

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Instituto de Ciências Humanas
Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural

Dissertação



CONVERSAS NO FEMININO SOBRE O COTIDIANO DA COMIDA CAMPEIRA

Loíze Aurélio de Aguiar

Pelotas, 2023

Loíze Aurélio de Aguiar

CONVERSAS NO FEMININO SOBRE O COTIDIANO DA COMIDA CAMPEIRA

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural da Universidade Federal de Pelotas, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Memória Social e Patrimônio Cultural.

Orientadora: Dr^a Rita Juliana Soares Poloni

Pelotas, 2023

Loíze Aurélio de Aguiar

Conversas no feminino sobre o cotidiano da comida campeira

Dissertação aprovada, como requisito parcial, para obtenção do grau de Mestre em Memória Social e Patrimônio Cultural, Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas.

Data da Defesa: 18 de maio de 2023.

Banca examinadora:

Profª Drª Orientadora Rita Juliana Soares Poloni

Doutora em História da Arqueologia pela Universidade do Algarve, Portugal e Professora do Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural pela Universidade Federal de Pelotas.

Profª Drª Ana Maria Sosa González

Doutora em História pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Professora Visitante Estrangeira no Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Universidade Federal de Pelotas.

Profª Drª Luciana de Castro Neves Costa

Doutora em Memória Social e Patrimônio Cultural pela Universidade Federal de Pelotas, Professora do Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural da Universidade Federal de Pelotas.

Universidade Federal de Pelotas / Sistema de Bibliotecas
Catalogação na Publicação

A281c Aguiar, Loíze Aurélio de

Conversas no feminino sobre o cotidiano da comida
campeira / Loíze Aurélio de Aguiar ; Rita Juliana Soares
Poloni, orientadora. — Pelotas, 2023.

134 f.

Dissertação (Mestrado) — Programa de Pós-Graduação
em Memória Social e Patrimônio Cultural, Instituto de
Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, 2023.

1. Comida campeira. 2. Cotidiano. 3. Mulheres. 4.
Fronteira. 5. Memórias. I. Poloni, Rita Juliana Soares, orient.
II. Título.

CDD : 363.69

Em homenagem às mulheres que compartilham tanto afeto através do dar de comer, para além do alimentar, expressando amor. Especialmente e *in memoriam*, à minha avó materna, Maria Iza Goulart Aurelio, e à minha avó paterna, Zélia Estivalet de Aguiar. Eu sinto a presença de vocês, das suas mães e das mães de suas mães na fraterna forma do ser mulher. Por estar aqui hoje, enalteço seus choros e risos, medos e frustrações, suas potencialidades, dores e curas, que de alguma forma, me fizeram estar aqui.

Agradecimentos

Foram muitas as pessoas que, no decorrer de dois anos de mestrado, colaboraram e me ensinaram. Antes ainda de retornar à academia, houve o estímulo e o apoio para que eu voltasse, da parte de muitos amigos. Eu estava buscando algo que me fizesse brilhar o olhar novamente, que atendesse aos meus conhecimentos em comunicação social, cultura e cidadania, mais precisamente com mulheres e o arcabouço cultural que envolve a alimentação. E havia algo que me prendia e me incomodava dentro de um contexto da regionalidade que fui, ao longo do processo, entendendo melhor. Depois de várias andanças e percursos, entendi que amo pesquisar, e que as raízes sempre se fazem presentes, de várias formas.

Sem delongas, agradeço a energia universal que me propiciou estar onde eu devia estar.

Ao meu primeiro mestre na Kabbalah, CK, e ao grupo que me ajudou a elaborar um outro ser humano (ainda em transformação), espero que para melhor, gratidão.

O ingresso no PPGMSPC, sob a generosidade de minha orientadora, Rita Juliana Soares Poloni, é também algo incontestado pelo brilho e luz que recebi. Uma Grande Doutora, um ser humano especial, com quem aprendi muito. Obrigada pela parceria, generosidade e ensinamentos. Espero tê-la sempre em meu caminho.

Em relação a como consegui chegar aqui, honro os meus pais, Marcial Renato e Vera Lúcia, e minha irmã Lenisse pelo carinho, apoio estabilizador e financeiro.

À Letícia de Cássia, pelo primeiro forte incentivo e, em um segundo momento, à Aline Hamerschmitt, meu muito obrigada.

Ao Capes, e ao seu incentivo à pesquisa no Brasil, garantindo bolsas para o aprimoramento de pessoas que, como eu, não teriam como apenas se dedicar ao estudo, minha vibração de que se fortifiquem as políticas de incentivo, pois infelizmente a pesquisa em Ciências Humanas e Sociais, neste país, precisa ser melhor entendida e reforçada nos diversos campos de nossa sociedade.

Houve momentos de solitude e de solidão que foram amparados de diversas formas, sobretudo em um contexto pandêmico. Acredito que não devo contextualizar tudo o que vivi até esse momento tão sonhado, batalhado e gratificante, mas, ainda, obrigada à Luciane Silvani, Lara Viscardi, Giédri Ruviaro, Cátia Silveira, Luli Cabeda e Valéria Fernandes. Citando vocês, cito todas as maravilhosas mulheres e a rede de amparo

que fazem parte da minha vida. Mulheres que vibram, que sonham, que lutam e que enaltecem a criatividade, colorindo o cotidiano do aprendizado.

E às mulheres que se propuseram a me dar seus depoimentos, meu agradecimento especial, pois, sem vocês, não existiria contextualização verdadeira, nem pesquisa. Aprendi muito com vocês. A integridade e o desprendimento em colaborar e abrir suas vidas sem idealizações foi o que fez ser tão especial esse compartilhar.

Aos homens, amigos fortes no caminho, que me/nos acompanham, o meu muito obrigada também, pois a vida é troca, compartilhamento e alimento para nos tornar melhores.

Lá na terra de Pelotas
As moças vivem fechadas.
De dia fazem biscoito,
De noite bailam caladas.
Ó moço, se eu le contasse,
Vancê diria que eu minto:
As moças de Livramento
Usam pistola no cinto!

José Fandango, tropeiro conhecedor dos pagos gaúchos, personagem de O Tempo e o Vento, de Érico Veríssimo (1956), publicado pela Editora Globo.

RESUMO

AGUIAR, Loize Aurélio de. Conversas no feminino sobre o cotidiano da comida campeira, 2023, 134 f. Dissertação (Mestrado em Memória Social e Patrimônio Cultural) - Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2023.

Esta pesquisa reflete sobre as memórias femininas em torno da comida campeira, em um recorte que traz as narrativas de mulheres da campanha gaúcha. A intenção foi gerar um espaço de escuta aos espaços de convivência que as cozinhas oferecem, em contexto da cultura regional, observando as materialidades contidas através dos saberes e fazeres para além do churrasco. Com isso, intencionou-se responder, quais rastrose quais memórias emergiram sobre o cotidiano das cozinhas pampeanas fronteiriças, contados a partir da ótica dessas mulheres, suas lembranças e afetos, em costura com questões territoriais, identitárias e patrimoniais.

Nossas fontes se deram, em um primeiro momento, a partir de um recorte sobre o assunto das narrativas de duas mulheres oriundas da zona rural, uma do município de Alegrete e outra de Santana do Livramento, em interlocução com meu próprio referencial, durante o ano de 2021, durante a pandemia por SARS-CoV-2. Ambas residiram na zona rural e, por motivos diferentes, precisaram migrar para a zona urbana de suas cidades natais. Em um segundo momento, tivemos quatro entrevistadas durante o 7º Festival Binacional de Enogastronomia de Santana do Livramento, em 2022, utilizando-se a metodologia narrativa com análise de pesquisa qualitativa.

A partir da construção das narrativas, buscou-se perceber a relação entre comida campeira em relação aos discursos oficiais e de movimentos intitulados “tradicionalistas”, verificar quais os fatos mais marcantes são rememorados e associados ao entorno das cozinhas e apurar o que mudou do que se cozinhava na infância dessas mulheres para os dias de hoje.

Palavras-Chave: Comida campeira; Cotidiano; Mulheres; Fronteira; Memórias.

ABSTRACT

AGUIAR, Loize Aurélio de. Female talks about the campeira food daily life, 2023, 134 f. Dissertation (Master in Social Memory and Cultural Heritage) - Graduate Program in Social Memory and Cultural Heritage, Institute of Human Sciences, Federal University of Pelotas, Pelotas, 2023.

This research reflects about the female memories around the campeira food, in a cut that brings the women narratives from the gaúcha campaign. The intention was to generate a space for listening to the interaction spaces that the kitchens offer, in the context of the regional culture, observing the materialities contained through the knowledge and practices beyond the barbecue. What traces, and what memories emerged about the daily life of the Pampas border kitchens, told from the perspective of these women, their memories and affections, in stitching with territorial, identity and heritage issues.

Our sources were, at first, from the angle of the subject, the narratives of two women from the rural area, one from the municipality of Alegrete and the other from Santana do Livramento, in dialogue with my own reference, during 2021, during the SARS-CoV-2 pandemic. Both lived in the rural area and for different reasons needed to migrate to their hometowns urban area. In a second moment, we had four interviewees during the 7th Binational Enogastronomy Festival of Santana do Livramento, in 2022, using the narrative methodology, with qualitative research analysis.

From the construction of the narratives, we sought to understand the relationship between campeira food in relation to official discourses and movements called "traditionalists"; to verify which the most striking facts are remembered and associated with the surroundings of the kitchens and to find out what has changed from what was cooked in the childhood of these women to the present days.

Keywords: Campeira food; Everyday life; Women; Frontier; Memories.

Lista de Figuras

Figura 1	Quadro 1 - Possibilidades e limitações de uma pesquisa social interpretativa.....	39
Figura 2	Mapa Bioma Pampa.....	51
Figura 3	Mapa da região fronteiriça/ Coredes.....	53
Figura 4	Panela de ferro da interlocutora E.....	65
Figura 5	Fogão a lenha da interlocutora “E”	69
Figura 6	A interlocutora “E” faz questão de mostrar a lenha que cortou	71
Figura 7	“E” se orgulha de rachar sua própria lenha, colhida na zona rural de Alegrete.....	72
Figura 8	“I” mantém bainhas de faca da família como objetos de decoração.....	73
Figura 9	Faca herdada do pai e colher de pau da avó paterna.....	74
Figura 10	Mesa feita a partir de roda de carroça da família de “E”	78
Figura 11	Novo ângulo da mesa com objetos ressignificados.....	78

Lista de Tabelas

Tabela 1	Relação de comidas campeiras citadas em pesquisa de campo através da metodologia narrativa.....	88
Tabela 2	Relação de comidas campeiras citadas em pesquisa de campo através de entrevistas no evento 7º fronte(i)ra.....	96

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	14
1 APORTES TEÓRICOS-METODOLÓGICOS.....	23
1.1 TRADIÇÕES E IDENTIDADES DOS ESTADOS NACIONAIS À PÓS-MODERNIDADE.....	24
1.2 FEMINISMOS E NARRATIVAS DE SI.....	28
1.3 MEMÓRIAS, CORPO E IDENTIDADES: UM OLHAR A PARTIR DE HALBWACHS, RICOEUR E CANDAU.....	33
1.4 TRAZENDO AS COISAS DE VOLTA À VIDA: UMA ABORDAGEM INGOLDIANA DA CULTURA MATERIAL.....	37
1.5 O MÉTODO NARRATIVO.....	38
2 APORTES HISTÓRICOS E SOCIOLÓGICOS.....	43
2.1 O GAÚCHO, O PAMPA E A CULTURA CAMPEIRA: A INVENÇÃO DAS TRADIÇÕES.....	44
2.2 A COMIDA CAMPEIRA: NARRATIVAS OFICIAIS.....	46
2.3 AS TRANSFORMAÇÕES NO BIOMA PAMPA E SEUS IMPACTOS ECOLÓGICOS E SOCIAIS.....	50
3 NARRADORAS E NARRATIVAS SOBRE E COM A COMIDA CAMPEIRA.....	56
3.1 AS NARRADORAS, SUAS TRAJETÓRIAS E OS NOSSOS ENCONTROS.....	62
3.2 A COMIDA CAMPEIRA NO FEMININO - AS MATERIALIDADES, OS AFETOS E AS NARRATIVAS OFICIAIS	66
3.2.1 As materialidades.....	67
3.2.2 Os afetos.....	75
3.2.3 As narrativas oficiais.....	81
3.2.4 O evento 7º Fronte((i)ra - Festival binacional de Enogastronomia.....	94
3.3 PRINCIPAIS PERCEPÇÕES GERAIS SOBRE O EVENTO.....	103
CONCLUSÕES: AS MEMÓRIAS E OS ESQUECIMENTOS, AS IDENTIDADES E OS AFETOS ATRAVÉS DA COMIDA CAMPEIRA.....	104
REFERÊNCIAS.....	110
GLOSSÁRIO.....	120

APÊNDICE.....	123
Apêndice 1 – Datas das entrevistas e Perguntas do Questionário.....	123
Apêndice 2 - Artigo sobre o 7º Fronte(i)ra.....	125

INTRODUÇÃO

Ao final da década de 1980 e início da década de 1990, eu me tornava uma pré-adolescente nascida no interior e que muitas vezes passava as férias “para fora”, no campo, na zona rural do município de Alegrete, fronteira-oeste do estado do Rio Grande do Sul, na casa em que meu pai vivera até seus 10 anos. Ali, aprendi a andar a cavalo, tomar banho em sanga, subir nos pés de laranja e de pêssago, entre outras coisas. Também ia passear nas férias ou feriados nas casas de outros tios, em outros subdistritos rurais do município. Dessa convivência com o campeiro, trago algumas referências que emergem de minhas memórias até hoje. Algumas delas são sobre as cozinhas - a da casa para fora (ir para o interior), a da casa dos meus tios e tias -, outras sobre os hábitos oriundos da ruralidade e que permaneciam reverberando nas vivências citadinas desses familiares com quem convivi. Lembro de ver o “carnear” os bichos e do sangue que deles era retirado para se fazerem as *morcillas*. Lembro das gemadas que minhas tias faziam, pelas quais esperávamos ansiosos, eu, minhas primas e primos, e também dos ovos de avestruz, que eram quase como ovos extraterrestres no imaginário infantil.

Lembro de dar leite aos terneirinhos “guachos” e esperar pela ambrosia que perfumava a casa toda, pelos doces de abóbora e de leite que minha avó materna cozinhava e pelas bolachinhas de polvilho que algumas tias-avós faziam. Havia um grande e velho umbuzeiro na casa rural de meu pai, debaixo do qual eram contados “causos e” lendas sobre o lugar, e que nos proporcionava, nas tardes de verão, uma ótima sombra, sob a qual também comíamos caquis - chocolate e branco - e laranjas tiradas do pé na hora. Lembro-me que abríamos as sementes dos caquis para ver as suas “colherinhas imaginárias”, e que tínhamos medo de comer as sementes das laranjas, pois os adultos alimentavam em nós a crendice de que poderia nascer uma árvore em nossas barrigas.

Quando na cidade, frequentamos um Centro de Tradições Gaúchas (CTG), algo bastante comum no interior do estado, mais especificamente nessa região. Ali, aprendi a dançar, e logo me convidaram para ser prenda. Fui prenda mirim da Semana Farroupilha, prenda juvenil do CTG, prenda da região (4ª Região Tradicionalista) e, por conseguinte, prenda estadual juvenil, na década de 1990. Ali, em meio às festividades e vivências que o CTG me permitiu, vi muitas mulheres cozinhando, assim como as da minha família. Mas qual a razão de eu estar comentando isso?

Há alguns anos, deparei-me com um artigo chamado “Comida como narrativa da memória social”, de Amon e Menasche (2008). Nessa altura, eu já havia estudado um pouco mais sobre as histórias orais e contextos que extrapolam a alimentação, durante o período em que fui consultora de comunicação em segurança alimentar para a FAO/Nações Unidas¹, por exemplo, observando a importância do tema e das mulheres para as suas comunidades quando se trata de tudo que envolve a comensalidade. Também desenvolvi, durante a graduação em Comunicação Social, vários projetos envolvendo as memórias feministas, que colaboraram para o meu despertar e entendimento do quanto as narrativas oficiais ofuscam ou menosprezam os saberes femininos de forma naturalizada. Esse texto, então, contribuiu para fazer emergir em mim memórias sobre comida campeira, trazendo à minha consciência a importância das vivências alimentares que construí e partilhei junto às mulheres da minha família, tanto materna como paterna, bem como junto às mulheres do CTG que acabei de mencionar.

Mostrar o cotidiano de pessoas que, em geral, não aparecem nos discursos oficiais, mas que trazem consigo toda a bagagem e o referencial do que se come na região, além dos seus saberes e fazeres, pareceu-me inspirador. Saber da importância e de todas as conexões que a alimentação, a comida e o seu manejo exercem sobre o cotidiano social, além de evidenciar a riqueza do conhecimento e de suas subjacências, possibilita dar espaço às narrativas muitas vezes menosprezadas, mesmo que as receitas e o alimentar do dia a dia e a transmissão e as trocas de memórias – esses importantes afetos –, estejam ligados às mulheres.

O meu ingresso no Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural deu-se, então, em fevereiro de 2021, quando me propus a colocar em prática a ideia de pesquisar a comida campeira no cotidiano feminino. Trazer as experiências recebidas durante os anos de convívio familiar no bacharelado e finalmente no âmbito profissional para o espaço acadêmico e levar a produção de conhecimento do regional/local para a academia me moveu a pesquisar essas narrativas² e tentar expor

¹ Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura, presente no Brasil desde 1949. Desde 1973, o escritório de representação no Brasil localiza-se em Brasília/ DF. Disponível em: <https://www.fao.org/brasil/programas-e-projetos/pt/> Acesso em 22/11/2022

² Chama-se a atenção para o termo “narrativas”, que se adotará ao longo da dissertação. Narrativas enquanto metodologia, o qual se explicará melhor ao longo do texto, narrativas históricas, tradicionais e oficiais, como sinônimo, por partirem de uma história construída formalmente, através de uma educação formal, inculcada, inclusive nos moradores do campo.

de maneira mais contundente o que se sobressai habitualmente. Senti necessidade de mostrar um pouco do viver, do cotidiano pouco explorado, a partir do ponto de vista das memórias das mulheres da região onde nasci, dentro da linha de Memória e Identidade Social.

Assim, a presente pesquisa de dissertação tem por **tema** as memórias femininas em torno da comida campeira. Interessou-nos saber sob quais rastros, sob quais indícios, apareceram no cotidiano das cozinhas da região pampeana fronteiriça a chamada comida campeira, a partir da ótica feminina. Observou-se que esses saberes comunicam sobre memória coletiva, sobre identidades, sobre território, sobre pertencimento e sobre representação histórica, entre outras questões.

Partiu-se da premissa de que o Rio Grande do Sul, através da região da campanha gaúcha onde se denomina o pampa³, possui uma alimentação que lhe é peculiar, por meio de pratos tradicionais, de uma culinária que traz os saberes e fazeres da região e que merece ser observada a partir desse banquete que a intimidade da cozinha pode nos proporcionar. Através dos espaços de convivência que as cozinhas oferecem, pode-se gerar um espaço de escuta através da memória de mulheres, cujo espaço de fala é percebido como oportuno e necessário em uma visão decolonial e feminista, podendo ser ora amargo ora doce, ora seco ora suculento, de acordo com o paladar de quem o aprecia.

Teve-se por **hipótese** a ideia de que as narrativas femininas permitem emergir um panorama sobre a comida que, uma vez sedimentado no cotidiano e partindo de atores sociais que não são o foco da narrativa oficial sobre essa culinária em particular, tida por masculina, permitem visualizar esses saberes e fazeres para além de sedimentações políticas e culturais que possivelmente vêm produzindo um enquadramento acentuado dessas práticas.

