)

Estes estabelecimentos quase sempre eram localizados perto de rios e canais de água, razão pela qual facilitava o escoamento do produto devido à precariedade das estradas, bem como servia para despejar os restos de animais abatidos como escreve Dreys em meados de 1820: “[...] as embarcações que navegam nestes rios, esbarram, às vezes, em ilhas movediças formadas da agregação de uma porção de moles detritos que surgem na superfície das águas quando entram em fermentação”.

As condições em que eram realizadas as atividades nestes estabelecimentos foi preocupação de muitos estudiosos e autoridades envolvidas, como observa-se no relato de Saint-Hilaire (1935, p. 95):

Apesar de ter cessado há meses a matança nas charqueadas, sente-se ainda nos arredores um forte cheiro de açogue, donde pode se ter a idéia do que não será o odor no tempo de matança. Nessa época dizem que não se pode se aproximar das charqueadas sem ser logo coberto por moscas. Ao imaginar esta multidão de animais decapitados, o sangue a correr aos borbotões, a quantidade de carne exposta nos secadores, vê que tais lugares devem inspirar contrariedade e pavor.

Para alguns autores existe certo exagero nas colocações dos diversos interpretes desta época, entretanto, os estudos revelam haver um consenso de que uma das observações mais corretas foi a deixada na obra “*Do Rio de Janeiro a Cuyabá*” que retrata as condições do trabalho, higiene e preparação do charque:

Há não sei que de revoltante e, ao mesmo tempo, cativador nestes grandes matadouros: os trabalhadores negros, seminus, escorrendo sangue; os animais que lutam; os assoalhos e sarjetas correndo rubros; os feitores estolitos, vigiando imóveis, sessenta mortos por hora; os montes de carne dessorando; o vapor assobiando nas caldeiras, a confusão que, entretanto, é ordem. Tudo isso combina-se para formar uma pintura tão peregrina e horrenda quanto pode caber na imaginação. De toda essa carnificina deriva a riqueza de Pelotas (SMITH apud MARQUES, 1990, p. 40).

A poluição trazida pelos saladeiros era grave, mesmo com vantagens econômicas as cidades evitavam a proximidade destas locais. Em 1822 surge em Buenos Aires, uma proposta inovadora de usar um grande número de porcos para absorverem os detritos, que foi rejeitada, entretanto aceita e implantada por muitos dos charqueadores do Rio Grande do Sul, o que só contribuiu para agravar a sujeira e a imundície, pois ao consumirem boa parte dos detritos, estes contribuía com seus próprios detritos (BERNARDI, 2001, p. 30).

Não menos importante é observar nos relatos da época no que diz respeito a alimentação destes atores que atuavam nestes locais, como nos registros encontrados nos estudos de Maya apud Tau Golin, (1999, p. 76), na Obra Tapera: “enquanto os homens trabalhavam na aldeia suja (rancherio) a caterva andrajosa das mulheres e dos filhos os esperava”. E, então, poderiam se alimentar com algumas sobras das matanças que vinham para os “fogões pobres”.

As pessoas que trabalhavam nas charqueadas não tinham uma dieta alimentar de carnes, e em sua grande maioria se alimentava de sobras e produtos que tinham pouco ou nenhum valor para o comércio, embora fossem os agentes transformadores do produto.

Nas estâncias não era costume carnear rezes todos os dias como nas Missões, então era costume fazer na entrada do inverno uma boa provisão de charque que pudesse durar até o verão seguinte, quando o gado gordo era mais abundante (RIBEIRO, 2009, p.95).

Entre outros alimentos, como já relatado, havia também o charque feito em açougue e matadouros, destinados ao consumo interno no estado, estes eram feitos com as carnes que sobravam dos retalhos dos cortes principais. Geralmente resultava em um produto de má qualidade, pois era feito de carnes de refugo e mal

elaborado sem os cuidados que tinham na industrialização que já eram precários (MARQUES, 1992 apud BERNARDI, 2001, p. 54).

Com o advento da Primeira Guerra Mundial, instalaram-se no estado os primeiros frigoríficos que decretam o início da decadência das charqueadas. O charque e os demais produtos derivados da carne bovina perdem espaço para os produtos coloniais a partir da colonização estrangeira e da produção das colônias novas. Assim, o charque que durante toda a vida era comida barata e de “gente pobre”, vai tendo seu preço aumentado aos poucos e, hoje é uma iguaria fina da culinária gaúcha. (GOMES, 1966, p.167; BERNARDI, 2001, p.06).

Com o fim do ciclo do charque, permaneceram no Arroio Pelotas os belos imóveis, alguns abandonados e outros ainda habitados. Todos eles, no entanto, guardam a beleza da época em seus detalhes, no estilo colonial português.

Daquele período restam também na contemporaneidade alguns locais onde funcionaram as charqueadas na região de Pelotas/RS, onde a atividade foi mais intensa e de grande importância econômica local, que contrastam com a culinária do doce na mesma região. Estas charqueadas foram restauradas com base em sua origem, e servem como locais para a prática de turismo e visitas históricas e acadêmicas. Assim, entre outras, estão:

A *Charqueada Santa Rita* fundada em 1826, é parte integrante do roteiro turístico "Caminho Farroupilha", formatado a partir de projetos do SEBRAE, que inclui, além de Pelotas, mais sete municípios historicamente importantes do Rio Grande do Sul. Onde se pode apreciar um ambiente rústico e ao mesmo tempo confortável recheado de história.

A *Charqueada São João* fundada em 1810, hoje palco de visitas e casamentos de artistas famosos e autoridades nacionais e internacionais (Figuras 23 e 24). Este local recentemente serviu de palco para as filmagens de um importante período do passado a minissérie “A casa das Sete Mulheres”. Adaptação da obra de Letícia Wierzchowski, que mostra o papel das mulheres nos bastidores da revolta conhecida como “Guerra dos Farrapos<sup>41</sup>”, revolução que contribuiu para profundas mudanças no contexto social do estado.

---

<sup>41</sup>Também conhecida como Revolução Farroupilha, a Guerra dos Farrapos foi um conflito regional contrário ao governo imperial brasileiro e com caráter republicano. As causas principais do conflito foram descontentamento político com o governo imperial brasileiro, busca por parte dos liberais por maior autonomia para as províncias, revolta com os altos impostos cobrados no comércio de couro e charque, importantes produtos da economia do Rio Grande do Sul naquela época. Seu líder principal



Figura 25: Casa Sede da Charqueada São João – Pelotas/RS.  
Fonte: <http://www.charqueadasaojoao.com.br/>



Figura 26: Charqueada São João – Pelotas/RS.  
Fonte: <http://www.charqueadasaojoao.com.br/>

---

foi Bento Gonçalves, que tornou-se o presidente da declarada, pelos revoltosos, a República Rio-Grandense. Em 1845, após vários conflitos militares, enfraquecidos, os farroupilhas aceitaram o acordo proposto por Duque de Caxias (Paz de Ponche Verde) e a Guerra dos Farrapos terminou. A República Rio-Grandense foi reintegrada ao Império brasileiro (LAZZAROTTO, 1971, p. 62-73).

### 3.2.4.3. A contribuição dos imigrantes na produção de novos alimentos

Na contemporaneidade a gastronomia, extrapola a alimentação quando incorpora tradições e rituais e ambas podem ser usadas para definir o gosto dos alimentos. Sabe-se que é uma expressão que passa pela cabeça pelo nariz e pela boca e significa olfato, paladar e conhecimento. Por esta razão a gastronomia e com ela a culinária tradicional, em qualquer cultura uma riqueza de memória de infância e de acumulação de saberes entre as muitas gerações. A memória olfativa é essencial para os que apreciam a comida de “tradição” com o gosto e o sabor que só a historia permite desenvolver, e neste caso a historia dialética, porém do ponto de vista da evolução dos fatos.

O gosto pela **traditio** recorda também a elementos de festa, conforme a estação da época do ano, elementos especiais, conforme a importância do ritual da comida e dos alimentos. Assim a historia dos diferentes pratos ou comida é variável conforme sua origem, a interação com outras culturas e o acesso a matérias primas. Onde as variedades de condimentos são indispensáveis para melhor caracterizar a gastronomia regional de países e de continentes. Porém não é apenas a pura utilização de matérias primas e de condimentos que as caracterizam e sim a quantidade adequada de ingredientes, a combinação, a maneira de preparar, em que momentos consumirem, quais são as bebidas para acompanhar que sobremesas complementam a arte gastronômica. Assim a gastronomia tradicional tem sua própria historia com base no contexto antropológico, econômico e sociológico.

Neste sentido a gastronomia tradicional e folclórica como é o caso do Estado do Rio grande do Sul, tem raízes relacionadas aos cultos religiosos, festas regionais, implicações mágicas e simbólicas, tabus e superstições. Sobre a base deste texto de Vela e Romero (2008), que se considera necessário que antes de falar em comida , alimentos e gostos, devemos compreender tais questões no contexto da Historia, da Geografia, da Sociologia, da Psicologia e especialmente da Antropologia, como é o caso da cultura gastronômica do Estado do Rio Grande do Sul no Brasil.

É, pois neste cenário que o Rio Grande do Sul se dedicava quase que exclusivamente à pecuária extensiva, havendo duas classes distintas, os que tinham tudo e os que não tinham nada. Assim em uma sociedade corrompida com a idéia de que o trabalho era obra somente de escravos, surge a idéia de trazer colonos livres e operosos deveria servir de exemplo para esta sociedade. Então criar uma classe média agrícola para fornecer outros produtos à sociedade e ao exército era uma idéia já tentada anteriormente com os imigrantes açorianos, a qual não deu certo, e agora novamente se fazia necessário (LAZZAROTTO, 1971, p. 49).

Tem importância acrescentar que na Europa vivia-se a troca do sistema feudal de produção para o sistema industrial, acarretando grande excedente populacional. Valorizava-se a matéria-prima que, seria produto de mercado. Na agricultura deixavam-se as culturas de subsistência pela criação de ovelhas para fornecer lã para as indústrias têxteis. Os milhares de camponeses se concentravam nas cidades nascentes, onde as indústrias mal podiam absorver uma parte desta população, com salários baixíssimos. Dessa forma, os marginalizados eram orientados a deixar a pátria, ou remanejados para regiões despovoadas para a produção e produtos agrícolas baratos em troca de manufaturas européias, mudando assim o curso da história material e social do mundo existente. Isto explica por que a grande massa de imigrantes se localizou nos Estados Unidos, Argentina, Austrália e, no Brasil, em São Paulo. A colonização com pequena propriedade de subsistência como no Rio Grande do Sul foi uma exceção. (LAZZAROTTO, 1971, p. 50).

A Lei das Terras do Governo Federal em 1850 legitimou quem tinha posse de terras reconhecidas por uma autoridade provincial, de hora em diante a única maneira de obter terras no país seria por meio de compra, Com o advento da ocupação da terra com base na política de povoamento do Governo Federal, a metade sul do Estado foi a primeira a ser ocupada a partir do Séc. XVII por imigrantes ibéricos e aventureiros paulistas, constituindo assim uma estrutura fundiária de grandes propriedades de pecuária extensiva, onde a base alimentar se constituía de carnes, batatas, mandioca e alguns derivados de milho. Sendo este sistema de produção com base no latifúndio e significando uma forma de transformação social neste território (BROSE, 1999, p.22).

Contudo, na metade norte do estado, como primeira atividade dos novos colonos (colônias novas), na região, foi garantir a abertura de espaços em meio a mata através da exploração da madeira, sendo possível o início das lavouras. Entre os primeiros cultivos destaca-se o milho, feijão, mandioca, arroz, batata inglesa, abóbora, amendoim, ervilha, cana-de-açúcar, batata-doce, alfafa, trigo e cevada. Os instrumentos de uso comum eram o machado, foice, facão, enxada, pá, cavadeira e, posteriormente, o arado de tração animal. Quanto às criações, possuíam-se algumas vacas de leite, galinhas e criavam suínos confinados em pocilgas de madeira, sendo que este último, a partir dos anos 40, se tornaria um dos principais produtos excedentes para comercialização (TESCHE, 2007, p. 13).

Neste contexto histórico transformador, ainda nos primeiros anos da colonização, a produção destinava-se basicamente para o consumo das famílias, tendo destaque a erva-mate, moída por monjolo movido à água, que também moía o milho e trigo utilizados para fazer canjica e farinha. O processamento artesanal de alguns produtos como geleias, queijo, manteiga, salame, na unidade de produção familiar era tradicional. A comercialização dos excedentes ocorria de forma muito simples, as casas comerciais das vilas ou cidades trocavam a produção das famílias por produtos de primeira necessidade, como sal, café, querosene para lampião (NIEDERLE, 2007, p.64).

Entre tantos novos produtos alimentares trazidos para esta região pelos colonizadores neste período, destaca-se aqui dois seguimentos da colonização:

Os alemães que contribuíram com a batatinha inglesa, a continuidade do cultivo da videira, e outras plantas já existentes aqui (trigo, centeio, cevada), com o porco muito consumido e que mais tarde torna principal vetor de desenvolvimento com seus produtos industrializados (banha, embutidos), inclusive dando origem aos frigoríficos na região (RAMBO, 1956, p. 96).

Na colonização Italiana se destaca o talharim (massa feita em casa), rissoles (espécie de pastel), pães, o angu (podendo ser de sal ou doce), os bolos, as broas (bolachas de polvilho), as cavacas (bolachas endurecidas), o milho cozido ou assado e demais derivados deste grão. Além da cevada, feijão, batata, ervilhas e, mais tarde, o cultivo intenso da videira para a fabricação do vinho, bem como o uso da polenta a fabricação de embutidos (com carne de porco e carne de gado), até hoje muito consumidos na região. Assim tendo como base alimentar desta época a

polenta e a carne suína, cresceu a criação de suínos e como consequência a lavoura de milho (PELLANDA, 1956, p. 77).

A década de 50 foi marcada pelo avanço do capitalismo, acontece a internacionalização da indústria de base, ou seja, agora passaria a produzir no Brasil os produtos importados, visando o desenvolvimento econômico. Como explica Graziano da Silva (1996, apud Tesche, 2007, p.10): “a agricultura torna-se estratégica como fornecedora de alimentos baratos para o mercado interno com o crescimento das cidades, devido à industrialização”.

O reflexo destas políticas agrícolas reflete na Região das Missões, reconfigurando os sistemas agrários produtivos, atingindo tanto as áreas de agricultura (antigas florestas), como as áreas de pecuária (campos). Sob esta perspectiva, muitos agricultores tendo por base os incentivos na agricultura e a crise na pecuária, deixam a região colonial (pequenas extensões de terra), e se deslocam para as áreas de campo.

Estas áreas de produção agrícola, agora nas áreas de campo, passaram a utilizar novas tecnologias que entre outras estavam o trator, o arado, a grade de disco, semeadeiras, colheitadeiras, automotrizes, químicos e calcário, sendo este último destinado a corrigir a acidez do solo.

Em 1890 a colonização assume grandes proporções, aumenta a produção agrícola, desenvolve-se a agricultura e seus produtos se tornam de importância nas atividades econômicas juntamente com a pecuária, mais tarde no governo de Getúlio Vargas, acontece o incentivo da produção do trigo e este chega ao seu auge na década de 1945 a 1955.

Os produtos das regiões de colonização recente, de base na agricultura familiar (Alto Uruguai e Missões), perdem dinamismo para os produtos de origem mineira e catarinense. O período marca o empobrecimento de amplos seguimentos da agricultura familiar e acontece a migração para outras regiões (BROSE, 1999, p.24).

Neste panorama, a soja tem ampla difusão em praticamente toda a região norte incluindo as missões, surge o tipo social “granjeiro”, empresário rural de capital urbano, que transforma o modo colonial da agricultura, sendo o agente portador da modernização agrícola, vinculado à hegemonia da monocultura da soja.

Nesta região registra-se uma maior mecanização e com isto uma queda nos postos de trabalho e o surgimento de formas precárias de trabalho. A região torna-se

então uma espécie de vazão demográfico, rodeada por grandes lavouras monocultoras de soja.

Entretanto, recentemente está acontecendo um intenso processo de transformação social no campo desta região. Nos últimos anos vivencia-se a instalação de dezenas de “*assentamentos rurais*”, que aos poucos estão mudando o panorama desta região, para estes assentamentos estão convergindo centenas de famílias oriundas dos mais diferentes pontos do estado, especialmente, das zonas de maior pobreza rural, diversificando ainda de maneira mais profunda a já diversificação população desta região.

Com essa base, os estudos apontaram a promoção de uma proliferação de costumes e hábitos alimentares que transcendem o tempo e chegam aos dias de hoje, iguarias próprias da região e ou transformadas a partir de cada período histórico ou ainda da vivência dos atores sociais nas diferentes épocas.

### **3.4 A herança gastronômica desde o espaço missionário**

Giacometti (1989, p.43), “escreve que desde o princípio e por milênios vagaram os predecessores do homem, o próprio homem e seus descendentes, perscrutando a face da terra em busca de alimentos”. Dessa forma, na busca da humanização das condutas alimentares interroga-se a partir de quando o homem se distingue dos animais em sua alimentação, seria pelo tipo de alimentos que consume ou por sua variedade, ou ainda pela sua preparação.

Nesse contexto, as práticas de produção agropecuárias têm influenciado as mais diversas sociedades ao longo do processo histórico e direcionado os seus rumos. Portanto, as práticas de produção agropecuárias fazem parte do universo humano na sua vivência em sociedade e determinam a gastronomia de cada época ou período da evolução humana. O que tem variado ao longo dos tempos, dentre outros aspectos, é a intensidade, as formas de produção, as finalidades sociais de cada época e os atores envolvidos (SINGER,1955; CLOCHE,1931, p. 21).

Sob essa perspectiva, juntamente com a agricultura e o pastoreio nasceu e se desenvolveu a arte de cozinhar, a qual de acordo com alguns estudiosos é ciência, pois nela coexistem três sustentáculos: observação, experimentação e dedução. De

fato foram os estudiosos desta arte (químicos, fisiólogos, nutricionistas e médicos), cada um em seu campo, que fizeram observações para determinar a composição dos alimentos, como eles agem e interagem, e quais os que poderiam ser nocivos aos humanos (BEGOSI apud JUNQUEIRA, 1979, p. 07).

Mas seja ciência ou arte, ela faz parte da cultura de base de todos, dessa forma, neste estudo, que entre outros se baseia em Petrini (2008, p.08), para quem a “gastronomia pertencente ao domínio das ciências, da política e da cultura, podendo se constituir uma ferramenta política de afirmação das identidades culturais”. Valendo dizer, então, que as práticas de produção agrícola e gastronomia estão interligadas em seu sentido mais amplo de organização social.

Estudando sobre as práticas humanas nos diferentes períodos da história desta região, observa-se que neles houve transformação de produtos e variações gastronômicas. Isto tem a ver com o comportamento dos atores sociais de cada período e suas perspectivas gastronômicas.

Portanto, para melhor compreensão temos que recorrer inicialmente à evolução do processo de condutas alimentares, da diferenciação e transformação social e dos aspectos gastronômicos vivenciados, na região em estudo (Missões), que apresenta uma diversidade ampla neste aspecto.

Para não cometer equívoco na originalidade das iguarias de cada seguimento (atores sociais), que contribuíram com a culinária neste espaço, em suas características e em seu tempo social, e por nele ter havido e ainda haver uma rotatividade social intensa, que miscigenou os povos que ali tem vivido, e influenciou na composição original destas receitas, apresentaremos nesta parte da pesquisa, alguns seguimentos da gastronomia praticada na região, embora seja somente uma amostra de todo o universo gastronômico regional, torna-se importante por ser este um processo de consumo ainda vivo na região.

#### 3.4.1 Pratos feitos à base de carne

O hábito de comer carne assada não é recente, é milenar, vem da antiguidade. O escritor Virgílio em sua época quando da escrita da obra “Eneida” (Séc. XX. a.C.), que celebra a origem e o crescimento do Império Romano, registrou o costume de comer carne assada tipo churrasco (LAMBERTY, 1989, p. 65).

A carne por muito tempo se constituiu e ainda hoje é um dos alimentos fundamentais na região das missões, principalmente após a chegada dos europeus na região, com a introdução do gado vacum que passou a ser consumida em grande escala e por longo tempo, o hábito de consumir carne passou pelas modificações sociais e econômicas, e a este hábito foram associados outros tipos de carne, que aos poucos foram sendo aperfeiçoadas às formas de preparar e consumir, sem nunca deixar de ter importância como uma das iguarias principais nesta região.

#### 3.4.1.1 O churrasco

Nas missões no primeiro ciclo, a mais rudimentar forma de assar carne remonta à época dos índios guarani em sua fase inicial, que consumiam muita farinha de mandioca na forma de pirão com carne. O guarani preparava a carne fresca abrindo um buraco no chão, forravam com folhas verdes de árvores, colocavam ali a carne estendida, cobriam com uma camada de ramos, mais uma camada de terra e faziam um fogo em cima. A terra e as folhas aqueciam e assava a carne, o gosto das folhas servia de tempero na ausência do sal (LAMBERTY, 1989, p. 66).

No século XVII, nas imensidões da pampa (área onde habitam os gaúchos no sul da América como já relatado), em seus primórdios se constituía em retirar de parte do animal (gado vacum) abatido um pedaço de sua carne, já que o abate do gado era para comercializar o couro e o sebo. Este pedaço de carne geralmente era retirado de um lugar mais fácil de partir (costela), assado em um buraco feito no chão, e temperado com a própria cinza do braseiro, considerada a forma mais remota do churrasco do gaúcho (ASSUNÇÃO, 1979, p.217).

No final do século XVII, considerando sua difusão, passou a ser usada uma nova técnica de temperar o churrasco, passou-se a temperar a carne com carona (componente do arreio do cavalo, constituída de duas abas de couro que ficava em contato com o animal, impregnava de suor, sendo salgado). Com as estâncias no final do período missioneiro, o churrasco iria se tornar um hábito definitivo, e foi sendo aperfeiçoado. Atualmente, com o surgimento dos cortes especiais de carne (costela, picanha, maminha) se consome churrasco das mais variadas formas e

acompanhado dos mais diversos ingredientes (Revista do Piquete Portal do Rio Grande, Projeto 2005, p.10).

Nas Missões (Séc. XVII e meados do Séc XVIII), do sul do Brasil o modo de comer a carne como explica Oliveira (2013, p.131):” Era molhá-la no tempero (sal), como se faz com o molho, não colocam nunca o sal no alimento, sempre o contrario”

Mais tarde, com o advento das charqueadas (Séc. XVIII a primeira metade do Séc. XX), o uso do sal passou a ser mais intenso, assim o churrasco passou a ser temperado das mais diversas formas. Atualmente, é usado juntamente com o sal temperos e condimentos que realçam o sabor do churrasco.

Para fazer um churrasco tradicional (Figura 27), os ingredientes para preparar um churrasco são uma poção de carne bovina (costela, picanha, maminha), sal grosso e ou salmoura (sal e água).

Como preparar o tradicional churrasco gaúcho, existem duas maneiras de preparar um churrasco no modo tradicional. Se for preparado com sal (salgar), salpique a poção de carne com um sal médio (sal grosso batido no pilão), nunca use sal fino em churrasco. Não esfregue a carne no sal e nem passe o sal na carne. Se for preparado com salmoura, deve inicialmente ser preparada uma gamela com salmoura forte (sal, água) que com auxílio de um maço de palha de milho, deve ser regado ao longo do período em que está próximo ao braseiro (assando).



Figura 27: Noite de Churrasco em CTG.  
Fonte: eusoudosul1blogspot.com

Após o sal e ou salmoura, colocá-la em um espeto de forma distribuída (espetar a carne), após deve ser levada próximo ao braseiro (sempre assar na brasa), colocando a porção de carne (churrasco), preferencialmente com a parte do osso (quando for o caso) para dentro, ou seja, do lado do braseiro. Enquanto o churrasco estiver assando, não se deve furar a carne para não perder a água da carne e seu sabor. O churrasco, dependendo da constituição do braseiro e da espessura da carne, assa em torno de uma hora ou hora e meia.

#### 3.4.1.2. Arroz de carreteiro

O arroz de carreteiro, uma das mais populares de todas as iguarias à base de charque (carne salgada) nasceu da necessidade do carreteiro (condutor de carreta puxada a boi) fazer sua própria comida. As viagens feitas a passo de boi eram longas.

Marques (1992, p. 145), explica que “durante o dia uma jornada de carreteiro, era cumprida em duas etapas de 10 a 15 Km, cada uma, separadas pelo almoço e a

sesta do meio dia, indispensável para o descanso do homem”. Assim, sendo o arroz de carreteiro um prato de rápido preparo, pois o tempo entre uma jornada e outra, aliado às atividades de soltar os bois da carreta, desencilhar o cavalo, atá-lo na sogá, dar-lhe água, fazer fogo, cevar o mate e fazer sua refeição era pouco. Além disso, teria que ser feito com ingredientes não perecíveis que pudessem ser levados na viagem, daí a razão do uso do charque do arroz e da cebola, sendo estes os ingredientes do arroz de carreteiro original.

Os ingredientes para o preparo do arroz de carreteiro tradicional são (considerando para 4 pessoas) 500g de charque picado, duas colheres de banha, se o charque tiver gordura suficiente dispensa-se a gordura, uma cebola picada, 500g de arroz (Figura 28).

A cozinha do gaúcho vindo dos tempos históricos, quando as fazendas eram fábricas domésticas de alimentação, centralizava a atividade principal da casa. O churrasco, todo soberano, absoluto e onipresente dominava o menu.

“A fabricação nas estâncias vinha com a manteiga, o queijo da campanha, o requeijão, etc. O arroz carreteiro e o charque eram quase como pratos chefes. O arroz e o feijão representam uma constante na vida pastoril e urbana do RS” (LAMBERTY, 1989, p.67).

Com influência de outras culinárias, o arroz de carreteiro tem hoje novos ingredientes, porém se tornou um prato nobre na culinária gaúcha.



Figura 28: Panela de ferro com arroz de carreteiro.  
Fonte: [www.eu-gourmet.com](http://www.eu-gourmet.com)

### 3.4.1.3 Canjicas com charque

Ainda muito consumida nas fazendas (estâncias) da campanha gaúcha, esta iguaria campeira, como explica Gonçalves (1984, apud Marques 1992, p.150), “os peões das estâncias comiam canjica temperada, duas vezes por semana, com acompanhamento de abóbora, mogango ou milho verde”. Este hábito perpassou o tempo e nos dias atuais, ainda é servido nas fazendas ou casas do meio rural, sendo muito consumido com charque de bovinos ou de ovelha. Embora esteja modificada com o acréscimo de outros ingredientes, a canjica temperada (como é conhecida pelas prendas que a preparam), ainda hoje é muito apreciada em restaurantes da rota culinária missioneira (Figura 29).

Como fazer a Canjica temperada. Os ingredientes são 500g de charque com gordura, 500g canjica de milho vermelho, uma cebola picada e temperos verdes. O preparo consiste em no dia anterior à confecção do prato, geralmente a noite, se coloca a canjica em um recipiente com água (colocar de molho). No dia seguinte, usando a mesma água do molho coloca para ferver desde cedo. Depois de cozida a canjica, acrescenta o sal, temperos e o charque em pedaços, cortado em pequenas tiras de 2 a 4 cm. Após o cozimento servir quente. A canjica com charque, é um dos pratos ainda muito assíduos no cardápio campeiro da região, onde se destaca o sabor de se consumir este prato.



Figura 29: Canjica com charque.  
Fonte: epocasaopaulo.globo.com

#### 3.4.1.4 Arroz de china pobre

Também conhecido hoje como arroz com lingüiça, o arroz de china pobre de certa forma conduziu certa injustiça com a mulher gaúcha, que é o fato de generalizar o termo como sendo pejorativo. Como já mencionado nos estudos aqui realizados de chamar prostitutas de “chinas”, vale lembrar que antes mesmo deste apelido ser utilizado para as profissionais do sexo, ele já era usado para denotar toda e qualquer vivente do sexo feminino.

Os estudos apontam que na época de Revolução Farroupilha (meados do século XIX), tempos de escassez e guerras, as prostitutas mais pobres tinham pouco pra oferecer para seus clientes então o prato mais comum entre ela será esse arroz que acabou sendo denominado como o arroz das chinas pobres e faziam o tal guisado de embutido suíno. A história não tem relato de sua origem. É possível entender a partir de sua denominação.

O prato mais conhecido hoje por arroz com lingüiça (Figura 30), sendo esta feita quase que em sua totalidade com carne bovina e pequenas iscas de gordura suína, se constitui em uma iguaria de elevado paladar, consumido em todos os seguimentos sociais, entre outros acontecimentos sociais, semana farroupilha, escolas, clubes sociais eventos rurais e a grande maioria das residências da região.

Os ingredientes que compõem são 200g arroz, 400g lingüiça, 1 cebola média picada, 1 dente de alho (salsa, tomilho e cebolinha).



Figura 30: Panela com arroz de china pobre.  
Fonte: eusodosul1blogspot.com

O preparo é feito aquecendo uma panela de ferro com banha de porco ou óleo e fritar a cebola, o alho, e a linguiça cortada em pedaços pequenos. Quando dourar acrescentar o arroz. Fritar mais um pouco, cobrir com água (quente), pôr um pouco de sal e cozinhar com a tampa fechada até reduzir a água e o arroz ficar pronto. Por fim, acrescente o cheiro verde. Prato rápido de se preparar, muito usado para quem tem pouco tempo no intervalo de trabalho.

#### 3.4.1.5. Espinhaço de ovelha com mandioca

O ensopado de espinhaço de ovelha com mandioca é somente uma das formas, a receita básica é essa, porém tem alguns que fazem um pouco diferente, isso varia no acréscimo dos ingredientes, podendo ser preparado com charque, carne de ovelha, rabo de gado, fervido de suíno, fervido bovino, entre outros, e todos podem ser feitos com mandioca (Figura 31).

Carames (2006), explica que “pode-se usar também outros temperos a gosto como: (acrescentar massa de tomate, acrescentar alguma pitada de pimenta, usar sal temperado, enfim ter “criatividade”).

Os Ingredientes para fazer a iguaria: 1Kg e meio de espinhaço de ovelha ou parte da ovelha que quiser, 1Kg de mandioca, 2 cebolas, 4 dentes de alho, 4 tomates, 1 pimenta verde, folha de manjerona.



Figura 31: Panela de louça com espinhaço de ovelha e mandioca.  
Fonte: [culinarianomundo.blogesport.com](http://culinarianomundo.blogesport.com)

Para preparar o prato é necessário colocar o Espinhaço de Ovelha em um recipiente apropriado (gamela), esprema os limões por cima da carne, tempere com a pimenta do reino, com o alecrim picado, com o sal e reserve. Deixe o Espinhaço de Ovelha marinando enquanto você pica a cebola, o tomate, o alho, o pimentão e o aipim. Após picar todos os ingredientes, em uma panela de ferro pré-aquecida, acrescente o óleo e frite bem o espinhaço de ovelha, em seguida acrescente a cebola, o alho, o tomate e o pimentão, refogando-os. Quando a cebola, o alho, o tomate e o pimentão começarem a se desmanchar, acrescente o aipim na panela, misturando aos outros ingredientes, cobrindo com água quente, na medida de cerca de 3 dedos acima dos ingredientes. Acrescente a manjerona (à gosto), a salsa (à gosto) e acerte o sal. Tampe a panela, e em fogo brando deixe cozinhar até que o aipim esteja no ponto. Se necessário vá acrescentando água quente até a finalização do cozimento. Sirva com uma salada verde ou couve refogada e pão.

#### 3.4.2 Pratos feitos à base de cereais

Durante muito tempo os grãos de cereais como o trigo, arroz, milho, centeio e aveia têm sido elementos dominantes nos hábitos alimentares sendo amplamente consumidos no mundo inteiro e em uma enorme variedade de produtos.

No século XIX, os cereais eram indicados por médicos na prevenção da constipação. Nos últimos 100 anos a dieta das pessoas mudou, passando de rica em cereais à composta por cereais refinados que não têm o mesmo valor nutricional dos integrais, por não conterem a casca e o gérmen, parte germinativa (FLANDRIN e MONTANARI, 1998, p 71).

Atualmente, a alimentação saudável é a ingestão de alimentos naturais em nossas refeições diárias. Sendo necessária a absorção de açúcares, carnes, ovos, hortaliças, frutas, legumes, leite, óleos, massas, raízes e tubérculos. A quantidade necessária para a alimentação saudável varia para cada organismo já que é levado em consideração a altura, a idade, o peso, e a saúde de cada indivíduo, além das atividades físicas praticadas pelo mesmo. Dessa forma, desde os períodos mais remotos da história da região em estudo, os cereais têm tido um papel importante na constituição de diversos tipos de alimentos que constituem a culinária regional.

### 3.4.2.1 O pão caseiro

O cereal foi definitivamente um marco causador das mudanças do destino do homem. Ele influenciou nos aperfeiçoamentos dos utensílios, mudando a metalurgia e as cerâmicas, assim como nas relações de trocas, depois comerciais, dando início ao nascimento de uma civilização, principalmente com o surgimento da farinha, mudando toda a história do homem.

Saramago (1997), fazendo referência a esta época, explica que "a farinha derivada dos cereais foi um marco na história da alimentação do homem: após muitos milênios os grãos de cereais se transformam em farinha, que logo o homem se valeu dela para o fabrico do pão e dos bolos".

Os primeiros pães eram achatados, duros, secos e muitos amargos. Para ser ingerido, o pão era lavado várias vezes em água fervente e depois era assado sobre pedras ou embaixo de cinzas. O primeiro pão assado em forno de barro foi a 7000 a.C. no Egito, que mais tarde descobriram o fermento. O pão chegou à Europa em 250 a.C. sendo preparado em padarias, mas com a queda do Império Romano, as padarias fecharam e o pão (Figura 32) teve que ser feito em casa (FLANDRIN e MONTANARI, 1998, p. 71).

Na região missioneira o pão, desde a época dos jesuítas, tem influenciado na alimentação regional, se constituindo hoje em um dos acompanhamentos principais do churrasco.

Em sua preparação, os ingredientes são: 2 copos e 1/2 de água morna, 2 colheres de sopa de açúcar, 1 colher de sal, 1 ovo, 1 copo de óleo (ou banha), 1 kg de farinha de trigo, 50 gr de fermento de padaria. E o preparo se dá dissolvendo o fermento com o açúcar. Acrescente a água ou o leite morno e deixe descansar por 5 minutos. Acrescente o sal, os ovos e a margarina e misture bem. Acrescente a farinha de trigo aos poucos sovando bem a massa até ficar homogênea e macia. Deixe descansar coberto com um plástico até dobrar o volume. Divida a massa em 3 partes iguais. Enrole e deixe crescer novamente até dobrar o volume. Asse em forno médio pré-aquecido por aproximadamente 45 minutos.



Figura 32: Pão caseiro feito à mão.  
Fonte: eusoudosul1blogesport.com

#### 3.4.2.2 Bolos de milho

Bolo de milho em tupi-guarani é Mbojape. Alimento tradicional que os índios da tribo guarani costumam preparar no batismo das crianças. O bolo de milho tem origem na África e foram os africanos que vieram para o Brasil, no período colonial como escravos, que trouxeram e introduziram as comidas a base de milho no cardápio do povo brasileiro (Figura 33).

No período junino, muitos pratos são produzidos à base desse ingrediente, sendo apreciado por quem degusta cada uma das receitas. Em especial, o bolo de milho que é vendido o ano todo em padarias, mercados e supermercados, além de casas especializadas no produto.

Os ingredientes para fazer o bolo de milho: 880 gr de farinha de milho, 1 kg de açúcar, 1 litro e 400 ml de leite, 400 gr de manteiga sem sal, 60 gr de fermento em pó (4 colheres de sopa), 12 ovos (claras e gemas separadas), 4 saquinhos de chá de erva doce ou 2 colheres (sopa) de erva doce a granel. Para preparar junte numa panela o fubá, o leite, a erva doce, o açúcar, a manteiga e leve ao fogo até formar um angu, mexendo bem. Tire do fogo e deixe esfriar. No mingau frio junte o côco ralado, as gemas e o fermento e bata bem. Por último, bata as claras em neve e misture com o restante da massa. Leve para assar em tabuleiro untado em forno

médio de 160° por mais ou menos 30 minutos ou até dourar. Deixe esfriar no tabuleiro ou em cima da grade de metal. Apare as beiradas e corte em quadrados iguais. Sirva com café ou chá.



Figura 33: Bolo de milho feito em casa.  
Fonte: [www.portalanaroca.com.br](http://www.portalanaroca.com.br)

#### 3.4.2.3. Salada de trigo

O trigo muito apreciado na região missioneira, já há bastante tempo, tem participado da constituição do cardápio regional, não somente como componente principal do pão, mais também preparado de diversas formas. Tem importância lembrar que esta região tem sido uma boa produtora deste cereal. Assim no cardápio regional encontramos alguns pratos que nos dias atuais fazem parte de quase todas as casas nesta região. Entre os mais populares encontramos o trigo temperado (feito com carne semelhante à canjica temperada), o trigo com leite (muito usado no interior como sobremesa), e as saladas feitas com trigo, que variam em sua constituição na medida em que se acresce mais ou menos ingredientes e condimentos.

Para os ingredientes para fazer uma salada de trigo são necessários  $\frac{1}{2}$  xícara de canjica de trigo, 3 xícaras de água, 1 colher (sopa) de sal, 1 pepino japonês, 1 xícara de tomate cereja, 1 cebola roxa pequena,  $\frac{1}{4}$  xícara de hortelã fresco.

Podendo acrescentar um molho com 1 colher (sopa) de xarope de romã, suco de  $\frac{1}{2}$  limão, 1 colher (chá) de açúcar,  $\frac{1}{2}$  colher (chá) de sal, pimenta preta (à gosto), 3 colheres (sopa) de azeite de oliva. O modo de preparo da salada é simples. Cozinhar o trigo com a água e o sal por cerca de 40 minutos até ficar macio. Escorrer e deixar esfriar. Tirar as sementes e cortar o pepino em cubos grandes. Agora, cortar os tomates em quatro, picar a cebola e passar em água quente por 20 segundos. Está na hora de desfolhar a hortelã e misturar os ingredientes.



Figura 34: Tigela com salada de trigo.  
Fonte: [www.comofazer.com.br](http://www.comofazer.com.br)

### 3.4.3 Pratos feitos à base de feijões e abóboras

Os estudos realizados com base em Vavilov (1993), como já mencionado, dão conta de que as culturas como milho, o feijão e a abóbora tiveram grande importância no desenvolvimento humano na América Latina. Na região em estudo esta realidade não foi diferente, a base alimentar dos nativos guaranis na fase inicial tinham estas características. Mais tarde, no decorrer do tempo histórico, com a organização da produção pelos jesuítas e as novas formas de consumo trazidas da Europa é que irão surgir outros tipos de alimentos como a carne de gado vacum, legumes, frutas, melões, abacaxis, pão.

### 3.4.3.1 Feijoadas

Alguns estudos apontam que, nos tempos coloniais, os escravos criaram o prato aproveitando as sobras de comida da casa-grande, que incluíam partes descartadas do porco, como pés, orelhas e rabo.

A explicação parece ser novelesca, mas para alguns autores ela é falsa, Cascudo, (1967), fazendo referência à origem da feijoada explana que: "Naquele tempo, essas partes do animal nem eram consideradas menos nobres. Cabeças, rabos e patas eram disputados como iguarias, até porque a carne não era alimento comum nem na mesa dos senhores".

A mais provável origem do prato é o cozido europeu, que já fazia a mistura de tipos de carnes. Os portugueses reproduziram a receita usando o feijão preto, que era uma base importante da alimentação no Brasil da época. "A tradição européia do cozido foi provavelmente adaptada, criando a feijoada, que passou a ser servida para camadas mais gerais da população" (ELIAS, 2011, p.33).

Logo o que denominamos de feijoada hoje, muito usada nos eventos desta região e como um dos pratos principais da semana farroupilha (evento tradicionalista que acontece em exaltação aos gaúchos) é uma solução européia elaborada no Brasil. A feijoada simples ou completa é o primeiro prato brasileiro em geral (CASCUDO, 1967).

Os ingredientes são: 1/2kg de feijão preto, 300 g de charque, 200g de toucinho, 200 g de pé de porco, 3 linguiças calabresas ,300g de costela ,300g de lombo, 300g de rabo de porco, 2 cabeças de alho, 2 cebolas médias, 2 folhas de louro, 1/2kg de arroz, 1/2kg de farinha de mesa crua, 1/2kg de fubá, 2 molhos de couve, óleo,sal, margarina, laranjas. O modo de preparo da feijoada: Na véspera, coloque as carnes salgadas de molho. Deixe na geladeira e troque a água de três em três horas.



Figura 35: Feijoada tradicional gaúcha.

Fonte: [www.comofazer.com.br](http://www.comofazer.com.br)

Em um caldeirão, ponha o feijão, as carnes, o coentro e a cebolinha amarrados juntos, o louro, a cachaça e a laranja. Cubra com água e ponha para cozinhar. Como as carnes têm pontos diferentes, espete um garfo e retire primeiro as macias. Corte em pedaços e reserve. Faça a mesma coisa com todas as carnes. Quando o feijão estiver cozido, retire duas escumadeiras dele e amasse com um garfo. Leve uma parte de volta à panela, para engrossar o caldo e misture. Reserve a outra parte. Em uma frigideira, esquente a banha e torra o toucinho. Tire-o da frigideira e, na mesma gordura frite o alho e a cebola. Quando o alho e a cebola dourar, junte a outra parte do feijão amassado. Misture bem e despeje no caldeirão de feijão. Para fazer a couve, esquente o azeite em uma frigideira e frite o alho. Refogue ligeiramente a couve e acerte o sal. Faça a farofa na mesma frigideira do toucinho. Aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola. Vá colocando a farinha aos poucos. Verifique o sal.

#### 3.4.3.2 Quibebes de abóbora

Uma das versões mais aceitas a respeito da origem do prato quibebe, é que o prato é de origem afro indígena, preparado com abóbora e vários acompanhamentos. O quibebe foi consumido desde a época dos bandeirantes,

inclusive pelos caipiras paulistas e depois se tornou tradicional no Nordeste. Em cada região por onde se espalhou é servido com acompanhamento diferente, por isso, atualmente, podemos encontrar o quibebe com carne seca, galinha caipira, bacon, linguiça, lombo de porco, carne fresca. Na região missioneira este prato é encontrado facilmente nos restaurantes da região.



Figura 36: Prato com quibebe  
Fonte; <http://pergaminhohistorico.blogspot.com.br>

Para fazer o quibebe são necessários 3 col. (sopa) de óleo, 2 cebolas pequenas raladas, 3 dentes de alho picados, 1 tomate sem pele e sem semente em cubo, 1 abóbora média sem casca, cortada em cubos, água (suficiente para cobrir a abóbora no preparo), sal a gosto, salsa picada a gosto. Para preparar coloque em uma panela o óleo e aqueça, refogue a cebola e o alho até dourar. Junte o tomate. Refogue por mais 3 minutos e acrescente a abóbora. Cubra com a água, tempere com sal e deixe cozinhar até a abóbora ficar molinha. Mexa vigorosamente com uma colher para desmanchar a abóbora. Ajuste o sal e acrescente a salsa.

### 3.4.3.3 Morangas caramelada

O papel nutritivo das abóboras na alimentação brasileira tem importantes raízes históricas. Antes do período colonial, o povo indígena nativo já utilizava esse fruto, que era uma das culturas agrícolas essenciais à subsistência, ao lado da mandioca e do milho. Com a chegada dos colonizadores portugueses, a abóbora brasileira foi exportada para as terras européias, da mesma forma que as abóboras de outras regiões da América (principalmente da América Central) foram levadas ao outro lado do mundo pelos espanhóis. Logo, o fruto chegou a mais regiões da Europa, como Itália e Alemanha, países que, séculos mais tarde, trouxeram grandes levadas de imigrantes para o Brasil.

Os "gringos" que aqui chegaram trouxeram também as suas culturas, entre elas, os próprios tipos de abóboras cultivados em suas regiões de origem. Atualmente, o cenário brasileiro é composto por uma variedade muito rica de abóboras, que carregam diversos nomes e são utilizadas tanto em receitas salgadas quanto doces. Entre alguns tipos bastante conhecidos, estão: moranga, abóbora de pescoço, abóbora cabotiá (japonesa) e abóbora do campo. Na verdade, nas terras do sul, o prato é mais conhecido como Mogango Caramelado.



Figura 37: Abóbora caramelada.  
Fonte: [www.eu-goumert.com.br](http://www.eu-goumert.com.br)

Para preparar a abóbora caramelada utiliza-se: 1 moranga, 3 xícaras (chá) de açúcar, 2 unidades de canela em pau, 8 dentes de cravo, 500ml de água. Lave bem a casca da moranga. Corte o fruto em gomos (se preferir menor, divida os gomos em dois), tirando as sementes e o bagaço. Em uma panela (preferencialmente de ferro) de fundo largo, coloque o açúcar para caramelizar, mexendo de vez em quando para não grudar. Quando estiver em ponto de calda, adicione a água aos poucos, mexendo sempre e cuidando para o açúcar não virar "bala". Com a calda pronta, adicione os pedaços de moranga, com as cascas viradas para baixo, e, também, a canela e o cravo. Deixe cozinhar por cerca de 35 a 40 minutos, em fogo médio, mexendo de vez em quando.

#### 3.4.4. Pratos doces mais comuns na região missioneira

A origem dos doces remonta aos tempos antigos. Nos baixos-relevos gravados há mais de 30 séculos na tumba do egípcio-faraó Ramsés III, aparece uma variedade de doces fabricados com farinha de trigo, mel, frutas e especiarias que serviam de oferenda aos deuses (VIANA, 2001, p.10).

Mas o gosto pelos doces, tal qual entendemos atualmente, começou tardiamente no Extremo Oriente com a utilização da cana-de-açúcar pelos chineses e indianos. Por volta do século X, a utilização do açúcar na cozinha chega à Europa e se alastra por todo o mundo.

No Brasil, os primeiros doces chegaram com a esquadra de Pedro Álvares Cabral, em abril de 1500. Foram ofertados como presentes aos índios de Porto Seguro, que até então desconheciam completamente a arte. Logo as senhoras portuguesas trariam suas receitas cheias de segredos que, pouco a pouco, foram ensinadas às escravas cunhas (VIANA, 2001, p.11).

Na região em estudo com a miscigenação dos povos e os cantantes processos de mudanças de fronteiras, com base nos produtos existentes da cultura local, e os novos produtos surgidos com as novas sementes e tecnologias, aos poucos os doces foram sendo confeccionados nas estâncias como complemento alimentar.

#### 3.4.4.1 Doces de batata doce

A batata doce é um tubérculo que teve origem na América Central, sendo um dos mais antigos conhecidos pelo Homem. Segundo os historiadores, é consumido desde a pré-história, pois foram encontrados vestígios de batata-doce em cavernas peruanas que remontam a dez mil anos. Cristóvão Colombo levou a batata-doce para a Europa após a sua primeira viagem à Terra Nova em 1492 (VAVILOV, 1993).

No século XVI, este tubérculo foi levado para as Filipinas por exploradores Espanhóis e para a África, Índia, Indonésia e sul da Ásia por portugueses. Nesta altura, a batata-doce começou a ser cultivada no sul dos Estados Unidos da América (EUA), permanecendo o seu cultivo até aos dias de hoje.

No Rio Grande do Sul, na região em estudo, ela é cultivada desde a vinda do guarani para a região, não se tem uma data precisa dos primeiros doces nesta área, entretanto, esta iguaria é muito consumida tanto no meio rural como no meio urbano.



Figura 38: Doce de batata doce.  
Fonte: Mega Culinária, p. 197.

Os ingredientes do doce de batata doce são 1 kg de batata doce, 1 pitada de sal, água. Para a calda de Açúcar: 4 xícaras de açúcar, 2 xícaras de água, 4 cravos-da-índia, 2 cascas de canela, 1 pedacinho de casca de limão. O modo de fazer: Cozinhe as batatas em água quente até começarem a ficar macias, porém bem firmes e reserve. Para o caramelo, derreta o açúcar em uma panela lentamente afim de que fique uma cor clara, tipo guaraná. Então coloque a água e espere até que se dissolva com o caramelo. Na sequência coloque as batatas reservadas e cozinhe-as nesta calda até que fiquem macias, mas sem desmanchar. Transfira tudo para uma compoteira e mantenha até esfriar.

#### 3.4.4.2. Doce de Abóbora

A maior parte das espécies é originária do Peru, México e América do Norte. Mas há evidências desta preciosidade na América do Sul que remontam há mais de 5 mil anos. Preparadas das mais diversas formas, desde pãezinhos, doces de colher, doces cristalizados, pudins, bolos e sorvetes, molhos e sopas requintadas, servidos com pompa e circunstância nos melhores restaurantes. A abóbora é um fruto rico em vitamina A. Também fornece vitaminas do complexo B, cálcio e fósforo. Tem poucas calorias e é de fácil digestão, se constitui atualmente em um prato de grande importância na culinária regional, sendo que uma das formas de servir mais apreciada nesta região é o doce de abóbora em calda, muito usado como sobremesa e agrado de visitas no meio rural.

Os Ingredientes para fazer o doce de abóboras são 1 kg de abóbora em pedaços, 1/2 kg de açúcar, 1/2 xícara de chá de água, cravo, canela em pau a gosto, 2 litros de água, 1 colher (sopa rasa) de cal virgem. O modo de fazer consiste em colocar os dois litros de água em uma vasilha, a cal mexer bem e colocar os pedaços de abóbora. Deixar de molho por 3 horas mexendo de vez em quando. Após esse tempo lavar muito bem. Colocar em uma panela juntamente com o açúcar, cravo e a canela. Deixar cozinhar por mais ou menos uma hora mexendo levemente. Servir gelado com a calda que se formou, raspinhas de casca de limão e creme de leite. A cal usada no doce é comprada em loja de material de construção e pode ser usada na fabricação de doces e vem em pacotinho de 150 g.



Figura 39: Doce de abóbora em calda.  
Fonte: [www.jornalpasso.com.br](http://www.jornalpasso.com.br)

#### 3.4.4.3 Doces de leite

O doce de leite é tradicional de vários países da América Latina. Sua origem é incerta, mas está ligada à rápida expansão na produção de sacarose de cana-de-açúcar no Brasil, América Central e Antilhas, a partir do século XVI. O açúcar da cana passa a ser usado na conservação de vários produtos orgânicos, inclusive o leite de vaca ou de cabra, dando origem a produtos similares ao doce de leite atual.

Hoje, no Brasil, o doce é produzido em escala industrial por todas as empresas beneficiadoras de laticínios. Pequenas marcas, principalmente do Estado de Minas Gerais, produzem o doce artesanalmente e esses são os mais saborosos. Se quiser prepará-lo em casa ferva leite com açúcar até obter a consistência desejada, pastosa ou sólida. Um destes doces muito conhecido na região das missões é o doce de leite conhecido como ambrosia, por muito tempo foi também agrado de visitas no meio rural e é feito de várias formas, dependendo dos ingredientes acrescentados ou não na receita.

Para preparar doce de ambrosia são necessários 1 l de leite, 2 xícaras de açúcar, 6 ovos inteiros, 1 pau de canela, 4 cravos da índia, suco de 1 limão pequeno.



Figura 40: Doce de ambrosia.  
Fonte: culinarianomundo.blogesport.com

Em uma panela grossa junte o açúcar, o leite e a canela. Mexa até o açúcar dissolver e a calda engrossar. Enquanto isso, bata ligeiramente as claras em neve. Misture as gemas e o suco de limão. Junte a mistura dos ovos ao leite e mexendo devagar. Deixe em fogo baixo para não derramar. Cozinhe por 30 minutos até secar um pouco a calda.

#### 3.4.5 Bebidas que hoje são consumidas na região

Os estudos realizados dão conta de que a bebida alcoólica teve origem na Pré-História, mais precisamente durante o período Neolítico quando houve a aparição da agricultura e a invenção da cerâmica. A partir de um processo de fermentação natural ocorrido há aproximadamente 10.000 anos, o ser humano passou a consumir e a atribuir diferentes significados ao uso do álcool. Os celtas, gregos, romanos, egípcios e babilônios registraram de alguma forma o consumo e a produção de bebidas alcoólicas em suas épocas (Revista Super Interessante, 2008, p. 22).

Na história antiga, os efeitos do álcool tinham relação com o religioso, o místico e até o medicinal. Mas a utilização da bebida como forma de prazer e

diversão é mais recente. A Revolução Industrial mudou completamente a fabricação de bebidas: elas ficaram mais baratas e passaram a ser produzidas (e consumidas) em enorme quantidade.

Hoje, a bebida alcoólica está completamente difundida e, por isso, busca-se diferentes formas de preparo e de consumo. Os Drinks e Cocktails são coloridos e bonitos, despertam o desejo de consumo e ainda de quebra, são deliciosos. Cada um tem um nome e uma forma de preparo, e são válidas misturas do álcool com temperos, frutas, sucos, refrigerantes, energéticos e até outras bebidas alcoólicas (Revista Galileu, 2003, p.14).

#### 3.4.5.1 A erva mate

A erva mate (*Ilex Paraguariensis*), era conhecida dos indígenas de um tempo em que não se encontra notícia entre a vasta documentação sobre o assunto. O que se sabe sobre o tema é que muito antes de Cabral aportar no Brasil (1500) os indígenas já faziam uso desta erva. Quando a Companhia de Jesus chegou ao Brasil, logo tomou conhecimento sobre as reduções de Guairá, e os guarani (no atual estado do Paraná) logo vieram até eles. Foi neste cenário que os Jesuítas encontraram a “erva do diabo” uma droga que tirava o cansaço dos índios, fazia com que não sentissem fome e até excitava sexualmente (LESSA, 1984, p. 209).

Berkay e Braga (2000, p. 04) apontam que:

Os Guarani, em sua sabedoria primitiva, já conheciam sobejamente a propriedades alimentares e medicinais da erva mate, que mantinha o guerreiro ativo e nutrido, durante suas lides cotidianas, quer na caça, em busca de viveres para sua tribo ou nas batalhas e guerras em defesa de seu povo e seus domínios.

De acordo com Fagundes (2000, p.12), a erva mate era o horror dos horrores, os brancos que experimentavam um chá selvagem, chimarrão com a maldita erva, prontamente se viciavam, e espalhavam o vício nas populações nascentes.

A geografia da erva na região da prata nos tempos passados é tão admirável que chegou a ser comparada a importância das árvores da quina peruana. Sua área de ocorrência com maior abundância constituía as regiões banhadas pelos rios Uruguai, Paraná e Paraguai, e em sua fase

inicial de propagação natural, pela pampa gaúcha e Argentina. Contou com o trabalho dos pássaros (após ingeriram as sementes de erva expeliam por diversos pontos da região em sua área de vôos) (PORTO, 1954, p.331).

Venturini (2009, p.42), relata que para o Guarani o mate era uma bebida diária e imprescindível, ligada a rituais religiosos dos pagés, e por causa do transe em que ficavam os pagés, os padres entendiam ser esta uma erva alucinógena.



Figura 41: O espaço missioneiro  
Fonte: pousadamissões.blogesport.com

Nos primeiros anos do século XVII, o mate já era uma bebida indispensável aos lares platinos, desde o rancho dos mestiços às casas senhoriais de Assunção e Buenos Aires. Centenas de poderosos espanhóis alicerçaram sua fortuna no comércio de erva, cuja exportação constituía a ocupação mais rendosa da colônia. Afama da bebida guarani transpusera as fronteiras paraguaias, de Potosi do Chile, e posteriormente de Sacramento eram ininterruptos os pedidos de remessa de erva mate (FAGUNDES, 2000, apud SANTOS, 2010, p.11).

Nos dias atuais a erva mate é consumida em larga escala nos lares da região missioneira e fora dela, sua principal forma de consumo é o mate ou chimarrão, mas também passou a ser consumida em forma de chá, e mais recentemente está contribuindo com o mundo dos cosméticos, no qual pesquisas têm evidenciado seu uso medicinal.

Os ingredientes para fazer um mate (chimarrão): Guia (porongo), Bomba (geralmente de metal), Erva mate socada, Chaleira, cambona ou térmica.