Interessou-nos compreender como se desenvolvem as relações entre pessoas, culinária, memórias e cultura, que representações sociais são perceptíveis

³ Qualquer definição que se pretenda dar a essa região será incompleta se não considerar a dimensão sociocultural. (...). O Pampa é o berço do povo gaúcho, cuja cultura e tradições foram construídas sobre os campos nativos de um território de fronteira flutuante e em íntima associação com a atividade econômica mais antiga na região: a criação extensiva de gado. (BENCKE, G. A.; CHOMENKO, L.; SANT'ANNA, D. M., 2016, p. 19); Pampa é uma regionalização biológica (bioma), enquanto a Campanha e a Fronteira Oeste podem ser regionalizações político-administrativas. No caso, adotamos a perspectiva do bioma Pampa dentro da Campanha e ainda na região da fronteira oeste do Rio Grande do Sul.

e comunicam as tradições, o que denotam dentro da semiosfera⁴ sul-rio-grandense, através da oralidade e das práticas, passadas através das gerações, ou mesmo como se manifestam a partir das materialidades às quais se associam.

A campanha gaúcha envolve a “estética do frio”, conforme nos provoca a pensar o cantor e compositor regional, mas de alcance internacional, Vitor Ramil, a partir de conhecido ensaio lançado no ano de 2004. Ali, Ramil nos chama a atenção para a heterogeneidade do extremo sul do Brasil, ao mesmo tempo em que, através do centro geográfico e cultural, tido como Rio de Janeiro e São Paulo, reforçam-se estereótipos através da mídia nacional sobre as identidades regionais. No caso sul-rio-grandense, o sentimento de pertencimento e de interação, muito maior com os países vizinhos, como Argentina e Uruguai, dá-se pela proximidade com a estética do frio que se coaduna com os hábitos e vivências locais.

As paisagens que compõem essa campanha gaúcha, a sua biodiversidade, os seus ofícios, as suas vestimentas, os seus utensílios e os seus festejos, elementos transversais que conjugam a cultura regional com suas peculiaridades, ao que se inclui a alimentação tradicional, incorporou também diferentes elementos culturais e heranças, culminando em uma simbiose de tradições que trazem referências das diversas culturas, entre elas indígena, africana e colonial, na formação do estado. Com a absorção de hábitos e manejos dos mais diversos, formou-se o grande caldo pampeano, que também tem sua representatividade através da culinária, das suas memórias e das suas identidades.

⁴ Lotman caracteriza esse conjunto de sistemas que se entrecruzam como um “*continuum* semiótico”, que deve ser chamado de semiosfera, em analogia com o conceito biosfera, conforme postulado por V. I. Vernadski. A principal diferença entre ambos é que a biosfera se caracteriza como um espaço formado unicamente pela matéria viva, ao passo que a semiosfera abarca o universo da semiose, portanto, da linguagem e da comunicação (KIRCHOF, Edgar R, 2010, p. 68).

Ainda, dentre as características que compõem a **Semiosfera**, considerando que ela opera, dentre tantas outras coisas, equilíbrios e tensões, cumpre notar algumas delas que nos parecem essenciais para uma mínima compreensão do tema. Um elemento característico a levar em conta é a *dimensão abstrata da semiosfera*, que, a despeito de não ter uma espacialização em sentido material, é o *lócus* onde se manifesta aquilo que é próprio da significação, trata-se de um espaço de realização semiótica.

Enquanto a noosfera tem uma existência material e espacial e abrange uma parte do nosso planeta, o espaço da semiosfera tem um caráter abstrato. Isso, no entanto, não significa que o conceito de espaço seja usado aqui em sentido metafórico. Estamos lidando com uma esfera específica que possui os traços distintivos atribuídos a um espaço fechado em si. Somente dentro desse espaço é possível a realização de processos comunicativos e a produção de novas informações. (LOTMAN, 1996, p. 11) In MACHADO, Ricardo de Jesus. **Semiótica da Cultura**. 2020. Elaborada por Antropofagias. Disponível em: <https://antropofagias.com.br/semiotica-da-cultura/>. Acesso em: 28/06/2023.

Ao lado das questões que dizem respeito às relações entre alimentação e meio ambiente, relaciona-se também a tradição da comida campeira a questões de gênero. Tal temática ganha especial atenção sobretudo a partir dos anos 2000, quando se assistiu a um crescimento dos feminismos ligados às mulheres camponesas e urbanas de toda a América Latina e também das indígenas na luta pelo acesso e pelo direito à terra e à soberania alimentar, contra a utilização desmedida de agrotóxicos e pela preservação das sementes crioulas. Esses movimentos sociais ligam-se à alimentação e nos fazem exercitar a consciência sobre as memórias, sobre o consumo e sobre as relações estabelecidas no cotidiano dos viveres, conforme as políticas de gênero sugeridas pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), sugeridas em sua plataforma digital⁵ e no relatório Economia Feminista e Soberania Alimentar - Avanços e Desafios, organizado por SEMPREVIVA Organização Feminista, Cresça e Oxfam Brasil (NOBRE, 2014).

Então, ponderando-se que a comida campeira é parte integrante da tradicional cultura gaúcha e da sua semiosfera, **objetivou-se** observar as memórias das mulheres, reconstruindo os espaços de convivência a partir da culinária regional, obtendo cruzamentos que nos possibilitaram observar quem são as pessoas que exercitam essa cultura alimentar, bem como as suas relações com a ancestralidade e com suas memórias.

Nossas fontes foram selecionadas, em um primeiro momento, a partir de convites realizados em diversas redes de discussões sobre temas feministas, sobre segurança alimentar e sobre culinária regional, das quais a autora faz parte. A partir das respostas obtidas, foi possível selecionar duas mulheres oriundas da zona rural, uma do município de Alegrete e outra de Santana do Livramento, durante o ano de 2021. Ambas residiram na zona rural e por motivos diferentes precisaram migrar para a zona urbana de suas cidades natais. Em um segundo momento, foram também selecionadas, a partir de abordagens diretas, quatro entrevistadas, convidadas a responder a entrevistas durante o 7º Festival Binacional de Enogastronomia de Santana do Livramento, em 2022. Ressalta-se que, por conta da pandemia por SARS_CoV-2, foram enfrentadas dificuldades, na pesquisa de campo, de conseguir fontes que desejassem falar e também dificuldades por conta da precariedade de mobilidade, rede e acesso a aparelhos eletrônicos. Entretanto, a riqueza de

⁵ Disponível em: <https://www.fao.org/family-farming/themes/rural-women/es/> . Acesso em 23/11/2022.

informações originadas pelas entrevistas foi capaz de superar as dificuldades enfrentadas nesse processo.

Foi possível observar que, mesmo com uma quantidade reduzida de entrevistadas possíveis, o universo que abarca a comida campeira regional é tão rico que de forma alguma nos faltou dados e elementos constituintes de elaboração.

A partir da construção de narrativas, buscou-se, então, na presente pesquisa, perseguir os seguintes objetivos específicos: - perceber a relação entre comida campeira em relação aos discursos oficiais e de movimentos intitulados “tradicionalistas”; - verificar quais fatos mais marcantes são lembrados e associados ao entorno das cozinhas; - apurar o que mudou do que se cozinhava na infância dessas mulheres para os dias de hoje.

O método de análise utilizado foi o qualitativo, com a investigação através de pesquisa de campo a partir da metodologia narrativa.

Nesse sentido, no primeiro capítulo da presente pesquisa, buscaremos orientar o leitor sobre os aportes teóricos-metodológicos utilizados, iniciando essas discussões a partir das tradições inventadas e das identidades dos estados nacionais até a pós-modernidade, com as contribuições de Hobsbawm (2008), Anderson (2008) e Halbwachs (2004). Em sequência, traremos as perspectivas dos feminismos abordados e, nesse contexto, as narrativas de si, com as quais se estabelece diálogo com Rago, sobretudo com a obra “A aventura de contar-se - feminismos, escrita de si e invenções da subjetividade” (2013), assim como com Bell Hooks, com a obra “O feminismo é para todo o mundo” (2018) e Saffioti (2001) com a obra “Contribuições feministas para o estudo da violência de gênero”, dentre outras. Essas autoras nos trazem questionamentos sobre os papéis sociais dentro do patriarcado, assim como a contínua vigência e manutenção do mesmo, pois “a ordem patriarcal de gênero, rigorosamente, prescinde mesmo de sua presença física para funcionar” (Saffiotti, 2001, p. 116) e encontra campo no cotidiano, fazendo-nos pensar sobre as práticas naturalizadas que recaem sobre os papéis sociais que exercemos enquanto mulheres.

Ainda no mesmo capítulo, abordaremos o tema das memórias, do corpo e das identidades, através do olhar de Ricoeur (2007), que nos contempla com as questões de contraste do futuro (conjectura, espera) com o presente (sensação, percepção), em que reconhecer os fatos históricos faz parte do jogo da rememoração e dos rastros que vão sendo postos no caminho. A consciência de que as mulheres foram apagadas ou subalternizadas nos mais diversos campos, inclusive com papéis específicos na

vida privada, no Brasil e no Rio Grande do Sul, faz parte dessa engrenagem que nos impele a procurar por essas memórias e saberes, no pequeno recorte que circunscreve a presente pesquisa, evidenciando o que pesa sobre elas, debatendo sobre a ausência de mulheres nos cânones da alimentação ou ainda sobre a sua presença delimitada.

Também traremos a debate o ponto de vista da Antropologia de Memória de Candau, sobretudo as discussões em torno do conceito de metanarrativas e de sociotransmissores que nos ajudarão a pensar a formação de uma memória que se pretende partilhada, sobre comida campeira, os elementos que materializam e constituem pontos de conexão dessas memórias e também as relações entre essas metanarrativas e as narrativas memoriais de infância das interlocutoras, nas quais a comida campeira emerge de forma muito particular, e em muitos pontos, divergente dos discursos oficiais.

Na sequência, traremos uma abordagem Ingoldiana da cultura imaterial. E, baseado em Ingold (2015), afirma-se que:

as múltiplas substâncias e os múltiplos fluxos que compõem a paisagem, sejam eles imateriais, materiais, naturais ou construídos, colaboram para a constituição de patrimônios e, no caso das práticas alimentares, há uma junção de saberes e sabores que fazem parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural constitutivo (AGUIAR; POLONI, 2021, p. 8).

Por fim, teremos o aporte sobre o método narrativo, trazendo os principais autores utilizados na construção teórico-metodológica da pesquisa, entre os quais destacam-se, conforme já abordado, Daniel Bertaux (2005, 2014) e Gabriele Rosenthal (2014), para além de autores já mencionados anteriormente como Nasheeda *et al.* (2019, p. 3), para quem a “pesquisa narrativa é um tipo de método qualitativo que se baseia em textos falados ou escritos descrevendo relatos de acontecimentos que estão cronologicamente ligados”. Bauer (2000) colabora com as pertinências das entrevistas semiestruturadas e, em Ferreira *et al.* (2000), encontramos várias incursões sobre a pesquisa através das narrativas orais, com sinalizações pertinentes, como a de Thomson (2000, p. 50), indicando sobre se ter sensibilidade para com os modos habituais do linguajar, permitindo que as pessoas falem segundo seus próprios termos.

Já no segundo capítulo, o enfoque recairá sobre aportes históricos e sociológicos, trazendo o gaúcho, o pampa e a cultura campeira e a invenção das tradições, com o enfoque teórico de autores como Eric Hobsbawm (2008), Benedict Anderson (2008) e Stuart Hall (2020). O propósito é tentar contextualizar a emergência de narrativas oficiais sobre a culinária campeira, sobre o próprio gaúcho e sobre o pampa, no panorama da construção de identidades em articulação com contextos políticos e econômicos específicos.

Tal contextualização nos levará a um debate em consonância com autores que têm se dedicado a definir, caracterizar e criticar o que vêm a ser, de um ponto de vista histórico, sociológico e político, as narrativas oficiais sobre a comida campeira. Tal debate será importante, sobretudo, para as discussões que serão feitas no terceiro capítulo, sobre as relações entre narrativas e discursos oficiais sobre a comida campeira, e os contextos de emergência dessas temáticas em momentos específicos do processo de narrativa.

Por fim, ainda no segundo capítulo, buscaremos trazer as transformações do bioma Pampa e seus impactos ecológicos e sociais, com as contribuições de Gomes (2013), Claval (2007), Golin (1992) e Pesavento (1993). A intenção desse último subcapítulo se coaduna com discussões que também irão aparecer no terceiro capítulo, nas narrativas das interlocutoras, sobre as relações entre as transformações que vem sofrendo o bioma Pampa e sobre alguns pontos de viragem em suas trajetórias pessoais, quer em mudanças de localidade, quer em movimentos gastronômicos e políticos com os quais elas se engajam, quer releituras de receitas e de abordagens tradicionais da comida campeira, que vão introduzindo em suas próprias práticas ao longo da vida.

Através do terceiro capítulo, buscaremos, então, abordar as narrativas de seis interlocutoras (duas em um primeiro momento com a metodologia narrativa e quatro através de entrevistas), que constituíram a pesquisa de campo da presente dissertação, sempre em um entrecruzamento entre essas narrativas e as minhas experiências pessoais, que possibilitaram uma interpretação contextualizada, mas também intimista, de questões como identidades e territórios.

No mesmo sentido, como fortalecimento das especificidades que compõem certos núcleos culturais em torno dos saberes e dos fazeres alimentares, Zuin e Zuin (2008) entendem que, quanto mais globalizadas as culturas ficam, mais regionais elas

se tornam, pois o consumo do alimento tradicional passa por uma afirmação da identidade do indivíduo.

O subcapítulo “3.1: as narradoras, suas trajetórias e os nossos encontros” traz um pouco da biografia das narradoras, as quais foram selecionadas, entre outros motivos, pelos municípios onde nasceram e ainda residem, Alegrete e Santana do Livramento, e uma breve descrição técnica das entrevistas. Já no subcapítulo “3.2: a comida campeira no feminino: as materialidades, os afetos e as narrativas”, apresentam-se os temas a partir dos quais as suas falas foram analisadas. Já no 3.2.1, discutimos o tema das materialidades, no 3.2.2 tratamos dos afetos referenciados, no 3.2.3 analisamos as relações com as narrativas oficiais, e no 3.2.4 trazemos os resultados das análises das entrevistas realizadas no evento 7º Fronte(i)ra - Festival Binacional de Enogastronomia, ocorrido no final de julho de 2022, em Santana do Livramento – evento citado por uma das interlocutoras da pesquisa de campo.

Esse é um evento que tem como principais objetivos a integração Cultural Brasil-Uruguai, o fortalecimento do desenvolvimento econômico, turístico e cultural da fronteira, o crescimento e qualificação da gastronomia fronteiriça, a valorização dos saberes e fazeres culinários tradicionais da região, a preservação do Bioma Pampa e a valorização da produção local com destaque para o rebanho ovino, a vinicultura, o azeite de oliva e os demais produtos locais. Finalmente, no item 3.3, apresentamos as principais percepções gerais a respeito do evento em questão.

Por fim, encerramos a presente discussão com o capítulo intitulado “conclusões: as memórias e os esquecimentos, as identidades e os afetos através da comida campeira”, no qual procuramos sintetizar as análises realizadas, procurando relacionar discussões teórico-metodológicas com as análises de narrativas e entrevistas realizadas, e apontamos alguns caminhos possíveis para a ampliação e para o aprofundamento das discussões em torno do cotidiano da comida campeira no feminino.

1 APORTES TEÓRICOS-METODOLÓGICOS

A partir do final do século XVIII e início do século XIX, e sobretudo após a I Guerra Mundial, inicia-se a difusão do nacionalismo na Europa e, conseqüentemente, nos países colonizados. Aqui, trata-se de trazer à luz alguns teóricos como aporte do trabalho, com o intuito de trazer à tona conceitos relacionados ao contexto de formação dos Estados Nacionais e que convergem com discussões fundamentais para esta dissertação. Contudo, na América Latina a formação dos estados independentes está quase um século à frente, ocorrendo a consolidação ainda no século XIX, pois o contexto regional não se deu como no caso europeu, conforme o historiador nos informa:

La Banda Oriental no sólo tenía límites políticos poco claros, sino que carecía de una población que pudiera distinguirse por alguna especificidad étnica, religiosa, lingüística o cultural. Desde el punto de vista étnico, a lo largo del siglo XVIII se fue consolidando la misma mezcla de población europea, gaucha, india y africana que podía encontrarse en amplias zonas de lo que hoy es Argentina [y agregaríamos también Rio Grande do Sul]. La etnia indígena dominante en términos cuantitativos y culturales fue la guaraní (especialmente tras la destrucción de las Misiones Jesuíticas), lo que implicaba un importante punto en común con Paraguay. En el terreno religioso, y al igual que ocurría en el resto de la región, el catolicismo era la confesión casi monopólica. Desde el punto de vista lingüístico, si bien en Montevideo se hablaba mayoritariamente el castellano, a medida que se avanzaba hacia el norte se iba consolidando un fuerte fenómeno de fusión con el portugués. Algunos de los usos sociales más extendidos en la Banda (el predominio del caballo y el modo de emplearlo, el consumo regular del mate y el atuendo de la población rural), se encontraban igualmente difundidos en buena parte de lo que hoy es Argentina, Paraguay y el sur del Brasil. (SILVEIRA, 2005, p. 916)

Os nacionalismos, segundo Hobsbawm (2008, p. 38), foram criados a partir do topo da pirâmide até os trabalhadores, utilizando da manipulação de vivências culturais que visavam a responder às necessidades das elites, de forma a unificar e controlar principalmente os indivíduos de base agrária (camponeses) e operários, e procurando responder ao surgimento e à formação do capitalismo e à urbanização dos territórios.

Para os doutrinadores nacionalistas, a nação seria o fruto de um conjunto de marcadores culturais comuns de determinado território, como a religião, a raça, as memórias, a língua, entre outros, mas ocultaram tanto quanto possível os contextos de transformação política e as relações de poder que demarcavam esses espaços/tempos. Nesse contexto, destaca-se, por exemplo, a aversão aos estados

absolutistas, produzida a partir da inspiração na Revolução Francesa, e o surgimento do liberalismo na Europa (HOBSBAWM, 2008, p. 38).

Tal contexto de constituição de referenciais identitários forjados em contextos políticos e econômicos de grande verticalização nos remete, em boa parte, à história da área do bioma pampa, que teve forte colonização europeia no atual território da Argentina, onde formou-se também a República do Uruguai e o estado do Rio Grande do Sul, Brasil. Aos poucos, formaram-se as fronteiras culturais expressas nas formas de Estados-Nações (HOBSBAWN, 2008), que ligam-se à ascensão do capitalismo, e que também colaboraram para a formação identitária do povo sul-rio-grandense, conforme:

Las naciones como construcciones históricas tienen para América Latina fechas específicas, esta elaboración impuesta o negociada sobre los regionalismos se traduce en una versión nacional de unidad, que inventa un pasado, explica el presente y construye el futuro. De este modo delinea un ethos que aparece fijo, como si siempre hubiese existido y se trasmite como una herencia que pertenece a todos. En realidad esta concepción oculta el carácter dinámico y de construcción continua que la identidad nacional tiene. En esta lógica se dan a ver imágenes, se explican discursos y se legitima acciones. (GONZÁLEZ, 2007, p. 21)

É nesse contexto que também começam a se formar conceitos e identidades relacionadas às tradições que entendemos hoje como campeiras. Entretanto, a própria ideia de Tradição necessita ser repensada à luz desse mesmo contexto político que circunscreve a formação do Estado-Nação brasileiro, no qual os heróis de guerra têm um importante papel simbólico, como San Martín (1778-1850), Simón Bolívar (1783-1830), Manuel Luís Osório (1808-1879) e Pinheiro Machado (1851-1915), além de D. Pedro I, no Brasil, com a Declaração da Independência, em 07 de setembro de 1822, marcando simbolicamente o fim do laço de colonização que existia com Portugal. A independência dos países latinos de seus colonizadores forjou as nações latino-americanas, que passaram a legitimar e construir marcos na história, literatura, artes e política através de seus “fundadores”, de heróis nacionais e de comemorações referenciais, emergindo diretamente para estados modernos.

1.1 TRADIÇÕES E IDENTIDADES: DOS ESTADOS NACIONAIS À PÓS-MODERNIDADE

Conforme Hobsbawm (2008), as tradições podem ser consideradas “inventadas”, e definidas como:

(...) um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente: uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado. (HOBBSAWM 2008, p. 09)

Em consonância com Ferreira (2010), assim, entende que a utilização do termo “tradição” é operacional, e este pode ser considerado uma “palavra-ferramenta” que remete a três características: à transmissão, ao valor cultural fundamental e à continuidade” (FERREIRA, 2010, p. 8).