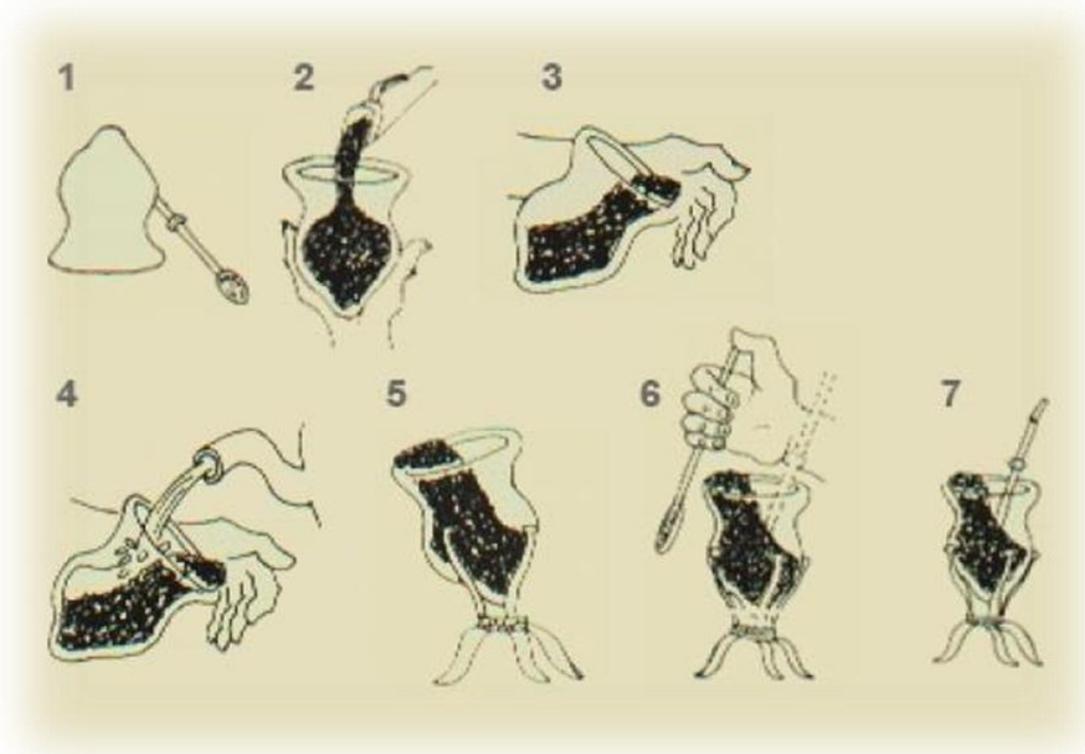


Figura 42: Passos de como fazer um mate.  
Fonte: [embaixadordochurrasco.com.br](http://embaixadordochurrasco.com.br)

De acordo com a descreve-se o preparo do mate. Ponha-se uma quantidade de Erva-Mate na Cuia, mais ou menos uns dois terços da capacidade da mesma. Ajeitar a Erva de um lado da Cuia, protegendo com uma das mãos abertas sobre a boca do porongo para que não caia fora a Erva, pois a Cuia deve ficar em posição inclinada. Pode-se utilizar a própria Bomba para acomodar a Erva. Deixar acumular um maior volume de Erva, o barranquinho do lado desejado, de preferência à esquerda deixando o espaço vazio à direita, espaço esse desde a borda até o fundo. Após colocada a água até a metade mais ou menos continue apoiando bem a Erva e inclina-se em horizontal a Cuia até que a água chegue a borda do barranquinho, com este processo a Erva firma-se em sentido vertical, como se fosse cimento na parede. Deixe a Cuia recostada por alguns instantes, por meia dúzia de minutos mais ou menos, até que a Erva inche. Após coloque a Bomba ao fundo,

tapando o bico da mesma com o dedo polegar e absorva o pouco de água que ainda resta, cuspidando-a fora. Permanecer com a Cuia apoiada no suporte e daí então despeja-se água quente, começando a servir. Após estes preparativos então serve-se o mate seguindo sempre pela direita na roda de chimarrão.

### 3.4.5.2 A cachaça

Fazendo parte do cotidiano do brasileiro há séculos, existem poucas certezas sobre as origens da cachaça. Boas partes dos estudiosos que se debruçam sobre o assunto, encontram muitas lacunas pelo caminho em suas pesquisas, gerando “achismos” ou fatos sem comprovação. Dessa forma, uma das mais importantes verdades sobre a criação da bebida no Brasil pode ter nascido, por exemplo, de uma visão ufanista, mas pouco científica. Messias Cavalcante (2011), como um dos maiores conhecedores nacionais do assunto, explana que:

Os mitos sobre as origens da cachaça, indo às principais fontes historiográficas, mas também à cultura popular e ao folclore, conseguindo montar uma visão singular e muito própria sobre a bebida, que, segundo ele, forma junto com o Carnaval e o Futebol um tripé cultural em nosso país.

Esta bebida sempre encontrou espaço importante na história nacional, tendo acompanhado todas as mudanças ocorridas em cinco séculos de Brasil, seja na Revolução Pernambucana, seja na Inconfidência Mineira, quando era utilizada como bebida oficial dos brindes em momentos importantes.

Os decretos 4.062/01 e 4.072/02 estabeleceram a denominação "cachaça" como oficial e exclusiva para a aguardente de cana produzida no Brasil, dando grande contribuição ao processo de promoção e divulgação da cachaça no mercado internacional. Iniciativas como a assinatura dos decretos incentivou a produção de cachaças de melhor qualidade, com reconhecimento nacional e internacional.

Na região missioneira ainda existem diversos alambiques de produção artesanal deste produto, que é muito consumido em rodas de amigos, cavalgadas, festas comemorativas ou como aperitivo para abrir o apetite antes das refeições.

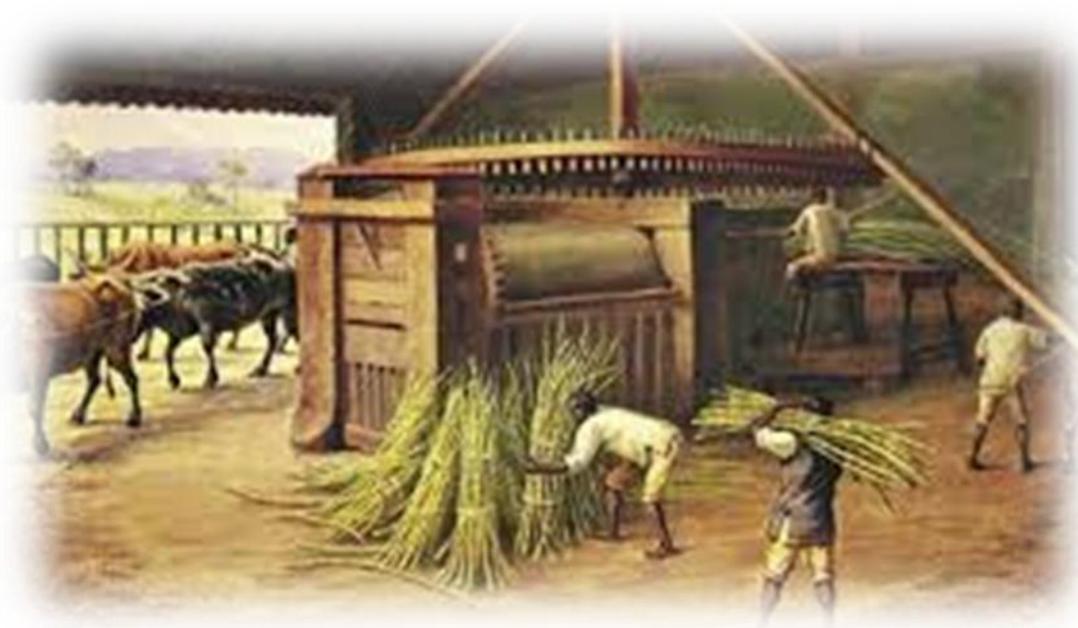


Figura 43: Alambique de cana nos primeiros tempos da colonização.  
Fonte: Livro História do Brasil (FERREIRA, 1978, p. 11).

O fato é que a cachaça acompanhou a história do Brasil desde o seu início, passando pelo o ciclo do açúcar, pelo crescimento das fronteiras territoriais e chegando até a urbanização do país. Originalmente, a cachaça era destinada aos escravos, mas logo caiu no gosto popular, se tornando um importante componente da emergente economia nacional e, por consequência, proliferando sua produção por todo o litoral do Brasil (CASCUDO, 1967).



#### 4. A AGROPECUÁRIA, A GASTRONÔMIA E AS MANIFESTAÇÕES CULTURAIS NA CONTEMPORANIEDADE



Figura 44: Vista atual da praça de São Luiz Gonzaga, centro da antiga redução  
Fonte: Foto do autor 12/05/14

Saviani (1994, p. 19) explana que “para sobreviver o homem necessita extrair da natureza, ativa e intencionalmente, os meios de sua sobrevivência”. Ao fazer isto, de acordo com o autor, ele inicia o processo de transformação da natureza, criando um mundo humano (o mundo da cultura), sendo então necessária a assimilação destes elementos culturais pelos indivíduos da espécie humana como forma de torná-los mais humanos, amenizando assim os conflitos advindos deste processo.

Nesse contexto, nos debates sobre a questão cultural na “pós- modernidade” a valorização de produtos locais tradicionais principalmente os consumidos pelos humanos, coloca em evidência questões tais, como as constantes mudanças na maneira de produzir alimentos, e geram através dos tempos transformações no modo de produção de cada época, e estas proporcionam hábitos alimentares próprios de cada período, bem como estes sofrem as influências dos seus atores sociais.

Para Becker (1999, p.32), “o que se localiza, no contexto dessas contínuas transformações, hoje em curso, é a potencialização das vantagens comparativas dos lugares, isto é, a valorização das diferenças”.

Os estudos que tem relação com os espaços sociais necessitam de reflexões críticas, isto por que estas reflexões dão suporte territorial para discussões complexas, que entre outras estão as sociabilidades, práticas culturais e narrativas identitárias urbanas. Dessa forma, ao se descrever o corpo social e sua configuração espacial: elas condicionam a percepção que os indivíduos têm do mundo físico e humano, alimentam os valores que modelam a personalidade e presidem às escolhas, elas dão significação à situação de cada um no corpo social e definem as forças que conferem a cada grupo seu dinamismo.

Em estudo realizado por Castro et al. (2012, p.02), no Primeiro Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais na UFS, o autor explana com base em Tubaldini e Barbosa (2011) que existe uma crescente mobilidade e globalização da economia, postula-se, nas últimas décadas, uma inevitável uniformização planetária. Atualmente é cada vez mais significativa a influência exercida por fenômenos e processos como o consumo de natureza cultural, os valores, visões de mundo, imaginário e paradigmas. Consequentemente, “dedica-se hoje uma atenção nova à irredutibilidade do fato cultural” (BONNEMAISON, 2002, p. 86).

No que tange à gastronomia quando esta tem a prática nos moldes tradicionais, sendo transmitida pelas diversas gerações, transforma-se em uma herança culturalmente difundida em determinada região. Ela exprime sentimentos vividos e valores<sup>42</sup>, formando uma das mais significativas e importantes manifestações, do ponto de vista econômico e cultural, fortemente enraizadas no universo do cotidiano dos atores sociais.

---

<sup>42</sup> Fazendo referência aos sentimentos vividos, retorna-se ao tempo das famílias rurais da região quando do preparo dos alimentos em fogão de lenha, ao redor dos quais era aguardado o preparo dos alimentos (nos longos invernos), enquanto os pais falavam aos filhos sobre o trabalho, das mazelas da vida e promoviam seus conselhos. Sobre os valores esta vivência aliada às falas transmitidas pelos pais e a qualidade do alimento que além de ser produzido na propriedade em sua grande maioria, tinham uma forma especial de prepará-lo, tornando-se pratos quase que exclusivos daquelas famílias com a associação de condimentos e tempo de preparo, passavam a fazer parte da bagagem cultural de cada ator social daqueles grupos familiares, que ao longo do seu processo de vida aliavam-se a companheiras (casamento), de mesma vivência e transmitiam aos filhos e outras gerações estes sentimentos e valores. Nota do autor.

Na região em voga, entretanto o contemporâneo aponta uma necessidade de se buscar trabalhar a culinária gaúcha como mais uma variante da miscigenação étnica, enxergando na gastronomia uma forma de concretizar as distintas manifestações culturais existentes no hoje estado do Rio Grande do Sul.

Existe nas autoridades governamentais do estado (Secretaria Agricultura, Pecuária e Agronegócio), uma forte corrente no sentido de não mais considerar somente os costumes alimentares do homem campeiro platino (churrasco, carreteiro, pucheiro, quibebe), por exemplo, como os únicos representantes da culinária gaúcha. Este seguimento aponta que existe uma necessidade de programar uma política que incentive o setor, e possam ser resgatados e recriados pratos típicos de distintas regiões e culturas, além de potencializar o turismo, a cultura, a agropecuária e a geração de novas fontes de renda e trabalho, ou seja, é necessário valorizar a culinária de todas as culturas dos diferentes atores sociais que compuseram a história do Rio Grande do Sul. Entretanto, vale lembrar (grifo nosso), que estes pratos embora possam não serem os únicos, devem ser considerados os propulsores destes costumes, pois estão enraizados no processo alimentar diário da população gaúcha.

A região missioneira palco deste estudo, que tem em seu início histórico a agropecuária como fator de vivência, no que tange às manifestações culturais tem, através dos tempos, mantido um constante diálogo com este passado, onde são explícitas suas relações com as transformações do espaço e as mudanças na alimentação, sendo que estas acontecem através de manifestações culturais que abordam no presente temas relativos a agropecuária e a gastronomia. É, pois neste sentido que este estudo tem primando pelo caráter histórico, artístico e educacional ao mesmo tempo em que valoriza a cultura, o espírito coletivo e garante o repensar as práticas culinárias, ao resguardar a história e as bases regionais, bases estas vivenciadas por nativos, colonizadores, imigrantes, negros e gaúchos.

#### 4.1 As manifestações culturais relacionadas à agropecuária do RS

Como questão essencial, a agricultura e a criação de animais se tornam por longo período, dentre outras, formas de garantia alimentar contra as intempéries, ao mesmo tempo em que estas práticas contribuíram também para uma maior concentração populacional, na medida em que promoveram um crescimento demográfico a partir desta realidade.

Os seres humanos não só se depararam com alimentos diferentes em diferentes regiões do planeta como, observa-se através da literatura que estes parecem ter promovido uma escolha seletiva dos alimentos que a natureza lhes oferecia em cada época em que viveram (LOBO, 1982, p. 40).

É sobre esta perspectiva que se observa que a maneira de preparar os alimentos difere de um povo para outro, tendo por base as expectativas econômicas, sociais e tecnológicas de cada um destes.

Fazendo referência a esta temática, Roberto da Mata (2007, p.12), explica que para entender a gastronomia (entendida aqui como a diversidade de alimentos, construída através dos tempos), “precisamos pensar para além da satisfação e da necessidade vital à sobrevivência, pois ela automaticamente passa a ter outros significados, vinculados à memória e à cultura coletivas”. Dessa forma, o autor trata da valorização do conceito de comida, dizendo que ela é “o alimento transformado pela cultura”, tornado-a “depositária de uma memória afetiva”. A comida, ao passar de geração em geração mantém viva a identidade de um povo.

As manifestações relacionadas à agropecuária regional têm produzido no território denominado Missões, uma chama viva de cultura e relações de afetividade e gastronomia, e isto tem se mostrado presente em exposições, feiras, movimentos tradicionalistas, rodeios, festivais de música e gastronômico, e outros eventos, sempre evidenciando estes costumes e hábitos adquiridos no passado. É neste compasso que abordaremos algumas manifestações que tem relação com a agropecuária gaúcha no presente, que tem por base o culto de algumas atividades vivenciadas no passado histórico da região missioneira, mas que no presente foram acrescidas de modificações e técnicas que permitem melhor evidenciar a prática, ao mesmo tempo em que se busca manter viva a essência do passado histórico heróico e conflitante nos seus diferentes períodos.

#### 4.1.1 A exposição Internacional de Esteio/RS

A exposição Internacional de Esteio/RS, ou comumente denominada de EXPOINTER, se constitui nos dias atuais em uma das mais importantes exposições-feira do mundo, expondo as mais modernas tecnologias do campo, em termos de máquinas, equipamentos, genética de animais e soluções em geral. Entretanto, o que se relata nessa feira hoje, apesar de expor em grande parte do presente um passado consistente, deixa ausentes seus conflitos nos mais diversos aspectos.

Para Lago et al. (2006, p.110):

A exposição Feira Internacional (Expointer), de Animais, Máquinas, Implementos e Produtos Agropecuários, é um dos mais importantes eventos do gênero na América Latina, sendo esta de grande importância pela sua representatividade para o seguimento agropecuário gaúcho e brasileiro.

Esta feira é realizada em Esteio município vizinha à capital (Porto Alegre), em um ponto privilegiado do Estado do Rio Grande do Sul: no epicentro da região metropolitana, 25 km de distância do centro da capital, junto à BR-116, cuja localização é privilegiada pela proximidade ao trem metropolitano e ao Aeroporto Salgado Filho. A cidade de Esteio (com somente 32 km<sup>2</sup> de extensão, e cerca de 83 mil habitantes), possui um destacado nível de qualidade de vida, despontando invariavelmente dentre os primeiros lugares nos diferentes rankings de organização de eventos desta natureza.

O parque de exposição de Esteio possui um espaço físico de 141 hectares (figura 45), e está estruturado para o culto das atividades agropecuárias e do agronegócio e espelha a capacidade da economia gaúcha, assim como o modo de ser do gaúcho, uma simbiose do homem rural com o homem urbano, numa mistura de campo e cidade, onde convivem em harmonia o tratador de animais, o fabricante, o artesão, o artista, o político e as mais diversas autoridades.

No mesmo espaço, por determinado período, convivem os atores sociais da cidade e do campo, que nesta época se reencontram e redescobrem suas raízes. O evento constitui também um momento para o encontro de estudantes e pesquisadores com o mundo da tecnologia, produção e comercialização, da troca de ideias, conhecimentos e experiências. Assim como para o encontro e

congraçamento de representantes de empresas, associações, de migrantes, moradores de longe e apreciadores da vida do campo (EXPOINTER, 2013).

A estrutura tem capacidade para acomodar mais de 6 mil animais, entre bovinos de corte e leite, eqüinos, ovinos, suínos, caprinos, aves, coelhos e pássaros, que são sempre uma atração do evento. Também possui amplo espaço para exposição de máquinas e implementos agrícolas, inovações técnicas, shows, e todo tipo de produtos e serviços relacionados à vida no campo.



Figura 45: Parque Assis Brasil – Esteio/RS.  
Fonte: Arquivos da feira.

Na pesquisa da documentação relacionada ao tema, se observou que embora a feira (EXPOINTER), tenha forte relação com o agronegócio atual, existe uma exaltação ao passado, e isto está refletido, principalmente, nas atividades que a feira desenvolve, pois nela estão expostas atividades agropecuárias às quais inclui-se práticas de campo (de origem missioneira), práticas de agricultura familiar (origem com a imigração), artesanato (muito praticado na confecção da indumentária gaúcha

missioneira). Dessa forma, entre outros, hoje está o pala<sup>que</sup> é usado no campo e na cidade como abrigo aos rigores do inverno, nas mais diversas regiões do estado.

A organização interna é complexa, porém como explana o coordenador da feira, bem disposta possui áreas livres, área de agricultura familiar, área reservada aos animais, artesanato, máquinas e implementos agrícolas e veículos, além de uma estruturada praça de alimentação.

#### 4.1.1.1 Espaços livres da feira

Fazendo referência aos espaços livres da feira (EXPOINTER), os visitantes são unânimes em afirmar ser este um espaço diversificado, pois ali acontecem diversas atividades, e por estas áreas, durante a realização da feira, circulam em média 450 mil pessoas, dando assim uma ideia de sua importância para o estado do Rio Grande do Sul. Este espaço possui uma estrutura com postos médicos para atendimento ao público, também possui locais para julgamentos, nove locais para leilões, além de restaurantes e lancherias, auditórios, agências bancárias e de câmbio, agências de turismo (marcação de passagens aéreas), postos de Correio, telefones públicos e internet.

É neste espaço que acontecem as atividades de maior interação com público, pois aqui acontecem os desfiles das diferentes raças animais que participam da feira, onde cada uma destas raças elege o animal campeão, em competição elitista, esta avaliação é realizada pelos melhores conhecedores de cada uma das características das respectivas raças.

Também é muito importante neste espaço os leilões (venda de animais pela melhor oferta), que acontecem com o acompanhamento do público. Mas a atividade de maior interação é a prova denominada “*freio de ouro*” muito esperada pelo público, que consiste em um conjunto (cavalo – peão, caracterizados), na qual estes realizam atividades campeiras, e são avaliados pela agilidade de realização em menor tempo e com maior qualidade, fazendo assim com que tenham destaque o animal cavalar que participa e sua interação com o cavaleiro que o comanda.

Neste espaço de interação de atores sociais (campo-cidade), onde estão presentes as atividades rurais de forma geral, é também um espaço de culto ao

passado, na medida em que permite aos habitantes da cidade, a terem um contato com esta atividade rural quando da vivência mais aproximada com os diferentes seguimentos da economia rural atual, que embora modificada, apresenta fortes evidências do tradicional.



Figura 46: Prova de Freio de Ouro.  
Fonte: Arquivos da Expointer.

#### 4.1.1.2 A agricultura familiar da feira

O Brasil vivenciou a imigração dos europeus no período de 1822 a 1830 e, mais tarde, em 1845 retoma a mesma. Dentre os objetivos dessa imigração está o fato de conseguir um contingente populacional maior para obter soldados para uma possível guerra com Portugal, pois nesta época D. Pedro havia promovido a separação do Brasil, até então colônia da metrópole. Outro fato que contribuiu foi o de criar uma classe média agrícola na nova nação, pois só existiam os grandes latifundiários e os que nada tinham (LAZZAROTTO, 1971, p. 47; FREITAS, 1980, p. 65).

Quando da chegada dos colonos europeus, o perigo de guerra com Portugal havia sido afastado, assim grande parte destes foram enviados para o sul, pois no Rio Grande do Sul existia quase que exclusivamente a atividade pecuária, como explica Lazzarotto (1971, p. 49): “Os colonos imigrantes forneceriam outros produtos para as cidades que começavam a nascer e ao exército”, evidenciava-se assim a agricultura familiar nestas paisagens (região das missões).

Entretanto, a trajetória da agricultura familiar no Brasil vem ganhando espaço na sociedade do presente, tendo por base o reconhecimento de sua importância para as diversas regiões e para o país. Estudos com base nos dados do censo agropecuário do IBGE 1998 revelaram que 85,2% dos estabelecimentos rurais no Brasil se caracterizavam como de produção familiar. Pesquisadores da temática Buainain et al (2003, p.312) apontam que na região sul (Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul), este número se eleva ainda mais no grau de importância, chegando a 90,5% do total dos estabelecimentos.

Nessas condições, revela-se a importância deste seguimento para a sociedade brasileira, bem como se revela de extrema importância para o estado do Rio Grande do Sul e para agronegócio, bem como para a própria economia do estado.

Fazendo referência à estrutura do estabelecimento de agricultura familiar, Spavanelo , apud Lago (2003, p.100), escreve que:

A principal característica que define a agricultura familiar se refere a própria família ser a dona dos meios de produção, pois ao mesmo tempo em que exerce a força de trabalho, detém também a posse da terra e dos meios de produção.

É neste compasso que o seguimento produtivo de agricultura familiar tem participado há quinze anos, efetivamente da EXPOINTER, por meio do Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA). Esta representatividade tem importância na medida em que o Rio Grande do Sul tem hoje mais de 442 mil famílias de agricultores, o que representa 86% dos estabelecimentos rurais do estado. Estes são responsáveis pela ocupação de 81% da mão de obra no campo e geram 54% do valor bruto da produção agropecuária gaúcha. Entre os principais produtos fornecidos pelo setor estão 84% do feijão, 92% da mandioca, 85% do leite de vaca e 70% dos suínos. Em 2011, 50 dos principais produtos da agricultura familiar estavam presentes em 44% das exportações do estado (INCRA/FAO 2000).



Figura 47: Estande de agricultura familiar na feira.  
Fonte: Arquivos da Expointer.

Na feira existe um espaço destinado para este seguimento, o pavilhão da agricultura familiar, este reúne 184 estandes de agroindústrias gaúchas em 3,5 mil m<sup>2</sup>, onde visitantes conhecem e adquirem produtos, transformados a partir da matéria prima natural (sendo esta produzida, cada vez mais, de forma ecológica e sustentável). Este espaço conta também com o “Feirão Mais Alimentos”<sup>43</sup>, contam com o auxílio da equipe de programa de governo para elaborar propostas de aquisição de máquinas e implementos agrícolas, como suporte das atividades laborais dos agricultores.

Este espaço na feira se constitui em um incentivo e oportunidade para os agricultores familiares e os jovens agricultores familiares para conhecer tecnologias e maquinários novos, capazes de diminuir cada vez mais o esforço físico de produção e aumentar a capacidade produtiva da gleba onde estão inseridos. No que tange a capacitação e conhecimento dos jovens agricultores familiares rurais, esta preocupação está exposta na intervenção da Secretaria de Desenvolvimento Rural do Estado do RS, através de seu coordenador:

---

<sup>43</sup> Programa do Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) que incentiva a modernização da infraestrutura produtiva das unidades familiares no Rio Grande do Sul, conta também com orientação de técnicos de assistência técnica e extensão rural da Emater-RS, do Banrisul, do Banco do Brasil e das cooperativas de crédito Cresol e Sicredi. No Feirão, além da exposição de equipamentos financiados pelo Programa, são oferecidos aos agricultores familiares esclarecimentos e orientações para que eles possam encaminhar negócios (MDA, 2014)

Temos mais de 442 mil propriedades rurais de agricultura familiar sem jovens. Esses números exigem políticas públicas adequadas, com um novo ambiente educacional, capacitação profissional e uma Assistência Técnica e Extensão Rural diferenciada (Ivar Pavan, 2012).

Esta expectativa traz preocupação na medida em que, de acordo com a EMATER/RS, 12,39% da população gaúcha vive no campo. Neste contexto o estado possui 2.640,642 jovens de 15 a 29 anos, e destes somente 336,026 (12,07%), vivem no campo, o restante já deixou a atividade pelos mais diversos motivos.

Assim, no espaço da agricultura familiar da feira, que se constitui em um local de comercialização de produtos da culinária colonial gaúcha, como pães, bolos e cucas, doces e chimias, salames, queijos, conservas, licores e embutidos, entre outros produtos, tem sido também palco de motivação de muitos destes agricultores familiares jovens e adultos, que embora recebam incentivos de seus sindicatos na época da realização da mesma, poucos chegam a visitar este espaço, e os que conseguem encontram ainda outras dificuldades no programar de seu negócio, que entre outros, está uma legislação que não traz a contemplação plena, além das questões sanitárias que, se por um lado organiza e dá qualidade à produção, por outro ignora a tradição de produzir e os recursos que estes possuem para atender todas as exigências.

Como fator motivador e buscando cada vez mais a inserção deste seguimento (agricultura familiar) como instrumento de desenvolvimento regional e econômico, a Secretaria de Agricultura, Pecuária e Agronegócio (Seapa) do estado em parceria com o Grupo de Trabalho de Gastronomia Regional, tem buscado neste espaço (Expointer) implementar uma política de valorização da cultura alimentar através de eventos paralelos, que entre outros, organiza um festival permanente de gastronomia como explana Jussara Dutra (2013, palestra) coordenadora do evento: "é um grande diálogo em torno da alimentação". Evento este que busca a valorização dos alimentos produzidos no Estado, trabalhados pelo talento dos profissionais da gastronomia gaúcha e sua "multifacetação de culturas", objetivando também a implementação do turismo nas diferentes regiões (de forma especial nas

missões), na medida em que as técnicas de preparação dos alimentos e os novos produtos vão sendo conhecidos.

Outro ponto a ser considerado neste espaço é a discussão da implementação de políticas a partir da agricultura familiar como um processo de educação alimentar para pessoas de baixa renda, onde possam ser abordados os sabores e saberes oriundos das diversas etnias que formaram o estado, e principalmente as transformações gastronômicas até os dias de hoje.



Figura 48: Estande de agricultura familiar na feira.  
Fonte: Arquivos da Expointer.

Sendo importante também que as escolas participem deste processo, como explica o titular da Seapa (2012), Luiz Fernando Mainardi:

A alimentação escolar será pensada primeiramente como gastronomia, ela precisa ser nutritiva, saudável e também ter sabor e técnica, queremos que as escolas também resgatem produtos e receitas regionais, para que as crianças também tenham conexão com os seus saberes locais.

A agricultura familiar, que juntamente com os demais setores de produção da estrutura geral do Parque Assis Brasil local onde se realiza a feira (EXPOINTER), a partir de 2014 ganha novo visual arquitetônico, tem neste seguimento uma ampliação no seu espaço de participação com objetivo de promover uma maior participação dos agricultores familiares rurais.

A agricultura familiar na feira também se caracteriza por ter em seu espaço lugar reservado a degustação dos alimentos produzidos pelas agroindústrias rurais, que tem em seus estandes cerca de 60% de seu universo com estes espaços, se constituindo em uma verdadeira praça de alimentação à parte deste seguimento.

As modificações que se processam no espaço da feira apontam para a modernização desta, que deverá estar também associada a novos eventos que deverá promover espaços cenográficos que mostram a história da alimentação no Rio Grande do Sul (cuja base mais profunda é as missões), apresentação de políticas públicas e privadas nesta área, a partir do pavilhão cultural, um lugar de debates, workshops rápidos, seminários com ou sem cozinha show e cursos técnicos, evidenciando assim, cada vez mais, as temáticas da alimentação, gastronomia e sustentabilidade.

#### 4.1.1.3 A importância dos animais na feira

Destes hábitos e costumes vivenciados no campo, e da necessidade de comercializar os produtos ao mesmo tempo em que era necessário vivenciar novas práticas e manejo, surge as feiras de animais no Rio Grande do Sul, cujo início remonta de 1901. A primeira feira ocorreu em 24 de fevereiro, em pavilhões fechados no Campo da Redenção (atual área do Parque Farroupilha) e do campus central da UFRGS, em Porto Alegre, onde os animais já figuravam como participantes principais da mesma, embora houvesse espaços de produtos agrícolas industriais e artesanato.

Passando por diversos locais e com diferentes denominações, em agosto de 1970 é inaugurado o Parque de Esteio com a realização da 33ª Exposição Estadual de Animais. Mais tarde em 1972, é realizada a *1ª Exposição Internacional de Animais denominada - EXPOINTER*. Sendo que os animais continuavam como atores principais deste evento.

Dessa forma, tem início o ciclo de exposições com a participação de diversos países. Os certames internacionais repetem-se a cada dois anos até 1984. Além dos estados de São Paulo, Minas Gerais, Goiás, Santa Catarina e Paraná, a 1ª Expointer contou com a presença de 13 países, Canadá, Holanda, França, Estados Unidos,

Inglaterra, Alemanha, Áustria, Suécia, Dinamarca, Bélgica, Uruguai, Argentina e Chile, por onde desfilavam os mais caros animais e as melhores genéticas de cada raça participante.

Neste espaço da feira se encontra desde "*mugido de terneiro*" (Zero Hora, 27/08/2005, p. 4), até variados shows de música, provas de esbarrada e pista de barro para testar jipes, leilões de animais, e parque de diversões gigante para crianças e jovens.



Figura 49: Cocheira animais de corte confinados na feira.  
Fonte: Arquivos da Expointer.

Durante a semana do evento, inúmeras empresas e instituições, em geral ligadas ao setor agropecuário, promovem ali suas reuniões de discussões e de negócios, conferências, premiações e confraternizações. Todos aproveitam para sentir um "gostinho de fazenda do interior", num ambiente de vida mágico, capaz de trazer o campo para a cidade, e a cidade para o campo.

Dessa forma, bovinos de corte, bovinos de leite, gado misto, bubalinos, eqüinos, ovinos, caprinos, pássaros, aves, chinchilas e coelhos, entre outros, constituem este espaço da feira, que se torna harmônico na medida em que a convivência entre público e animais se constitui em uma dinâmica interativa e pacífica no presente, embora em seu passado muitos desencontros e conflitos advirão destas práticas ou relações.

Na última edição da feira (2013), estiveram representados na exposição 183 raças. Cerca de 3 mil expositores prestigiaram o evento com seus produtos. Foram apresentados mais de 390 eventos, entre palestras e seminários de temáticas referentes às mais diversas temáticas relativas à agropecuária e ao agronegócio, constituindo-se também em um trabalho intenso de preparação e atualização do homem e das mulheres que vivem no rural.

Os animais (diversos tipos de gado) sempre foram as estrelas principais deste tipo de evento, tradição regional que surgiu nas missões, perpassou o tempo histórico e chega ao contemporâneo com grande importância no setor econômico, desenvolvimento social e cultural, tanto da região, quanto do estado.



Figura 50: Exposição de gado leiteiro na feira.  
Fonte: Arquivos da Expointer.

Embora hoje, a maioria dos animais participantes da exposição receba tratamento especial e tomam banho com xampu, tendo seus pelos escovados, cascos aparados e preparados com secadores especiais e muito pouco vão ao campo, pois vivem em condomínios fechados chamados cabanhas, e tem seu peão tratador (espécie de empregado do animal), ainda restam em algumas atividades que evidenciam algumas alusões ao passado que teve origem nas vacarias, evoluiu com a imigração e chegou aos dias atuais sem ser esquecido.

Neste espaço, apesar da maioria do agronegócio, existe também o espaço do pecuarista familiar, sendo este um dos públicos específicos assistidos pela Emater/RS-Ascar. Para mostrar um pouco das peculiaridades deste público, a

Instituição mantém um espaço para demonstração no Caminhos da Integração, na Expointer. O pecuarista familiar possui algumas características específicas, entre elas estão a criação de bovino e ovino de corte, com mão de obra familiar, área de até 300 hectares, apresentam formas produtivas com preservação do meio ambiente, entre outras. No Estado, são aproximadamente 60 mil famílias com estas características, o que representa 12% dos produtores do Estado.

Fazendo referência à região da campanha RS, Rafael Gomes, médico veterinário da EMATER/RS – ASCAR, explica que:

O trabalho desenvolvido na Região da Campanha, ajudou a identificar e atender esse público, que se diferencia do agricultor familiar. Nessas regiões, os produtores possuem área maior e não se enquadram nas características exigidas de produção familiar. Dessa forma, com o auxílio da Emater/RS-Ascar são permitidos quatro módulos fiscais e há estudos para a ampliação destes.(palestra)

Através da criação de ovinos, o artesanato é incentivado e as mulheres começam a trabalhar na atividade, agregando renda à propriedade, sendo esta uma forma de promover a inclusão social destas produtoras. Assim, o estado do Rio Grande do Sul, que historicamente seu povo tem uma relação cultural com a agropecuária, encontra através da EXPOINTER uma das formas de perpetuar no tempo contemporâneo práticas e hábitos vivenciados ao longo de seu processo histórico, e aponta uma continuidade futura, que embora modificada por novos hábitos e formas de vestir e de se alimentar poderá vivenciar por longo tempo e através de suas gerações esta relação com o passado.

#### 4.1.1.4 O artesanato no espaço da feira

A Antropologia identifica no Período Paleolítico (6.000 a.C.) os primeiros objetos artesanais. Este período é considerado como a época da história humana, na qual o homem aprendeu a polir a pedra, a fabricar a cerâmica, como utensílio para armazenar e cozer alimentos e descobriu a técnica de tecelagem com fibras animais e vegetais. Este trabalho é caracterizado por ser uma produção familiar, na

qual o artesão domina os meios de produção - oficina e ferramentas -, trabalha com a família e realiza todas as etapas da produção – da escolha e preparo da matéria-prima ao acabamento final (SEBRAE, 2014).

Na Europa, do século XI, o artesanato concentrou-se em oficinas. Nas nascentes cidades européias, surgiram as Corporações de Ofício - organizações criadas pelos mestres para defender interesses. A mecanização, imposta pela Revolução Industrial, no Século XIX, desvaloriza o artesanato, o que leva o inglês William Morris a fundar o grupo de Artes e Ofícios, cujo objetivo era valorizar o trabalho artesanal e identificar o artesão como um produtor de objetos intrinsecamente ligados à cultura popular.

Um corte no tempo e sabemos que o artesanato brasileiro é um dos mais ricos do mundo e proporciona o sustento de muitas famílias e comunidades. O artesanato é de extrema importância para nosso país e faz parte do folclore de cada região funcionando como memória de usos, costumes e tradições importantes da nossa cultura (SEBRAE, 2014).

Um dos espaços bastante visitados na EXPOINTER é o Pavilhão do Artesanato, pois este apresenta novidades aos visitantes da feira. São artigos produzidos por artesãos de diferentes regiões do Estado e do país. Os materiais são variados. Bijuterias e objetos decorativos feitos de vidro derretido, flores de madeira perfumadas, miniaturas de madeira e palas feitos à mão.

Alguns artesãos produzem seus trabalhos tendo como tema a tradição gaúcha (Figura 51), que é neste evento destacada no pavilhão do Artesanato. Lá estão miniaturas de cavalos, ovelhas feitas de madeira tipo cedrinho e eucalipto, mini-charretes e pequenos violões, mini cuias, chaleiras e outros decorativos dos usos e costumes dos gaúchos ou dos demais atores sociais que integraram a história do Rio Grande do Sul. Estes utensílios servem, na sua maioria, como objetos de decoração de paredes de casas de famílias ou ainda escritórios e de uso em objetos pessoais.

As bijuterias também são destaque no artesanato, muito usadas pelos gaúchos como nas demais regiões do país, os artesãos sempre apresentam a cada edição, coisas novas, técnicas e produtos. O material é 100% reciclável. Os acessórios femininos são confeccionados com cacos de vidro submetidos a altas temperaturas. São anéis, pingentes, brincos e correntes.



Figura 51: Estande de artesanato na feira.  
Fonte: Arquivos da Expointer.

Maurício Caldeira, um dos artesãos expositor da feira, com relação às novidades do artesanato, explica: “Estamos com pratos decorados com estampa animal. A tinta não sai, pois é esmaltada antes do processo de queima do vidro”. (EXPOINTER, 2014).

Outro ponto de destaque neste espaço é o artesanato em lã, tradição herdada das missões que passou pelas estâncias, e chegou aos dias atuais como um caminho que se afirma cada vez mais no mundo dos negócios. O mercado para o artesanato em lã vem crescendo, e as peças estão sendo mais valorizadas pelos consumidores, mas estes buscam a qualificação de um produto até pouco tempo taxado de rústico, que eram confeccionados a partir da carda da lã, com um instrumento chamado roca.

A artesã Wamandiry Auce Ferreira (explicação na EXPOINTER), de Jaguarão, que desenvolve a técnica de crochê em Jackard, explica que: "Sempre gostei muito de trabalhar com artesanato, que é mais original e tem mais valor. A peça produzida com técnicas antigas, mas mesclada a coisas novas, tem mercado certo" (EXPOINTER, 2014).

Esta artesã revelou na edição da feira de 2013, que pretendia se especializar na produção de ruanas (peça feminina muito usada pelas mulheres missionárias do passado), pala feminino, que hoje também é muito usada pelas mulheres gaúchas

do campo e da cidade, como um elemento de abrigo das intempéries do inverno no sul.



Figura 52: Estande de artesanato.  
Fonte: Arquivos da Expointer.



Figura 53: Estande de artesanato em lã.  
Fonte: Arquivos da Expointer.

Durante a visita à feira se observou que a procura pelos produtos artesanais é intensa e os artesãos continuam produzindo mesmo durante a Feira. O couro e a lã são as matérias-primas mais utilizadas e os produtos variam entre artigos decoração, vestuário e utilitários das atividades campeiras. Para alguns artesões o reconhecimento do público é o mais gratificante no trabalho, os produtos que variam de chaveiros, ovelhas para decoração – quatro modelos e diversos tamanhos, chinelos, palas, coletes, casacos, blusões, toucas, mantas, fios e loncas de cabrito, compõem com outros tipos de artesanato uma versão comercial de miniaturas e coisas muito usadas pelos antepassados, principalmente da região das missões e da campanha, mantendo viva a chama tradicional dos desbravadores que deram mais tarde condições de povoamento e desenvolvimento do estado.

A arte do bordado é outro seguimento do artesanato de destaque no evento, se observa que na amostra existe um pouco da técnica artesanal muito característica do passado (época das estâncias uma das prendas das mulheres era o bordado) que consiste em um trabalho manual de confecção de tapetes, trilhos de mesas, bolsas, capas para garrafas térmicas (utensílio que substitui a chaleira no aparelho de mate do gaúcho), toalhas e outros utensílios, mas também tem a arte do presente de técnicas modernas, sendo que este conjunto aponta um resultado muito positivo na confecção deste trabalho.

Esta mistura de fios de lã, metais, porcelanas, tintas, couros, entre outras matérias-primas do artesanato na feira constitui uma oferta variada de produtos nas suas mais diversas formas e tamanhos, cujo resultado reflete no desejo cada vez maior dos artesões estarem motivados a participarem e promovem novidades no ramo, bem como dos consumidores, que cada vez mais, buscam pelas novidades, assim esta atividade promove nas gerações do presente um contato com os objetos do passado.

#### 4.1.1.5 Os automóveis e os veículos de trabalho na feira

Este espaço se caracteriza por apresentar veículos que são uma espécie de mistura entre utilitários do campo nos mais variados estilos e tamanhos, e veículos mais apropriados para meio urbano, que vão desde aqueles destinados para transporte de mercadorias até utilitários sofisticados, satisfazendo assim todas as tendências de consumo.

Sobre estas tendências explica Crithian Gonzalez, diretor de Marketing da Iveco, uma das montadoras que expõem no evento:

Fazer contato direto com os produtores rurais, demonstrando as mais novas tecnologias presentes em nossos veículos é uma grande oportunidade gerada por este evento. A Expointer que reúne agricultura familiar, animais, artesanato, máquinas e implementos agrícolas, tudo em um só lugar permite que se possa apontar opções para o transporte da produção dos agricultores, (palestra).

Além das máquinas agrícolas, a Expointer, evento de agronegócios, tem a participação de 17 marcas da indústria automobilística, que podem realizar no interior da exposição os test-drive nas diferentes marcas que promovem lançamentos no evento.

Dessa forma, a indústria automobilística, conhecedora da força produtora, está sempre presente na feira, aposta neste espaço como uma oportunidade de grandes negócios, os quais quando não se realizam durante a mesma terminam por se realizarem no decorrer do ano em curso após o evento, assim buscam de forma competitiva entre as montadoras oferecerem o maior conhecimento possível de cada um dos produtos.

Portanto, os dois principais setores de produção agrícola (grandes produtores e os agricultores familiares), têm suas expectativas contempladas, na medida em que podem, através da feira, adquirir este ou aquele instrumento de trabalho, máquina para produção, veículo de transporte ou ainda utilitários para seu lazer, tudo isto testado no ambiente da feira, ao mesmo tempo em que podem acompanhar as tendências do seguimento produtivo e ter contato com novas tecnologias.

#### 4.1.1.6 A praça de alimentação e os produtos rurais na feira

A tradição dos gaúchos desde o tempo das missões, como já relatado neste trabalho, é o consumo de carne. Na EXPOINTER não poderia ser diferente o culto a este hábito, uma vez que a atividade está ligada ao costume campeiro (rural), ao mesmo tempo em que atualmente se faz necessário mostrar as qualidades dos produtos que lá estão sendo comercializados.

Embora a feira tenha em exposição os mais diversos animais como bovinos de corte, bovinos de leite, gado misto, bubalinos, eqüinos, ovinos, caprinos, pássaros, aves, chinchilas e coelhos, entre outros a praça de alimentação se destaca por misturar esta atividade tradicional que vem do campo (cortes especiais de carne, churrasco), com os produtos bastante consumidos no meio urbano e lanches em geral (xis, cachorro quente).

Embora exista por parte dos participantes um grande consumo de lanches que alimenta grande parte dos expositores e visitantes que vem de outros lugares do estado e de fora deste, promovido por comerciantes que compram espaços de comércio no ambiente da feira, existe também os produtos vindos da agricultura familiar em cujo espaço se degusta produtos tradicionais (pães caseiro, salames, embutidos, doces, mel, melado, cucas e bolachas), na sua maioria produzida com a ausência de agrotóxicos, o que eleva sua procura pelos visitantes do meio urbano.

Neste espaço existem cozinhas com cardápios diversificados de comida campeira, café colonial, peixes, comida italiana, receitas quilombolas e comida alemã. Ali está refletida a culinária dos diferentes seguimentos, que através da história povoaram o Rio Grande do Sul, e em todas elas estas receitas que se

originaram dos mais tradicionais pratos e iguarias, servidos no evento, pratos estes que tem um pouco da prática do passado e uma certa técnica do presente.

Além destas ofertas da culinária urbana e rural, existe também um outro setor que contempla a atividade do rural que se torna uma espécie de cartão de visita para divulgar os animais que estão ali em exposição. Este seguimento tem duas principais características: as iguarias advindas das carnes bovinas e as iguarias relacionadas com a carne ovina, embora existam outras cozinhas na feira.

Dessa forma, a culinária relacionada com a carne bovina tem suas cozinhas próprias, nas quais os proprietários de cabanhas das diversas raças que expõem na feira (Angus, Charolês, Hereford), entre outras, têm seus próprios restaurantes no parque (Figura 54), e se empenham para disponibilizar o que cada uma tem de melhor, tanto no corte como no preparo, para seduzir os compradores a optarem por suas raças.

Neste universo são oferecidos cortes de carnes especiais no qual se prima pelo sabor que inclui as formas de preparo (temperos, condimentos, tempo de cozimento), maciez da carne, para tanto estes criadores, levam para feira seus experientes preparadores da iguaria - assadores (a), cozinheiros (a) - que se dedicam ao longo do evento na preparação destes pratos para seus convidados.



Figura 54: Praça de alimentação, churrasqueiro de carne bovina.  
Fonte: Arquivos da Expointer.

No mesmo compasso, segue os criadores de ovinos que a exemplo dos criadores de bovinos de corte têm nos espaços físicos da feira, suas cozinhas, sendo que a carne ovina é uma das mais apreciada no evento, pois tradicionalmente existe um hábito antigo do consumo desta carne desde o período das estâncias no Rio Grande do Sul.



Figura 55: Vitrine da carne gaúcha na Expointer  
Fonte: Arquivos da Expointer.

Como uma novidade mais recente o evento (EXPOINTER), passou a proporcionar a “*Vitrine da Carne Gaúcha*”, que tem o apoio das associações de raças, que a cada dia serão responsáveis pelo produto trabalhado (durante o evento cada dia um seguimento produtivo apresenta seu produto), durante a realização de cada feira, fazendo a apresentação da raça e/ou espécie e seus atributos. Este novo espaço conta com a participação dos criadores e associação das raças Angus, Braford, Brangus, Devon, Hereford, e com os programas de produção de bovinos, Aproccima e Apropampa, Cooperbúfalo, através da Associação Brasileira de Criadores de Ovinos-Arco, e suínos através da Associação de Criadores de Suínos do RS - ACSURS.

A Vitrine é composta por uma área envidraçada e refrigerada, cercada por arquibancadas. Conforme o presidente do Sistema FARSUL, Carlos Sperotto (2013, exposição na EXPOINTER 2014), a iniciativa tem o mérito de expor a qualidade da

carne consumida no Estado e demonstrar os padrões de higiene empregados no abate e no trato das carnes até o consumidor.

O espaço gastronômico que existe quando da realização de cada edição da feira, forma um verdadeiro caldeirão de ofertas da culinária gaúcha e de produtos que passaram a ser consumidos no meio urbano, no qual pode ser degustado os mais variados cardápios regionais, além de receitas específicas feitas a partir dos diferentes seguimentos de produtores.

É, pois, neste nível que a feira se constitui na mais autêntica vitrine da capacidade de produção, da tecnologia, da cultura e da vida na terra gaúcha, onde durante alguns dias de cada ano, realizam-se exposições, negócios, apresentações artísticas, técnicas acadêmicas, assim como torneios, concursos, corridas e gineteadas, muitas conversas e trocas de informações.

Durante os dias do evento, é possível encontrar circulando pelos pavilhões e ruas do complexo desde executivos de grandes corporações mundiais, ministros de Estados, presidentes de países, até simples peões de campo. Professores, gerentes, representantes, prefeitos, profissionais liberais diversos, representações de países, de ministérios, de municípios e das mais diversas organizações e lugares procuram se fazer presentes. É possível encontrar quase tudo para todos os gostos. Para lá também se dirigem os artistas de rua da capital gaúcha e de cidades ao redor, desde músicos, palhaços, homens-estátua, bem como são contratados pelo evento nomes e conjuntos musicais de expressão que cantam a música gaúcha como um culto ao passado, como relatam seus organizadores no próprio site da feira (<http://www.expointer.rs.gov.br>, acessado em 20/02/14).

#### 4.1.2 O Movimento Tradicionalista Gaúcho – MTG

O Movimento Tradicionalista<sup>44</sup> Gaúcho, é considerado um órgão que une diferentes gerações em torno do tradicionalismo, é uma entidade associativa, que congrega mais de 1400 Entidades Tradicionalistas, legalmente constituídas, conhecidas por Centro de Tradições Gaúchas (CTGs), ou outras denominações, que as identifiquem com a finalidade a que se propõe, que são as “entidades afins”, e estão distribuídas em trinta regiões tradicionalistas (Figura 56).

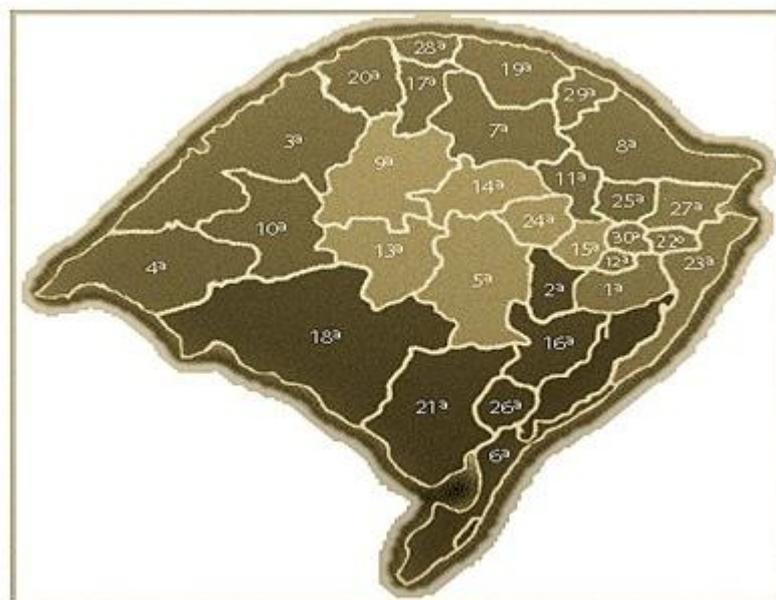


Figura 56: mapa das 30 regiões tradicionalistas.  
Fonte: (www.mtg.org.br, acessado em 12/01/2014).

Fazendo referência ao MTG, Barbosa Lessa, assim se manifesta:

Na vida humana, a sociedade - mais que o indivíduo - constitui a principal força na luta pela existência. Mas, para que o grupo social funcione como unidade, é necessário que os indivíduos que

---

<sup>44</sup> Tradicionalismo consiste numa EXPERIÊNCIA do povo rio-grandense, no sentido de auxiliar as forças que pugnam pelo melhor funcionamento da engrenagem da sociedade. Como toda experiência social, não proporciona efeitos imediatamente perceptíveis. O transcurso do tempo é que virá dizer do acerto ou não desta campanha cultural. De qualquer forma, as gerações do futuro é que poderão indicar, com intensidade, os efeitos desta nossa - por enquanto - pálida experiência. E ao dizermos isso, estamos acentuando o erro daqueles que acreditam ser o Tradicionalismo uma tentativa estéril de "retorno ao passado". A realidade é justamente o oposto: o Tradicionalismo constrói para o futuro. (Barbosa Lessa. [http://www.mtg.org.br/pag\\_teses.php](http://www.mtg.org.br/pag_teses.php), acessado em 10/11/2013).

o compõem possuem modos de agir e de pensar coletivamente. Isto é conseguido através da "herança social" ou da "cultura". Graças à cultura comum, os membros de uma sociedade possuem a unidade psicológica que lhes permite viverem em conjunto, com um mínimo de confusão. A cultura, assim, tem por finalidade adaptar o indivíduo não só ao seu ambiente natural, mas também ao seu lugar na sociedade. Toda a cultura inclui uma série de técnicas que ensinam ao indivíduo, desde a infância, a maneira como comportar-se na vida grupal. E graças à Tradição, essa cultura se transmite de uma geração a outra, capacitando sempre os novos indivíduos a uma pronta integração na vida em sociedade ([http://www.mtg.org.br/pag\\_teses.php](http://www.mtg.org.br/pag_teses.php), acessado em 28/12/2013).

Da lista de elementos culturais descrita por Lessa, necessários à construção de uma identidade, todas podem ser encontradas no tradicionalismo, como explica Brum (2006, p.52): “esta base de atuação, cinge a ressaltar o Rio Grande do Sul como um espaço privilegiado construído por homens e mulheres, que lutaram pela terra e por seus ideais, tentando mostrar em suas atividades um passado glorioso”.

É, pois, sob esta bandeira que este movimento tem, ao longo do tempo, construído e passado de geração em geração os hábitos e costumes dos homens e mulheres, desde as missões (raiz mais profunda destes costumes), passando pelas estâncias e mais tarde, as fazendas, e se transformando do culto de um passado de brutalidade para um presente cavalheiresco, no qual as figuras do regionalismo são cultuadas em seus feitos como integrantes de uma cultura.

O MTG, em seu site, ao fazer referência às datas do início do Movimento Tradicionalista Gaúcho, destaca que no dia 24 de Abril de 1948, marca o início da caminhada histórica, ocasião em que um grupo de jovens estudantes fundaram o “35º Centro de Tradições Gaúchas”, em Porto Alegre, que deu origem a inúmeros outros núcleos de preservação da tradição gaúcha.

Mais tarde no I Congresso Tradicionalista<sup>45</sup> de Santa Maria/RS, em 1954, (realizado de 1º a 4 de julho), acontece uma reflexão sobre a importância do tradicionalismo, quando da aprovação da tese de base sociológica “O sentido e o Valor do Tradicionalismo” de Luiz Carlos Barbosa Lessa, segue-se então outros

---

<sup>45</sup> O Congresso Tradicionalista ocorre uma vez por ano, tendo como referência o mês de Janeiro, e objetiva a discussão de temas e polêmicas do tradicionalismo que marcaram o ano anterior e influenciaram no seu rumo como movimento, isto inclui questões técnicas e filosóficas. O congresso funciona como uma assembleia, no qual são apresentadas proposições, defesas de teses, aos delegados das diferentes regiões tradicionalistas. Nesta mesma ocasião anualmente é eleita a diretoria do MTG.

acontecimentos como em dezembro de 1959 em Cachoeira do Sul a criação do Conselho Coordenador (IV Congresso Tradicionalista), foi escolhido o patrono do tradicionalismo no mesmo evento, sendo eleito João Cezimbra Jacques, e em 28 de Outubro de 1966 no XII Congresso Tradicionalista, realizado em Tramandaí/RS, foi criado *O Movimento Tradicionalista Gaúcho*, que a partir desta data funcionaria como entidade federativa com personalidade jurídica, nesta data também foi criado o brasão de armas do tradicionalismo que atualmente funciona como uma logomarca do MTG ([www.mtg.org.br](http://www.mtg.org.br), acessado em 20/01/2014).

Brum (2006, p. 58) explana que: “no imaginário tradicionalista os problemas enfrentados pela sociedade no presente e futuro teriam como aliado o tradicionalismo, baseado no retorno ao passado via culto das tradições”.