As repetições de práticas, naturalmente, facilitam a transmissão de costumes; entretanto, segundo Gellner (2008, p. 113), “a especificidade cultural ajuda a alocar as pessoas em seus nichos sociais e geográficos”, especialmente as comunidades agrárias, que, no pós-guerra e início da industrialização, sofreram mudanças substanciais, e precisaram compor com mais vigor a unidade forjada pelo Estado, no caso da Europa. Nos países colonizados, a formação de uma consciência nacional e de vias de comunicação e a delimitação de territórios possibilitaram a formação dos estados nacionais.

Em “Comunidades Imaginadas”, Benedict Anderson (2008) explora o conceito de nacionalismo através de dois sistemas culturais pertinentes – a comunidade religiosa e o reino dinástico –, que afirma serem referências incontestes, o que dialoga com o que Hobsbawm (2008) nos diz sobre o catolicismo político e a construção das tradições inventadas, utilizando-se, no caso, dos rituais, dos cerimoniais e dos mitos para a fabricação de tradições pelo Estado. Festividades e eventos repetem-se para garantir o estabelecimento de mecanismos de controle social e da constituição forjada de identidades.

A modernidade habita nas instituições e nas narrativas que utilizam o sentimento de pertença gerado nos sujeitos diante do reconhecimento de práticas cotidianas previamente pensadas, induzidas de forma subjetiva, e também nos espaços físicos, de forma a retroalimentar a constituição do pertencer diante do mapeamento simbólico das estruturas do viver. Assim, como nos alerta Ricoeur, “a linha divisória não é entre falso e verdadeiro, mas entre real e representação”

(RICOEUR, 1991, p. 176). Nesse mesmo sentido, Giddens (1997) também reforça que “a tradição é contextual, gradativa, uma combinação de ritual e verdade formular” (GIDDENS, 1997, p.127).

Seguindo nesse debate, Anderson, conforme citado, aponta-nos questões culturais ligadas à cristandade medieval nas suas relações com uma sociedade oral e visual iletrada, como um dos exemplos de como foi sendo construída essa realidade:

Se o clero transeuropeu letrado em latim era um elemento essencial na estruturação do imaginário cristão, igualmente vital era a transmissão dessas concepções para as massas iletradas, por meio de criações visuais e auditivas, sempre pessoais e particulares. O que hoje parece incongruente certamente parecia muito natural aos olhos dos devotos medievais. Estamos diante de um mundo onde a representação da realidade imaginada era maciçamente visual e auditiva. (ANDERSON, 2008, p. 52)

Para o autor, a construção de imaginários, de identidades e de pertencas ultrapassa em muito o uso do texto escrito e mergulha em múltiplos universos que ligam as comunidades ao seu território, ao seu ambiente, ao seu cotidiano. Da mesma forma, a concepção moderna traz o Estado operando de forma integral, com territórios demarcados, enquanto que anteriormente, até o século XVIII, o Estado não possuía fronteiras tão precisas, com elementos que transitavam fronteiras, mas aos quais se sobrepunham soberania e religião. Porém, com o declínio das comunidades religiosas e dinásticas (reinados, monarquias), línguas como o latim, que regiam os rituais sagrados, e as linhagens da nobreza, que sedimentaram a transmissão de poderes econômicos e políticos, vão se transformando, abrindo-se para o novo, no que se inclui a colonização de novos territórios, a abertura a novos costumes, a desafeição da população urbana pela religião tradicional – fatores que vão estar nos pilares da sedimentação do conceito de nação. O surgimento da imprensa e a impressão de folhetins também colaboram para o fim do mundo antigo, com a dilatação da memória coletiva e de comunicação entre os sujeitos.

Para Anderson (2008), imagina-se a nação como comunidade, mesmo que explorada e desigual, pois há um espírito solidário que, através de sua raiz cultural, conseguiu que milhares matassem e morressem em nome da Nação. Exemplos significativos do nacionalismo são os túmulos fúnebres em memória de alguém e o túmulo do soldado desconhecido, repletos de representações imagéticas:

A convergência do capitalismo e da tecnologia de imprensa sobre a fatal diversidade da linguagem humana criou a possibilidade de uma nova forma

de comunidade imaginada, a qual, em sua morfologia básica, montou o cenário para a nação moderna (ANDERSON, 2008, p. 82).

Observando-se a construção da identidade gaúcha e do povo fronteiriço através do conceito de invenção das tradições de Hobsbawm (2008) e da contextualização de Anderson (2008) é possível estabelecer a construção das identidades nacionais e regionais, evidenciando os efeitos culturais do expansionismo europeu, no contexto do qual formaram-se comunidades e cidades das quais Anderson analisa a formação histórica. O conceito de nação discutido pelos dois autores é fundamental para entendermos o fenômeno, uma vez que, do ponto de vista de Eric Hobsbawm, o nacionalismo é uma questão econômica, enquanto para Anderson é “uma comunidade política imaginada – e imaginada como sendo intrinsecamente limitada e, ao mesmo tempo, soberana” (ANDERSON, 2008, p. 32).

No caso do sul do Brasil, no oeste do Rio Grande do Sul, quando nos referimos à região fronteiriça da campanha, observa-se que

“se creó un estado sin límites en un territorio que era línea divisoria y a su vez zona de demarcación de dos imperios (el español y el lusitano), determinando así una necesidad de establecer el dentro-fuera” (GONZÁLEZ, 2007, p. 28).

Por outro lado, se a modernidade habita “nas instituições e nas grandes narrativas de que são portadoras, a pós-modernidade dá importância às tribos, aos espaços que ocupam, às formas de sociabilidade que aí se desenvolvem” (MAFFESOLI, 2010, p. 21). Em Hall (2006, p. 12), vimos que, no sujeito pós-moderno, a identidade é fragmentada e composta não de uma única, mas de várias identidades, algumas vezes contraditórias ou não resolvidas. A narrativa do eu plenamente unificada é uma fantasia, embora, segundo observa-se em Machuca (2010), com base nos seus estudos sobre a cultura indígena no México, em contraponto ao contexto da globalização referenciado pela cultura norte-americana, nos países periféricos, a tradição segue existindo de forma forte:

Las generaciones actuales buscan en el pasado y la tradición, los sentidos que no encuentran en el presente para avanzar hacia el futuro. Ello da la impresión de que en diversos ámbitos se produce como un fenómeno de retradicionalización. Sin embargo en este esfuerzo parece haber en parte un intento de hacer justicia simbólica a las promesas y expectativas de quienes nos antecederon, porque de esa manera se demuestra que lo que se realiza en el presente, puede también valer la pena y tener sentido. (MACHUCA, 2010, p.17)

O antropólogo busca nos mostrar a tensão que está posta para o mundo contemporâneo, entre a identificação com o universal e com o regional, em que a população oriunda de povos originários assume novamente uma postura de revitalização da cultura local, em uma reconstrução do ser. Tal análise nos remete novamente às tradições inventadas, que "têm funções políticas e sociais importantes, e não poderiam ter nascido, nem se firmado se não as pudessem adquirir" (HOBBSAWM, 2008, p. 315).

À vista de tais confrontos entre as transformações impostas pela emergência de contextos políticos e sociais e as permanências das tradições, das representações e das identidades locais e de grupos, cumpre-nos pensar o papel das mulheres e, em especial, das mulheres campeiras, como sujeitas de si e do mundo.

1.2 FEMINISMOS E NARRATIVAS DE SI

Assim como na Europa, também nas Américas foi-se abrindo, ao longo do século XX, o campo de atuação para as mulheres, não apenas como um ser figurativo, mas em resposta à crescente burguesia, no seio da qual os papéis de gênero tomaram outro vigor. Foucault e Rago nos mostram o início da ruptura com a Igreja Católica, que possibilita vencer papéis de gênero que colocavam a mulher como ser inferiorizado e subalterno, como vivido no século XIX. Assim nos relata Rago no livro "A aventura de contar-se" (2013), no qual narra a vida de brasileiras importantíssimas para o feminismo no Brasil, buscando em Simmel a argumentação da dúvida, com a entrada das mulheres nos jogos de poder:

elas inovariam e transformariam a cultura masculina, objetiva e racional, deixando suas marcas com tudo aquilo que lhes é próprio: a dimensão subjetiva, as emoções, a afetividade, os sentimentos, de modo a contemplar e a melhorar a ordem masculina do mundo. (RAGO, 2013, p. 24)

Observou-se o contraponto ao não perceptível, à falta de referências a outros modos de pensar, agir e existir que não o masculino já referendado. Em uma narrativa "constitutiva das estéticas da existência", como refere-se a própria autora, as mulheres, quer através da narrativa oral, quer através da escrita, descrevem a reinvenção de si e da relação com o outro.

O controle do Estado sobre a vida do indivíduo pode ser, assim, problematizado a partir da análise de Foucault (2204b), no que se refere ao poder como detentor da moralidade e dos códigos de conduta, dos quais ainda se revelam rastros no mundo contemporâneo sobre os corpos, circunscrevendo questões relativas à culpa e à propriedade. A condição de gênero, que é formada pela cultura e moldada por ela, ainda nos diz sobre o modelo binário e sobre a estrutura educacional, que prioriza este modelo, refletindo-se nas formas de agir e vestir, naturalizando certos comportamentos e, assim, a divisão sexual, a qual também se relaciona com as estruturas do viver cotidiano público e privado:

Uma vez que nossa sociedade continua sendo primordialmente uma cultura “cristã”, multidões de pessoas continuam acreditando que deus ordenou que mulheres fossem subordinadas aos homens no ambiente doméstico. Ainda que multidões de mulheres tenham entrado no mercado de trabalho, ainda que várias mulheres sejam chefes e arimo de família, a noção de vida doméstica que ainda domina o imaginário da nação é a de que a lógica da dominação masculina está intacta, seja o homem presente em casa ou não. (HOOKS, 2018, p. 21)

Em Rodrigues (2019), no seu ensaio sobre a Breve história dos feminismos no Brasil, divide-se a reconstituição da trajetória dos movimentos feministas em quatro fios, chamando-os de Fio 1 - Resistências; Fio 2 - Escrever, Editar, Publicar; Fio 3 - Internacional e Decolonial; Fio 4 - Construção e Desconstrução do conceito de gênero. Essa divisão nos traz um pouco do que são as lutas a partir do início do século XX, demonstrando a não linearidade dos processos. Observam-se as tentativas de romper-se com os padrões estabelecidos do que seria uma mulher honrável para a vida pública e em sociedade, o que se tem visto muito, sobretudo com ênfase em grupos de mulheres com maior poder de voz e de escuta na sociedade, nomeadamente mulheres brancas e de classe média/alta, desde o início do século XX.

O gênero atravessa, aqui, a forma como a realidade é vista, como a cultura é produzida e, com ela, como se “realizam” as instituições que nos cercam, além de como se manifestam suas relações de poder. Conforme Foucault (1985), tal contexto nos remete aos apagamentos sociais sofridos pelas mulheres, sobretudo as negras e as indígenas, embora não nos aprofundemos nessa questão, na presente pesquisa.

Dentro desse contexto, as narrativas que envolvem os afetos e o cotidiano alimentar se entrecruzam, possibilitando-nos observar a importância da questão no

enfoque de gênero e a produção dos discursos e vivências materializados no cotidiano, nas relações de poder, conforme Butler (2001), “para materializar a diferença sexual a serviço da consolidação do imperativo heterossexual”.

Sabe-se da importância social e culturalmente institucionalizada no Ocidente acerca da responsabilidade feminina diante de questões domésticas/familiares no desenvolvimento social e das estruturas econômicas, e, no contexto aqui estudado, na região da campanha, não diferindo do restante do mundo, “como o poder masculino atravessa todas as relações sociais, transforma-se em algo objetivo, traduzindo-se em estruturas hierarquizadas, em objetos, em senso comum” (SAFFIOTI, 2001, p. 117):

A maneira com que as percepções femininas compõem e preservam memórias e afetos, possibilita um recorte interessante, em meio a um quadro de forte dominância do discurso oficial da tradição. O conflito entre o já posto (tradição) e a forma como o olhar feminino, citadino e contemporâneo se conecta com o passado, busca, dessa forma, iluminar a amplitude da riqueza cultural oferecida pelo Pampa, em seus entrelaçamentos com as construções acerca do gaúcho (AGUIAR; POLONI, 2022, p. 63).

Dentro desse contexto há também um importante aspecto, que é o de colonialidade, intrinsecamente ligado às relações de dominação e de apagamento memorial, de condutas mais subjetivas que seguem o padrão explorado.

Colonialidade não se refere apenas à classificação racial. Ela é um fenômeno mais amplo, um dos eixos do sistema de poder e, como tal, atravessa o controle do acesso ao sexo, a autoridade coletiva, o trabalho e a subjetividade/intersubjetividade, e atravessa também a produção de conhecimento a partir do próprio interior dessas reações intersubjetivas. (LUGONES, 2019, p. 50)

O binarismo contribui para a cristalização e para a manutenção de hierarquias, além de homogeneizar as diferenças dentro do controle social, em que as mulheres são relegadas dentro das narrativas históricas tradicionais a um papel secundário, submetendo-nos a normalizações. Dessa forma, a importância das narrativas sobre si traduzem-se como:

A cena do testemunho, o face a face, a constelação de forças do *presente* deixa suas marcas no testemunho, tanto quanto a perspectiva dos fatos, a entonação da voz, os silêncios e os gestos de quem fala. O passado, nesse testemunho auricular, é antes de mais nada um pretérito *do e no* presente. A posição de quem fala e seu objetivo político também são constitutivos de sua narrativa. (RAGO, 2021, p. 19)

As narrativas possibilitam aprofundar as realidades históricas, operando de forma a produzir diferenças e viabilizar uma consciência coletiva, que enxerga as resistências femininas do passado e do presente, de modo interseccional.

Toda narrativa histórica compreende os valores e significações de quem a está elaborando. Que perguntas fazer? Que temas abordar? Que sujeitos escolher, que problematizações levantar? O importante hoje é que haja a explicitação da escolha e da metodologia na análise dos vestígios, abandonando todos os preconceitos, como por exemplo, a divisão binária da sociedade “desde o início dos tempos”. (SWAIN, 2014, p. 2)

As lutas feministas possibilitam, dentro dos seus diferentes arcabouços teóricos, uma memória social que abre as janelas do passado, possibilitando um novo presente, com várias opções de modelos a serem seguidos para desnaturalizar o pensamento dicotômico moderno colonial.

Assim, no contexto das pesquisas que relacionam trabalho rural e alimentação, pode-se perceber certa invisibilidade das narrativas femininas, em particular no que se refere ao tema da comida campeira, ainda que se possa notar, ao mesmo tempo, certo processo de mudança e movimentação das mulheres, com ênfase nos grupos que foram deixando a zona rural⁶ por razões diversas, tais quais a questão econômica, do trabalho e da falta de acesso à educação. Embora saibamos que atualmente as mulheres são responsáveis por grande parte da produção de alimentos e desempenham um papel importante dentro da agricultura familiar e na segurança alimentar, essas mesmas mulheres ainda sofrem dificuldades em relação ao acesso à terra e aos insumos. Além disso, não se pode deixar de ressaltar que questões domésticas também constituem uma parte importante do universo de dificuldades enfrentadas por essas mulheres, estabelecendo relação direta entre o espaço privado

⁶ O conceito de ruralidade está sendo discutido e possui diversas vertentes heterogêneas, tanto no plano sociológico como no geográfico. De acordo com Medeiros, é definido originalmente como um espaço habitado por pequenas comunidades humanas, com valores mútuos e história comum que giram ainda em torno da fidelidade e do pertencimento a um meio, a um território e a família. Ali se reencontra uma dinâmica distinta e práticas sociais, culturais e econômicas fundadas sobre a proximidade, a convivialidade, a ajuda e a cooperação. Essa comunidade humana é muitas vezes representada pela forma de viver que associa o território às relações de vida e à coesão social. Este tipo de população mantém um laço estreito com seu ambiente e valoriza a cultura identitária das diferentes comunidades. (MEDEIROS, 2017, p. 181) Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/157495/001016917.pdf> Acesso em: 07/03/2023

e a comensalidade, com destaque para o desdobrar-se entre questões domésticas e o trabalho fora de casa ou, ainda, no campo⁷.

Acerca de tal universo pondera-se, entretanto, que, embora os feminismos constem nas narrativas de algumas das interlocutoras desta pesquisa, observou-se que não há uma preocupação ou um empoderamento consciente, político, na maioria das entrevistadas. Há, sim, notória preocupação com os afazeres cotidianos, as materialidades e afetividades em relação às cozinhas, além de questões econômicas, relacionadas à fatura de alimentos e o prazer em resistir, em ser forte, em trabalhar muito, sem esmorecer, no sentido de as lidas serem duras.

Apesar disso, a perspectiva de gênero demarca de forma substancial a forma como a comida campeira é pensada, consumida e vivida por essas mulheres. Como se verá no terceiro capítulo, as mulheres entrevistadas, contrariando as narrativas oficiais, ressaltaram a importância dos fazeres e dos processos, com tudo o que lhes circunscreve, mais do que a obediência a receitas, por exemplo. Ressalta-se que as comidas citadas foram quase que unanimemente atreladas aos suportes, tais como fogão a lenha, panela de ferro, objetos de família, alguns já utilizados como adereços decorativos, como bainhas de facas e latas. Além disso, pôde-se notar como os fazeres memoriais sempre emergiram acompanhados de intensa afetividade. A maioria dos objetos herdados vem da ruralidade para o espaço urbano, demarcando, aqui, uma vez mais, a importância dessas materialidades nas identidades e nas pertencências relacionadas a tais universos culturais.

Além disso, a comida aparece relacionada a momentos importantes da vida, a memórias difíceis, como a morte ou a saudade da mãe e de outros membros da família, por exemplo.

O compartilhar entre os entes familiares aparece com importância, sinalizando a comensalidade como cura, saúde e cuidado, vindo à tona o sentimento de pertencimento e de herança em relação aos objetos e conhecimentos herdados e

⁷ Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), através do último Censo agropecuário, de 2017, o número de mulheres dirigindo propriedades rurais no Brasil cresceu. Dos 5,7 milhões de estabelecimentos agropecuários no Brasil, quase 1 milhão conta com mulheres rurais à frente, o que representa 19% do total, superando os 13% levantados no Censo agropecuário de 2006. A maioria se encontra na região Nordeste, com 57%; seguida pela Sudeste, com 14%; Norte, com 12%; Sul, com 11%; e Centro-Oeste, com 6% de mulheres dirigentes. Juntas, elas administram cerca de 30 milhões de hectares, o que corresponde a 8,5% da área total ocupada pelos estabelecimentos rurais do país. Disponível em: <https://www.gov.br/pt-br/noticias/agricultura-e-pecuaria/2021/03/visibilidade-as-mulheres-do-campo> Acesso em 07/03/2023.

também a comensalidade como o centro dos festejos em família e comunidade, com tradições que se repetem no presente, como a sesta após o almoço e os doces servidos no café da tarde.

Há o componente da globalização na composição dos pratos que foram citados, tendo a utilização de condimentos que, nas receitas mais antigas, não eram utilizados, mas respeitando os ingredientes básicos, com o respeito às memórias domésticas, e dando importância mais à forma de fazer do que às receitas em si.

Observou-se também a preocupação, justamente das mulheres menos abastadas, com a limpeza dos panos de prato e com as panelas areadas, conforme o ditado “pobre, porém limpinha”, como que tentando reafirmar a importância de suas existências em um mundo que soa um pouco distante de suas realidades, assim como a utilização e a passagem de informação entre gerações, através dos remédios caseiros e fitoterápicos, levando ao urbano o conhecimento que receberam na ruralidade.

Em todos esses contextos, as memórias familiares e de infância são atravessadas pelas vivências na cozinha, e a construção de identidade e de afetos são intermediadas pelo uso de materialidades que se constituem como importantes ligações entre passado, presente e as esperanças de futuro. Como se verá a seguir, os debates em torno do campo da memória social tomam, assim, especial atenção no corpo da presente pesquisa.