O Movimento Tradicionalista Gaúcho, ao longo de seu processo histórico, foi organizado em regiões tradicionalistas dentro do estado do Rio Grande do Sul, onde cada região possui uma coordenação eleita por seus pares, e em cada uma destas regiões tradicionalistas existem as entidades filiadas ao movimento, como é o caso do CTGs (Centros de Tradição Gaúchas), de onde tem origem as atividades realizadas pelo movimento, que entre outros estão concursos de danças, prendas, folclore, festivais de música, atividades campeiras (rodeios, gineteadas, prova de tiro de laço, raspadinha), congressos e literatura gaúcha.

Nesta perspectiva, considerada de grande importância por sua dinâmica e participação efetiva de seus integrantes, está a 10ª Região Tradicionalista, composta por doze municípios que são: Cacequi, Capão do Cipó, Itacurubi, Jaguari, Manoel Viana, Mata, Nova Esperança do Sul, Santiago, São Francisco de Assis, São Vicente do Sul, Toropi e Unistalda, localizada na região central do estado do Rio Grande do Sul.

Entre os municípios componentes desta região, destaca-se o município de Santiago, que possui efetiva participação, e através de seus principais CTGs (Coxilha de Ronda, Os tropeiros, Rincão do Pica Pau) tem conquistado premiações nas mais diversas modalidades dos eventos realizados pelo MTG no estado e fora dele com outras entidades, existem também os piquetes tradicionalistas nesta região, sendo que alguns deles se destacam por participações efetivas nas atividades tradicionalistas.

Se destaca o CTG Coxilha de Ronda (o mais antigo do município fundado em 1955), que a exemplo dos demais segue uma estruturação básica, contemplando o

regulamento do referido movimento, que nesta organização prima pelo tradicionalismo como elemento básico da transmissão de valores culturais à sociedade atual. Como explana Ronaldo Lavarda (2014, entrevista) Diretor Cultural deste CTG: “é um núcleo de referência e transmissor da cultura tradicionalista, onde homens, mulheres e jovens promovem eventos que buscam fortalecer cada vez mais os laços estruturais de um passado glorioso com expectativas no futuro”.

#### 4.1.2.1 Semana Farroupilha

O Rio Grande do Sul é de fato um conjunto de características culturais, as diversas etnias que contribuíram para a povoação do estado (índio, negro, branco europeu, mameluco brasileiro), e ainda, aspectos típicos que aqui nasceram e se cristalizaram, exatamente em função da convivência dessas etnias, compõem este conjunto.

O gaúcho se expressa de formas e maneiras típicas e isso identifica a sua origem. No entanto, a partir deste culto nascido nas missões espalhou-se por todo o estado e regiões, sendo que cada uma apresenta seus hábitos e seus costumes culinários, que lhe dão um colorido próprio: a campanha, as fronteiras sul e oeste, o litoral, as missões, a serra, a região colonial. Cada uma dessas regiões prima por mostrar sua forma de ser.

Maciel (1994, apud BRUM, 2006, p. 49) escreve que “percebe a Semana Farroupilha como um ritual identitário, alicerçado sobre um conjunto de relações e intenções coletivas formalizadas que remetem ao pertencimento a este grupo”.

Entre as atividades proporcionadas pelo MTG, esta atividade figura como um dos eventos oficiais mais importantes do MTG e do Estado do Rio Grande do Sul, e tem sua realização no mês de setembro de cada ano, no período de 14 a 20<sup>46</sup>,

---

<sup>46</sup> Em 20 de setembro de 1835, os farroupilhas, liderados por Bento Gonçalves, venciam o confronto da Ponte da Azenha e entravam na província de Porto Alegre. Iniciou-se a Guerra dos Farrapos, o mais duradouro conflito armado da história do Brasil, que resultou na declaração de independência do Estado do Rio Grande do Sul, dando origem à República do Piratini, que durou cerca de sete anos (teve início em 1835 e terminou em 1845). É considerada uma das mais importantes passagens da história do Rio Grande do Sul, um marco da formação social e política do Estado. A importância do dia 20 de setembro é tão grande que em 1978 foi decretado feriado em todo o Estado pela lei estadual 4.453/78 ([www.mtg.org.br](http://www.mtg.org.br), acessado em 20/01/2014).

sendo que esta data é considerada magna do gaúcho, como um fator de exaltação do passado. Sobre esta temática Brum (2006, p. 62), explana que:

Os tradicionalistas ao pinçarem certos valores farroupilhas e missioneiros, objetivando, ao destacá-los, concorrer para o fortalecimento das identidades regionais, por que estes momentos remetem a questões da terra, a formação do gaúcho que é a exaltado e a raça.

Dessa forma, a semana Farroupilha que tem por objetivo cultuar a Revolução Farroupilha (1835-1845) com base nos hábitos e costumes do passado, que com seu caráter popular atual extrapola a esfera das entidades tradicionalistas é também comemorada nos mais diversos seguimentos sociais, que além dos CTGs, estão os clubes sociais, sociedades recreativas, piquetes tradicionalistas, comércio, escolas e bancos, em um verdadeiro culto do passado no presente, porém com características deste presente vivenciado.

Sobre esta temática explica Gabriela Scarmagnum (2014, entrevista), primeira prenda do CTG Coxilha de Ronda “é o momento máximo do tradicionalismo onde são revividos hábitos e costumes sociais vivenciados no passado como pressupostos significativos no presente e uma projeção futura”.

Durante os festejos farroupilha são inúmeras as comemorações nos CTGs, entretanto, esta preparação começa bem antes quando do abate do gado para a preparação do charque, iguaria já comentada neste trabalho. Assim, durante os festejos farroupilhas as atividades são diversificadas. Para melhor compreensão desta organização festiva cultural (Semana Farroupilha), dividiremos em dois seguimentos principais estes acontecimentos.

O primeiro se constitui de *atividades externas das entidades tradicionalista (CTGs)*, que de início tem uma cavalgada em busca da chama crioula<sup>47</sup>, atividade

---

<sup>47</sup> Há 62 anos, à meia noite do dia 7 de setembro de 1947, antes do Fogo da Pátria ser extinto, Paixão Côrtes, Cyro Ferreira, Antônio Siqueira, Orlando Degrazia, Fernando Vieira, Cyro Costa, Cilço Campos e João Vieira, compunham “Os oito bombachudos”, como viriam a ficar conhecidos. Eles capturaram uma fagulha da chama da Pira da Pátria utilizando um cabo de vassoura com trapos enrolados na ponta e trasladaram esta fagulha a cavalo até o saguão do colégio Júlio de Castilhos, situado na cidade de Porto Alegre, onde esta permaneceu acesa em um candeeiro crioulo até o dia 20 de setembro em homenagem aos líderes farroupilhas. Estava então formada a 1ª Ronda Crioula da História. Durante esta ronda foram realizadas muitas atividades artístico-culturais com apresentações de gaiteiros, declamadores, dançarinos e etc. Participaram da festividade Luiz Carlos Barbosa Lessa e Glauco Saraiva. E para encerrar a 1ª Ronda Crioula, foi realizado o 1º Baile Gauchesco da história, o popular Fandango, no Teresópolis Tênis Clube de Porto Alegre, que contou com churrasco, pastel de carreira, café de chaleira, hora de artes e concursos de trajes gaúchos, que hoje são popularmente conhecidos por pilchas.

esta que, dependendo da distância de onde a mesma é acesa (sempre em um local que representa uma passagem histórica da revolução ou do passado do gaúcho), leva cerca de 15 a 20 dias, que culmina com a chegada em cada município no dia da abertura da Semana Farroupilha, que é esperada por grande público.

Esta centelha da chama crioula é entregue às autoridades municipais (prefeitos) e fica acesa em cada município sob a guarda da sociedade. Nesta mesma data (14 de Setembro), cada entidade, dos referidos municípios, escolas e demais seguimentos que queiram comemorar a Semana Farroupilha levam para seus espaços uma centelha, onde também da mesma forma, é guarnecida pelos seus integrantes durante todos os festejos.

Tem início então as atividades *internas nas entidades tradicionalistas (GTGs)*, que além de cultivarem o ano todo os hábitos e costumes tradicionalistas, nesta data passam por uma preparação intensa. Isto, pois começa com uma programação pela diretoria da entidade que inclui no período da Semana Farroupilha (14 a 20 setembro de cada ano) atividades que se constituem em servir durante todo este período, pratos tradicionais (carreteiro, feijoada, pão, ensopado de mandioca), promover apresentações artísticas que incluem danças do folclore regional (tatu, pezinho, chimarrita), além de bailes tradicionalistas com conjuntos musicais que exaltam a trajetória do gaúcho, que entre outros estão os artistas missioneiros que com maior profundidade cantam os feitos do passado regional.

Estas atividades internas são cultuadas durante todo o período dos festejos e culminam com um grande evento do dia 20 de setembro (Dia do Gaúcho), proporcionado por um desfile tradicionalista, no qual são exaltados os hábitos e costumes do passado e alguns eventos do presente, participam gaúchos pilchados em seus cavalos, entidades comerciais e sociedade em geral. Após este evento cada um dos participantes e convidados se dirigem às suas entidades onde é servido um churrasco a moda antiga. Durante a tarde por volta das 18h é feito o encerramento das atividades com discursos de autoridades, extinção da chama crioula e arreamento das bandeiras.

Todos estes eventos enaltecem a força do passado missioneiro onde os valores de liberdade e bravura relativos aos gaúchos, se expressam para os participantes como o poder de significar o presente a partir do passado.

#### 4.1.2.2. O ENART<sup>48</sup> – Encontro de Artes e Tradição Gaúcha

Buscando combater o alto nível de analfabetismo no país, o MOBREAL (Movimento Brasileiro de Alfabetização), criado pelo governo federal, em 1970, tinha por objetivo a alfabetização dos brasileiros. No Rio Grande do Sul este mesmo movimento buscava além da alfabetização, divulgar a cultura como forma de elevar a autoestima e proporcionar o surgimento de valores artísticos. Assim, tem início uma parceria com o Movimento Tradicionalista Gaúcho e, com a participação do Instituto Gaúcho de Tradição e Folclore (IGTF), deu origem ao Festival Estadual de Arte Popular e Folclore, que se popularizou como Festival Estadual do Mobral (1977). O evento foi idealizado para ser itinerante, isto é, cada ano em uma cidade diferente ([www.mtg.org.br](http://www.mtg.org.br) acessado em 02/02/2014).

Mais tarde, a partir de 1986, o evento passa a ser promovido pelo Movimento Tradicionalista Gaúcho, com o apoio do IGTF, e passa a se chamar de FEGART (Festival Gaúcho de Arte e Tradição). Sua realização acontecia sempre no último final de semana de outubro. Foi escolhido o de Farroupilha<sup>49</sup> que por onze edições sediou o evento (1ª a 11ª), portanto, até o ano de 1996, de acordo com informações MTG, o festival permaneceu.

Com a negativa de sediar o evento por parte do governo municipal de Farroupilha, em 1977 o evento se transfere para o município de Santa Cruz, em 1999, passa a denominar-se ENART - Encontro de Artes e Tradição Gaúcha, onde permanece até o presente (2014).

Para os organizadores do evento, as tradições gaúchas são conhecidas e intensificadas através do Enart. Por esse motivo, o meio político gaúcho busca

---

<sup>48</sup> O Encontro de Arte e Tradição (ENART) é reconhecido pela Unesco como o maior festival de arte amadora da América Latina, bem como maior evento tradicionalista gaúcho do mundo. Criado em 1986, o ENART tem por finalidade a preservação, valorização e divulgação das artes, da tradição e da cultura popular do Rio Grande do Sul. É um concurso onde as invernadas artísticas dos CTGs (Centro de Tradição Gaúcha) das 30 regiões do estado disputam o primeiro lugar em danças tradicionais e coreografias de entrada e saída, entre outras modalidades tais como declamação, trova, chula, solista vocal, e outros.

<sup>49</sup> A primeira edição deste festival foi no ano de 1977, cuja fase final foi realizada na cidade de Bento Gonçalves. A 2ª em 1978 - Porto Alegre, a 3ª em 1979 - Lajeado, a 4ª em 1980 - Cachoeira do Sul, a 5ª em 1981 - Lagoa Vermelha, a 6ª em 1982 - Canguçu, a 7ª em 1983 - Soledade e a 8ª em 1984 - Farroupilha. Em 1985, a 9ª edição seria em Rio Pardo. Como as autoridades do município desistiram, Farroupilha passou a sediar novamente. Decidiu-se, então, não mais alternar o local, uma vez que Farroupilha se propunha em continuar realizando anualmente ([www.mtg.org.br](http://www.mtg.org.br)).

inserir o Enart no Calendário Oficial do Rio Grande do Sul como um evento que tem cultivado e referendado os elevados valores da tradição gaúcha.

O evento é realizado em três etapas anuais que são: as etapas regionais, as etapas inter-regionais e a final, na qual participam competidores de todas as entidades (CTGs), do estado do Rio Grande do Sul, nas mais diversas modalidades do tradicionalismo gaúcho. O Enart tem no total 23 modalidades que entre outras estão as danças tradicionais, solista vocal, trovas (campeira, de martelo), pajada, chula, declamação, gaita de boca, bandoneon, gaita piano e gaita botão, somando cerca de quatro mil competidores, em 10 palcos diferentes. Além das competições, o parque onde se realiza o evento (Santa Cruz/RS) abriga também a 14ª Mostra de Arte e Tradição Gaúcha, que tem por objetivo apresentar a literatura regionalista.

Entretanto, este é um evento que além de traduzir de forma estilizada os eventos do passado, tem dado aos acontecimentos um forte viés teatral. Sendo que, a exemplo dos demais acontecimentos proporcionados pelo MTG, em sua grande maioria são de cunho competitivo, onde supostamente participam os melhores de cada região, tornando-se assim um evento de participação restrita, cuja forma de realização estimula a atividade popular a torna-se elitizada.

Outro ponto a ser considerado nesta investigação quando de referencia sobre o movimento e seus eventos, é o fato que não se encontrou uma resposta efetiva do por que da ausência do espaço dos nativos e dos negros no movimento, construção esta que pouco ou quase nada se visualiza atualmente, deixando assim uma interrogação. Pois como explica Ricoeur (2002, p.195 apud Brum, 2006, p. 68): "a evocação do passado é necessária para firmar a própria identidade". O que se quer dizer é que enquanto a figura do gaúcho é exaltada na reconfiguração histórica na produção desta consciência, a figura do nativo e do negro é idealizado imaginariamente, deixando assim uma lacuna na re-configuração histórica desta realidade.

#### 4.2.3 As manifestações e as contribuições culturais e gastronômicas da agropecuária no Rio Grande do Sul.

Na antropologia social quando se fala em "cultura", está se fazendo referência a um conceito chave para a interpretação da vida social, sendo então a maneira de

viver total de um grupo, sociedade, país ou pessoa. Para Roberto da Mata apud Katarzyna et al , (2012, p.373) “cultura é um receituário, um código através do qual as pessoas de um dado grupo pensam, classificam, estudam e modificam o mundo e a si mesmas”.

Percebe-se que as culturas são dinâmicas, ou seja, são uma construção permanente dos sujeitos que as dividem, elas passam por adaptações dos seres ao meio e a suas necessidades, conforme Gandara (2006, p. 131) “sendo cultura um fenômeno intangível que caracteriza o patrimônio cultural do lugar”.

Nesse contexto, estudos apontam que a gastronomia é considerada um patrimônio cultural que representa um bem imaterial, pois, é vista como manifestação cultural, e serve para identificar os costumes e tradições de uma sociedade. Assim as manifestações que acontecem nos diferentes grupos sociais que evidenciam determinados tipos de alimentos ou produtos são manifestações culturais gastronômicas.

Na contemporaneidade algumas manifestações culturais gastronômicas são evidenciadas através de festas e eventos regionais, nacionais e internacionais. Gastal, et al. (2013, p. 10) explica que: “festejar é uma forma de expressão pessoal e coletiva, presente em diferentes culturas, o que transforma a festa em um acontecimento importante para indivíduos e comunidades”.

Entretanto, a festa estaria no mundo das ideias e dos ideais, nascendo não de uma obrigatoriedade, mas sim “dos fins superiores da existência humana” (BAKHTIN, 2002, p. 7). Assim, falar em festa ou eventos associa-se ao falar de cultura, pois o momento e contexto de sua realização se configurariam como expressão simbólica para o grupo social envolvido.

É nesse sentido que no Rio Grande do Sul nas últimas décadas tem crescido estes eventos culturais gastronômicos, que embora estejam permeados pelas tecnologias do presente e os avanços da sociedade, em sua grande maioria tem ligação com o passado ou, ainda, com a história de algum produto que está relacionado com o processo histórico da região onde acontecem.

Portanto, os diferentes atores sociais que habitaram o sul do Brasil, hoje estado do Rio Grande do Sul, em suas épocas históricas (primitivos, colonizadores, imigrantes) contribuíram para a formação de um caldeirão de variedades de alimentos. Como explana Câmara Cascudo (2004, p. 65):

Todos os pratos nacionais são resultantes de experiências construídas lentamente, fundamentadas na observação e no paladar. Maneiras de preparar a comida, receitas, utensílios empregados, tudo mesclou-se e adaptou-se às possibilidades do meio.

Sendo então, que para o estudo das contribuições culturais gastronômicas devem-se considerar as particularidades regionais, neste caso do Rio Grande do Sul, que embora exista uma grande diversificação, esta abordagem tratará das contribuições e manifestações culturais dos nativos (primitivos habitantes da região em estudo), dos espanhóis (que deram origem as missões), dos portugueses (do período pós-missioneiro), e dos imigrantes europeus (que povoaram a região no período mais recente). Neste exercício farei as referências principais aos autores Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo, por possuírem consistentes trabalhos sobre a questão alimentar como fator constitutivo da identidade nacional.

Para tanto, na culinária gaúcha, inúmeros pratos conservam ainda nome nativo ou africano, mas quase nada existe de autêntico na substância real. Como explica Câmara Cascudo (1983, p.47): "... houve um processo da aculturação continuo na cozinha brasileira que ainda não terminou, pois está sendo enriquecido por inúmeros grupos migratórios".

Na atualidade a alimentação sul-rio-grandense, além das contribuições dos colonos imigrantes de várias etnias, verifica-se a introdução de pratos internacionais, especialmente em área urbana, em restaurantes diferenciados.

Não menos importante também é o fato de que todos estes processos gastronômicos vivenciados ao longo da história desta região, em seus diferentes momentos, promoveram determinados conflitos, quer seja quanto ao processo produtivo destes alimentos quer seja pelo fato de introduzi-los nos hábitos alimentares locais, que nos dias atuais são considerados parte desta culinária.

#### 4.2.3.1 As contribuições da culinaria nativa do RS

Como já mencionado neste estudo, os nativos foram os primeiros atores sociais a habitarem as paisagens missioneiras, cuja culinária trouxe a base da constituição atual, como escreve Freyre apud **Tempass** (2011, p. 04): "os

portugueses, ao ancorar no Brasil, teriam se apropriado das comidas indígenas, conseguindo, assim, se estabelecer nestas terras”. Explica ainda o autor que o mesmo ocorreu com os africanos, que valendo-se de ingredientes indígenas, teriam criado os pratos da culinária brasileira. Não sendo diferente com os espanhóis, que trouxeram grandes contribuições, entretanto, se apropriaram de comidas nativas que adaptaram ao seu cardápio.

A culinária nativa que se utilizou de vários produtos que hoje são a base de muitos outros alimentos como a *mandioca*, da qual se faz diversos outros produtos, como a farinha de mandioca, muito usada como complemento do churrasco, principalmente quando a carne é gorda, a tapioca, beju, pirão, mingau, pratos ainda hoje muito consumidos em diversos pontos do país. Esta iguaria dá origem a manifestações culturais que acontecem atualmente em diversos pontos do estado do RS, que entre outros estão:

*Encontro de Produtores de Mandioca e 3ª Festa da Mandioca de Alegrete/RS*, com o objetivo de difundir conhecimentos sobre esta tradicional cultura, tanto para o uso humano, quanto para a alimentação animal, também reúne palestrantes sobre a temática, concurso de pratos a base de mandioca, nos quais são avaliadas a criatividade e originalidade, como explana a comissão organizadora:

Na categoria “Doces” destacaram-se os pratos Pão de Mandioca Recheado Doce, Torta de Mandioca e o Creme de Mandioca com Chocolate. Na categoria “Salgados” destacaram-se o prato Pão de Mandioca Recheado Salgado, o prato Croquete de Mandioca e a Lasanha de Mandioca. O almoço teve variado cardápio a base de mandioca, incluindo nhoque, lasanha, croquete, entre outros.

*A Festa da Mandioca de Nova Candelária* que tem grande importância social e econômica como explica a extensionista da EMATER/RS:

A realização do evento no município em que a mandioca tem grande importância econômica e social, tem a intenção de resgatar essas receitas para estimular o consumo e diversificar a alimentação dos assistidos, pois são todas preparações de baixo custo e fácil preparo. Produzindo este alimento em casa, você estará fornecendo à sua família uma ótima fonte de vitaminas, proporcionando mais saúde e qualidade de vida.

O evento se realiza anualmente na comunidade Santa Lúcia, interior de Nova Candelária, e toda a culinária de mandioca é elaborada pelas mulheres da comunidade de Santa Lúcia, orientadas pela extensionista de Bem-Estar Social da Emater/RS-Ascar, por meio de cursos e demonstrações de método de pratos derivados de mandioca, que entre outros estão croquetes, bifes, tortas, pizzas, lasanhas e mandiocada.

*A Festa da Mandioca de Rosário do Sul*, que se realiza no mês de Abril de cada ano no Rincão dos Menezes e Machados, distante 20 km da cidade, evento promovido pela Associação de Produtores Rurais da localidade, promove durante o evento o Torneio de Trovas, Torneio de Futebol, Jogos Rurais, Shows Musicais, Mateada e o desfile de Rainhas, praça de alimentação com lanches, bebidas e almoço a base de churrasco e mandioca.

O Brasil é hoje o segundo maior produtor mundial de mandioca, alimento rico em amido e de alto valor energético. A mandioca contém razoáveis teores de vitamina do complexo B, que estimula o apetite, promove o crescimento e conserva a saúde da pele. Sais minerais como o cálcio, o fósforo e o ferro, que participam da formação dos ossos, dos dentes e do sangue, também estão presentes nessa raiz.

O milho, base da alimentação dos nativos no passado, se constitui hoje em um produto de grande importância alimentar, tanto para os humanos, quanto para os animais Jacobus (2006, p.149), afirmam que o desenvolvimento da população latino americana tem por base um tripé alimentar, que seriam o milho, o feijão e a abóbora.

Dessa forma, o uso do milho assado ou cozido no seu estado natural, ainda hoje, é muito apreciado em diversas regiões do Brasil, aparecendo com maior efetividade este tipo de consumo nas zonas de praia, também de grande importância são seus derivados como a canjica, pipoca, farinha, ainda bastante usada na mesa dos gaúchos e nas escolas em forma de merenda escolar. O aproveitamento, de plantas nativas (abóbora, amendoim, batata-doce, banana, ananás) constituem também a culinária nativa, que são apreciadas atualmente.

*A Festa Internacional do Milho* (FENAMILHO) se realiza na cidade de Santo Ângelo (no passado, local de um dos Sete Povos das Missões) e busca a integração com países do Mercosul, passando ao ser uma feira de âmbito internacional, contando com o apoio da Argentina, do Uruguai e do Paraguai. Esta feira se consolida estimulando potencialidades e culturas, fomentando negócios e promovendo, o homem do campo, a diversidade cultural, a gastronomia, as

inovações tecnológicas. Durante a feira são encontradas praças de alimentação, etnias, cidade das tortas, serviços de apoio, anfiteatro, palco alternativo, pistas de rodeio e MotoCross, expositores entre micro, pequenas, médias e grandes empresas, artesanato, exposição de gado leiteiro, equinos, ovinos e bovinos, sendo esta a mais conhecida.

A *Festa do Milho* em Cachoeirinha, realizada no mês de janeiro de cada ano, que juntamente desenvolve o projeto SEMEAR<sup>50</sup>, tem entre os pratos típicos preparados à base de milho são servidos no evento: bolos, cremes, broas, polenta e angu, e tem grande importância para potencializar o desenvolvimento local e regional.

Outros acontecimentos, local e regional, com base nos produtos da culinária nativa do Rio Grande do Sul, também de importância para os grupos sociais que as promovem, bem como para as comunidades locais são a Festa do Milho, em Cristal; Festa do Milho e Soja, em Sananduva; Festa do Milho, em Ijuí, Festa da Batata Doce, em São Vicente do Sul, Festa da Moranga, em Anta Gorda, Festa da Abóbora, em Ivorá.

Ainda no seguimento da culinária nativa, encontra-se o consumo de peixes, que teve início na região quando da existência dos povos de sambaquis, como já relatado neste trabalho, que do consumo *in natura*, evolui para o assado envolvido em folhas; moqueca e também paçoca de peixe ou de carne (feita no pilão) e chega aos dias atuais como uma iguaria de fino gosto servida em pratos especiais.

Destacam-se ainda o uso de bebidas pelos nativos, que a partir da fabricação da “Ticha” (milho), evolui para outras bebidas estimulantes como o guaraná e o mate (chimarrão feito com erva mate), este muito apreciado no Rio Grande do Sul e fora dele. Assim, entre as manifestações culturais atuais relacionadas a este seguimento culinário estão:

A *Festa do Peixe de São Borja* (um dos sete povos das Missões), que acontece, no mês de agosto no Cais do Porto, em São Borja, organizada pela

---

<sup>50</sup> Projeto Semear é um programa realizado em parceria com a Companhia Estadual de Geração e Transmissão de Energia Elétrica RS (CEEE GT) e a prefeitura de Cachoeirinha, e tem por objetivo estimular o aproveitamento racional de espaços ociosos na faixa de servidão das linhas de alta tensão da CEEE, na área do município de Cachoeirinha. O programa abrange 22 quilômetros de linhas, ao redor de 147 hectares. E é fundamental para o desenvolvimento de um seguimento da economia local, sendo que hoje comercializa 32 tipos de cultivos e aproveitando uma terra que antes era improdutiva (gabinete do prefeito do município de Cachoeirinha).

Emater/RS-Ascar, Associação de Pescadores, Colônia de Pescadores Z-21, Instituto Federal Farroupilha e Prefeitura de São Borja, através da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural. O objetivo do evento é valorizar o trabalho dos pescadores artesanais dando-lhe visibilidade, já que a atividade é uma das principais fontes de renda para os pequenos produtores no município. Durante o evento são oferecidos diversos pratos da culinária pesqueira, produzidos pelas pescadoras que recebem orientações das extensionistas de Bem-Estar Social da Emater/RS, durante a feira encontra-se, peixe frito e assado, pastéis e croquetes de peixe, produtos artesanais feitos com ossos e escamas de peixe, mateada, apresentações artísticas.

A *Festa da Erva Mate (TURISMATE)*, evento que acontece no mês de novembro, no Parque do Ibama, em Ilópolis/RS, onde diversas entidades promovem um congresso estadual sobre a cadeia produtiva da erva-mate e a sustentabilidade socioambiental. Os objetivos são divulgar e difundir a cultura de uma região típica gaúcha, e o potencial da cadeia produtiva da Erva-Mate no município, desde a semente até o produto final, além de promover uma confraternização entre produtores, industriais e consumidores.

Diversas palestras e painéis tratam de temas como políticas públicas para o setor ervateiro; o papel dos institutos na organização da cadeia produtiva sul-americana da erva-mate; melhoramento e conservação genética; nutrição e manejo associado à produtividade dos ervais; química da erva-mate; linhas de crédito para o setor ervateiro; e novos produtos e inovações na cadeia produtiva. Entre os palestrantes, estão integrantes de diversas instituições nacionais e internacionais ligadas ao setor (Emater/RS-Ascar- Ilópolis).

Durante a realização do evento podem ser observados os seguimentos da cadeia produtiva desta cultura, englobando também feira comercial, industrial, de serviços e agrícola, turismo, eventos técnicos e apresentações artísticas, como o espetáculo cênico "A Lenda da Erva Mate", bem como é confeccionado o bolo de erva mate ([www.turismate.com.br](http://www.turismate.com.br)).