1.3 MEMÓRIAS, CORPO E IDENTIDADES: UM OLHAR A PARTIR DE HALBWACHS, RICOEUR E CANDAU

Em um debate contínuo entre as lembranças e o esquecimento, Halbwachs, em sua obra *Les Cadres Sociaux de la Mémoire* (1925), afirma que as lembranças, por mais que pareçam ser individuais, necessitam dos contextos sociais para aflorar, em contexto que agrega o compartilhamento no presente e em interlocução com as relações sociais estabelecidas, em um quadro social não estático, em que retiramos as memórias do passado conservado, reconstruindo-as. Segundo Maurice:

Não basta reconstituir pedaço por pedaço a imagem de um acontecimento passado para obter uma lembrança. É preciso que esta reconstituição funcione a partir de dados ou de noções comuns que estejam em nosso espírito e também no dos outros, porque elas estão sempre passando destes para aqueles e vice-versa, o que será possível se somente tiverem feito e

continuarem fazendo parte de uma mesma sociedade, de um mesmo grupo (HALBWACHS, 2013, p. 39).

Ou seja, necessitamos de referências e de imagens para recordar, através da família, classe social, religião, entre outras tradições, formando memórias através do pertencimento, linguagem e ritos, espaço e tempo. Sendo assim, “por mais que nossas lembranças pareçam estar plenas de sentimentos e formas de pensar estritamente individuais, elas não existem fora dos contextos sociais em que se produzem” (GRAEFF, 2018, p. 61):

A memória organiza-se por meio de toda a realidade: das relações com os outros, com as coisas, com os marcos temporais, com os movimentos e com as palavras e sons. As imagens do passado se conformam a essas dimensões da realidade; elas são enquadradas socialmente pelo espaço, pelo tempo e pela linguagem. (GRAEFF, 2018, p. 62)

Ao comentar sobre as vinculações desenvolvidas pelos sujeitos, Halbwachs trouxe-nos os quadros sociais como uma forma de reconstruir a realidade, significá-la e ressignificá-la para transmiti-la. “O trabalho de evocação dependerá dos quadros sociais compartilhados no instante da recordação, pois o indivíduo reconstrói as imagens do passado a partir deles” (GRAEFF, 2018, p. 65), e só poderá fazer sentido quando em um grupo ou sociedade a que o indivíduo pertença, no qual “cada aspecto, cada detalhe desse lugar tem um sentido que só é inteligível para os membros do grupo, porque todas as partes do espaço que ele ocupou correspondem a outros tantos aspectos diferentes da estrutura e da vida em sua sociedade” (HALBWACHS, 2013, p. 160).

Já Candau aponta, em *Memória e Identidade* (2011), que a memória coletiva é retórica; tenta dar conta de algo totalizante. Para se ter uma memória coletiva, os sujeitos deveriam ser iguais, e deveria haver apenas uma memória – quadro inexistente –; portanto, há representações identitárias. Para ele, a memória em si é evocação, e a metamemória é

a representação que cada indivíduo faz de sua própria memória, o conhecimento que tem dela e, de outro, o que diz dela, dimensões que remetem ao “modo de afiliação de um indivíduo a seu passado” e igualmente, como observa Michael Lamek e Paul Antze, a construção explícita da identidade. (CANDAU, 2011, p. 23).

Segundo Candau (2011), para existir uma memória compartilhada é necessário existir nexos sociais, através de uma natureza fortemente cultural, como, por exemplo, a comida e as informações passadas de geração em geração sobre os ingredientes, a forma de se cozer, passando a produzir metaemória, que é uma “memória reivindicada, ostensiva” (CANDAU, 2009, p. 51):

No entanto, não é suficiente existir, ter uma identidade e dela fazer saber, ainda é necessário que a narrativa seja considerada como “verdadeira”, “autêntica” e por isso, importa de fazer ratificar por outro essa autenticidade reivindicada. A esse fim, o imaginário da autenticidade passa pela inscrição em uma tradição que, de acordo com o senso comum, remete a representação de um conteúdo, isto é, aqui ainda, de uma essência. Trata-se bem de uma representação pois o essencial não é que a reiteração do passado seja fiel mas acreditar que está de acordo com a tradição. (CANDAU, 2009, p. 48)

Os efeitos sociais gerados são poderosos e contribuem para que membros de uma determinada comunidade compartilhem crenças como “raízes e destinos comuns” (CANDAU, 2009, p. 51).

Em consonância com esse debate, Ricoeur (2007) busca, na herança grega, elementos para divergir o que é memória e o que é imaginação, com argumentos platônicos e aristotélicos que nos fazem tecer questionamentos sobre a representação presente de algo ausente e a representação de uma coisa anteriormente percebida, adquirida ou apreendida.

Na imaginação não há traços posicionais, enquanto no traço impresso na alma os rastros permanecem em fragmentos que combinam a percepção e a sensação do tempo (*aisthesis*). Nesse ponto, as narrativas e as questões de identidade são questionadas pelo autor: a construção de uma memória e seu desenvolvimento para o indivíduo, num determinado espaço, ao qual ele distingue, perguntando o que, como e quem, questionando a possibilidade de serem falsas, confusas e esmaecerem-se de acordo com a sua intensidade, podendo decompor-se ou reconfigurar-se. Tenciona-se, dessa forma, a “verdade” sobre as narrativas. Na relação entre tempo e narrativa, propõe-se a noção de um tempo refigurado pela história, uma espécie de conjunção entre o tempo cósmico e o tempo íntimo.

A relação entre memória e história teria o papel de ajustar a “verdade”, sendo que não existiriam apenas vítimas ou perpetradores. O papel, nesse ponto da história, seria o de abrir espaços e condições de avaliação, não somente o da crença do dominante, mas o de lançar luz aos fatos com outras informações possíveis.

Em relação ao corpo, que também figura como imagem, lembramo-nos de nós mesmos e dos outros, no sentido de que rememoramos e percebemo-nos no espaço – o passado no presente – cognitivamente, resultando na identidade autobiográfica:

Parece, pois, plausível ter como válida a cadeia seguinte de asserções: o conhecimento de si próprio é uma interpretação - a interpretação de si próprio, por sua vez, encontra na narrativa, entre outros signos e símbolos, uma mediação privilegiada, - esta última serve-se tanto da história como da ficção, fazendo da história de uma vida uma história fictícia ou, se se preferir, uma ficção histórica, comparáveis às biografias dos grandes homens em que se mistura a história e a ficção (RICOEUR, 2000, p. 2).

O espaço formador de uma identidade torna possível que os sujeitos compreendam a sua posição *in loco*, organizando-se como indivíduos na perspectiva de poderem se narrar e ao mundo que os cerca, pessoal e socialmente, formando uma memória construída de geração em geração. Porém, é por meio da função narrativa que Ricoeur nos instiga a pensar sobre a memória incorporada na identidade de um povo, e que torna possível a ideologização da memória.

É no nível em que a ideologia opera como discurso justificador do poder, da dominação, que se veem mobilizados os recursos de manipulação que a narrativa oferece. A dominação não se limita à coerção física. Até o tirano precisa de um retórico, de um sofismo, para transformar em discurso sua empreitada de sedução e intimidação. [...] Torna-se possível vincular os abusos expressos da memória aos efeitos de distorção que dependem do nível fenomenal da ideologia. Nesse nível aparente, a memória imposta está armada por uma história ela mesma “autorizada”, a história oficial, a história aprendida e celebrada publicamente. (RICOEUR, 2007, p. 98)

Daí a formação da memória manipulada no campo prático das ações e que pode conjugar em abusos – os abusos memoriais, que se apropriam ou são utilizados justamente pelos esquecimentos. Assim, as possíveis manipulações “devem-se à intervenção de um fator inquietante e multiforme que se intercala entre a reivindicação de identidade e as expressões públicas da memória” (RICOEUR, 2007, p. 95).

Justamente nas tradições inventadas e nas ditadas comunidades tradicionais é que se utiliza das narrativas manipuladas, numa espécie de repressão silenciosa às memórias do povo, principalmente os subalternizados.

Entretanto, como se verá no terceiro capítulo, no poder dos subalternizados de narrarem-se a si mesmos (RICOEUR, 2007, p. 456) é que se encontra o poder das narrativas. As interlocutoras da presente pesquisa, ao conquistarem a capacidade de fazer narrativa e ao encontrarem formas de socorro nas narrativas uma das outras,

como se poderá ver no caso do compartilhamento presenciado no evento ligado à comida campeira, fortalecem umas às outras e constroem um espaço de contestação e de fortalecimento de seus próprios interesses.

1.4 TRAZENDO AS COISAS DE VOLTA À VIDA: UMA ABORDAGEM INGOLDIANA DA CULTURA MATERIAL

Para o antropólogo britânico Tim Ingold, restaurar a vida e compreender o mundo em crise passa pelos processos cognitivos e afetivos de cada ser humano e pelo entendimento que se debruça “naquilo que as pessoas fazem com os objetos” (MILLER, 1998, p. 19; INGOLD, 2012, p. 26). Tais elementos, na verdade, seriam coisas, e as propriedades dos materiais formariam um ambiente moldado pelos processos e relações que travamos com tais de acordo com o movimento, o conhecimento e a descrição.

Tudo começou com a questão acerca do que significa dizer dos seres humanos que sejam produtores de suas vidas. Mas não deixei de pensar sobre esta questão, uma vez que ela deu luz a outra: como é que, na produção de suas vidas, os seres humanos criam a história. (INGOLD, 2015, p. 26)

Nesse contexto, o ser humano afeta e é afetado em constante movimento, como se fossem fios que se cruzam, conectam as vidas, as materialidades e as mais diversas situações, não existindo separação entre o sujeito e o objeto material. Nessa proposição analítica, tudo está interconectado, como veremos mais adiante, como, por exemplo, no caso das panelas de ferro que são materialidades importantes, tanto quanto a própria comida que se faz em tais objetos, dando-nos a experiência como coisa, para além do objeto, conforme o autor nomina, em significância com a nossa percepção, que, para além do objeto, “coisifica-se”.

Justamente por ressignificarem os objetos, numa relação permeável e cheia de conectividade, é que os fios vão sendo trançados, entrelaçando-se, como no exemplo dos objetos passados de geração em geração, descritos na pesquisa de campo, ou, novamente, no caso das panelas de ferro. Também emergem, como bons exemplos, os fogões a lenha, as facas ou somente as bainhas, as latas antigas de mantimentos que viram objetos de decoração; as antigas máquinas de costura que viram mesas ou uma roda de carroça que também pode virar outra “coisa”, ou seja,

retornam à vida, não somente com a ação primeira de seu objetivo de utilização. As coisas são renomeadas, reutilizadas em “agências⁸”, inclusive, em um sentido de materialidade ecológica, convivem com o indivíduo, suas memórias e os rastros deixados anteriormente pelas coisas, comportando e constituindo a relação entre pessoas, sociedade e o meio ambiente no qual relacionam-se mutuamente:

Se as pessoas podem agir sobre os objetos que as circundam, então, argumenta-se, os objetos “agem de volta” e fazem com que elas façam, ou permitem que elas alcancem, aquilo que elas de outro modo não conseguiriam (ver, por exemplo, Gosden, 2005; Henare; Holbraad; Wastell, 2007; Knappett, 2005; Latour, 2005; Malafouris; Knappett, 2008; Miller, 2005; Tilley, 2004). (INGOLD, 2012, p. 33)

Numa alusão ao território, pode-se dizer que o indivíduo é tocado pelo seu habitat e influenciado por ele, sendo que, quanto maior a fluidez, sem que deixemos nos tocar pela estática, melhores misturas e combinações ocorrem, uma vez que, “o que o cozinheiro, o alquimista e o pintor fazem não é impor forma à matéria, mas reunir materiais diversos e combinar e redirecionar seu fluxo tentando antecipar aquilo que irá emergir” (INGOLD, 2012, p. 35).

A criatividade emergente do processo e fluxo contínuo do viver, pode ser observado como:

Há algo em comum, Lefebvre (1991) nota, entre o modo como as palavras são inscritas numa página de texto e o modo como os movimentos e ritmos da atividade humana e não humana são registrados no espaço vivido. Mas isso apenas se pensarmos a escrita não como uma composição verbal, mas como uma malha de linhas – não como texto, mas como textura. “ (INGOLD, 2012, p. 39)

É na esteira das palavras de Ingold, quanto à importância do espaço vivido, dos seus registros mutáveis e vivos, que adentramos na questão metodológica central da pesquisa, a questão do método narrativo.

1.5 O MÉTODO NARRATIVO

O arcabouço da pesquisa social interpretativa (*interpretative Sozialforschung*) tem seu objeto nas interpretações realizadas pelos pesquisadores acerca de

⁸ Termo cunhado pelo próprio Tim Ingold (2012).

experiências no mundo social, e tem como um de seus pioneiros Max Weber (1864-1920). Muito difundida a partir da década de 1970, principalmente na Alemanha, “tendo como fundamentação teórica importantes clássicos da sociologia compreensiva (*verstehende Soziologie*) alemã do início do século XX, dialoga com pesquisadores da Escola de Chicago”⁹ (SANGALLII; RINALDI, 2018, p. 108-,109).

A socióloga alemã Gabriele Rosenthal (2014) organizou o seguinte quadro com as possibilidades e limitações empíricas da pesquisa interpretativa em relação a outros métodos qualitativos:

Quadro 1 – Possibilidades e limitações de uma pesquisa social interpretativa

Possibilidades –

Investigar o novo e o desconhecido, isto é, quando o pesquisador busca informações sobre um fenômeno ainda pouco conhecido, principalmente no que corresponda ao seu processo de constituição; - Apreender o sentido subjetivamente visado, isto é, as motivações dos sujeitos na sua tomada de decisão em consonância com o estoque de conhecimento socialmente compartilhado; - Reconstruir o sentido latente, que significa dizer que, para além da intenção da ação, existe um significado objetivo da ação, não acessível ao agente; - Reconstruir as estruturas de ação a partir do caso particular, ou seja, reconstruir as diferentes variáveis que constituem o fenômeno no caso concreto; - Descrever o ambiente e a ação social de forma detalhada e precisa; - Desenvolver teorias e hipóteses a partir do campo, fundadas empiricamente; - Verificar essas hipóteses e teorias produzidas a partir do campo na sequência do texto.

Limitações –

Conclusões sobre dispersão e representatividade de seus resultados; - Generalizações numéricas e estatísticas baseadas na frequência de como os fenômenos aparecem.

Fonte: Rosenthal (2014, p. 34).

Figura 1 - Quadro 1 - Possibilidades e limitações de uma pesquisa social interpretativa.

⁹ A Escola de Chicago, na realidade, é uma denominação ou rótulo que engloba grande heterogeneidade e diversidade. Surgiu, originalmente, no Departamento de Sociologia e Antropologia da Universidade de Chicago, mas as pessoas que ali estudaram foram se espalhando não só pelos Estados Unidos, mas também por outros países. Assim, é preciso certo cuidado para não imaginar que se trata de uma escola em Chicago, simplesmente. Outro cuidado que deve ser tomado é distinguir a Escola de Chicago socioantropológica da econômica que tem, por sua vez, marcas muito fortes que a distinguem. O Departamento de Sociologia e Antropologia dividiu-se em 1929, mas houve continuidade em relação a certos modos de fazer ciência social, como a preocupação fundamental com o trabalho de campo e, em geral, a valorização da pesquisa. Esta característica se oporia a correntes mais voltadas para discussões eminentemente teóricas e metodológicas (Bulmer, 1984; Becker, 1996). (VELHO, 2008, p. 146)

Rosenthal (2014) chama a atenção sobre dois momentos de uma entrevista narrativa biográfica. O primeiro trata da geração dos dados e o segundo trata da análise dos dados, na qual existem quatro etapas principais:

a) análise sequencial dos dados biográficos, b) análise sequencial de texto e do campo temático, c) reconstrução da vida vivenciada, d) contraste entre vida vivenciada e vida narrada e construção tipológica. (SANGALLI; RINALDI, 2018, p. 115).

Com o nome de pesquisa interpretativa ou pesquisa biográfica, possui, como princípios metodológicos, o princípio da comunicação e o princípio da abertura. O de comunicação “diz respeito à ideia de que toda a interação humana está situada em um contexto comunicacional e está sujeita a possibilidades e limitações deste processo” (SANGALLI; RINALDI, 2018, p. 113) e o de abertura “faz alusão à ideia de que o pesquisador não vai a campo com hipóteses determinadas a priori, simplesmente para buscar respaldo empírico para pressupostos teóricos” (SANGALLI; RINALDI, 2018, p. 113). Ou seja, “acontece a recusa de geração de dados a partir de hipóteses, e as hipóteses são explicações provisórias a posteriori, originadas na reconstrução sequencial e abdução” (SUSIN, 2014, p. 384).

Para Berteaux (2005), a fim de se utilizar o método narrativo dentro do campo sociológico, é necessário ir do particular ao geral, descobrindo, no campo observado, “as relações sociais, os mecanismos sociais, lógicas de atuação, lógicas sociais, processos recorrentes”¹⁰ (BERTEAUX, 2005, p. 14) que tensionam e formam as questões etnossociológicas que compõem os macrocosmos, o mesocosmos e então os microcosmos da pesquisa. Os relatos sobre a vida do(s) indivíduo(s) é um recurso eficiente que possibilita visualizarmos a trajetória de vida: *“eso permite captar mediante qué mecanismos y qué procesos ciertos individuos han terminado encontrándose en una situación dada y como tratan de acomodarse a esa situación”* (BERTEAUX, 2005, p. 19).

Concordamos com o sociólogo quanto à afirmativa de que a melhor forma que descreve os relatos é a narrativa, concordando com Ricoeur quanto à importância das narrativas nas suas intrínsecas relações com a memória e com a experiência humana.

¹⁰ Tradução nossa.

E, conforme as informações e descrições recebidas pelo pesquisador, pode-se observar as razões ocultas sobre o objeto relatado:

Para descubrir lo qué hay de general, incluso de genérico, en cada caso particular hay que disponer no de uno solo caso, sino de una serie de casos organizada de tal forma que sea posible su comparación, lo que implica a la vez similitudes y diferencias: ésa es la problemática de la obtención de la muestra. (BERTEAUX, 2005, p. 26)

No entanto, é importante atentarmos para a construção da realidade de cada indivíduo, que, mesmo dentro de experiências de vivência e conjunturas sociais parecidas, podem relatar e ver o mundo sob forma diferente. Ressalta-se que a investigação etnossociológica, diferentemente da investigação hipotética-dedutiva, tem também seu ponto de divergência na questão das hipóteses, pois não se trata de verificá-las, mas *“sino de elaborarlas partiendo de las observaciones y de una reflexión basada en las recurrencias”* (BERTEAUX, 2005, p. 30).

Em nosso caso, as memórias que emergem do processo narrativo de escrita biográfica são memórias em perspectivas subjetivas, intimamente relacionadas ao cotidiano, entrelaçadas com o universo social das entrevistadas. Dentro dessa perspectiva, procurou-se interferir o menos possível, evitando-se interromper o fluxo narrativo com perguntas e questionamentos, respeitando a fluência das interlocutoras ouvidas. Nesse processo, foi possível a essas mulheres formar uma relação nova com o passado, em interrelação permanente com o momento presente, significando os relatos. Levou-se em conta que a sequência das recordações contidas nos relatos autobiográficos são diferentes do viver, já que as recordações geralmente não possuem um processo linear de tempo, ao que Husserl chama de noesis e noema¹¹, baseando-se em:

É possível, sobretudo, que no processo de rememoração exigido ou induzido pela narração se apresentem impressões, sentimentos, imagens, percepções

¹¹ O noema refere-se àquilo que se apresenta à consciência – seja na percepção direta, na lembrança ou na imaginação (Husserl, 1976, cap. 3). Ao passo que na noesis se trata do “como” da atenção a algo, no noema se trata do “como” da apresentação de algo. O termo “noema” não se refere ao objeto (ou acontecimento) pura e simplesmente, e sim ao “objeto no ‘como’ de seu estar suposto, o objeto assim –exatamente assim, mas somente assim – como ele se apresenta no ato da consciência do qual se está falando, como ele é apreendido e intencionado nesse ato, o objeto exatamente na perspectiva, orientação, claridade e papel em que ele se apresenta” (Gurwitsch, 1959, p. 426). IN Rosenthal, 2014, p. 231.

sensoriais e físicas ou componentes até agora recalcados das situações lembradas que não sejam compatíveis com a perspectiva do presente, não correspondam ao interesse da apresentação e às regras dos discursos sociais atuantes no presente, ou então que há muito tempo não são lembrados ou sobre os quais ainda não falou. Na sociologia, fazemos uso, na pesquisa biográfica, desse fenômeno da proximidade crescente do autobiógrafo com o passado vivenciado que é desencadeada pelo processo narrativo e recordativo com a técnica –apresentada por Fritz Schütze (1976) já na década de 1970– da entrevista narrativa biográfica, que já foi testada e aprofundada não só em contextos temáticos muito diferentes, mas também em contextos geográficos muito distintos. (ROSENTHAL, 2014, p. 231)

Há variantes de leitura às quais devemos estar atentos nas autoapresentações biográficas, observando as perspectivas e dimensões históricas visionadas pela(s) entrevistada(s), pois cada indivíduo lança luz sobre o seu passado que, justamente por estar em fluxo, transforma-se ao longo da vida, modificando os discursos a ele associados, pois a posição nas instituições e/ou nas redes de interconhecimento, de valores e de convivência, interferem nos discursos e sujeitos. “O campo temático não é uma acumulação aleatória de conteúdos ou elementos, mas estes estão dados numa determinada organização e se encontram numa relação material com o tema” (ROSENTHAL, 2024, p. 241).

Adiante, veremos melhor o passo a passo da pesquisa de campo, que se desenvolveu em duas etapas.

2 APORTES HISTÓRICOS E SOCIOLÓGICOS

Falar em comida campeira sem falar no reflexo que as “tradições inventadas”¹² trouxeram para o estado do Rio Grande do Sul seria impossível. A ideologia do progresso e o mito do vazio demográfico marcaram as identidades sulinas fronteiriças, assim como os embates da Guerra dos Farrapos (1835-1845), da Guerra do Paraguai (1864-1870), ou mesmo da Revolução Federalista (1893-1895), dentre outras, e que, em suma, em seus ideais, relacionaram-se ao poder econômico e à posse de terras, no sentido de ocupar o território atualmente denominado sul-rio-grandense. Nesse contexto, Tau Golin nos traz a afirmação de que a fronteira-sul-rio-grandense, “concomitantemente com a consolidação do Brasil-nação, na década de 1850” (GOLIN, 2002, p. 12), consolidou-se com a imposição de centralidade de poder pelo Estado nacional.

A ocupação forjada do território que atualmente é denominado estado do Rio Grande do Sul através das imigrações europeias (de espanhóis, portugueses, alemães, italianos e poloneses) também foi motivada por guerras, escassez de comida e de emprego, além das instabilidades políticas, mesmo que, muito antes, os territórios sulinos já estivessem ocupados por povos indígenas, muitos dos quais foram dizimados, além do trabalho inferido aos negros e negras escravizados:

Uma combinação de fatores geopolíticos (distribuição de terras em retribuição a serviços militares), ecológicos (ambiente pastoril) e históricos (introdução do gado bovino pelos jesuítas no século XVII) contribuíram para que a formação social, econômica e cultural desta região fosse significativamente influenciada pela pecuária, tendo na estância, a partir do século XVIII, a “célula viva do organismo social rio-grandense” como diria Alvarino Marques. (WAQUIL et al, 2016, p. 11)

Nesse contexto, observa-se que a sociedade sul-rio-grandense foi forjada como sendo tradicional, em uma “suposição criativa intelectual de legitimação da sociedade oligárquica, em um primeiro momento, e do capitalismo gauchesco de corte latifundiário em sua forma mais acabada” (GOLIN, 2004, p. 8). Sem dúvida, sabe-se que a região fronteiriça, especificada pelos locais em que foi realizada a pesquisa de campo (Alegrete e Santana do Livramento) da presente dissertação, possui forte influência campesina ligada à agricultura e à pecuária familiar. Logo, entende-se que

¹² Termo cunhado por Eric Hobsbawm já mencionado no primeiro capítulo.

a sociedade e as suas representações identitárias são fenômenos complexos que, constituindo-se em torno de várias narrativas memoriais, constrói versões históricas fundadas a partir da memória coletiva e das perspectivas de passado instauradas por instituições oficiais, conforme discutiremos a seguir.

2.1 O GAÚCHO, O PAMPA E A CULTURA CAMPEIRA: A INVENÇÃO DAS TRADIÇÕES

O gaúcho que hoje denominamos como substantivo gentílico, já bastante explorado na literatura e nas pesquisas historiográficas, etnográficas, sociológicas e literárias é quase um mito dentro das tradições inventadas de Hobsbawm (2008), em resultado de influências externas e construções internas na tentativa de acomodamento e um pouco de coesão social que ultrapassa as fronteiras modernas do sul brasileiro, para além do Rio Grande do Sul.

Se o gaúcho é o senhor da fronteira, é a identidade que se forma no entre lugar, no intervalo entre ser brasileiro, uruguaio, argentino, platino, luso e ibero/latino-americano, o que não pode ser mais multicultural. Se o gaúcho antes era tido como vira mundo, vagabundo, ladrão, contrabandista, matreiro, transforma-se em símbolo de luta, de resistência de apegado às raízes, ao telurismo, transforma-se em sinônimo de bravo, aguerrido, defensor das tradições, com coragem para permanecer se transformando constantemente (FIGUEIREDO, 2006, p. 166).

São muitas as invenções narrativas em torno das quais a figura do gaúcho emerge. Do denominado celeiro da nação (pelo menos até a década de 1990), tem-se, com a simplicidade oriunda do campo e suas grandes extensões de terra conquistadas e articuladas por uma sociedade dita livre, o *gaúcho* errante dos pampas, o mesmo que foi romantizado e estereotipado, em conexão com a nação brasileira. Oliven (2002) trata sobre as identidades regionais no Brasil e destaca o seu papel na homogeneização cultural, a partir da qual no Brasil o nacional passa primeiro pelo regional, e que a identidade simbólica que compõe o imaginário histórico do indivíduo nascido e criado no Pampa assim se define:

Não há dominantes ou dominados, mas, sim, gaúchos, exemplificados na alegoria do centauro: metade homem, da qual herda os princípios da nobreza de alma e honradez; metade cavalo, simbolizando a força, a intrepidez, a mobilidade de quem não conhece jugos... E afinal, no coração do gaúcho, o cavalo viria ou não antes da prenda? Mero detalhe, porque a figura em tomo da qual se cristaliza o estereótipo regional é masculina, assim como

masculinas são as virtudes inerentes ao povo: valentia, honradez, força. (PESAVENTO, 1993, p. 299)

A identidade do gaúcho fronteiriço, baseada no bioma Pampa e no regionalismo, é instrumentalizada tanto pelo Estado quanto pelos eventos que se utilizam do pertencimento, em uma miscigenação oriunda tanto dos tempos coloniais quanto da literatura, inspirada em escritores como Simões Lopes Neto (1865-1916), Cyro Martins (1908-1995) e Jayme Caetano Braun (1924-1999), curiosamente todos homens.

Em 1947, um grupo de estudantes oriundos do interior do Rio Grande do Sul, liderados por Paixão Côrtes (1927-2018) e Barbosa Lessa (1929-2002), fundou um grupo dentro do Colégio Estadual Júlio de Castilhos, em Porto Alegre, que originou o que hoje chamamos de tradicionalismo gaúcho, que também originou o MTG (Movimento Tradicionalista Gaúcho) que construiu os CTGs (Centros de Tradições Gaúchas) e o nativismo.¹³ Os seguidores encontram legitimação e compensação a partir da narrativa acerca das agruras da vida rural, que remonta ao passado glorioso contido nos pampas, entretanto dominado pela elite: “Herdeiro de tradições enobrecedoras, embora o seu passado no campo ou o seu presente na urbe neguem essa crença” (PESAVENTO, 1993, p. 392).

Por outro lado, Dacanal nos diz sobre as características socioeconômicas dos grupos que compuseram o fluxo migratório oriundo da região da pecuária extensiva em destino à capital, Porto Alegre, na década de 1940:

Tangidos pela modernização e mecanização incipientes que se processavam em suas regiões de origem e, ao mesmo tempo, atraídos pelas oportunidades de ascensão social oferecidas pela industrialização crescente e pela rápida expansão do setor terciário (serviços) da economia gaúcha, muitos destes migrantes não eram simplesmente peões incultos ou deserdados sociais. Pelo contrário, procedentes quase sempre de famílias de estratos inferiores da oligarquia ou das regiões mais atrasadas da campanha, (...). Contudo, fortemente marcados por seu passado agrário, sentiam-se como estranhos à cultura urbana, que - com a tradição europeia já em franca desagregação - então sofria, de um lado, forte influência do Rio de Janeiro e, de outro, se submetia à rápida norte-americanização, típica do segundo pós-guerra. (DACANAL, 1992, p. 85)

¹³ A título de curiosidade, conforme Oliven (1992, p. 79), as diferenças entre tradicionalistas e nativistas estão no estilo. Os primeiros assumem quase deliberadamente uma posição mais conservadora e pouco elaborada, ao passo que os segundos seriam mais progressistas e inovadores, pretendendo fazer uma ponte entre o passado e o presente do Rio Grande do Sul. O que eles têm em comum, além da preocupação com as raízes gaúchas, é o fato de disputarem o mesmo mercado de bens simbólicos e de utilizarem instâncias de consagração como os festivais de música, o debate jornalístico etc.

Devemos atentar que o imaginário sobre a sociedade rural contida no Pampa serve à elite sul-rio-grandense e também ao Estado brasileiro, que precisa de certa homogeneidade. Esta justifica-se pela representação identitária que se faz necessária aos grandes centros e aos meios de comunicação, que ressignificam os produtos culturais e utilizam-se deles economicamente, como, por exemplo, os trânsitos que a comida e a comensalidade podem possibilitar, ofertar aos consumidores.

Chamam a atenção a “força e a permanência de uma identidade regional em cujas origens está a oligarquia rural da fronteira sudoeste” (DACANAL, 1992, p. 90), diminuindo suas forças após a Revolução de 1930, quando adentram no Estado Nacional, mas permanecem construindo padrões culturais e estéticos como se fosse o resgate de um gaúcho primitivo e histórico, a partir do qual “(...) puderam encenar o ritual de que estariam recolocando, nesse exercício superestrutural, na dinâmica social dos rio-grandenses um mundo real existente no passado” (GOLIN, 1992, p. 94).

São criados, assim, discursos de pertencimento, tanto para o gaúcho fronteiriço quanto para o gaúcho platino, estes últimos inseridos num cenário físico semelhante, que envolve o pastoreio, contexto o qual Saint-Hilaire, em sua viagem ao Rio Grande do Sul, em 1820, descreveu como sendo relativo a um povo bélico e de “um sentimento nacional que só a guerra faz nascer” (REVERBEL, 1992, p. 103).

E o mito gauchesco se perpetua: como herói, como amante de sua terra, como sofredor e digno, omitindo-se o sangue derramado, o quanto a participação das mulheres foi e é importante, o quão caro foi viver em terras tão distantes dos centros urbanos mais próximos (uma referência à fronteira oeste do Pampa gaúcho). A imposição de práticas fixas, formalizadas e repetidas se faz presente, mas o gaúcho e o Pampa são a soma de várias tradições e miscigenações, nas quais o charque, a carne, têm custo alto, a agricultura é extensiva, de monoculturas, e segue-se com altos impostos, além de os interesses privados serem pouco enunciados na literatura, conforme Oliven (1992) e “retroagir para esse tempo perdido significa, inelutavelmente, revelar sua visão otimista do universo latifundiário como padronização da identidade rio-grandense” (GOLIN, 1992, p. 91).

2.2 A COMIDA CAMPEIRA: NARRATIVAS OFICIAIS

A comida campeira tem estado presente nos mais diversos lugares e obtido um certo *status quo* de importância no cenário gastronômico de elite, em programas culinários *gourmets* do país. As grandes estrelas são o churrasco e as demais carnes feitas de diferentes formas e cortes e apresentadas, na maior parte das vezes, por homens. Essa identificação, como já sabemos, é atrelada à figura do tropeiro, do peão de estância e das lides do campo, além dos cenários ao ar livre:

a representação da figura do gaúcho com suas expressões campeiras, envolvendo o cavalo, a bombacha, o chimarrão e a construção de um tipo social livre e bravo serviu também de modelo para grupos étnicos diferentes, o que estaria a indicar que esta representação une os habitantes do Estado em contraposição ao resto do País. (OLIVEN, 1990, p. 19)

Ocorre que a comida campeira é extensa e variada – de acordo com o que veremos no terceiro capítulo –, mas os meios de comunicação geralmente a atrelam ao churrasco e derivados, como o carreteiro. Sabemos, entretanto, que a cozinha campeira não é e nem foi somente feita dentro dos galpões, mas dentro das casas e por mulheres, em um contexto familiar diferente do difundido, inclusive, turisticamente.

A comida campeira, conforme veiculado pela mídia e por organizações culturais regionais, é constituída por pratos associados ao cotidiano dos que viviam ou transitavam pelas áreas da fronteira com o Uruguai e Argentina, em séculos passados, conduzindo tropas, por exemplo. No caso específico do estado do Rio Grande do Sul, a comida campeira abrange alimentos elaborados a partir de alguns produtos atrelados historicamente à região, como a carne de gado.

Declaramos, como narrativas oficiais, os símbolos e as narrativas impostas e/ou compradas e repassadas pela sociedade, pelos meios de comunicação de massa, pela literatura e pelas artes de forma naturalizada, o que se intenta subverter, a partir da força emergente nas narrativas femininas contidas nesta pesquisa, de forma que se compartilhem trajetórias e memórias de infância e vida adulta no cotidiano, possibilitando ampliarmos as informações, os saberes e fazeres sobre os alimentos e a comensalidade que perpassa o tema. De acordo com o já observado com Hobsbawm (2008), acerca das invenções das tradições:

A cultura regional do Rio Grande do Sul, que fora das suas fronteiras é valorizada por suas características tradicionais, internamente divide as opiniões dos teóricos e produtores culturais. Os críticos a condenam por seu conteúdo atávico, uma vez que a atividade econômica – a pecuária – em que se baseia a construção simbólica gauchesca há muito deixou de ser a mais

importante, produzindo apenas uma representação sem correspondência no real. (JACKS, 1999, p. 72)

As interlocutoras da presente pesquisa, que conhecem as narrativas oficiais e as utilizam a partir de ingredientes e símbolos, como, por exemplo, em comidas feitas nos festejos do 20 de setembro, aludem, algumas vezes, aos homens e não às suas participações diretas:

As identidades são fortalecidas e o compartilhamento de informações gera a visibilidade sobre o protagonismo feminino, que no caso da comida campeira, é preconizado como espaço bruto e masculino no discurso midiático oficializado e naturalizado. São reproduzidos acriticamente comportamentos e discursos que manifestam e mantêm a desvalorização do feminino e o comando orientador do masculino. (AGUIAR; POLONI, 2023, p. 249)

Observou-se que o distanciamento ou a proximidade presente nas narrativas em relação aos discursos autorizados do patrimônio (SMITH, 2006) sobre comida campeira se inserem no conceito de alimento-signo, designado por Gimenes (2008), forjado por significados em “um conjunto de valorações simbólicas que lhe são atribuídos e que permitem que sua degustação transcenda a experiência sensorial e se caracterize também como uma experiência cultural e emocional” (GIMENES, 2008, p. 55).

Como referência às comidas tradicionais campeiras, temos, para além do churrasco e o arroz de carreteiro, no livro “Cozinha Gaúcha: uma mistura bem feita” (SENAC, 1991), a citação de receitas da cozinha da campanha, com a abóbora-moranga com guisado¹⁴, o arroz com pêssego, o bife de fígado acebolado, o bolinho de arroz, a canjiquinha, a canjica com charque, o carneiro¹⁵ ensopado, a linguiça, o espinhaço de cordeiro, o ensopado de carne com aipim, a galinha com arroz, a galinha crioula, o feijão mexido, o coração bovino recheado, o costelão, a dobradinha, o mocotó, o mogango caramelado, a morcilha de sangue frita, o tapichi¹⁶ ou nonato, o leitão assado, a linguiça com arroz (arroz de china ou arroz de china pobre¹⁷), o matambre, os testículos fritos, dentre outros pratos.

¹⁴ Veja o glossário.

¹⁵ Veja o glossário.

¹⁶ Veja o glossário.

¹⁷ Veja o glossário.

As interlocutoras da presente pesquisa dialogam com as narrativas oficiais e com a figura do gaúcho, mas as memórias trazidas nos relatos são diferentes quando falam das suas infâncias, quando são carregadas de afetividade, dentro de um contexto que abarca identidade cultural, condição social, religiosidade, família e o próprio contexto histórico em que se inserem, não havendo separação entre comida campeira e urbana, pois a mesma se modifica muito pouco.

Às vezes, algum tempero ou ingrediente é inserido ou retirado, escolhas de um léxico de heranças alimentares indígenas, africanas, portuguesas, espanholas e italianas, compondo os saberes regionais. Entretanto, poderíamos arriscar pensar em espaços de dispersão cultural ainda maiores. O exemplo dado por uma das interlocutoras desta pesquisa, que compara o cozido baiano ao puchero gaúcho, remete-nos a elementos da colonização portuguesa e da ancestralidade africana que ambos os pratos, de modo geral, possuem em suas histórias. Estaríamos, assim, diante do que Poulain chama de espaço social alimentar:

Nele destacam-se seis dimensões principais que focalizam espaços e sistemas diversos: o comestível, a produção alimentar, o culinário, os hábitos de consumo alimentar, a temporalidade e as diferenciações sociais. Um modelo alimentar é uma configuração particular do espaço social alimentar (POULAIN, 2003, p. 245).

Entretanto, é importante também ressaltar que ainda que haja interesse, principalmente do setor de desenvolvimento turístico, de que se fortaleça a culinária regional e tradicional, o êxodo rural e a entrada de alimentos ultraprocessados, além das próprias dinâmicas citadinas, que incluem a redução do tempo disponível para atividades domésticas, colaboram para a padronização alimentar, provocando certo esvaziamento das práticas alimentares cotidianas. Câmara Cascudo (1983) é citado por Gonçalves, em referência aos *fast foods* e mudanças na alimentação:

Cascudo argumenta que no mundo moderno, especialmente nas áreas urbanas, as refeições não desaparecem, mas tendem a ser substituídas por práticas de alimentação ocasionais, irregulares e ligeiras. Restaurantes e locais de venda das chamadas “fast food” substituem o espaço da comida feita em casa. Relações sociais e culturais são substituídas por necessidades imediatas. O apetite e o paladar perdem espaço para a fome. (GONÇALVES, 2007, p. 187)

No livro “Sabores e Saberes da Colônia”, organizado por Menasche (2015), encontramos pesquisa referente à substituição de alimentos por itens

ultraprocessados, visto que “houve significativa diminuição das variedades vegetais e animais produzidas, resultando em redução da base alimentar e maior presença de produtos industrializados à mesa das famílias” (RAU; MENASCHE, 2015, p. 212), e isso é observado em diferentes partes do estado sul-rio-grandense.

2.3 AS TRANSFORMAÇÕES NO BIOMA PAMPA E SEUS IMPACTOS ECOLÓGICOS E SOCIAIS

Em relação ao Brasil, o bioma Pampa¹⁸ só existe no Rio Grande do Sul, ocupando uma área de 63% do território estadual, e é um dos ecossistemas mais importantes do mundo, segundo o Instituto Brasileiro de Florestas (IBF)¹⁹. Possui uma área de proteção ambiental ligada ao rio Ibirapuitã, que nasce em Livramento e vai até Alegrete, abrigando, de acordo com o IBF, 11 espécies de mamíferos raros ou ameaçados de extinção, ratos d'água, cevídeos e lobos e 22 espécies de aves nessa mesma situação. A vegetação nativa está em sério risco devido à conversão em lavouras, principalmente de soja.