Outro ponto a considerar sobre a erva mate é que, recentemente, uma empresa do ramo de cosmético está usando a Erva Mate como matéria-prima, seis produtos já existem à base da planta, como fonte de beleza, entre outros estão shampoo (remove o excesso de resíduos do corpo humano), condicionador (auxilia na prevenção do envelhecimento), sabonete líquido (indicado para todos os tipos de pele), hidratante corporal (protege a pele contra o envelhecimento), sabonete

esfoliante (estimula o processo de renovação celular) para o corpo e creme para as mãos e para os pés. Cada um contém um refrescante aroma cítrico por terem, em sua composição, segundo estudos realizados, a erva-mate, que é planta rica em polifenóis, antioxidantes naturais que ajudam a retardar a velocidade do processo de envelhecimento ([www.revitart.com.br](http://www.revitart.com.br)).

#### 4.2.3.2. A culinária portuguesa e suas contribuições no Rio Grande do Sul

De acordo com Câmara Cascudo( 1983) apud, Dutra (2007, p.100), a mulher portuguesa (o domínio das receitas eram das mulheres portuguesas) prestou duas contribuições básicas à alimentação brasileira quanto ao paladar: valorizou o sal (praticamente desconhecido entre os ameríndios e pouco utilizado por africanos) e introduziu o açúcar. Explica ainda o autor que:

O português tem como um de seus ápices a transmissão de seu paladar aos habitantes desta terra, pois o que era português tornou-se brasileiro: toucinho, lingüiça, azeite, hortaliças, vinagre ,bem como a versatilidade do uso do ovo de galinha, a sua combinação com farinha, leite e açúcar, até então ignorada pelo africano e o nativo.

Seguindo esse curso, Gilberto Freyre (1973), apud, Dutra (2007, p.101), aponta que: “existiu a influência árabe na culinária do seguimento português nestas paisagens, sendo daí a preferência por comidas oleosas, cheias de açúcar, condimentação afrodisíaca, vibração erótica”.

Dessa forma, a cozinha portuguesa pode ser assim distribuída pelas regiões gaúchas sendo em algumas com influência açoriana: peixe assado, grelhados, fervido, desfiado, moqueca de peixe, siri na casca, marisco ensopado, arroz com camarão, camarão com pirão, pirão de água fria, pirão cozido, farofa, cucus torrado, beju, angu de milho, mingau de milho verde, paçoca de carne desfiada, linguiça frita, feijão mexido, fervido de legumes, açorda, canja, galinhada, fervido de suquete (osso buco), mocotó, bolo de aipim, pães caseiros, “massas doces” (pão doce sovado) “farte” (pão com recheio de melado), melado com farinha de mandioca, roscas de polvilho, roscas de trigo (fritas), rosquetes, “negro deitado” (bolo de panela), bolo frito, sonhos, omelete de bananas, banana frita, pão-de-ló, sequilhos, rapaduras (com diferentes misturas), pé-de-moleque, “puxa-puxa”, balas diversas,

pasteis doces e salgados, doce de panela (de frutas), doce de leite, ambrosia, fatias douradas, bolos, pudins, empadas.

Somam-se a estes pratos os inumeráveis doces e bolos, entre outros, Beijós, Suspiros, Abraços, Saudades, Sonhos, Toucinho do Céu, Cabelos de Virgem, Casadinhos, Barriga-de-Freira, Papo-de-Anjo. Deve-se ainda às portuguesas o hábito de fritar os alimentos, o arroz doce polvilhado de canela, a arte do papel recortado (CASCUDO, 1983).

A culinária portuguesa valorizou os produtos do solo americano, aproveitou as especiarias da Índia (cravo, canela, noz-moscada). E ainda, criou novos pratos, adaptou outros e conservou algumas receitas tradicionais (bacalhoadas, caldo verde, acorda, pasteis, empadas, feijoada, cozido, fatias douradas, coscorões, pão-de-ló, papo-de-anjo, sonhos, pães, compotas, marmeladas, frutas cristalizadas, além de bebidas (vinho com água e açúcar), Queimadilha (queimar cachaça com açúcar), Licores diversos (de vinho, de ovos, de butiá, de abacaxi e etc.), Café, mate-doce. Assim sendo, entre as manifestações culturais que envolvem a culinária portuguesa encontradas no presente no Rio Grande do Sul, estão:

A *Feira Nacional do Doce (FENADOCE)*, evento anual realizado para promover a cultura doceira da região de Pelotas/RS para todo o Brasil e exterior. A herança da colonização portuguesa, alemã e italiana são responsáveis pelo desenvolvimento do setor doceiro que exporta as iguarias para diversas cidades do Brasil.

O evento que ocorre anualmente atrai visitantes de outras partes do Brasil e do Mercosul, convidados ilustres da área da política e do entretenimento. A Fenadoce oferece um mundo de magia com diversas atrações culturais, gastronômicas e comerciais. Os 19 dias de feira são uma excelente oportunidade para se divertir, fazer negócios e conhecer os mais variados doces e história de cada um deles (<http://www.fenadoce.com.br>).

A cozinha dos escravos não conseguiu reproduzir inteiramente os sabores da terra distante. Era, com todas as limitações da condição social a que estavam reduzidos, uma culinária de senzala. A partir de meados do século XVI, e por mais dois séculos, 3 milhões e 700 mil negros chegaram nas paisagens brasileiras. Os de Pernambuco vindos, todos, de Angola. Aos poucos foi diminuindo a população indígena, enquanto aumentava a população negra. Sobretudo porque o estágio cultural desses negros era superior ao do indígena em quase tudo, agricultura,

mineração, criação de animais. No artesanato usavam madeira, ferro e cerâmica. Na culinária também. Dominavam técnicas de cocção, grelhados, assados, evaporados e defumados. Conservavam as carnes com sal, pimenta e ervas aromáticas.

Sem a escravidão, não se explicaria o desenvolvimento da arte do doce, pois este tipo de confeitaria, com suas exigências de mão-de-obra e mesmo de material só foram possíveis pelas horas de ócio e lazer das sinhás ricas e o trabalho fácil das escravas.

A *Festa do Pão* acontece na data de 15 a 24 de outubro, no Museu do Pão, na região alta do Vale do Taquari (Ilópolis, Anta Gorda, Arvorezinha e Putinga) e comemora o Dia Mundial do Pão, comemorado em 16 de outubro, e instituído no ano de 2000, em Nova Iorque, pela International Union of Bakers and Bakers-Confectioners (UIB). A festa do pão tem por objetivos principais contribuir para o resgate, a preservação e a divulgação de antigos saberes e fazeres culturais do pão.

Como destaque cultural, a Festa do Pão busca, através de debates com conhecedores do meio, abordar o percurso do Pão na humanidade, sua importância diante de todas as etnias e sua história de alimento sacro e fundamental ao povo.

Na proposta gastronômica do evento são oferecidos cores, sabores, formas e aromas proporcionados pelas oficinas de panificação, evidenciando, em cada uma, o saber/fazer do pão como patrimônio imaterial, transmitido pelo conhecimento popular dos primeiros colonizadores e seus descendentes para as novas gerações. Além de manter viva a cultura e transformando-a em fonte de conhecimento e qualificação para novas atividades empreendedoras (Portal Região dos Vales, acessado em 12/01/2014).

#### 4.2.3.3. As contribuições gastronômicas e culturais espanholas no RS.

A introdução de bovinos (gado Vacum), no Rio Grande do Sul, é a maior contribuição dos espanhóis no que tange à alimentação das populações nativas e, posteriormente, no processo de desenvolvimento econômico do estado. Assim, embora os espanhóis sejam apreciadores de pratos picantes e saborosos, e não passarem sem consumir batata, tomate, pimenta e feijão, no Rio Grande do Sul, por ocasião do processo missionário e no decorrer da história sulina, muitos outros ingredientes foram acrescentados a estes hábitos, que contribuíram para formação

do cardápio missoneiro, apreciado em grande parte, ainda nos dias de hoje, pelos gaúchos, como é o caso das carnes (vacum, ovino) assadas no forno, no espeto, grelhada, frita na panela, sopa de lentilhas, sopa de cevadinha, feijoada, “puchero”, “gringa” (moranga) caramelada, pirão de farinha de milho, canja, couve com farofa, matambre com leite, fervido de espinhaço de ovelha com aipim. E ainda, a canjica, guizado de milho, pasteis, empadão, revirado de galinha, revirado de sobras, linguiça frita, paçoca de charque, galinha assada, pão de forno, pão de borralho, bolo frito, biscoitos, pão-de-ló, geleia de mocotó, doce de jaraquatia, pêssego com arroz, arigones, tachadas (marmelo, pêssego, pêra), doce de laranja azeda cristalizada, doce de leite, rapadura de leite, gemada com leite, bolos. Dessa mistura de cultura gastronômica de nativos, espanhóis, portugueses e imigrantes europeus tem origem a culinária gaúcha prática em grande parte dos lares gaúchos, especialmente na campanha e nas missões, e promove as manifestações culturais mais diversas como:

*Festa Internacional do Churrasco*, que acontece em Bagé/RS, na qual são disponibilizados cerca de cinco mil quilos de carne ao público, que de acordo com a organização do evento em torno de 1500 Kg são de carne assada, o restante estará disponível para quem quiser adquirir a carne e assar nos acampamentos no mesmo local. Durante o evento acontecem também as atividades campeiras. A 7ª Festa Campeira do Parque do Gaúcho conta com provas de laço e gineteadas e envolve diversos seguimentos das comunidades da região.

Em outras regiões do estado também são realizadas festas do churrasco como no município de Lagoa Vermelha, que realiza a *Festa Nacional do Churrasco*, na qual é degustado o churrasco, comida campeira: arroz carreteiro, pinhão, charque, linguiça campeira, quirela de milho - milho quebrado com costela de porco e linguiça, puchero, linguiça campeira e também a manta de charque de vaca inteira que fica 15 horas no fogo assando e pegando sabor.

O tradicional churrasco ao ar livre alegreense, no Parque Dr. Lauro Dornelles, no qual em cada edição são churrasqueados em média 12.600 bois, e cerca de 1.300 capões, além de 3.450 frangos, assados na maneira tradicional em valas abertas no chão (abertas com retro escavadeiras), e usados cerca de três mil quilos de sal, distribuídos por aviões durante o período de cozimento no fogo (Jornal Baita Chão News, fevereiro de 2014).



Figura 57: Avião salgando o churrasco.

Fonte: Jornal Baita Chão News.

O churrasco se constitui em uma das principais iguarias herdadas do período missionário que no presente se apresenta como o prato principal das famílias gaúchas nos finais de semana ou ainda quando do agrado a visitas.

A *Feira e Festa Estadual da Ovelha (FEOVELHA)*, evento que se realiza no mês de janeiro de cada ano no Parque Charrua, município de Pinheiro Machado/RS, tem por objetivo facilitar e integrar os produtores rurais, comerciantes e trabalhadores da agroindústria, comércio e serviços, oferecendo alternativas para o aumento do mercado consumidor de carne e lã de ovelha. A feira recebe, com grande representatividade, um número expressivo de empresas de várias regiões do país que tornaram-se, há várias edições, parceiras do evento.

Durante a Feovelha acontece a Feira Regional do Artesanato em Lã. Organizada pela EMATER/RS, em parceria com o Sindicato Rural e a Prefeitura Municipal, com a participação dos municípios de Jaguarão, Bagé, Arroio Grande, Piratini, Pinheiro Machado, Candiota, São Gabriel, Pelotas e Lavras do Sul. Grupos de senhoras do meio rural e artesãs assistidas pela EMATER criam ponches, capas, ruanas, cobertores, xergões, coletes. A matéria-prima utilizada vem da própria criação de ovinos das propriedades dos artesãos ([www.feovelha.com.br](http://www.feovelha.com.br)).

Em outros municípios do estado também acontecem manifestações culturais relacionadas aos ovinos, como é o caso do *Festival Estadual da Ovelha* realizado em Encruzilhada do Sul/RS.

#### 4.2.3.4 A gastronomia e as manifestações culturais dos imigrantes no RS.

Como diferenciação das sociedades, a cultura é um fator essencial, pois através dela cada povo demonstra seu modo de vida, religiosidade, alimentação, musicalidade, vestimenta, linguagem, arquitetura e a forma de se relacionar com a natureza e o lugar. Nos diversos países do mundo cada povo tem sua cultura, e em cada país, as populações e as regiões diferem nos aspectos culturais.

O Brasil que se constitui em um país multirracial e multicultural, miscigenado a partir de sua formação de três raças básicas (nativo, branco e o negro) e mais tarde pelas etnias migratórias europeias, tem hoje sua população denominada de povo brasileiro.

No início do séc. XIX começaram a chegar ao Brasil diversas etnias de imigrantes europeus, no sul em período posterior não foi diferente, entretanto, dois grandes contingentes se destacaram no que diz respeito à contribuição mais profunda da culinária gaúcha (italianos e alemães), os demais, embora tenham contribuído, permaneceram em grupos étnicos mais fechados contribuindo de forma mais regional. Entretanto, com os alemães e os italianos esta influência foi maior e perpassou o tempo, promovendo significativas manifestações culturais que atualmente influenciam no desenvolvimento local e regional de muitas regiões do estado.

Os *Alemães* com seus pratos até então pouco conhecidos, ou ainda, desconhecidos, quando da sua chegada à região. A carne de porco (assada e frita), wurst (linguiça), 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-schmier (ricota), kuchen (cuca), leb-kuchen (cuca de mel), mehldoss (doces de farinha de trigo), schmier (pasta de frutas), syrup (frutos cozidos com melado), weihmachts (bolachinhas), bolinhos de batata ralada, pão de

milho, de centeio, de trigo, tortas doces, café colonial (salgadinhos, salames, queijos, bolos), além de algumas bebidas que, mais tarde, se tornariam produtos de grande consumo como Das bier (cerveja, chop), Spritzbier (gengibirra) promoveram ao longo do tempo significativa mudança nos hábitos e costumes locais, perpassaram o tempo e, atualmente, já completamente incluídos na gastronomia regional, promovem manifestações culturais gastronômicas.

Gregson (2005, p. 48) relata que “as festas gastronômicas são atrativos turísticos, com forte apelo cultural, oferecendo o desejado ‘algo mais’ e possibilitando a visibilidade e a manutenção da atratividade de outros produtos agregados”. Assim a gastronomia aproxima culturas e promove a hospitalidade.

A *Oktoberfest* de Santa Cruz do Sul, visitada anualmente por milhares de turistas de diversas partes do estado, Brasil e exterior, se constitui em uma referência em preservação da cultura alemã. Os hábitos e costumes herdados dos colonizadores alemães, que hoje são motivo de festa, também estão apresentados como o objetivo de mostrar a cultura. Desde o princípio, as características mais fortes do evento, que se realiza no mês de Outubro, de acordo com Jardim (2012, p. 06):

Aponta tem uma extensa programação artística e cultural com grupos locais e regionais e o culto às tradições herdadas dos imigrantes, inserido em todos os pontos da programação e manifestado por meio da música, da gastronomia, da indumentária, da arquitetura e das formas de entretenimento.

No Parque da *Oktoberfest*, os visitantes podem se divertir nos bailes animados pelas bandinhas típicas alemãs, assistir apresentações folclóricas com grupos de dança, corais e orquestra, participar dos jogos germânicos ou dos concursos de chope e refrigerante em metro, saborear as delícias da gastronomia alemã nos restaurantes típicos ou no Café Colonial, aprender a preparar receitas tradicionais na Escola de Culinária Alemã, ou ainda, aperfeiçoar o idioma na Escola de Língua Alemã. Na cidade, o clima da festa está presente nos tradicionais Desfiles de Carros Alegóricos, no qual dezenas de alegorias e milhares de figurantes, entre dançarinos e músicos, transformam o evento em um grande espetáculo cultural (JARDIM, 2012, p. 46).

Os *Italianos*, de acordo com Machado (1999, p.15): “são considerados participantes do processo de transição do trabalho escravo para o trabalho livre”. A elite brasileira, preocupada em europeizar o país, colonizando-o com população branca, ofereceu às famílias europeias mais humildes pedaços de terra a serem cultivados em troca de mão-de-obra. Neste contexto histórico, os hábitos alimentares foram mantidos de geração em geração nesta nova terra, como forma de reforçar os laços dos ancestrais, influenciando assim na culinária regional.

Dessa forma, os pratos conhecidos pelos italianos, aperfeiçoados com o tempo como o Brodo (caldo de carne), carne Lessa (carne cozida n'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, com o passar do tempo, tornaram-se integrantes da culinária brasileira sem perder sua origem, sendo também inclusos neste cardápio as bebidas como o vinho e a graspa.

Com base nesta experiência econômico-social descenderam milhares de famílias, nas mais diversas regiões do estado do Rio Grande do Sul e do Brasil, cuja cultura se manifesta de forma intensa, seja pela arte, pelos aspectos religiosos ou mesmo pelo modo de se relacionar com os diversos ofícios, que hoje se constituem grandes economias, como, por exemplo, a viticultura na Serra Gaúcha (MIGUENS, et al. 2011, p.08).

A *Festa Nacional da Uva* acontece há 83 anos para celebrar a colheita da uva, durante 18 dias a cada dois anos. Em Caxias do Sul, o evento que comemora a produção agroindustrial da região de colonização italiana, durante sua realização disponibiliza produtos à base de uva, feiras agroindustriais e de comércio, apresentações típicas e shows musicais transformam a cidade entre os meses de fevereiro e março.

Para Roberto da Matta (1993),apud Zanini (2013, p. 03) às festas são atribuídas a função de sedimentar as diferenças e gradações sociais, apontando e

conservando hierarquias e poderes. Assim sendo, no caso de Caxias do Sul, local onde se celebra a festa da uva o que de fato existe é uma vitória do trabalho do imigrante sobre a terra hostil.

Neste espaço as marcas da colonização resistem à força da modernidade que edifica a infraestrutura urbana, misturando edifícios e indústrias à cantinas e vinícolas artesanais, no interior o Museu Municipal da Uva e do Vinho apresenta máquinas utilizadas em vinícolas desde o século XIX, promovendo assim um olhar das raízes da colonização italiana ([www.festanacionaldauva.com.br](http://www.festanacionaldauva.com.br)).

Nessa região, a zona rural enriqueceu e vai transformando, rompendo a unidade da área, entretanto, persistem ali os valores da zona rural que os 'italos' supõem europeus, mas que são apenas 'coloniais', isto é, reelaborações da experiência europeia no meio colonial (AZEVEDO, 1994; apud ZANINI, et al. 2013, p. 13 ).

Este tipo de manifestação cultural não é exclusivo desse espaço físico, ela se manifesta em diversos pontos do estado, como o caso de Bento Gonçalves com seus vinhos de exportação e os diversos pontos coloniais de produção e degustação de vinhos artesanais por toda a região.

#### **4.3. A trajetória que segue do passado agropecuário missioneiro ao presente turístico e gastronômico.**

Das grandes vacarias do período missioneiro, já mencionadas, a época das estâncias, passando pelo surgimento das fazendas e da monocultura (soja, trigo) e chegando ao recente processo de transformação social no campo desta região (reforma agrária), vivencia-se, os diversificados processos de transformação histórica, econômica, social e política deste espaço físico, onde a agropecuária e a gastronomia desempenharam um papel de importância, em meio a um diversificado caminho pautado pelas mudanças sociais, mas também por muitos conflitos, com os seus diversos atores sociais que habitaram este espaço.

Geiger (2002), apud Vieira 2006, p.02), escreve que: “as relações de produção na América, que foram transplantadas do modo de produção capitalista estabelecidos na Europa, ressaltaram diferenças relacionadas à transição no capitalismo e nas articulações com a superestrutura”. É por este caminho que se chega à trajetória da agropecuária missioneira, marcada por uma grande transformação social conflitante nos diferentes períodos históricos que foram vivenciados nesta região.

Dessa forma, a respeito da trajetória que segue o presente missioneiro podemos considerar três pontos importantes para esta abordagem: a) a primeira refere-se aos espaços rurais remanescentes das vacarias e de gado menor (ovinos, suínos, equinos) marcado por períodos de transformação e ao mesmo tempo de disputas pelo espaço geográfico e interesse econômico; b) o segundo ponto trata-se do tombamento do patrimônio restante das missões e sua inclusão no circuito internacional de turismo (Rota das Missões), no qual se vivencia com base no passado, a história destes povos e seus conflitos; c) e ainda um terceiro ponto é o caminho das Missões (rota interna mística que percorre os mesmos caminhos que ligavam os sete povos missioneiros, no hoje estado do Rio Grande do Sul).

#### 4.3.1 As modificações nos espaços rurais remanescentes das vacarias

Neste exercício, como observador e depois turista pela região missioneira, já por algum tempo, pude observar que em comparação aos estudos realizados com base nos diversos autores já citados neste trabalho, no que tange aos espaços remanescentes das antigas vacarias, a região apresenta ainda alguns redutos da pecuária tradicional (gado de corte), entretanto, a grande maioria dos espaços antes ocupados pelas grandes extensões como relata, o então Presidente da República do Brasil, Getúlio Dornelles Vargas no III Congresso Rural no Rio Grande do Sul, em 1929:

As grandes extensões territoriais, onde apascenta o gado, atendido por um reduzidíssimo pessoal jornaleiro, às vezes mal alimentado e mal pago, contribuem para aumentar o pauperismo das cidades. É preciso retaliar os latifúndios, dividi-los em pequenas glebas e cuidar da cultura intensiva dos campos.

Esta paisagem hoje, apresenta espaços menores, subdivididos pelo processo de sucessão familiar ou ainda ações litigiosas, mas que em alguns pontos ainda é possível encontrar determinadas criações, porém descaracterizadas das antigas estâncias que produziam de tudo para o sustento. Na característica atual as fazendas (denominação das antigas estâncias) são estruturadas, com pouca mão de obra em sua maioria, o proprietário mora na cidade e mantém na propriedade rural os prestadores de serviço, o peão permanente e caseiro (que mora na propriedade rural, ajudando no campo e cuidando das criações menores), e o peão itinerante (que mora na cidade mais possui prática de campo e é lavado em transporte até o meio rural para executar o trabalho existente, retornando após este).

Outro panorama é a ampla difusão da monocultura, capitaneada pela soja que praticamente toda a região assimilou, na qual o granjeiro de capital urbano, passou a atuar, processo este que transforma o modo colonial da agricultura. Assim, nessa região registra-se uma maior mecanização e a conseqüente degradação ambiental pelo excesso de insumos e fertilizantes e com o surgimento de formas precárias de trabalho. A região torna-se então uma espécie de vazio demográfico, rodeada por grandes lavouras monocultora.

Entretanto, recentemente, está acontecendo um intenso processo de transformação social no campo desta região, e os espaços amplamente ocupados pelo processo monocultor passam a dar lugar à uma nova realidade social, como explica Santos et al. (2013, p.13):

Nos últimos anos na região missioneira, vivencia-se a instalação de dezenas de assentamentos rurais, que aos poucos estão mudando o panorama desta região, para estes assentamentos estão convergindo centenas de famílias oriundas dos mais diferentes pontos do estado, especialmente, das zonas de maior pobreza rural, diversificando ainda de maneira mais profunda a já diversificada população desta região, e promovendo assim um retorno a agricultura familiar antes existente.

Esta nova realidade social promovida pela reforma agrária, que embora pautada pelo conflito quando da posse da terra, trouxe para a região atores sociais diversificados e costumes variados, está promovendo uma modificação nas relações de produção desta região, com a volta ao processo produtor familiar acrescido de princípios de sustentabilidade e preservação ambiental, no qual o principal propósito

é a criação de uma consciência social na relação homem natureza na produção de novas formas políticas e ideológicas, como explica Graziano da Silva (1996, p. 106): “o movimento maior de uma agricultura considerada sustentável não está na sua “produção da produção”, mas na “produção da consciência”, no caso de uma nova concepção de desenvolvimento econômico”.

Da mesma forma, nesta nova realidade ressurge a pecuária leiteira, agora com mais ênfase e melhor estruturada, com a presença de tecnologias modernas de alimentação e manejo do gado, bem como ordenha mecanizada e terminais de recebimento e resfriamento da produção, processo este não menos conflitante, pois a monopolização da produção por parte de corporações capitalistas promove desencontros quando a preços do produto e obrigações tecnológicas exigidas. Embora sendo esta, atualmente, uma das fontes de renda mais procurada pelos novos produtores rurais na região, mesmo sujeitos às exigências.

Dessa forma, a região com base em seu passado histórico, vive atualmente uma busca de associatividade entre cultura e turismo, que permitem ao mesmo tempo a preservação da herança histórica que promove trocas culturais e postos de trabalho, e ainda gera recursos econômicos para as realidades locais.

#### 4.3.2. O circuito Internacional das Missões

Tanto para o individual, quanto para o coletivo, as rotas turísticas gastronômicas ou qualquer outra denominação que possam ter, representam uma visita no presente aos lugares, ou locais do passado, onde outros humanos viveram experiências históricas, políticas e sociais.

Nessa perspectiva assistimos hoje, ao renascimento de uma modalidade de turismo que procura a autenticidade, motivado pelo desejo de descobrir outros homens e outras mulheres no seu contexto natural, social e cultural. O turismo cultural, que inclui algumas formas de turismo religioso, assim como o turismo relacionado com os sítios do patrimônio mundial, pode contribuir para promover a compreensão cultural, situar os outros no seu entorno natural e conferir maior profundidade histórica às outras culturas (UNESCO, 1995).

Nesse sentido, a UNESCO elaborou a partir do relatório mundial que tem por base a diversidade cultural e do diálogo intercultural, projetos que visam em sua essência interligar através dos diferentes processos histórico-culturais os povos do mundo. Assim foram criados roteiros turísticos internacionais e outros ainda estão em estruturação em todo o mundo, sendo que entre os principais estão: *A Rota do Ferro na África*, importante componente do desenvolvimento social desta região, *A Rota da Seda na Ásia*, que por longo período contribuiu e influenciou nos hábitos e costumes sociais europeus, *A Rota do Escravo*, que terminou por promover alterações na história da África e da América, *A Rota Al-Andaluz*, na Europa e norte da África, *A Rota da Fé*, que conduziu ao longo da história as três principais correntes religiosas até Jerusalém, que ainda hoje é palco de conflitos históricos.

Na continuidade do projeto da UNESCO foram desenvolvidas iniciativas em relação ao turismo cultural, nas quais foi discutida a criação de novas rotas que, entre outras, estão: *Mundo Maya* na América. *O Mundo do Oceano*, no pacífico, *O Mundo do Barroco* na Alemanha (atuação dos príncipes, duques e condes) e o *Circuito Internacional das Missões (CIMJ)*, formado pela Colônia de Sacramento (Uruguai), por Santo Ângelo, São Miguel das Missões, São João Batista, Santuário de Caaró, São Lourenço e São Luiz Gonzaga (Brasil), San Ignacio, Loreto, Santa Ana e Posadas (Argentina); Encarnación, Trinidad e Jesús (Paraguai).

O CIMJ se constitui de vários sítios arqueológicos, monumentos, museus e atrações históricas, que aliadas às belezas naturais, relatam a vivência de uma experiência única da evolução humana num cenário de 160 anos, pautada pelo conflito e as transformações históricas, sociais, políticas e gastronômicas.

A configuração da "Região das Missões Jesuíticas - Guarani", como produto turístico de grande significado do MERCOSUL, é considerada de fundamental importância para o desenvolvimento e a integração regional, uma vez que a cultura desempenha destacado papel nas aproximações políticas, sociais e econômicas.

Para tanto em 1997, no Encontro Internacional de Turismo e Cultura para a América Latina e o Caribe, realizado em Havana em Cuba, o *Circuito Internacional das Missões*, foi declarado pela UNESCO como sendo um dos quatro roteiros históricos mais importantes do mundo e se constitui na atualidade no primeiro roteiro turístico do MERCOSUL (OLIVEIRA, 1998).

### 4.3.3. O Caminho das Missões

Seguindo mais próximo possível, as antigas trilhas antes percorridas pelos nativos e jesuítas, que ligavam as reduções jesuíticas do segundo ciclo missioneiro (os Sete Povos da Missões), na da margem esquerda do rio Uruguai, no Rio Grande do Sul, o projeto “*Caminho das Missões*” é definido por seus idealizadores no Guia do Peregrino como sendo:

Um roteiro místico/cultural de peregrinação que percorre os mesmos trajetos que ligavam os antigos povoados missioneiros que compunham o conjunto urbano/rural – das Missões Jesuíticas, cujos remanescentes encontram-se hoje situados em parte do território brasileiro, argentino e paraguaio. As antigas trilhas guarani, os caminhos missioneiros e, depois as velhas estradas dos tropeiros serviram de orientação para o traçado do caminho que hora se apresenta como uma jornada de peregrinação mística, ou de pesquisa, lazer e esporte ([www.caminhodasmissoes.com.br](http://www.caminhodasmissoes.com.br)).

Sendo então que as relações que se estabelecem entre peregrinos e a região das Missões, se constroem no decorrer do trajeto, e perpassam as condições de clima, e as questões relacionadas com a hospedagem, alimentação condicionamento físico de cada um. Já as relações interpessoais se estabelecem entre as pessoas participantes de cada grupo peregrino e as pessoas da região que, entre outros, hoje estão, nativos aparentados dos antigos guarani, agricultores familiares que habitam a região e alguns religiosos.

Este caminho quando da elaboração deste trabalho percorri, em uma de minhas viagens à região, acompanhado de alguns religiosos e pessoas da sociedade regional, no qual pude degustar algumas iguarias que são servidas ao longo de seu trajeto, como produto original da região.

## 5. AS CONSIDERAÇÕES FINAIS E CONCLUSÃO



Figura 58 : Artesanato das missões

Fonte: Foto autor 10/12/2013

A investigação com base nos estudos de Saviani (Teoria Histórico-Crítica), com noção de mundo e de ser humano em um processo histórico-econômico-social que faz parte da história universal e de grande importância para a diversidade cultural e o processo intercultural dos povos<sup>51</sup> na atualidade, que tem como suporte e o método dialético, são objetivos bastante desafiadores e envolve riscos, presentes desde o início do trabalho.

Os desafios e os riscos não foram fatores contribuintes para limitações, e sim foram elementos estimuladores da investigação deste processo que reuniu história,

---

<sup>51</sup>A diversidade cultural vem suscitando um interesse notável desde o começo do novo século. Porém os significados que se associam a esta expressão “cômoda” são tão variados como mutáveis. Para alguns a diversidade cultural é intrinsecamente positiva, na medida em que se refere a um intercâmbio da riqueza inerente a cada cultura do mundo e, assim, aos vínculos que nos unem nos processos de diálogo e de troca. Num mundo culturalmente diverso torna-se necessário desenvolver novas visões sobre o diálogo intercultural que superem as limitações do paradigma do “diálogo entre civilizações”. Conseqüentemente, as estratégias de desenvolvimento sustentável não podem permitir-se ser culturalmente neutras: não somente devem ser sensíveis à dimensão cultural, mas também devem aproveitar os benefícios oriundos da interação dinâmica entre as diferentes culturas. Uma perspectiva de desenvolvimento mais sensível à diversidade é, conseqüentemente, a chave para lutar contra os inextricáveis problemas socioeconômicos e do meio ambiente com os quais o planeta se confronta. Relatório Mundial da UNESCO (2009).

agropecuária e gastronomia mais que também foi pautado por conflitos diversos entre seus atores sociais e destes com as estruturas externas.

No que tange a Teoria Histórico Crítica, expressa no capítulo um, existe quem confunda com a teoria do materialismo histórico. O materialismo histórico é a visão teórico-metodológica criada por Karl Marx para analisar o desenvolvimento da sociedade capitalista inglesa originada na revolução industrial. Tal teoria tem seus fundamentos na filosofia dialética e no conhecimento das relações sociais de produção durante a história humana.

A filosofia dialética da história é um princípio uma realidade histórica sintetizada a partir da análise da realidade objetiva, e por isso mesmo não é um pensamento estagnado, rígido, mais dinâmico como o desenvolvimento das sociedades humanas, podendo ser utilizado para novas ou diferentes propostas para os estudos sociais.

A Teoria Histórica Crítica de Dermeval Saviani, não é, em hipótese alguma, uma reprodução da teoria do materialismo histórico, e sim, uma nova abordagem da realidade social, que reafirma a historicidade da filosofia dialética com base na própria dialética da realidade social.

Ela é então a maneira de ver o processo como os humanos transferem a outros os conhecimentos e realidades historicamente construídos. Sem deter-se em análises de classes, demonstra como o conhecimento é transferido de uma forma dialética entre as diferentes culturas humanas. Daí sua utilidade para estudar processos de transferência de conhecimentos e tecnologias para o surgimento de novas realidades sociais, ou ainda estudar processos evolutivos históricos e sociais, como o caso do Surgimento da Agropecuária Missioneira e as Derivações Gastronômicas. Basicamente, processos extensionistas, embora não conhecidos por esses termos em outros tempos.

Com o método de trabalho previamente definido no primeiro capítulo deste trabalho (dialético), a realidade encontrada na pesquisa documental se revelou mais complexa do se imaginava inicialmente, neste sentido os resultados não mostram uma linearidade histórica, mas sim apresenta-se como um relato que demonstra muito mais os pontos da evolução da agropecuária e a gastronomia missioneira ou

seja como estes conhecimentos foram ao longo do processo histórico transferidos nos diferentes períodos, onde se percebe que esta constituição e consolidação é fruto dos desdobramentos, tradições e contradições de um período que tem início com a nação de nativos que ali habitavam e passa por processos sociais diferenciados chegando aos dias de hoje como uma experiência única na sociedade desta região e da América.

O homem humaniza-se. Através dessa prática e mediado pelas relações que estabelece no processo de produção ele transforma a realidade e se transforma (SAVIANI, 2003, p.12). Assim, o problema desta pesquisa esteve voltado para a verificação de quais aspectos da trajetória da agropecuária missionária influenciaram na herança gastronômica da região? Ou ainda: como esta herança gastronômica tem se manifestado na cultura alimentar que se produziu, na perspectiva da THC. A partir da investigação foi evidenciado que houveram fortes influências da agropecuária na constituição dos hábitos e costumes alimentares desta região, bem como na constituição dos próprios alimentos nos diferentes períodos, conforme previu a hipótese, mais também pelas condições de cada período onde se desenvolveu a experiência pautada por contradições e conflitos.

Outra questão que merece ser colocada nesta conclusão é que o referencial teórico utilizado, não foi esgotado, uma vez que existe uma grande gama de obras e artigos publicados sobre a temática, embora não sendo o ideal no que tange as manifestações na cultura alimentar.

A partir da investigação realizada via conceitos propostos com base em Saviani, tem-se que os atores sociais de cada período vivenciado nesta região com sua trajetória é que irão determinar os processos de transferência de conhecimentos, suas vantagens e desvantagens, bem como a duração de cada um destes períodos e a cultura alimentar destes.

A estruturação de períodos distintos ao longo do processo histórico social desta experiência e a presença de um maior ou menor grupo de atores sociais em cada um destes períodos determina a importância e a contribuição do período para a cultura alimentar e a constituição dos alimentos.

Procurando ser coerente com as referências teórico metodológicas que orientaram esta pesquisa, revisitei alguns dos elementos históricos, estruturais e culturais desta experiência que poderá servir para aqueles que se interessam em conhecer uma experiência que a humanidade registra e conhece como a mais importante até então vivenciada e que nos tempos atuais reúne importância histórica e turística.

### **5.1. A concepção histórica**

Na compreensão da realidade histórica do Surgimento da Agropecuária Missioneira e as Derivações Gastronômicas desde a sua origem estabelece-se um diálogo entre o processo social que aconteceu e ainda acontece na região missioneira e os pressupostos da Teoria Histórico Crítica do professor Demerval Saviani que norteia o trabalho, esta necessidade de uma imersão na história deste processo social e humano retratada no capítulo dois, exigiu preocupações bem acentuadas na medida em que o trabalho se aprofundava. Por outro lado o estudo histórico dos diferentes períodos ao longo de seu desenvolvimento trouxe a compreensão sobre as mudanças que aconteciam em cada um destes períodos e como as transferências destes conhecimentos passavam de um período a outro, promovendo assim a evolução cultural gastronômica mais também de cunho dialético, que embora marcado por contradições e conflitos em uma relação de dominantes e dominados, desde de suas raízes mais profundas que se inicia com as populações pré históricas ( povos de sambaquis, povos das matas e povos dos campos), e segue quando dos conflitos e transferências de conhecimentos promovidos pela transmigração dos guarani para a região, que mesmo em processo rudimentar ocuparam espaços nos matos, planaltos e campos que antes eram dos homens e mulheres pré históricos, época em que promoveram os primeiros cultivos nesta região conhecimento até então inexistente.

Seguindo a trajetória histórica desta experiência é possível através da investigação e com base na THC, em um contexto de mundo e de homem compreender as mudanças ocorridas no período missioneiro (Século XVII e primeira metade do Século XVIII), ou seja, o processo de humanização dos indivíduos, como

sendo um ato consciente e intencional de produção e reprodução, em cada indivíduo da humanidade construída histórica e coletivamente, onde se destacam os processos produtivos que promoveram profundas mudanças sociais, culturais e estruturais, mais que também estiveram pautadas por conflitos diversos, sendo de grande importância as trocas de conhecimentos que aconteceram com base em processo dialético.

A partir de Saviani (1992, p. 113), o conceito de “modo de produção”, que explicita como as formas de produção da existência humana historicamente influenciam no processo de transformação, e seguindo curso histórico dialético a investigação permitiu conhecer as transformações gastronômicas que ocorreram no período missionário que se por um lado transformou a vida dos nativos que passaram a ter uma maior oferta de alimentos ( resolvendo o problema de fome que enfrentavam), por outro lado passaram para padres colonizadores seus conhecimentos, sem os quais dificilmente os europeus teriam avançado no desenvolvimento local.

Para Saviani (1992, p. 96), “o desenvolvimento histórico não é outra coisa senão o processo através do qual o homem produz sua existência no tempo”, o processo produtivo relacionado a este período (Sete Povos das Missões), que promoveu melhoras na gastronomia nos hábitos e costumes locais, destacou dois grandes complexos produtivos como já mencionado (complexo da *erva mate*, conhecimento nativo transferido aos europeus e o complexo do *gado vacum* conhecimento europeu transferido aos nativos), foram diversos os elementos de transferência de conhecimento se em grande parte de forma recíproca, pois os padres europeus que irromperam por estas paisagens com livros, ferramentas e técnicas novas para o intento da catequese, tiveram que aprender muito com os nativos pois as condições climáticas, de solo e rusticidade da natureza fizeram com que seus conhecimentos europeus tivessem dificuldades de serem aplicados.

Nos dois ciclos missionários (primeiro ciclo, 1626 –1637) e (segundo ciclo, 1682 -1768), no hoje estado do Rio Grande do Sul, através da investigação, identificou-se no campo dos hábitos e costumes alimentares, o princípio dialético de absorção da dimensão do passado, e sua magnitude no presente, portanto um processo histórico dialético.

Com base nas considerações de Saviani (1992, p.87), sobre a THC, que “a referência é sempre o problema do desenvolvimento social e das classes”, identificou-se durante o período missioneiro e no seu final inúmeros tratados e o surgimento de uma nova ordem social, capitaneada por inúmeros conflitos e desavenças entre os quais o mais profundo foi a “Guerra Guaranítica”, que dizimou as populações nativas, mais que promoveu novos processos de desenvolvimento na região e permitiu o aumento populacional e outra estruturação social, bem como a produção de novos alimentos e por consequência a melhoria gastronômica.

Este processo histórico social que transformou o espaço missioneiro em estâncias de criação de gado vacum (conhecimento europeu transferido para a região), espaço onde também aconteceu novos incrementos culinários a partir da cozinha de sustentação destas unidades produtivas, mais tarde impulsionados pela economia do charque e a vinda de imigrantes europeus como agricultores familiares que culminam com uma variação gastronômica que se enraizou e permanece através dos tempos nesta região bem como se espalhou por outras regiões do país.

Partindo das considerações de Saviani, da indicação de caminhos para a crítica do existente e a descoberta da verdade histórica, tem-se que a paisagem missioneira se constitui na contemporaneidade em um espaço histórico social que originou o processo humano, econômico, estrutural e cultural, onde tiveram presentes atores sociais diversificados que promoveram uma gastronomia variada que ao longo do tempo foi acrescida de novos atores e novos elementos gastronômicos, sendo que em cada um deles aparecem elementos de transferências de conhecimentos, técnicas e alimentos novos.

## **5.2. Concepção estrutural**

Conforme demonstra o capítulo três com base no princípio dialético da totalidade e referendado pela THC, onde sem a visão do todo não se compreende as partes, foi possível identificar pontos marcantes do cotidiano dos atores sociais nos diferentes períodos ( pré- missioneiro; missioneiro; pós missioneiro), vivenciados nesta paisagem ( Sete Povos das Missões), ou seja como se estruturou cada um dos períodos e como os atores sociais estão inseridos a partir de sua condição.

A presença de diferentes atores sociais em diferentes períodos históricos desta experiência caracterizou a estruturação de um cotidiano, onde as relações interpessoais preconizam momentos diferenciados, que de início (período pré missionário), foi marcado por uma vida de livres andanças( eram semi nômades e se assentavam nas épocas de plantio até a colheita), práticas de poligamia e canibalismo, mais também por uma relação harmoniosa com o meio onde viviam ,fazendo uso deste somente o que era necessário, através de uma agricultura de subsistência. Este período é caracterizado também por muitos conflitos entre os próprios nativos, pois para eles como relata Oliveira (2013, p.33), “o valor da guerra é,pois, o que determina o lugar ocupado pelo na sociedade, o mesmo que sua idade”.

Ainda no capítulo três destaca-se o período missionário caracterizado de início como um choque dos atores sociais de dois tempos históricos dividido em duas partes distintas como já relatado, sendo o segundo período o dos Sete Povos mais intenso e marcado por fortes alterações, que caracterizaram o princípio dialético de transferência de conhecimentos de um tempo histórico a outro e mudanças nos hábitos e costumes até então vivenciados, que entre outras destacam-se:

**A família**, observa-se que foi onde ocorreu as maiores mudanças no campo espiritual,e a passagem da poligamia para a monogamia mesmo que fosse em clima conflitante.

**O vestuário**,que antes da chegada dos europeus os nativos viviam em uma mistura de diversas famílias cada um com sua rede e seu fogo, e os homens mulheres e crianças viviam nus ou semi nus, passando então com a advento das Missões a usarem uniformes onde vestiam-se todos iguais da mesma cor e modelo. Os homens usavam cuecas, colete branco e um poncho aberto de algodão (aobací), as mulheres um vestido sem mangas que chegava aos tornozelos, também de algodão, um cinto e uma túnica mais curta (tipoí), foram proibidos de pintarem o corpo quando foram reduzidos.(OLIVEIRA, 2013).

**Os hospitais, asilos**, há de se considerar que até então haviam os curandeiros e os feiticeiros nas tribos nativas e de hora em diante todos os povoados haviam hospitais e asilos ( casas de regogidas), sendo que os doentes recebiam um primeiro atendimento em casa por índios enfermeiros chamados de curuzuyá (o da

cruz), nas enfermidades mais graves eram levados aos hospitais. Um dos remédios principais era o “*Bálsamo de las Misiones*” feito de uma planta espécie de “aroeira” que servia para quase tudo era: cicatrizante, curava secreções intestinais, problemas de vias urinárias, se constituindo em uma verdadeira transferência de conhecimentos entre os atores sociais.

**As crianças**, os cuidados com elas eram especiais tanto para os meninos quanto para as meninas, rezavam na primeira hora na igreja, havia também um orientador para cada seguimento para os meninos um nativo jovem, para as meninas uma nativa, que cuidavam se seus afazeres eram cumpridos, tarefas agrícolas, escola (ler, contar, escrever), oficinas de artes e ofícios, eram também ensinadas a contar para os pais tudo o que haviam aprendido ensinando-lhes assim boas maneiras e a doutrina cristã.

**Os padres europeus**, partindo das considerações da THC (p.14), de que “ a natureza humana não é dada ao homem mas é por ele produzida sobre a base da natureza bio-física”. Foi possível observar que os jesuitas que eram enviados para realizarem missões na América eram cuidadosamente selecionados, pertenciam a famílias da alta aristocracia europeia, falavam quatro idiomas (o materno, latim, francês, e alemão), sendo no caso da experiência paraguaia todos os que ali chegavam aprendiam também o guarani. Deveriam ter próximo a trinta anos e recebiam também uma preparação prévia que eram evidenciados requisitos morais e disciplinares, estabilidade emocional, e ter conhecimentos para cumprir missão de educador, agricultor, médico, pintor e metalúrgico. Possuíam ainda conhecimentos de Filosofia, Ciências Naturais e físicas além de linguística, Arqueologia, Literatura e Teologia sendo este o forte de todos os padres.

Na Teoria Histórico Crítica, Saviani aponta ser a interpretação mais usual ou evidente em um primeiro momento a produzida pelos dominantes, sendo os dominados produtos do processo histórico, exemplo que se observa na estrutura social do processo missionário expresso no relato de Oliveira (2013, p. 219).

A vida social nas missões era orientada por dois eixos: trabalho e oração. O sino de cada povoado tocava onze vezes por dia, dirigindo o tempo; tocava na hora de despertar, começar a trabalhar e quando havia que orar. Toda a vida nas Missões estava ordenada ritualmente pelo tempo, havia horário para tudo. Muitos autores criticam a obsessão dos padres por manter os navios ocupados. Frederico Hegel, em suas *Lecciones de Historia*, refere-se com certa ironia ao *buen empleo del tiempo en el Estado*

*Jesuitico*, o qual os padres faziam cumprir a toque de sino até a relações sexuais dos nativos. Por volta da meia noite havia um toque de sino para lembrar os neófitos de suas obrigações conjugais. A família, unida pelo matrimônio, constituía a célula nuclear centralizadora e reprodutora do tecido social.

Sobre as práticas agropecuárias tal temática encontra base nas colocações a respeito das forças produtivas e relações de produção conceitos básicos que sustentam um dos conceitos chave da teoria que é as ações do homem no contexto evolutivo, ou seja como reportado por Saviani na concepção de mundo e de homem. É pois sobre esta expectativa que na *agricultura*, observou-se o princípio da coleta e da caça e da pesca e a lavoura de subsistência os guaranis passaram a trabalhar de forma coletiva nas sementeiras, no plantio e na colheita, aqui ocorreu uma significativa mudança pois o trabalho deixou de ser exclusividade feminina, os alimentos tornaram-se mais variados e surgiram novos pratos de consumo, além da dieta ser reforçada pelas novas frutas cultivadas nos pomares das Missões. Muito embora o nativo trabalhasse sob a ameaça de castigos. Ouve a diversificação e aumento da oferta de hortifrutigranjeiros e algumas culturas (cana-de-açúcar, favas, ervilhas, cevada, trigo, entre outras).

Ainda no princípio dialético de mudanças tem-se a contribuição da *pecuária* e seus mais variados aspectos (gado vacum, ovelha, cavalari), além das criações domésticas (aves), que contribuíram profundamente para aumentar a oferta de alimentos na escassa dieta da época, melhorando assim os aspectos nutricionais da população nativa.

Estas novas expectativas de produção de alimentos e seu consumo desde as Missões e após este período tem se caracterizado por um processo de constantes mudanças e incrementos de novos produtos na maioria das vezes em períodos determinados, isto se observa como no período após as missões época das estâncias onde surge uma culinária centralizada, com a figura do gaúcho e seu hábito de consumir em grande escala a carne, a forte contribuição da culinária africana (negros vindos das regiões africanas Nigéria, Guiné, Sudão, Congo, Angola e Moçambique) e as variações gastronômicas promovidas a partir da e com a colonização européia (Alemães, Italianos, eslavos, poloneses, entre outros), que culminou com um verdadeiro caldeirão culinário que ainda nos dias atuais tem

presença marcante na culinária local, se constituiu em cardápio variado ofertado em grande parte da região tanto no que diz respeito ao seu cotidiano bem como aos turistas que visam a região pela existência das rotas turísticas locais.

### 5.1.2. A Concepção Cultural

Em livro publicado em 1970 – Moisés Vellinho (p.53), argumenta que: “ Não se desconhece os grandes serviços prestados pelos jesuítas à cultura em todo o mundo, especialmente pelos jesuítas no Brasil, onde nos primeiros tempos realizaram missões altamente moralizadoras”. Sendo que no sul do Brasil isto não foi diferente dos demais espaços sociais jesuíticos.

Como referido em Saviani, a forma como os humanos produzem os meios que promovem as transformações, deve contemplar a ação humana, é neste sentido que se observou no processo histórico missionário que a luta do homem para escrever sua cultura no tempo e no espaço, a partir da agropecuária e a gastronomia que surgiu, da fusão de diferentes culturas, inicialmente entre nativos e europeus, e nos períodos que se seguiram como já visto foram somando-se novos atores sociais novas culturas, que cada um destes períodos possuía particularidades e hábitos alimentares próprios

Partindo das considerações de Saviani, da indicação de caminhos para a crítica do existente e a descoberta da verdade histórica, tem-se que a paisagem missionária se constitui na contemporaneidade em um espaço histórico social que originou o processo humano, econômico, estrutural e cultural, onde tiveram presentes atores sociais diversificados que promoveram uma gastronomia variada que ao longo do tempo foi acrescida de novos atores e novos elementos gastronômicos, sendo que em cada um deles aparecem elementos de transferências de conhecimentos, técnicas e alimentos novos.

A situação social de contemporaneidade de duas culturas face a face, de duas sociedades com culturas distintas, provocou uma síntese histórica, que se originou das próprias condições do contexto histórico local. Por um lado a cultura nativa manteve-se em muito de seus padrões culturais, como evidenciam os

vestígios arqueológicos, cerâmica artesanal, artefatos de pedra lascada e polida entre outros. Muitos aspectos sociais persistiram: o cacicado, a língua com sua imensa riqueza verbal, as relações sociais de solidariedade e reciprocidade, as tradições guerreiras as atividades cotidianas da horticultura, da caça e da pesca. Por outro lado a ação consciente dos jesuítas colocou os nativos em contato com as inovações técnicas da sociedade européia: a escrita e a imprensa, o arado e a metalurgia do ferro, a olaria e a arquitetura barroca, mais foi através da música que os missionários conseguiram atrair os nativos. (KERN, 1990, p. 25)

As pesquisas históricas e arqueológicas e os estudos que fizemos através dos autores nos permitem discernir com clareza os muitos aspectos culturais desta complexa e original experiência histórica, entretanto é necessário sabermos que houveram períodos distintos neste cenário e que em cada um deles foram sendo transmitidos os conhecimentos do período anterior e construído conhecimentos próprios do período em curso (relações dialéticas), o mesmo acontecendo com a produção e o consumo dos alimentos, pois em cada época em cada período é possível perceber as inovações gastronômicas e os aprendizados dos homens, mulheres e crianças que habitaram e habitam a região.

Observa-se assim que o pano de fundo sobre o qual é realizada a análise social crítica nada mais é do que a penetração do domínio do capital como relação social global já nesta época, que a exemplo de hoje trazia como consequência a subordinação cultural, política e econômica, e em alguns casos, intelectual, dos países ditos centrais sobre os países considerados periféricos, onde estes paradigmas na maioria das vezes tem efeitos contrários ou duvidoso.

Com base na Teoria Histórico Crítica a experiência missionária do passado e sua evolução através do tempo histórico e também na forma de perceber a pluralidade de relações estabelecidas entre os diferentes atores sociais e o ambiente nos diversos períodos históricos vivenciados bem como sua gastronomia, observa-se, que além de sua trajetória ter relação com o processo de construção das fronteiras geo-políticas no Rio Grande do Sul e do evento socio-cultural da estruturação das fronteiras da América Latina, esta experiência com base em seus atores teve também grande influência na construção das futuras nações latino-americanas.

Soma-se a esta experiência de construção social identitária “elementos como a língua, o folclore, os símbolos e uma gastronomia típica deste espaço”. Onde o elo entre este presente que se reconstrói e o passado que se busca, está a afirmação do espaço a ser exaltado, que neste caso é o missionário, palco de transformações históricas sociais, econômicas e políticas estruturais e culturais. (THIESSE 2000)

Buscando compreender este acontecimento nesta região do mundo, certa vez no município de Roque Gonzalez, onde hoje está sendo construída uma usina Hidrelétrica, onde no passado se localizou o cenário de uma das passagens deste processo histórico social e cultural (local onde viveu o cacique e pagé Nheçu), as margens do rio Ijuí nosaltos do Pirapó, próximo ao cerro do Inhacurutun, surgiu um questionamento, se todo o legado que já se conhecia das Missões, ficaria somente na lembrança. Seria possível que uma herança desta profundidade fosse banida do seu processo histórico material somente em nome do progresso e da intolerância da sociedade contemporânea, isto por que, enquanto eu lá me encontrava ouvia barulho de máquinas e de homens, trabalhando para a conclusão desta usina hidrelétrica que terminaria por desaparecer o salto do Pirapó.

Entretanto como mencionado por Saviani (2005, p. 95), a dialética histórica é justamente uma das formas de compreender e explicar o todo de um determinado processo, como é o caso adotado quando da abordagem dos diferentes processos sociais e econômicos vivenciados, onde tem-se que o homem, quando de suas ações ao longo da vida objetiva, é o próprio motor da história, sendo desta forma as transformações fruto destas ações.

É neste contexto de homem e de mundo em uma perspectiva histórica dialética que se colocou algumas passagens desta interpretação temporal sobre o espaço missionário, permeado por conflitos e desavenças, mais que também promoveu uma nova estrutura social e econômica, que direcionou inicialmente para o domínio das riquezas existentes e passou por período de abandono até chegar à imigração, que também foi regida por conflitos, mandos e desmandos mais que promoveu transferência de conhecimentos entre os envolvidos e consideráveis mudanças sociais.

A percepção destas diferentes trajetórias históricas no mesmo campo social e cultural, faz perceber que as transformações que aconteceram dão origem na continuidade ao surgimento de cidades como local determinante das novas relações sociais e culturais, sendo que no caso dos Sete Povos, alguns se transformaram em cidades (São Borja, São Luiz Gonzaga, Santo Angelo, São Nicolau e São Miguel), sendo este último atualmente, lugar de peregrinação e turismo, sendo sua visitação fundamental para observadores e estudiosos que queiram conhecer e entender as raízes do sul do Brasil na América Latina, os demais (São Lourenço, São João Batista) permanecem como sítios arqueológicos que testemunham a experiência histórica vivenciada, entretanto não chegaram a se tornar lugares habitados no presente.

#### **5.4. Conclusões**

Atualmente, no Brasil define-se como “Missões” uma área a noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, onde se destacam cidades importantes, quase todas com forte presença da colonização europeia, principalmente alemã, que muito contribuiu para a sedimentação das atividades agrícolas e industriais. Por possuir terra vermelha e fértil, a região é expressiva produtora de trigo e soja e possui uma marcante atuação cooperativa.

Na releitura desta experiência histórica, estrutural e cultural, confirmamos a tese da melhoria gastronômica a partir da incorporação dos hábitos alimentares dos nativos. Confirma-se também a contribuição fundamental da agropecuária da região missioneira, que surgiu a partir das inovações agrícolas promovidas pelos padres europeus e a chegada do gado vacum na região no mesmo processo.

Entre os desafios à luz desta experiência na contemporaneidade aponto: a) a necessidade de existir um projeto consistente e unificado que contemple a importância histórica estrutural e econômica e turística da região, dando ênfase aos locais onde existiram os sete povos, pois fica claro que restam vestígios das reduções de São Nicolau, São Lourenço Martir, São João Batista e São Miguel, sendo os demais São Borja, São Luiz Gonzaga e Santo Angelo foram encobertas

por cidades do mesmo nome, e perdem sua importância histórica na medida em que o tempo passa. b) a sensibilização das autoridades no sentido de implementar um programa de conservação da memória permanente dos Sete Povos das Missões de forma conjunta, pois somente o povo de São Miguel tem representado a experiência da região. c) a implementação de programas escolares que possam transferir às gerações do presente o conhecimento vivenciado historicamente na região, de onde se constata que estes desconhecem a realidade histórica. d) a necessidade de incentivar no campo turístico existente em parte a construção e a divulgação bem como a organização de pontos gastronômicos que evidenciem a culinária tradicional tendo por base todos os pratos típicos desta região.