¹⁸ Para saber detalhes sobre o Bioma Pampa, veja a plataforma Mapbiomas Pampa Trinacional, iniciativa que envolve uma rede colaborativa com especialistas da Argentina, Brasil e Uruguai, em temas como uso do solo, sensoriamento remoto, GIS e ciência da computação, e busca entender os processos de transformação que ocorrem no território a partir do monitoramento da cobertura anual e uso da terra. Ele usa processamento em nuvem e classificadores automatizados desenvolvidos e operados a partir da plataforma Google Earth Engine para gerar uma série histórica de mapas anuais de cobertura e uso da terra do bioma Pampa Sul-americano. Disponível em: <https://pampa.mapbiomas.org/pt-BR/project>, Acesso em 26/04/2023

¹⁹ Disponível em: https://www.ibflorestas.org.br/bioma-pampa?utm_source=google-ads&utm_medium=cpc&utm_campaign=biomas&keyword=bioma%20pampa&creative=320586884144&gclid=CjwKCAjw_YShBhAiEiwAMomsEMHLa1Q0CwSh8lBZ7nCAkVTotLEelQ_n7ZlnRS6WFy46lJganVw_GxoCqnEQAvD_BwE, acesso em 27/03/2023



Figura 2 - Mapa Bioma Pampa – Fonte IBGE, 2007.

Na última década, observou-se um olhar diferenciado sobre a alimentação tradicional regional, como cultura e patrimônio, que constrói seus alicerces junto a algumas temáticas transversais, como a condição de pertencimento da terra e da produção nela calcada, as relações sociais e as práticas comunitárias. Dentro do Bioma Pampa, existem questões pertinentes que atravessam a alimentação e o viver, principalmente em áreas mais rurais, onde se observa com mais facilidade o ambiente que nos cerca, como consta:

Há registros de cerca de 500 espécies de aves, 3.000 espécies de plantas, sendo que mais de 450 são de herbáceas. A presença de espécies de fauna e flora específicas, diversas espécies endêmicas – espécies que ocorrem apenas em uma determinada região – e ameaçadas de extinção são algumas das razões pelas quais cerca de 20% da área do bioma foi considerada com algum grau de prioridade para a conservação da biodiversidade pelo Ministério do Meio Ambiente (MMA). Também no bioma Pampa está presente o Aquífero Guarani, uma das maiores reservas

subterrâneas de água potável do mundo. Entretanto, é o segundo bioma mais devastado do Brasil, perdendo apenas para a Mata Atlântica. Em 2008, restava cerca de 36% da área do bioma com cobertura original. (MAZURANA, 2016, p. 9)

A relação com a terra e a paisagem é intrínseca à vida na fronteira; ultrapassa a estética e colabora para a identidade de seus habitantes, mesclando ruralidades a costumes urbanos. Sobre esse contexto, Claval discorre sobre os aspectos que levam o espaço a se tornar território: “a lembrança das ações coletivas funde-se aos caprichos da topografia, às arquiteturas admiráveis ou aos monumentos criados para a memória de todos” (CLAVAL, 2007, p. 14).

Atualmente, Santana do Livramento, por exemplo, conta com o olivoturismo e o enoturismo, (Figueira; Chiatonne, 2021), valorizando, para além do turismo de compras, o mel e a carne ovina, e contou, em 2022, com a 7ª edição do Fronte(i)ra - Festival Binacional de Enogastronomia, que aqui será abordado na última parte da pesquisa. Já o município de Alegrete aposta em eventos ligados ao tradicionalismo e ao turismo rural e a comida campeira, (Sarmiento, 2019).

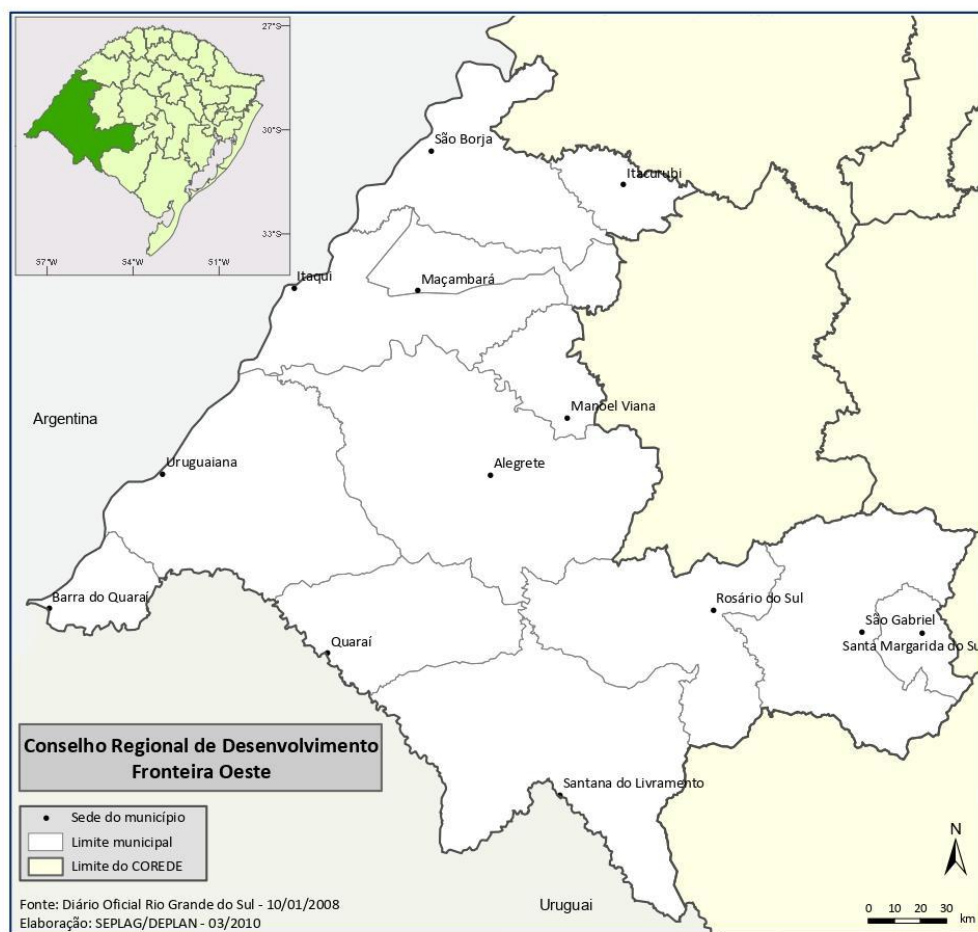


Figura 3 - Mapa da região fronteiriça do RS/ COREDES – Fonte: Diário Oficial do Rio Grande do Sul, 2010.

Ao mesmo tempo em que há um apelo à fragmentação social, no que se refere à consolidação dos territórios de agronegócio, o reconhecimento e a exploração do regional tornam o mundo contemporâneo um espaço de grandes possibilidades para a região recortada nesta pesquisa. “As singularidades de nossa época não são absolutas: inscrevem-se na história complexa das relações entre espaço e sistemas estruturados de informações” (CLAVAL, 2007, p. 421), sobretudo se houver ações colaborativas de interesses do poder público e privado que colaborem com o desenvolvimento regional econômico e social.

Todavia, diante do quadro de estagnação sócio-econômica que a região tem apresentado nos últimos anos (embora tenha 25% da população do Estado, responde por apenas 15% do PIB), uma nova e controvertida proposta de desenvolvimento

ganha espaço, através da compra de grandes áreas de terra por empresas multinacionais, visando o plantio de espécies florestais exóticas, fornecedoras de matéria-prima para as indústrias de papel e celulose. As maiores áreas são as da Aracruz (70 mil hectares), Votorantim (68 mil hectares) e da corporação sueco-finlandesa Stora Enso (65 mil hectares). (COSTA, *et al.* 2010, p. 7)

Pensar a cadeia alimentar do Pampa através de políticas públicas que evitem o êxodo rural é extremamente importante, assim como preservá-lo a partir da bioeconomia²⁰ e da cadeia alimentar que utilize os insumos regionais, que colabore com os saberes tradicionais, com a segurança alimentar, e que evite a perda da vegetação nativa.

Ressalta-se que os grandes proprietários de terras, que investem nas monoculturas e monopolizam a maior parte do crédito rural, não contribuem efetivamente com o desenvolvimento sustentável da região, pois 67% dos empregos rurais estão centrados na agricultura familiar, e isso nos diz sobre o persistente pacto político-econômico no qual essas regiões estão inseridas:

[...] vem sendo discutido especialmente pelos movimentos sociais do campo (Carvalho, 2005), pode ser sintetizado como uma promoção da agricultura familiar, com equidade social e sustentabilidade (global), entendendo-se esse último termo em seu sentido mais amplo. De acordo com esse projeto, o aumento da produção, que certamente ocorreria com a agricultura familiar, dada a sua tendência a privilegiar a agregação de valor em detrimento da taxa lucro, não pode ser dissociada da manutenção do emprego no campo, como forma de assegurar uma adequada distribuição de renda. Mudanças na matriz produtiva, especialmente as que evitam o uso de insumos químicos, são consideradas imprescindíveis, na medida em que amenizam, também,

²⁰ Conforme a Embrapa, a Bioeconomia é um modelo de produção industrial baseado no uso de recursos biológicos. O objetivo é oferecer soluções para a sustentabilidade dos sistemas de produção com vistas à substituição de recursos fósseis e não renováveis. Disponível em: <https://www.embrapa.br/tema-bioeconomia/sobre-o-tema> Acesso em: 21/06/2023.

A bioeconomia está presente na produção de vacinas, enzimas industriais, novas variedades vegetais, biocombustíveis, cosméticos entre outros. Emprega novas tecnologias a fim de originar uma ampla diversidade de produtos. Engloba as indústrias de processamento e serviços e relaciona-se ao desenvolvimento e à produção de fármacos, vacinas, enzimas industriais, novas variedades vegetais e animais, bioplásticos e materiais compósitos, biocombustíveis, produtos químicos de base biológica, cosméticos, alimentos e fibras. Ela surge como resultado de uma revolução de inovações aplicadas no campo das ciências biológicas. Está diretamente ligada ao desenvolvimento e ao uso de produtos e processos biológicos nas áreas da saúde humana, da produtividade agrícola e da pecuária, bem como da biotecnologia. Envolve, por isso, vários segmentos industriais. Disponível em: <https://www.portaldaindustria.com.br/industria-de-a-z/bioeconomia/#:~:text=Bioeconomia%20%C3%A9%20a%20ci%C3%Aancia%20que,variedades%20vegetais%20%20biocombust%C3%ADveis%20e%20cosm%C3%A9ticos%20entre> Acesso em 21/06/2023.

os impactos da produção agropecuária sobre o ambiente. (NETO, 2010, p. 23)

Por isso é importante observarmos, segundo os dados do IBGE (2010)²¹, que ainda são necessárias políticas de desenvolvimento econômico para a região, e que, certamente, perpassam pelos insumos alimentícios e também aos produtos adjacentes que envolvem a comensalidade.

²¹ Disponível em <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/alegrete/pesquisa/37/30255> para o município de Alegrete e para Santana do Livramento <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/santana-do-livramento/pesquisa/37/30255>, para dados de IDH, acesso em 26/04/2023.

3 NARRADORAS E NARRATIVAS SOBRE E COM A COMIDA CAMPEIRA

Quando a autora da presente pesquisa foi instigada a trabalhar a partir da metodologia narrativa, não imaginava quão profundo e denso seria o percurso. Expor as trocas a partir de narrativas de vida, dentro de uma perspectiva iniciada pelo contato online, devido à pandemia por SARS-CoV-2, e com dificuldade de encontrar quem se propusesse a abrir suas memórias cotidianas, que gostasse de falar, foi desafiador. Esse processo de procura pelas possíveis interlocutoras foi realizado por cerca de um mês, a partir de março de 2021, sendo as conversas iniciadas, após os aceites legais, em abril de 2021.

Durante o mês em que se deu a procura, foram buscadas indicações de pessoas entre as redes de contato da pesquisadora, cujas características, de alguma forma, passassem por ter contato com o tipo de culinária que, nas narrativas oficiais e midiáticas, são vistas como campeiras. Essa rede trilhou por vários caminhos. A primeira opção foi falar com parentes, mais especificamente com as suas tias, as quais, por ambos os lados, materno e paterno, optaram, por razões várias, por não participar da pesquisa. As mesmas, entretanto, indicaram outras mulheres, ligadas aos Centros de Tradições Gaúchas do município de Alegrete. Através desse contato, a pesquisadora chegou à primeira interlocutora.

Outra rede de contato acessada foi a União Brasileira de Mulheres (UBM RS) de Uruguaiana, da qual a autora faz parte, cujas indicações também não constituíram laços de pesquisa, por causa de dificuldades de acesso digital na região. Por fim, a autora chegou à indicação de uma interlocutora, através de um contato estabelecido com o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea Nacional), que indicou a oradora do órgão.

Em cada conversa, vários sentimentos se apresentaram, tanto para as interlocutoras quanto para a autora, pois está também carrega muitas memórias sobre comida campeira²². Lidar com isso, como pesquisadora, foi um processo de reconhecimento sobre a Campanha, mas buscando observar a temática para além do que são as suas narrativas oficiais, e com a intenção “de perceber a dimensão

²² Comida alusiva à Campanha Gaúcha, ligada aos hábitos cotidianos de tropeiros e transeuntes, que é feita de forma rústica, perante as narrativas oficiais, mas que está em plena transformação, inclusive com *chefs* produzindo inovações para pratos como o arroz de carreteiro, puchero, por exemplo.

feminina na própria construção discursiva da subjetividade dessas interlocutoras e na subversão dos padrões literários socialmente instituídos, a exemplo do gênero autobiográfico, tradicionalmente masculino”, de acordo com Rago (2013, p. 34).

Por ser natural de Alegrete, criada com muitas idas “pra fora”, para o interior rural do município, a autora traz consigo as lembranças ligadas aos hábitos cotidianos do campo. O fazer das comidas campeiras, herança recebida de parentes, compreende diferenças regionais referentes aos costumes e tradições. Esse contexto se constituiu como algo fascinante, pois a campanha gaúcha é uma região ainda calcada nas tradições ligadas ao campo. O costume de carnear²³ os animais e estendê-los nas árvores para arear²⁴, a utilização de fogo de chão²⁵, e do fogão a lenha para fazer um puchero ou um cola gaita²⁶ utilizando o espinhaço de ovelha (CASTILLO, 1998) são alguns exemplos dessas tradições oficializadas e midiáticas como o cerne gauchesco.

A riqueza dos saberes, o caldo grosso que foi sendo cozido, levou a autora ao contato com a memória social, buscando identificar o que permanece e quais as mudanças na representação alimentar da região, evocadas por cada uma das interlocutoras, em narrativas que abarcaram desde a mais tenra idade até o momento presente de suas vidas. Buscou-se, nesse processo, preservar o linguajar de cada uma, evitando, entretanto, incorreções gramaticais que não fossem traços culturais, como, por exemplo, expressões locais.

Foram realizadas cinco entrevistas com cada interlocutora, através de uma abordagem inserida na pesquisa qualitativa, com as questões semi-estruturadas, com a metodologia narrativa, conforme Nasheeda *et al.* (2019). Segundo os autores, a pesquisa deve ser composta de quatro fases, sendo a primeira delas as entrevistas e as transcrições, incluindo a escolha dos participantes e a familiaridade com as transcrições.

Já na segunda fase, constrói-se a história, traçando-se cronologicamente as narrativas; enquanto na terceira, os autores denominam o trabalho como de cocriação,

²³ Veja o glossário.

²⁴ Veja o glossário.

²⁵ Veja o glossário.

²⁶ Veja o glossário.

com a utilização das entrevistas de acompanhamento e colaboração. Finalmente, na quarta fase, têm-se a significação e o fechamento da história. Conforme Nasheeda *et al.* (2019, p. 1), “a investigação narrativa enfatiza o envolvimento relacional entre pesquisador e participante através da cocriação de experiências dos participantes”.

Concordamos com Daniel Bertaux (2005, 2014), através de sua abordagem etnossociológica, que a compreensão dos fazeres dos membros de uma sociedade, quando tomados a partir de uma visão que se foca na duração e não somente em ações esporádicas, permite “construir seu devenir histórico” (BERTAUX, 2014, p. 251). Nesse sentido, o curso individual da vida e, sobretudo, da ação do indivíduo toma especial importância. Este pode ser definido como a ação de um indivíduo na duração, com o objetivo de realizar um projeto ou defender uma convicção.

No caso da presente pesquisa, interessa-nos perceber como o consumo da comida campeira e a manutenção das práticas sociais e culturais que a circunscrevem podem ser perseguidos ao longo do curso de vida de mulheres que vivenciaram tantos pontos de viragem ao longo de suas biografias. Nesses cursos de ação, essas mulheres se inserem, partilham e tecem redes sociais, participando, aqui, de um duplo devenir histórico: o das mulheres e o da cultura e culinária campeira.

Esses cursos de ação que, segundo Bertaux (2005), implicam uma mudança de condição social de seus atores, são aqui percebidos no curso individual de vida das interlocutoras, a partir da busca por uma valorização e por uma releitura da comida campeira à luz das suas buscas por melhorias em seu status econômico e social. Entretanto, como permite perceber as discussões no campo da memória social, os referenciais gastronômicos da infância seguem sendo importantes sociotransmissores para essas mulheres, para suas famílias e para suas redes de sociabilidades.

Também com Bertaux (2014), concordamos que, se essas histórias de vida traçadas são duplamente subjetivas (há a subjetividade de quem narra e a de quem ouve), isso não significa que delas não se possam extrair importantes dados factuais, como se verá ao longo deste capítulo. A própria confirmação de elementos comuns (recorrências) entre as duas histórias de vida, aqui analisadas, mostra a construção de um determinado mundo social ligado às práticas da comida campeira.

Com Gabriele Rosenthal (2014), concordamos com a diferença entre a percepção que se tem em relação às recordações e à construção narrativa que se faz delas. Nas narrações espontâneas há, via de regra, mais envolvimento do narrador com o fluxo recordativo de um passado vivenciado, sem nunca, entretanto, coincidir

com ele. Tal situação se diferencia de formas mais controladas de autorrepresentação, ligadas a perspectivas históricas, sociológicas ou culturais hegemônicas ou oficiais, por exemplo. A presente pesquisa se apoia, assim, na técnica de entrevista narrativa, buscando sequências narrativas mais longas e oferecendo apoio no processo de narração e recordação.

Entretanto, assim como nos alerta Rosenthal (2014), o ato de nos projetarmos do presente ao passado (noesis) depende não somente das memórias desse passado, mas, com grande importância, do contexto do presente, no qual a narrativa emerge. Por isso, ao longo da análise que aqui se faz das narrativas, procuramos levar em consideração as memórias do passado, as diversas interpretações desses passados ao longo da trajetória de vida de cada interlocutora e os diversos enquadramentos que as mesmas fazem de determinados temas no contexto das entrevistas. É o que se pode ver, de maneira muito clara, quando se abordou, ao longo deste capítulo, a questão das narrativas oficiais sobre comida campeira. Nesse caso, podemos perceber como as interlocutoras reagiram, respondendo da maneira que julgam mais apropriada, no encontro com a pesquisadora, sobre um tema de importância social e cultural regional. A essa construção narrativa, opõem-se as referências à comida campeira que emergem da narração de memórias de infância. Como se verá ao longo do texto, nesse caso, a comida ganha outros contornos e características que, muitas vezes, divergem de forma acentuada do que as mesmas interlocutoras descrevem por comida campeira, quando confrontadas com os discursos oficiais sobre o tema.

Assim, na análise das narrativas das interlocutoras, buscamos identificar três campos temáticos, que serão trabalhados mais adiante. Concordamos, com Rosenthal, que “o campo temático não é uma acumulação aleatória de conteúdos ou elementos, mas estes estão dados numa determinada organização e se encontram numa relação material com o tema” (ROSENTHAL, 2016, p. 241). Na análise desses campos, foi possível perceber, por exemplo, quais deles tomam maior importância em determinados momentos e quais são evitados ou pouco citados.

Com um percurso realizado em cerca de 12 meses, com as quatro primeiras conversas realizadas de forma online, buscamos identificar as permanências e as mudanças na representação alimentar das interlocutoras no que se refere à temática da comida campeira, procurando compreender de que forma ela se liga a processos

afetivos e sociais inerentes aos seus cotidianos, assim como às relações familiares e entre pessoas da comunidade local, tanto no passado quanto na contemporaneidade.

Tal problemática se colocou, ao longo das entrevistas, a partir das seguintes questões de pesquisa: a partir de suas narrativas, o que as entrevistadas consideram comida campeira?

Teóricos de diferentes vertentes enriquecem a reflexão e a transversalidade. Em Rago (1998; 2013), encontramos um arcabouço epistêmico de visão feminista. Poulain (2019) atenta, por sua vez, para a importância do conceito de Espaço Social Alimentar, que nos permite pensar nas interações entre práticas biológicas e culturais, levando a considerar como modelos alimentares de cada sociedade são centrais na compreensão da relação entre comunidade e ambiente.

Ao considerar a comida como cultura e, assim, como comunicadora de valores e signos culturais, podemos entender as tradições culinárias também como memória social: “A relação que estabelecemos entre comida e memória está fundamentada na ideia de que se a comida tem uma dimensão comunicativa, como a fala, ela pode contar histórias” (AMON; MENASCHE, 2008, p. 15).

Pesquisando sobre a campanha gaúcha, vemos como o contexto histórico e cultural em muito colaborou para a construção de paladares e tradições alimentares, contexto em relação ao qual Santos (2000) explica que o território não é apenas o resultado da superposição de um conjunto de sistemas de coisas criadas pelo homem. O território é o chão e mais a população, isto é, uma identidade, o fato e o sentimento de pertencer àquilo que nos pertence.

Através de Meneses (2012), recebemos a contribuição sobre a comida em vários contextos onde a cultura material não é dissociada da imaterial, posto que, nesse contexto, o patrimônio imaterial nos defronta com a problemática do valor. Já Morigi (2012) reflete sobre memória social e sua articulação com as representações sociais e o papel destas como mediadoras na construção dos sentidos das manifestações da cultura imaterial. Como ressaltam Figueira e Chiattonne, “a cozinha de território somente hoje alcançou um estatuto cultural forte, passando por uma trajetória como a da globalização alimentar, que parecia levar a resultados opostos” (2021, p. 77). Mas observamos que o local é importantíssimo e segue valorado, indicando não apenas costumes, mas políticas (PARASECOLI, TASAKI, 2011).

A significação e o poder da comida campeira é algo que atinge a todos, como brasileiros e gaúchos, pelas profundas raízes agrícolas herdadas e vivenciadas.

O Brasil continua com a sua economia marcada pela agropecuária. Esse não é o principal foco da presente pesquisa, mas se faz interessante salientar que o Produto Interno Bruto (PIB) do agronegócio brasileiro, calculado pelo Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada da Universidade de São Paulo (Cepea-USP) em parceria com a Confederação Nacional da Agricultura e Pecuária (CNA), cresceu 8,36% em 2021. Na última medição, o setor alcançou uma participação de 27,4% no PIB brasileiro, a maior taxa desde 2004²⁷. Tais números reforçam, aqui, a importância da investigação proposta, na medida em que tratar sobre as relações entre a alimentação e o mundo rural, quer em seus aspectos ecológicos quer culturais, remete a contextos de grande importância para a realidade nacional.

As interconexões entre identidade e territorialidade em relação à comida campeira fazem parte de uma cultura viva que nos instiga a pensar a comida e o paladar a partir de suas diversas interfaces (MACIEL, 2005) dentro dos processos sociais cotidianos, que vão do fogão a lenha às panelas de ferro, afetividades percebidas durante as entrevistas. A partir desses aspectos podemos perceber, nas narrativas das interlocutoras da presente pesquisa, como o espaço e as materialidades se interconectam de maneira profunda com aquilo que essas mulheres consideram comida campeira.

Por outro lado, há aqui uma questão de gênero importante a se considerar na análise dessas narrativas: a relação das mulheres com a cozinha, com o preparo dos alimentos – questões históricas que mantêm as mulheres nesse local, longe da vida pública. Essa é uma questão abordada por Rago (1998), que nos traz a reflexão em relação aos acontecimentos da esfera pública *versus* vida privada, pois o desprezo pela cozinha em relação aos outros ambientes da casa e desta em relação à rua é notório. Há também uma questão do trabalho como divisão de classes, na qual a mulher até pouco tempo mantinha uma posição subordinada.

Onde a autora cresceu, por exemplo, havia muitas mulheres que cozinhavam, e cozinhavam muito bem: as próprias tias e a avó, ou mesmo a mãe da autora. Passavam os truques, as dicas para as melhores datas de se plantar determinadas ervas, e de se colher; ensinavam a utilizar os “jujos”, como dizem. As memórias chegam a ter cheiros. Mas o local de preparo, sagrado, é também um local designado,

²⁷ De acordo com <https://www.cnnbrasil.com.br/business/pib-do-agronegocio-brasileiro-tem-crescimento-de-83-em-2021/>, acesso em 06/04/2022

naturalizado ao longo da história, como se fosse aquele o local próprio da mulher, o lugar do servir. Esse lugar, apesar de nobre, também impõe à mulher muitos silenciamentos.

Em relação à comida campeira, não seria diferente, exceto pela presença masculina da figura do tropeiro, que, segundo as narrativas oficiais, levava a sua panela para o campo e preparava a sua própria comida, por não poder retornar para casa em função das longas distâncias e do trabalho. Nesse caso em especial, o protagonismo da culinária cabe ao homem, ao tropeiro, e relaciona-se a discursos de virilidade, das lides do campo, da rusticidade do trabalho e dos ingredientes, da preponderância da carne, da imagem do gado, do domínio do homem sobre o animal. Aqui, duplamente é a mulher alijada da narrativa: a ela cabe a cozinha, mas a culinária regional, a marca da cultura através do alimento não lhe é atribuída, sequer.

Optar pelas narrativas femininas, assim, é dar luz ao cotidiano do ambiente privado que vai desembocar no ambiente público, valorizando o olhar do feminino na construção de memórias em torno da culinária e representando uma alternativa às narrativas oficiais sobre o que cerca a comida campeira.

3.1 AS NARRADORAS, SUAS TRAJETÓRIAS E OS NOSSOS ENCONTROS

Nos primeiros dias de maio de 2021, iniciaram-se as conversas propriamente ditas, gravadas, com a interlocutora que será denominada “I” para preservar sua identidade. “I” tem 62 anos de idade, seis irmãos biológicos, atua como advogada, tendo nascido no campo, no Rincão dos Canudos, em Santana do Livramento²⁸, fronteira oeste do Rio Grande do Sul, mais precisamente entre Livramento e Quaraí.

A mãe suicidou-se quando ela tinha quatro anos, levando-a a ser adotada por uma família urbana, sendo, assim, separada de seus seis irmãos. Trata até hoje das dores da separação e da adoção, atualmente com uma tranquilidade maior, conforme palavras da depoente. Seus pais adotivos não tiveram outros filhos. A mãe era costureira e o pai sapateiro, “daqueles que fazem botas tanto para o trabalho e para a ida ao campo, quanto para festas”.

²⁸ Ver dados em <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/santana-do-livramento/panorama> com acesso em 23/02/2022, e breve resumo histórico em <http://www.sdolivramento.com.br/cidade/> com acesso em 23/02/2022.

Aos 18 anos, mudou-se para Porto Alegre, tendo se graduado no curso de Direito. Ali, casou-se e teve dois filhos. Após a separação e a morte da mãe, voltou para Santana do Livramento.

Em 2010, viajou para a Chapada Diamantina, onde morou por seis meses. Lá, resgatou uma relação profunda com a comida e com a alimentação, tendo começado, quando retornou para sua cidade, o contato com o movimento Slow Food²⁹ e com o Festival Binacional de Enogastronomia³⁰, que são movimentos de interlocução com a comida local, com os fazeres tradicionais e com tudo o que pode estar relacionado com o turismo e com a biodiversidade alimentar, como também com a memória afetiva e com o prazer à mesa.

Aos poucos, foi resgatando a amizade e se aproximando de seus irmãos biológicos. Em 2019, perdeu um de seus irmãos, que era um de seus maiores amigos, assim como em 2020, que voltou a passar por outra perda, a de outro irmão. Nesse ano, foi com o sobrinho e uma das irmãs visitar o local onde nasceu. Nessa experiência, emergiram fortes memórias, relacionadas ao cheiro dos marmeleiros, que provocaram grande alegria. A essa questão, retornaremos no próximo tópico.

Nos últimos anos, “I” tem reavivado algumas lembranças e recebido da irmã mais velha alguns documentos de seus pais biológicos, como a certidão de casamento dos mesmos.

Sempre gostou “*de bater cola com os amigos e de uma junção*”³¹ (IC, 2021a), e hoje atua em diferentes frentes que a ligam à comida campeira, incluindo um tipo de comida campeira mais sofisticada, mais inserida em referências culturais urbanas, tanto do passado quanto contemporâneas.

Há uma predominância dos cozidos sobre os assados na cozinha de “I” e a valorização da comida feita a partir do cozimento de produtos primários. Houve um

²⁹ Em 1986, na *Piazza di Spagna*, no centro histórico de Roma (Itália), inaugurava-se a primeira loja no país da maior cadeia de *fast food* do mundo. Em protesto liderado por Carlo Petrini surgiu o Slow Food, como contraposição filosófica, política e ideológica ao modelo padronizante da alimentação que aquela loja de hambúrgueres simbolizava. Atualmente, o movimento possui atuação em diversos países. Disponível em <https://slowfoodbrasil.org/>. Acesso em 11/04/2022. Está presente na fronteira-oeste, mais precisamente em Santana do Livramento, mas, por conta da pandemias, e, desde então as reuniões do grupo não estão ocorrendo.

³⁰ Festival que no ano de 2022 contou com sua 7ª edição, chama-se Fronteira - Festival Binacional de Enogastronomia. É um evento que congrega dois países, Brasil e Uruguai, com o intuito de intercâmbios. Para saber mais, encontra-se disponível em <https://www.festivaldeenogastronomia.com/> acesso em 11/04/2022.

³¹ Conforme as palavras da interlocutora. Veja o glossário.

tempo em que, para ela, a cozinha foi parte de uma necessidade, quase uma vergonha (quando vivia em Porto Alegre), ao mesmo tempo em que trazia lembranças do pai biológico, remetendo à pobreza e a tempos difíceis. Ao entorno da cozinha, também seguem emergindo sentimentos calcados na rigidez, em princípios do que se poderia ou não fazer, assim como atrelados ao perfeccionismo da mãe adotiva.

Assim, percebemos que, para ela, a comida deve mais do que apenas alimentar, ela faz parte de conexões com lugares e pessoas, com objetos, com viagens, e com novas e antigas amizades.

“I” também gosta de transgredir com novas receitas a partir das tradicionais que aprendeu por ter uma nova dieta, na qual diminuiu a ingestão de carnes, alimento sempre presente na sua vida. A renovação e a sofisticação que hoje apresenta no seu paladar e modo de fazer advêm de um círculo de amigos e também das trocas com o filho, que tem um estabelecimento comercial alimentício. De qualquer forma, a comida sempre aparece relacionada a momentos importantes de sua vida e a memórias difíceis, como a morte da mãe e de outros membros da família.

A outra interlocutora da presente pesquisa, a qual será chamada de “E”, nasceu no interior do município de Alegrete, também localizado na fronteira oeste do estado³². Hoje, tem 38 anos e é professora de Geografia, História e Sociologia em escolas diferentes.

“E” se recorda de, quando tinha entre sete e oito anos de idade, já cozinhar com as instruções da mãe, uma dona de casa que trabalhava na própria horta. Seu pai trabalhava no roçado, como agricultor. A família viveu muitos anos sem energia elétrica e com recursos controlados: “*passou trabalho, mas nunca passou fome*” (EB, 2021b), pois havia abundância de alimentos cultivados pela família. “E” traz memórias que passam de ir buscar água na sanga para tomar banho a ir a cavalo passear na avó (quase 7 horas de viagem pelo campo) com a família, a qual também conta com dois irmãos mais velhos.

Aos 13 anos, foi morar na cidade com uma das tias para poder estudar, já que “*para fora*” não havia, mais, as séries seguintes. Acabou morando com outras tias, que

³² Para saber mais sobre o município: <https://www.alegrete.rs.gov.br/?bXVkyXBvcnRhbmD0x> com acesso em 23/02/2022. Dados do município em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/alegrete/panorama> acesso em 23/02/2022.

sempre cozinharam também. Morou por 10 anos em Caxias do Sul com seu ex-marido, época em que aprendeu muito, mas também estranhou os costumes locais. Tem um filho de 18 anos e quatro tias por parte de pai, com as quais sempre manteve contato.

Adora cozinhar comida campeira, mesmo que apenas para o dia a dia, e valoriza a comida feita a partir da cozedura de produtos primários, relacionando com a rusticidade e com a sua infância, aos poucos recursos de que dispunha a família no período.

“E” relaciona a alimentação ao cuidado, ao afeto, à cura, à saúde, e sabe plantar e colher vários alimentos através de seus ciclos, respeitando as sementes e as luas, costume antigo dos povos tradicionais da região. A comida aparece relacionada com a familiaridade e também com a sua família.

Alguns pontos em comum às duas interlocutoras devem ser ressaltados: a relação com o fogão a lenha e com as panelas de ferro e outros instrumentos também herdados de familiares, como facas e colheres de pau.

A interlocutora “E” fez questão de mostrar suas panelas e nos dizer o quão são o seu “xodó”, trazendo à tona, na própria voz, a alegria de poder cozinhar com panelas que fazem a diferença no ato de cozedura, pois “dão outro sabor aos alimentos” (EB, 2021c).



Figura 4 - A Interlocutora “E” fez questão de mostrar as suas panelas de ferro

Fonte: arquivo pessoal.

O plantio dos alimentos é mais lembrado do que a prática da pecuária, ao apontar costumes. Outro ponto lembrado é a mudança e o contraste entre “a vida para fora” e a vida urbana e contemporânea, assim como a importância das paisagens e a preocupação com a utilização de agrotóxicos e com a hibridização³³ alimentar.

Tanto com “I” quanto com “E”, mantivemos conversas em cada interlocução com uma média de 1h cada, e com cada uma, ao todo, cinco entrevistas gravadas de forma online, iniciadas em maio de 2021, estendendo-se até fevereiro de 2022, sendo apenas a última de forma presencial, em função da pandemia por SARS-CoV-2.

3.2 A COMIDA CAMPEIRANO FEMININO - AS MATERIALIDADES, OS AFETOS E AS NARRATIVAS OFICIAIS

Elegeram-se, como forma de organizar melhor as memórias, saberes e fazeres dessas mulheres em relação às comidas campeiras, três elementos agrupantes/categorias ou campos temáticos: as materialidades, os afetos e as narrativas oficiais. No primeiro grupo, foram agrupadas as memórias e as narrativas que associam, de forma orgânica e inseparável, cultura material e comida campeira, enquanto no segundo, foi procurado destacar a comida campeira como gatilho de memória para momentos significativos da vida das interlocutoras. Finalmente, no último grupo, destacam-se as relações de aproximação ou de distanciamento proposital das narrativas das interlocutoras em relação aos discursos autorizados do patrimônio (SMITH, 2006), ou as narrativas oficiais discutidas em Hobsbawm (2008); Anderson (2008) sobre comida campeira. Ressaltamos que as três categorias foram

³³ Pensadores como Stuart Hall em *A Identidade Cultural na pós-modernidade* (2020), trazem-nos profundas reflexões sobre identidade e hibridismo; Burke, em *Hibridismo Cultural* (2003), pontua que, em nossa época, definida por encontros culturais que ocorrem com maior frequência e intensidade, a globalização implica hibridização, por mais que tentemos reagir ao global e ao híbrido; Homi Bhabha, em *The Location of Culture* (1994), traz-nos o interesse pela diferença cultural e propõe a teoria da hibridação de forma ambivalente.

definidas tendo por base os temas de maior recorrência dentro das narrativas³⁴ dessas mulheres.

3.2.1 As materialidades

Entre panelas de ferro, travessas, caçarolas, compoteiras, bainhas de facas, latas e fogão a lenha, dentre outras materialidades, foi possível perceber uma atmosfera que conecta o cotidiano e o afetivo, e como a comida se atrela aos suportes. Há uma nítida relação com as memórias maternas e familiares. Vê-se a importância dada aos objetos relacionados à cozinha, em maior consideração do que em relação às receitas.

A panela de ferro é um dos objetos que mais aparece nas memórias e afetividades, como a entrevistada “I” define nos seguintes trechos:

A panela de ferro dá outro glamour. Ela faz tchiii, dora melhor e tu já se anima. As comidas mais caseiras prefiro fazer em panela de ferro. Ano passado morreu uma das minhas irmãs, eu era a mais mimosa dela, e me deixou a panela de ferro que era do meu pai, e eu dei para a minha filha. Uma panela de um tamanho bom. Cada tropeiro fazia a sua comida, eles não faziam pra um monte de gente. A mãe sempre dizia que comida campeira tinha que fazer em panela de ferro, e quanto mais velha melhor. Mas a minha mais velha eu dei pra minha filha. (Foi a) primeira panela que ela ganhou. E era do meu pai genético, era pequena, então ele podia usar e levar nas tropas. (IC, 2021c)

De acordo com essa narrativa, vemos como o artefato se atrela às memórias e às afetividades, em diferentes contextos, mantendo sua permanência, sua presença tanto no passado quanto no agora. Também outros elementos importantes emergem desses trechos: a panela como um elemento que traz ânima (alma) à feitura da comida campeira, a panela como medida da comensalidade, aqui partilhada por um grupo restrito de pessoas, familiares ou amigos próximos, o objeto material como hereditariedade das tradições, pois, passada de geração a geração, inaugura e garante a sua permanência. Tais contextos são também referidos por “E”:

Meu pai tem as mesmas panelas há 50 anos. Ele sabe o quanto tem que fritar, o quanto tem que pôr de arroz, a água da massa. E adora cozinhar em panela de ferro como eu. E eu tenho várias panelas de ferro...

³⁴ Optou-se por manter as transcrições diretas em itálico, de forma a dar mais destaque aos depoimentos obtidos.

Depois que tu te acostuma com as tuas panelas, tu pega o jeito da panela, a caloria da panela (como diz a minha mãe). Panela de ferro é diferente, o calor da panela, faz um arroz diferente. Ela frita o arroz por inteiro (referindo-se às panelas de ferro), pois é chatinha, e a de alumínio, com o tempo vai subindo o fundo, vai ficando todo ondulado, a de teflon com o tempo vai perdendo o teflon, e é ruim comer aquilo ali; a panela de ferro tu põe no fogão à lenha, depois que ela aqueceu, ela demora para esfriar, até pra tu colocares na mesa, ela mantém a temperatura, é um sabor diferente. Todas as tias cozinham em panela de ferro, o pai tem duas de estimação. O pai tem duas panelas de ferro pretas - a panela do feijão e do arroz. Que ele comprou quando tinha 14 anos, meu pai está com 70 anos. Essas panelas acompanham eles até hoje, as cozinheiras dele. (EB, 2021e)

Aqui, novamente a materialidade se torna elemento inseparável do saber e do fazer da comida campeira. Percebe-se como é a panela que dita seu conteúdo, seu volume, seu tempo de cozimento. A medida exata de cada ingrediente e o tempo de cozedura são elementos selados, ao longo das décadas, pelos acordos estabelecidos com a panela e nessa relação longínqua, como o cozinheiro aprendeu a ouvi-la e rendeu-se aos seus desígnios. Além disso, a panela de ferro também permanece fiel ao cozinheiro, na medida em que mantém suas qualidades, enquanto outros materiais se deformam e deformam, com isso, as próprias qualidades requeridas ao bem-fazer de cada prato. O próprio calor de cada receita, uma metáfora da vitalidade da partilha e dos costumes, é um benefício dado por esse elemento e só por ele alcançado na perfeita medida da tradição.