Na expectativa dos atores sociais que fizeram parte desta vivência histórica, aponto a necessidade implementar políticas que contemplem plenamente as famílias descendentes de guarani, que enfrentam a vida a margem de uma sociedade que não os trata como cidadãos. Pois os demais seguimentos parecem terem dado continuidade ao processo de forma privilegiada.

Sendo assim a hipótese de que o processo missionário foi uma rica experiência que trouxe a luz aos atores participantes, é contestada, pois se trata mais de uma relação de dominantes e dominados, com excessão dos imigrantes que ocuparam espaços como agricultores livres, onde pode se perceber que em detrimento de alguns seguimentos, os remanecentes mais originais desta paisagem vivem atualmente marginalizados.

No campo da gastronomia e dos hábitos alimentares, ressalto a importância que teve e ainda tem os conhecimentos culinários transmitidos pelas diversas etnias que habitaram e em parte ainda habitam a região, de onde se percebe na culinária atual os conhecimentos transmitidos e assimilados como hábitos alimentares.

Como prognóstico deste processo aponto ser fundamental tendo por base a experiência do território missionário, um novo olhar, que ao mesmo tempo em que preserve os conhecimentos do passado possam na contemporaneidade evidenciar processos de desenvolvimento que implementem o turismo regional e a gastronomia local.

Por fim, vale esclarecer que muitos aspectos desta releitura não alcançaram a desejada expectativa, pelos diversos fatores alheios a vontade do proponente mais também pela ampla gama de materiais disponíveis em várias temáticas porém pouco evidenciado no campo relacional da agropecúria e da gastronomia o que trona este trabalho mais profundo.



## BIBLIOGRAFIA

ABOU, S. **La “Republica” jesuítica de losguaraníes**( 1609 – 1768),y suherancia. Buenos Aires: UNESCO,1996.

ABREU . E. S;VIANA, I. C; MORENO, R. B; TORRES, E. A. F. S. **Alimentação mundial – uma reflexão sobre a história.** Revista Saúde e Sociedade. 2001.

AMARAL, Anselmo F. **As Origens do gaúcho na temática de Martin Fierro.** Porto Alegre RS: Ed. Martins Livreiro,1988. 106p.

**AmazôniaTerritório**, Rio de Janeiro, v. 4, n. 6, p. 42, jan./jun. 1999.

ANDRADE, Maria, M. **Como preparar Trabalhos de Pós- graduação.**São Paulo:Ed Atlas, 2001.

ASSUNÇÃO, Fernando. O. **ElGaúcho – Estúdio sócio-cultural.** Tomo I e II. Ed. Divisão de Publicaciones y ediciones. Montivideo. Uruguay. 1978.

BAKHTIN, M. **A Cultura Popular na Idade Média e no Renascimento – O contexto de François Rebelais.** São Paulo: Editora Hucitec/Annablume, 2002.

BECKER, BerthaKoiffmann - **Os Eixos de Integração e Desenvolvimento e aprendizagem.** São Leopoldo: Uni revista, vol. 1, n. 2, p. 1-10, abr. 2006.

BEGOSSI, Armando. Apresentação da obra **Receitas Tradicionais da Cozinha Italiana**,JUNQUEIRA, Ligia. Rio de Janeiro: Edições de Ouro, 1979. 285p.

BERKAY & BRAGA. 500 Anos de História da Erva Mate. Editora Cone Sul, 2000.

BERNARDI, Carlos. **A. Consequências econômicas sociais do ciclo do charque no Rio Grande do Sul.**Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós Graduação em Extensão Rural da UFSM, para obtenção do título de Mestre em Extensão Rural.Santa Maria: 2001.

BONNEMAISON,J. -**Viagem Em Torno do Território.** Apud CORRÊA, Roberto Lobato, ROSENDAHL, Zeny. Geografia Cultural: Um Século (III). Rio de Janeiro: Ed. UERJ, 2002, p. 86.

BROSE, Markus. **A agricultura familiar, desenvolvimento local e políticas públicas.**Santa Cruz do Sul:Ed. Edunisc.1999. RS. Brasil.

BRUM, Ceres, K. **Esta terra tem dono – representações do passado missioneiro no Rio Grande do Sul.**Santa Maria, RS. Ed. UFSM, 2006. 280p.

BUAINAIN, A. M., ROMEIRO, A. R. e GUANZIROLI, C. E. **Agricultura Familiar e o Novo Mundo Rural**. Porto Alegre: *Revista Sociologias*, ano 5, n. 10, jul/dez. 2003.

CABEZA DE VACA, A. N. **Naufrações e comentários**. Trad. Jurandir Soares dos Santos. Porto Alegre: L&M Editores, 1999.

CAFFRUNI, SILVA; NETO, B; FRANTZ, T. R. **A formação histórica dos sistemas agrários do Rio Grande do Sul**. Apud: NETO, B.; BASSO, D. (Coord.). *Sistemas Agrários do Rio Grande do Sul: análise e recomendações de políticas*. Ijuí: Ed. Unijuí, 2005.

CARENES, Orlei. **Boia de Panela**. Passo Fundo: Ed. Battistel.2006

CASCUDO, Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Edição original 1967. Reedição. Global Editora. 2008. 960p

CASCUDO, **Historia da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia. 1983.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CASCUDO, L.C.(1983). citado em DUTRA, Rogeria, C. A. **FAMÍLIA E REDES SOCIAIS: UM ESTUDO SOBRE PRÁTICAS E ESTILOS ALIMENTARES NO MEIO URBANO** Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, do Museu Nacional, da Universidade Federal do Rio de Janeiro, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Doutor em Antropologia Social. Rio de Janeiro: Fevereiro de 2007

CASTRO, Henrique, M; DEUS, José Antônio S; SILVA, Paulo Henrique C. **Alimentos tradicionais, manifestações culturais e “saber fazer” local nos distritos de Ouro Preto. MG. 2012.** I SEMINÁRIO SOBRE ALIMENTOS E MANIFESTAÇÕES CULTURAIS TRADICIONAIS Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE – 21 a 23 de maio de 2012.

CESAR, G. **Origens da economia gaúcha**. ( o boi e o poder). Porto Alegre: IEL. CORAG. 2005

CHIARA, Vilma. **Índios do Rio grande do Sul**. Apud, Enciclopédia Rio – Grandense (1956). Canoas: Ed. Regional. RS

CLOCHE, P. **Les classes, lês métiers, Le trafic dès grecs**. Paris, Ed. BellesLettres, 1931.

COMAS. C.E. (org). **Lucio Costa e as Missões: Um Museu em São Miguel**.2007. PROPAR/UFRGS: IPHAN.DEYON, P. O Mercantilismo. São Paulo: Ed. Perspectiva. 1973. Do Original WILSON, C. Mercantilism. The Historical Association. London. 1958.

CRESWELL, J. W. **Projeto de pesquisa – Métodos qualitativo, quantitativo e misto**. Porto Alegre: Ed. Artemed. 2007. 248 p.

DA MATTA, R. **Idéias e conseqüências**. Porto Alegre: Ed. Sulina. 2007.

DA MATTA, R. **The meal is the message**. Paris: Courrier da Unesco, n.5, 1987.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil ?** Rio de Janeiro: Rocco, 6a. ed., 1993. (1993), citado em ZANINI, Maria, C. C: SANTOS, Mirian O. **As Festas da Uva de Caxias do Sul, RS** (Brasil) : Historicidade, mensagens, memórias e significados. Copyright © Artelogie. 2013.

DEBRET, Jean Baptiste - **O Brasil de Debret**. Rio de Janeiro: Villa Rica, 1998, 104 p.

DINIZ, Célia. R; SILVA, Iolanda, B. **O método dialético e suas possibilidades reflexivas**. Programa Universidade a Distancia (UNIDIS). UEPB/UFRJ- EDUEP. 2008

DUARTE, N. **Concepções afirmativas e negativas sobre o ato de ensinar**. Cadernos Cedes. n°44. Campinas: Ano XIX. 1998.

DUARTE, Newton. **Individualidade para si: contribuição a uma teoria histórico-social da formação do indivíduo**. São Paulo: Autores Associados, 1993.

ELIAS, Rodrigo. **Feijoada breve historia de uma instituição comestível**. Revista Sabores do Brasil. 2011. p. 33

**Enciclopédia Rio-grandense**. Canoas: Ed. Regional. 1956.

FERNANDES, F. (1984), citado em ALVES, Alvaro Marcel. O método materialista histórico dialético: alguns apontamentos sobre a subjetividade. São Paulo: Revista de Psicologia da UNESP 9(1), 2010.

FERREIRA FILHO, **A Historia Geral do Rio Grande do Sul. 1503-1957**. Porto Alegre. Ed. Globo. 1958. 184p

FERREIRA, O, L. **Historia do Brasil**. São Paulo: Ed Ática. 1978.

FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade. 1998.

FLORES, Moacir. **Dicionário de Historia do Brasil**. Porto Alegre: Ed. PUCRS. 1996. 167p

FRANCO, S, da C. **A campanha**. In Rio Grande do Sul: Terra e Povo. Porto Alegre: Ed. Globo. 1952.

FRANTZ, T. R. **Evolução da Pecuária no Planalto Gaúcho**. Ensaio de Interpretação Histórica. Ijuí: Fidene, 1979. (Série Cadernos da Fidene).

FREIRE, Gilberto. **Açúcar:Uma sociologia do doce, com receitas de bolo e doces do nordeste do Brasil**.São Paulo: Ed. Companhia das Letras. 1997

FREITAS, Sebastião, M. R. **Estudos 1930 – Estudos rio-grandenses**.Porto Alegre: Ed. Globo. 1980.

GANDARA, José Manoel Gonçalves; CAMPOS, Carolina Juliani de; CAMARGO, Laura Alice Rinaldi; BRUNELLI, Luis Henrique. **Viabilizando a relação entre a cultura e o turismo: diretrizes para o estabelecimento de políticas integradas entre os dois setores**. Turismo Visão e Ação , vol. 8. n.1. jan./abr. 2006. UNIVALI.

GASPARIM, J.L; PETENUCCI, M.C. **Pedagogia histórico critica da teoria a pratica**. Textodigitalizado. 2008.

GASTAL, Susana de A; MACHIAVELLI, Mariana S; GUTERRES, Liliane S. **Festa Temática: da tradição à modernidade**.Revista Turismo em Analise. Vol. 24. p.10. Nº 2 Agosto, 2013. 432p.

GEIGER, Pedro P. **América, America**. In: **Geografia e Meio Ambiente**.Bertha Becker, K.et al. 3. ed. São Paulo: Hucitec, 2002

GIACOMETTI, D.C. **Ervas condimentares e especiarias**. São Paulo, Ed. Nobel, 1989.

GOMES, (1966, p.167), citado em BERNARDI, Carlos. **A. Conseqüências econômicas sociais do ciclo do charque no Rio Grande do Sul**. Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós Graduação em Extensão Rural da UFSM, para obtenção do título de Mestre em Extensão Rural. Santa Maria: 2001.p.05

GRAZIANO da Silva, J. **A nova Dinâmica da Agricultura Brasileira**. Campinas. São Paulo: Instituto de Economia. Unicamp. 1996.

GUITIERREZ, Ester J. B. **Negros, charqueadase Olarias um estudo sobre o espaço pelotense**.Passo Fundo: Ed. Universidade de Passo Fundo.2011.

HAAS, J. **As Diferenciações Transformações Sócio-Territoriais no Espaço Agrário das Missões/RS**. 2008. Dissertação(Mestrado em Extensão Rural) - Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2008.

HOFER, Maria C.S. MARCHIORI, Jose, N. C. **O uso da madeira nas reduções jesuítico-guarani do Rio grande do Sul**. 2008. IPHAN

HORKHEIMER, Adorno.(1937). **La Dialectique de La Raison**. Ed. Gallimard. Paris. (1974)

JAIGER, Luiz Gonzaga. **A Expulsão da Companhia de Jesus do Brasil em 1760**. Revista pesquisas. IAP. 1960. São Leopoldo RS. Brasil

JARDIN, Marco (cood). **A História da OKTOBERFEST em Santa Cruz do Sul** . Jubileu de Prata: 25 anos de Oktoberfest.Gráfica Garten Sul.2012.

Jean Baptista Debret (1768-1848 citado em os telhados

KERN, A. A. **O processo histórico de plantio no século XVII: da aldeia guarani ao povoado missioneiro**. In: Folia Histórica Del Nordeste. FUNDANORD Resistência, 1984

KERN, Arno Alvarez. **Missões Uma Utopia Política**. Ed. Mercado Aberto, Porto Alegre, 1982.

KONDER, Leandro. **O que é Dialética**. Ed. Brasiliense.1998.88p

LAGO, Adriano. SILVA, Tania,N.**Fatores condicionantes do desenvolvimento de relacionamentos intercooperativos no cooperativismo agropecuário**. Sescoop/RS. Porto Alegre .2011. 206p

LAKATOS, Eva Maria. MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos da Metodologia Científica**. 3ª edição, Ed. Atlas. São Paulo. 1991.

LAMBERTY, S. F. **ABC do Tradicionalismo Gaúcho**. Ed. Martins Livreiro. Porto Alegre, RS. 1989.

LAZZAROTTO, Danilo. **História do Rio Grande do Sul**, 1982. Ed. Sulina. Porto Alegre-RS. Brasil.

LESSA,Barbosa. **A História do Chimarrão**. Ed Sulina. Porto Alegre-RS 1986

LESSA, Barbosa. **Rio Grande do Sul – prazer em conhecê-lo**. Ed. Globo, Rio de Janeiro.1984,

LOBO, Haddock. **ColeçãoHistoria Universal**, Volume I. Ed. Everest. São Paulo. 1982.

LUGON,C. **A República Guarani**. Ed. Expressão Popular. São Paulo. 2010

LUGON, Clovis. **A republica comunista cristã dos guaranis, 1610-1768**, editado em francês, Paris, 1949, traduzido em polonês e em português ( Rio de Janeiro,1968, 296p.

MACHADO, Paulo Pinheiro. **A política de colonização do Império**. Porto Alegre: EdUFRGS. 1999.

MARQUES, Alvarino.F. **A economia do charque** – culinária do charque o charque nas artes.Ed. Martins Livreiro. Porto Alegre. 1992.190p.

MARQUES, Carlos Oliveira. **O Empreendedorismo e o Desenvolvimento Regional Missioneiro**. Dissertação de Mestrado, do Programa de pós Graduação de Engenharia da Produção da Universidade Federal de Santa Maria. 2006

MARSIGLIA, A. C. G. **Como transpor a Teoria histórico-crítica para a prática pedagógica do professor na educação infantil?** Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” – Bauru. 2005.

MARXK. ENGELS. F. **O Manifesto do Partido Comunista**. Ed. Anita Garibaldi. São Paulo. 2007.

Marx, K. & Engels, F. (1977) **A ideologia alemã**. São Paulo, Grijalbo

MAZOYER, M. e ROUDART, L. **História das agriculturas do mundo: do neolítico à crise contemporânea**. Tradução de Cláucia F. Falluh Balduino Ferreira. São Paulo: Editora UNESP; Brasília, DF: NEAD, 2010. 566p.

MESIAS, S.Cavalcante. **A verdadeira historia da cachaça**.Ed. Sá. Minas Gerais. 2011. 608p.

MIGUENS, Carolina, G. CYRILLO, Marina Wöhlke. **Influência da Cultura Italiana na Culinária Ofertada no Roteiro Turístico “Caminhos de Pedra” em Bento Gonçalves – RS**. 2011. Apresentado na Mesa de Tendências 2011 do Congresso Internacional de Gastronomia de São Paulo. Tema: “Itália: o caminho da transformação”. Linha de pesquisa 4: Herança e história: sociedade e imigração.

MILLER, E. T. **Pesquisas arqueológicas efetuadas no noroeste do Rio Grande do Sul**. 1971. Publicações avulsas Museu Paranaense Emilio Goeld. Belém.Pará.

MONTAIGNE, M. **Ensaio, in Os Pensadores**, tradução de Sergio Milliet.Ed. Abril. São Paulo.1972.

MONTOYA, Antonio Ruizde. **Conquista espiritual do Paraguai**. Madri.1639.

MONTOYA, Antonio Ruiz. **Conquista espiritual hecha por los religiosos de La Campania de Jesus em lãs províncias delParaguay**, Paraná, Uruguai y Tape. Ed. Bilbao. 1892.

NASCIMENTO, Anna, O. & OLIVEIRA, Maria I, A. **Bens e Riquezas das Missões**. 2008. Ed. Martins Livreiro. Porto Alegre. RS

NETO, Miranda. **A Utopia Possível** – Missões jesuíticas em Guairá, Itatim e Tapes. 1509 – 1767, e seu suporte econômico –ecológico. Ed. Fundação Alexandre de Gusmão. Brasília. DF. 2012

NEVES, Rita de Araujo; DAMIANI, Magda Floriana. **Vygotsky e as teorias da**

NIEDERLE, Paulo André; SCHNEIDER, Sergio **A pluriatividade na agricultura familiar: estratégia diferencial de distintos estilos de agricultura**. Este texto é parte integrante do “Projeto Rurbano: estudos de caso sobre pluriatividade e diversificação dos modos de vida em áreas rurais no Brasil” realizado em cooperação da Universidade Federal do Rio Grande do Sul com o Núcleo de Estudos Agrários e Desenvolvimento Rural do Ministério do Desenvolvimento Agrário (NEAD/MDA) e o Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura (IICA) .Apresentado no XLV CONGRESSO DA SOBER.2007

NOGUEIRA, C.R.D. **O turismo, o reencontro e a redescoberta da região das Missões**.Tese a

NOGUEIRA, Carlos Roberto **O diabo está solto! A ação das ordens mendicantes ao final da Idade Média**, in Anais do X Simpósio Nacional de Estudos Missionários,op. cit., 1994. Moacyr FLORES, O gosto do pecado: a sensualidade das índias guaranis, in Anais do X Simpósio Nacional de Estudos Missionários, op. cit., 1994.

NOGUEIRA, Carmem, R. D. Turismo no MERCOSUL: **O Circuito Internacional das Missões Jesuítico-Guarani**. São Paulo: DG/USP. 1999. Dissertação não publicada.

OLIVEIRA, Jr.**Cómo nace y se crea una gran idea**. ECOTUR – Ecologia e Turismo. Ano 2, nº 3. 1998.

OLIVEIRA, Marilda, O. **Identidade e Interculturalidade – historia e arte guarani**. Ed. UFSM. Santa Maria, RS. 2013. 280p

PADILHA, Paulo Roberto Paim, TRENTIN, Iran Carlos Lovis. **Reconstituição Sócio-Econômica da Região das Missões / RS** . In Anais do XX Encontro da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural (SOBER) disponível em [www.sober.org.br/palestra](http://www.sober.org.br/palestra) acessado em 08/ 10/ 2013.

PELLANDA, E. **A imigração e a colonização Italiana**. In Enciclopédia Rio grandense. Ed, regional. 1956.p 147.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. **Historia do Rio Grande do Sul**. 2. Ed. Mercado Aberto. Porto Alegre, 1982.

PESAVENTO, Sandra. J. **Historia do Rio Grande do Sul**. 7. Ed. Mercado Aberto. Porto Alegre. 1994. 142p.

PETRINI, Carlo. **Discurso de Cerimônia de Abertura Terra Madre Brasil**. Le Monde Diplomatique, Agosto 2008. Brasília. DF

PORTO, Aurélio. **História das Missões Orientais do Uruguai** – Primeira Parte. Porto Alegre: Livraria SEILBACH, Volume 3. 1954.

Apresentada no Programa de Pós Graduação em Geografia Humana do Departamento de Geografia da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo para obtenção do Título de Doutor em Geografia. São Paulo. 2007

QUEVEDO, J. **Guerreiros e jesuítas na utopia do prata**. Bauru. Edusc. São Paulo. 2000.

QUEVEDO, Julio, TAMAQUIS José, C. **Rio Grande do Sul: Aspectos da Historia**. 6.Ed. Martins Livreiro. Porto Alegre.1999.

RAMBO, S,J Pe. **A imigração alemã**. In Enciclopédia Rio grandense. Ed, regional. 1956.p 77.

RIBEIRO, Claudio, M. **Estudo do modo de vida dos pecuaristas familiares da região da campanha do Rio Grande do Sul**. Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR), da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, para obtenção do Título de Doutor em Desenvolvimento Rural. Porto Alegre. 2009. 300p

RODRIGUES, Jeronimo, S. J. 1940. **Relação....** In: Novas Cartas Jesuíticas, publicadas por Serafim Leite, S. J. Vol. 194, Ed. Brasileira. São Paulo.

RUDIO, Franz, Vitor. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. Ed. Vozes, Petrópolis. 2003.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. (1922), **Segunda viagem a São Paulo e quadro histórico da Província de São Paulo**. Trad.: Afonso de Escagnole Taunay. Brasília: Senado Federal, 2002.

SAINT-HILAIRE, Auguste, (1935) **Viagem ao Rio Grande do Sul (1820-1821)**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1974.

SANTOS, Vilson F. SILVEIRA, Paulo R.C. HAAS, Jaqueline M. **A agri-cultura da erva-mate e sua influência no desenvolvimento territorial da região das missões do RS-Brasil**. In Anais do VIII Congreso Latinoamericano de Sociología Rural - América Latina: realineamientos políticos y proyectos en disputa. Porto de Galinhas, Pernambuco—Brasil. 2010

SANTOS, Vilson F. SILVEIRA, Paulo R.C. HAAS, Jaqueline M. RICHES SANTOS, Paulo F. **Oficinas de artesanato com papel jornal com mulheres rurais assentadas no município de Capão do Cipó**: In Anais do 4º Encontro de Redes de Estudos Rurais- Curitiba – Paraná. 2010

SANTOS, Vilson F. VELA, Hugo A. G; SILVEIRA, Paulo R.C. RICHES SANTOS, Paulo F. **A agropecuária missioneira e as transformações históricas do ambiente no sul do Brasil**. Este trabalho contém fragmentos da tese de doutorado do primeiro autor intitulada “ O surgimento da agropecuária missioneira no Rio Grande do Sul e suas derivações gastronômicas” apresentação oral no 2º Simpósio Internacional de História Ambiental e Migrações na UFSC. Florianópolis.2013

SANTOS, Vilson. F. VELA, Hugo . A. G. **O surgimento da agropecuária missioneira e a gastronomia gaúcha**. Apresentação oral na VII Jornadas Interdisciplinares de estudos agrários y agroindustriales. Buenos Aires. Novembro de 2011.

SARAMAGO, Alfredo. **História e Alquimia da Farinha**. Ed. Colares.1997. 244p.

SAVIANI, D. **Educação: do senso comum à consciência filosófica**. 10. ed. São Paulo: Cortez, 1992.

SAVIANI, D. **Educação: do senso comum à consciência filosófica**. 10. ed. São Paulo: Cortez, 1991.

SAVIANI, D. **Escola e Democracia**. 34. Ed. Campinas: Autores Associados. 2001.

SAVIANI, D. **Escola e Democracia**.39. ed. Campinas: Autores Associados, 2007

SAVIANI, D. **Pedagogia Histórico crítica- primeiras aproximações**.Ed. Cortez.São Paulo.1994.

SAVIANI, D. **Teoria Histórica-Crítica: Primeiras aproximações**. 9. ed. Campinas: Autores Associados, 2005.

SCHALLENBERGER, E. **Estudos missioneiros: temas e abordagens**. Anais do III Simpósio de estudos missioneiros. 1979. Santa Rosa RS.

SCHIMITZ, P. I. **A companhia de Jesus e a Missão**. In TAVARES, E. (org), Missões Jesuíticas Guarani. São Leopoldo. RS. Brasil. UNISINOS.1999.p.140 – 156.

SCHIMITZ, P. I. **Uma pré história para o Rio Grande do Sul**. In documentos 05 do Instituto Anchietano de Pesquisas – UNISINOS. 2006. São Leopoldo, RS, Brasil.

SCHIMITZ, P. I, BEKER, I. I. B. **Os primitivos engenheiros do planalto e suas estruturas subterrâneas**. In Arqueologia do Rio Grande do Sul. Documento 05. Instituto Anchietano de Pesquisas- UNISINOS, RS, Brasil. 2006

SCHMITZ, P. I; NAUE, G; BEKER, I. I. B. **Os Aterros dos campos do Sul.** In Arqueologia do Rio Grande do Sul. Documento 05. Instituto Anchieta de Pesquisas- UNISINOS, RS, Brasil. 2006

SILVA, Tanise Pedron. **Transformação da agricultura e do espaço rural: a (in)segurança alimentar dos assentamentos de Capão do Cipó/RS.** (Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Agronomia). Universidade Federal de Santa Maria. 2009

SINGER, C. (org). **History of technology.** Oxford, OUP. 1955.

SODRÊ, Nelson W. **Formação Histórica do Brasil.** Ed. Brasiliense. São Paulo. 1968.

SOUZA, J. O. **Uma introdução ao sistema técnico –econômico Guarani.** Porto Alegre. Programa de Pós graduação em Antropologia Social da UFRGS. 1997. Dissertação não publicada.

STAMBERG, A. R. P. **A Dinâmica da agricultura do município de Santo Antônio das Missões/RS:** análise e contribuições para a definição de linhas estratégicas para o desenvolvimento local. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento) - Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, Ijuí. 2007.

TESCHE, Rubens, W. **Das Missões do Estado do Rio Grande do Sul.** Artigo PGDR/UFRGS. 2007.

TESCHE. R. W. **As Relações de Reciprocidade e Redes de Cooperação no Desempenho Socioeconômico da Agricultura Familiar:** o caso dos produtores de leite do município de Sete de Setembro/RS. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre. 2007

TOMAR, P. **Causas de La escasez y deterioro de los caballos de Españã.** Madri. Ed. Selbach. 1792.

TORRONTÉGUY, T.O.V. **As origens da pobreza no Rio Grande do Sul.** Ed. Mercado Aberto. Porto Alegre. IEL. 1994. 192p.

TOUSSAINT – SAMAT, M. **História natural e moral de los alimentos.** Volume 02. A carne, los productos lácteos e los cereales. Ed. Alianza. Paris 1987.

VAVILOV, N. I. **Centro de Origem das Plantas:** Tradução e compilação por Alfredo LamSanche. Jaboticabal. São Paulo. 1993.

VELA . H. A. G. AMARAL, L.M. B. **Educação Ambiental – a utopia possível.** Ed. Unicruz. 2002. Cruz Alta. RS.

VELA, H. & ROMERO, T. **Cultura y gastronomía en el estado de Pernambuco-Brasil**. Conferencia proferida en la Facultad de Gastronomía de la Universidad Autónoma del estado de México. Agosto de 2008.

VELA, H. A. G, **Campesinato Latino americano: conceituação e Movimentos Sociais** (1986), apresentada ao programa de Pós graduação em Extensão Rural da UFSM, para obtenção do Título de Mestre.

VENTURINI, Sergio. *Inhacurutum e as Missões jesuíticas*. Ed. Borck. São Luiz Gonzaga. RS. 2001.

VENTURINI, Sergio. *O índio nas Missões. Antes durante e depois dos jítas*. Ed. Martins Livreiro. Porto Alegre. 2009.

VIANA, Dario. Especial Gourmet - Gazeta Mercantil 24/03/2001. BomboceriaCodado <http://www.bomboceriadado.com/db.htm>: acessado em 22 de Janeiro de 2014.

VIERA Carlos Magno Naglis; SOUZA, Neimar Machado de, **O enfrentamento entre indígenas e o colonialismo luso-espanhol no Itatim (1630-1659)**. Texto integrante dos Anais do XVII Encontro Regional de História – O lugar da História. ANPUH/SP-UNICAMP. Campinas, 6 a 10 de setembro de 2004. Cd-rom.

ZART, P. A região Missioneira após as Missões, in Anais do X Simposio Nacional de estudos Missioneiros. 1994.

ZART, P.A.(org). **Historia do Campesinato na Fronteira Sul**. Ed. Letra e Vida. Chapecó, SC. UFFS. 320p

### **Biografia complementar**

<http://historiadapre-historia.blogspot.com.br>

<http://www.coladaweb.com>

<http://www2.uol.com.br/mochilabrasil/missoes.shtml>.

<http://www2.uol.com.br/mochilabrasil/missoes.shtml>.

<http://www.labpesquisas.com.br>

<http://www.avph.com.br/pleistoceno.htm>