Figura 5 - Fogão a lenha da casa da interlocutora “E”

Fonte: arquivo pessoal.

O fogão a lenha é uma outra materialidade recorrente na fala de “E”, com muita afetividade. Inclusive, ela aponta utilizar o utensílio até hoje: “o fogão a lenha é ligado no inverno para aquecer a casa” (EB, 2021f), e associa-o imediatamente à lenha:

é uma coisa assim, que tu olhas e me remete a fogão a lenha e comida. Onde tem uma casa com fogão a lenha, com o frio da fronteira oeste, junta-se todo mundo na casa pra fazer janta em volta do fogão a lenha. A comida pode ser simples, mas é o amor, que alimenta tudo. (EB, 2021g)

Por costume, também é lembrada a solicitação que a mãe fazia:

vai lá e faz fogo no fogão à lenha. Eu já sabia que implicava em encher as chaleiras e deixar em cima do fogão, e uma panela com água. Se (se) vê que a pessoa se demora, ela vai ficar pro almoço ou para a janta, daí a gente já mata uma galinha. (EB, 2021h)

Novamente, aqui as materialidades codificam o convívio social e delimitam a feitura dos pratos tradicionais. O fogo e o fogão são os elementos aglutinadores do

lar, da família e da afetividade partilhada. O calor unifica, permite o nascimento dos pratos e a permanência dos laços. Por outro lado, ele é o elemento que indica a aceitação do viajante no ambiente doméstico, o acender do fogo e o aquecer da água ensaiam já a permanência do visitante e a partilha da mesa com a família. Providenciar proteína para o prato, um ato de consideração e de afeto, complementa o ritual de acolhimento.

Esse último costume ainda é presente no interior dos municípios, mas com a facilidade da compra do frango, já limpo e depenado, nos supermercados, embalados pelas grandes empresas avícolas, a tendência é ir perdendo força. A família da pesquisadora muito se utilizou desse costume. Seu pai trazia “de fora” a galinha viva e sua mãe matava na mesa de pedra (muito comum no interior) e fazia os filhos ajudarem a limpar e esquentar. Em virtude disso, a pesquisadora tem certa rejeição ao cheiro de galinha até hoje.

Para “I”, o fogão a lenha atrela-se mais à diminuição do frio, sendo que suas memórias parecem ser carregadas de menor intensidade emocional positiva:

não tinha fogão a gás. A casa era muito fria. Era o que aquecia a pequena casa. Era a base do fogão no tijolo, sabe? Já na cidade tinha dois, o outro fogão normal. (IC, 2022i)

A constância das panelas de ferro e do fogão a lenha (como elemento ligado ao primeiro) nas narrativas de ambas as interlocutoras nos remeteu à questão de como o ambiente, sobretudo, nesse caso, o inverno, relaciona-se com a vida das pessoas na formação das identidades, conforme o ensaio que Ramil (2004) nos apresenta. A Estética do Frio, através de uma narrativa muito próxima do cotidiano, contempla o dia a dia sem ser caricatural:

Por ser emblema de um clima de estações bem definidas – e de nossas próprias, íntimas estações; por determinar nossa cultura, nossos hábitos, ou movimentar nossa economia; por estar identificado com a nossa paisagem; por ambientar tanto o gaúcho existência-quase-romanesca, como também o rio-grandense e tudo o que não lhe é estranho; por isso tudo é que o frio, independente de não ser exclusivamente nosso, nos distingue das outras regiões do Brasil. (RAMIL, 2004, p. 13)

A lenha surge como um componente utilizado para fazer a alimentação e para o aquecer que ainda é muito utilizado, tanto na região da campanha quanto em outras partes do Rio Grande do Sul. Há uma preocupação com o meio ambiente atrelada ao corte de árvores, que se pode perceber na fala de “E”:

indo pra fora, eu vejo uma árvore caída... olha quanta lenha perdida, pra tu fazer um ensopado de mandioca. A gente não derruba as árvores, a gente pega das árvores caídas, as árvores secas, mortas por raio. Dá temporal e elas quebram. A gente não corta árvore, até porque leva em torno de um ano, um ano e meio pra secar e poder utilizar. (EB, 2021j)



Figura 6 - A interlocutora “E” faz questão de mostrar a lenha que cortou

Fonte: arquivo pessoal.

Em uma de nossas conversas, “E” enviou fotos via WhatsApp e, em uma delas, observamos o orgulho por haver cortado a própria lenha com um machado. Segundo ela, isso a remete à infância, quando começou a cozinhar, com sete ou oito anos – e

ainda hoje adora cozinhar em fogão a lenha. Quando vêm chegando os dias mais frios, em março, “E” já começa a se preparar e a juntar lenha:

a gente traz lenha de fora, daí eu rachei, e ela serve tanto para a lareira quanto para o fogão. Eu gosto de fazer isso. A cada quinze dias eu boto remédio para cuidar (evitar) os bichos, não juntar aranha, escorpião. (EB, 2021k)



Figura 7 - “E” se orgulha de rachar sua própria lenha, colhida na zona rural de Alegrete
Fonte: arquivo pessoal.

Nota-se que o prazer com o fazer a partir das próprias mãos denota um pertencimento aos saberes relacionados à cozinha, simboliza a conexão com os

fazeres. A forma de contar o tempo a partir do que o ambiente impõe e a valoração dos sistemas, por ressaltar que os valores que vigoram na vida cidadina são diferentes, mostram a satisfação e o sentido de plenitude com os ciclos, com os laços comunitários, com os laços familiares, possibilitados por “compreender as práticas ligadas à alimentação enquanto ação simbólica, a qual nos possibilita o acesso a outras dimensões da vida, a outros planos (social, político, econômico, psicológico) [...]” (Castro; Maciel, 2013, p. 323).

As facas e bainhas de facas também são instrumentos de apreço, o que faz lembrar de uma velha expressão sobre as mulheres da fronteira, e por que não dizer, sobre as mulheres sulistas: “tudo faca na bota”³⁵, expressão encontrada em diversas pesquisas e literaturas gauchescas, como em “Mulheres de faca na bota: escritoras e política no século XIX”, de Muzart (1996) e em “O Diário de Cecília Assis Brasil”, organizado por Reverbel (1983), que aponta a veracidade da utilização do instrumento pelas mulheres que moravam no campo.

Ambas as entrevistadas possuem facas, dentre outros objetos antigos de familiares, de cozinha ou de lida campeira. Alguns são tratados como relíquias, outros são utilizados por ambas como objetos de decoração, como bainhas de facas de prata, como relata “I”: *“quando o meu pai faleceu, a minha irmã me deu, e eu acho lindas”* (IC, 2022I). Elas ficam sobre a mesa da sala, enfeitando e chamando a atenção sobre os detalhes entalhados nas mesmas.



Figura 8 - “I” mantém bainhas de faca da família como objetos de decoração

³⁵ Veja o glossário.

Fonte: arquivo pessoal.

Mas a faca não é somente um objeto que se restringe a compor o ambiente, como quem contempla a cozinha ou é por ela contemplada. “E”, muito emocionada, diz-nos que:

A faca que eu cozinho é herança do meu pai, ele ganhou quando tinha 14 anos, num jogo de tava. E ela foi por muito tempo a faca cozinheira dele. Ele ia trabalhar, ia pra lavoura e levava o charque, o arroz e feijão e cozinhava com essa faca. Ela quebrou o cabo e ele jogou ela numa caixa. Agora, no ano passado ele achou essa faca, mandou restaurar e me deu. Bah, aí eu chorei, porque era a companheira dele, a faca cozinheira dele. Eu cozinho com ela (faca) e essa colher de pau (mais velhinha) era da minha vó, mãe do meu pai. (EB, 2022m)



Figura 9 - Faca herdada do pai e colher de pau da avó paterna

Fonte: arquivo pessoal.

Podemos observar, em sua narrativa, que a faca, a pessoa e a comida formam, neste caso, a memória de um todo inseparável, em que a família se torna presente no alimentar afetivo.

Há, ainda, outros elementos materiais que aparecem nas falas das interlocutoras, diretamente relacionados às narrativas sobre comida campeira. “I”, por exemplo, possui caixas e latas antigas na cozinha, que hoje ficam em cima do armário como ornamentos, mas que eram usadas pela avó e pela mãe para guardar mantimentos:

Então, a minha avó fazia e guardava os biscoitos para as visitas ou as goiabadas ou o marmelo. Era do tempo em que as visitas tomavam o café da tarde. E o biscoito era bom porque já estava ali, não tinha que correr no

imprevisto e fazer um bolo, então elas já tinham os biscoitinhos que eram de maizena, de polvilho, de nata. O leite era vendido em tarro e a minha mãe fazia muito biscoitinho de nata e de manteiga. Ela guardava tudo, e estava sempre separando (a nata). Aí as latinhas, ela já tinha, iam para a mesa com os biscoitos, com as goiabadas cristalizadas. Ou nas caixinhas. Tinham umas caixinhas de madeira enroladas num papel celofane. (IC, 2002n)

Aqui, podemos perceber como as materialidades compõem aquilo que poderíamos denominar uma ambiência própria da comida campeira. Elas não necessitam estar diretamente em uso, no preparo dos alimentos, mas a sua presença ajuda a compor o ambiente, a trazer para junto das interlocutoras as memórias que importam no que se refere à cozinha e à família, e a transformar o espaço em um lugar habitado pelos antepassados, pelas histórias do passado, reafirmando, assim, quem se pretende (continuar a) ser no presente. São os objetos os mensageiros do bem-fazer da cozinha, do bem-lembrar da família e dos hábitos à mesa.

Como se verá a seguir, essa ambiência extravasa o espaço que une, pelos fios do tempo, a cozinha e os antepassados, ou o fogão e as tradições, e pode também ser percebida, sentida e relembada no que se refere ao espaço exterior à casa, ao campo, ou a uma preocupação estética com a apresentação e com o asseio da casa no presente.

3.2.2 Os afetos

Extravasando o ambiente da cozinha, seguimos a perceber o poder da ambiência e a sua estreita relação com os afetos, no entendimento dessas mulheres do que é comida campeira. Embora as duas entrevistadas tenham nascido no interior de seus municípios, “I” foi morar ainda criança na cidade e “E” já adolescente. Percebe-se que as influências e o afeto se modificam pelo meio que as afeta, ao longo da vida. As lidas de campo e as materialidades que as compõem são mais presentes nas narrativas de E:

Para fora tudo é ciclo: Faz a terra, depois tu plantas, depois tu carpes, depois vem o aterro, depois a colheita. Depois da colheita já vem outra plantação. Tem a colheita do inverno, a colheita do verão. O serviço no campo não pára nunca. A gente plantava o que comia e comia o que plantava. A galinha era a que a gente produzia, o porco, o boi era o que a gente produzia. A gente tinha uma horta gigante. (EB, 2021o)

Por outro lado, as nuances da cidade são mais presentes nas narrativas de “I”, para quem há uma preocupação com um certo refinamento em relação às memórias sobre os objetos, como relata:

Mexo nas panelas e elas me tranquilizam, eu gosto da minha profissão, mas as panelas me dão uma emoção. Eu tenho uma caçarola linda, de família. A mãe fazia até a "sainha" da caçarola para ir à mesa. Tinha muita panela, tinha até tampa de panela organizada, prateleira só pra elas. Tinha duas geladeiras e um freezer. Era uma casa que não sei se passavam fome, porque nunca vi tanta comida. (IC, 2021p)

Com relação ao ponto específico da fartura, há a mesma preocupação na fala de “E”, que sempre retoma em suas narrativas a afirmativa de que passaram trabalho, mas nunca fome, e de que a organização do lar e do nutrir sempre foram importantes.

Aqui, a relação entre o lugar e a comida se faz presente de forma ambígua, ou, por outro lado, multifacetada. A comida campeira é vista na relação com a terra, com a ruralidade, com a rusticidade simples, mas abundante, do plantar e do colher e no respeito às temporalidades do ambiente, ao tempo sazonal. Mas também ela pode ser encontrada no ambiente urbano, em uma mesa mais elaborada, mais refinada, mais atenta a detalhes estéticos. O que ofenderia, sem dúvida, as tradições campeiras, entretanto, seria a ausência de fartura ou de cuidado com a família, ou com aqueles que partilham a mesa.

“I” segue descrevendo esse ambiente citadino que circunscreve suas experiências com a cozinha campeira:

A comida foi o grande legado da mãe (adotiva). Ela sempre recebeu visitas e o melhor que ela tinha para dar era a comida, não tinha dinheiro para grandes presentes. (IC, 2021q)

Ainda ressalta: “A mãe ajudava na sapataria e depois vinha cozinhar” (IC, 2021r), “I” lembra da mãe e de sua cozinha, associando-a à costura e à composição de cores, como um legado transmitido por ela e por outras pessoas e que foi aprendendo no decorrer da vida:

Minha mãe fazia coisas das quais eu nem chegava perto, acho que a questão de ela ser costureira facilitava cozinhar, porque costurar nada mais é do que harmonizar as cores, os tecidos. Aprendi a cozinhar com a família de Porto Alegre (advogados), muito mais essa coisa de receber pessoas de outros estados. A mãe tinha tudo arrumadinho mas eles tinham essa outra coisa... (IC, 2021s)

Na narrativa de “I”, a comida aparece como sendo um importante elemento de partilha, e também de constituição de identidade e de pertença. O grande presente de sua mãe, não só para as visitas, mas para ela própria, é a comida, aqui, muito mais como um estilo de vida e como uma performance, como um posicionamento social e como uma imagem de si do que como aprendizados práticos dos atos de cozer. Aliás, aqui, cozer e coser, costurar, apresentam-se como metáforas análogas. A cozinha costura a vida, assim como os tecidos que sua mãe harmoniza em cores e formas.

O sagrado da cozinha e da costura deveriam ser respeitados e admirados por “I”, muito mais que praticados; entronizados em atitudes, gostos, hábitos diante da vida, muito mais do que em forma de aquisições de técnicas de cocção. Esses discursos profundos, intraduzíveis, irredutíveis a práticas pontuais, embora nelas também se manifestem, nos remete ao conceito de sociotransmissores de Candau: “Qualquer coisa do mundo (tangível ou intangível) que permite estabelecer uma cadeia causal cognitiva entre pelo menos dois espíritos-cérebros” (CANDAU, 2005, p.209).

Na última entrevista, a qual pôde ser realizada de forma presencial, já com as três doses da vacina contra o Coronavírus-19 tomadas por todas nós, na casa de “E”, no município de Alegrete, me deparei com sua mesa de jantar feita com uma roda de carroça (figura 7 e 8) e a mesma me conta que:

Essa roda era de um tio meu, que morava na campanha, era do bisavô dele. Já vinha de terceira geração, e estava jogada no pátio, daí fui lá e pedi, e ele me deu. Ficou por muitos anos guardada na casa do meu pai, até eu me mudar para cá, e aí eu falei: eu quero fazer minha mesa, mas eu não tinha um pé pra fazê-la. Uma senhora achou um pé bonito, boiando numa enchente, pegou e guardou. Ela disse que em alguma hora ia servir para alguma coisa, me contou e eu disse que queria. Montei o conjunto e levei para um rapaz que arrumou pra mim. As outras duas mesas menores (de madeira) fomos eu e o meu namorado que fizemos. Eu tinha a ideia mas não tinha a técnica. E eu queria com rabicho de cerca. Da cerca lá de fora, que era dos meus avós e agora é dos meus tios. Fui lá e catei. Uma com o rabicho centenário e o pé de três raios de carroça, a outra com um pé de galho de cinamomo³⁶ (EB, 2022t).

³⁶ O cinamomo é uma árvore de presença comum no bioma Pampa, é plantada pela magnífica sombra que propicia nos verões e também pela lenha. Veja em <https://sites.unipampa.edu.br/prograaarborizacao/cinamomo/> Acesso em 16/03/2022.



Figura 10 - Mesa feita a partir de roda de carroça da família de “E”

Fonte: arquivo pessoal.



Figura 11 - Novo ângulo da mesa com objetos ressignificados

Fonte: arquivo pessoal.

Percebe-se que o lugar, a identidade com a paisagem e com o território e os seus entrelaçamentos com as materialidades, com objetos que trazem o passado para junto do presente, seguem sendo marcantes e revelam muito das escolhas dessas mulheres no cotidiano, pois são simbólicas e representativas.

Essa narrativa me remete a outra, tecida por “I”, quando revisitou a casa de seus genitores, na parte rural de Santana do Livramento. De acordo com Claval (2007, p. 14) “a cultura é em grande medida feita de palavras, articula-se no discurso e realiza-se na representação. Projeta-se na topografia e torna-se território”. Tal entrelaçamento, é o que se vê nessa narrativa:

Quando eu fui, no ano passado, porque eu nunca tinha ido conhecer a casa onde eu nasci, voltei que era um orgulho só. Sabe, como criança quando ganha um presente e não sabe se corre, voltei assim. Encantada com o lugar. O meu sobrinho que disse: tia, é a Toscana dos pobres! (emocionada). E cheio de árvores frutíferas. E com a nossa chegada elas se organizaram e os marmelos estavam bombando, as laranjas. Ainda tem os resquícios de onde a gente nasceu, o suporte da casa ainda está intacto. É muito bonito o lugar e passa um rio, e daí tu já enxergas a fronteira com o Uruguai. É colado em Artigas (IC, 2021u).

Aqui, assim como no relato anterior, o passado é motivo de orgulho. É algo que se quer manter consigo, ainda que, como neste último relato, exclusivamente na memória. E, nas duas narrativas, o ambiente e os objetos mostram sua ânsia, sua vontade. Mostram-se, doam-se a quem desejam. Sejam os componentes das mesas criadas pela primeira interlocutora, sejam os frutos das árvores da casa da infância da segunda, as memórias dos antepassados ou da infância, que se transmitem através das coisas e dos lugares, chegam a cada uma delas porque lhes pertencem, e porque se querem mostrar. Memórias, pessoas e mundo material constituem um todo de significações e afetos, que se inscrevem nos fios do tempo e no solo do lugar. Todos se pertencem por direito e por herança, e assim seguem unidos pelos laços da tradição. Aqui, percebe-se como a cozinha campeira não se poderá nunca limitar por um rol de receitas. Ela é constituída sobretudo por memórias ancestrais, por laços familiares, e pelas materialidades que se constituem como fortes sociotransmissores.

No mesmo caminho, os restos da tapera da infância tornam possível pacificar o passado com o presente, dentro de uma noção de patrimônio demarcada pelo elo familiar e do lugar, pela sua extensão topológica, muito para além do tempo delimitado pelo relógio. Naquele momento, passado e presente se fundem, e o suporte da casa torna-se a própria casa. No horizonte, a interlocutora vê e recorda o rio e a fronteira,

duas metáforas poderosas da transformação, mas também da continuidade, de um transpor que traz em si algo do que ficou para trás. Ali, há um tempo diverso daquele demarcado pela aceleração do mundo contemporâneo, que parece aquietar-nos dentro da paisagem do local, protegido pelo distanciamento dos centros urbanos, que ainda interage com o tempo das plantações e das colheitas, medido pelas distâncias, tanto materiais como as mnemônicas.

Ainda outras memórias sobre a moradia rural, no interior do município, foram lembradas. As distâncias medidas pelas dificuldades dos trajetos e dos acessos, aliadas à falta de transportes e às durezas do clima, ora com o vento Minuano soprando gelidamente, ora sob um sol escaldante típico do clima subtropical, onde as estações são bem definidas. “E” lembra com alegria nos olhos de quando iam passear na avó, em outro distrito rural:

A gente atravessava o Durasnal até Lajeado Grande pelo meio do campo. Tinha sanga, cerro, butiazal. A gente tinha que sair umas 6h da manhã à cavalo e chegava lá passado do meio-dia. Nós só tínhamos dois cavalos. O meu pai ia com meu irmão mais velho e a minha mãe comigo na frente e meu outro irmão atrás. Aí a gente passava todo o final de semana para voltar no domingo, depois do almoço, e chegava já de noite, quase, em casa (EB, 2022v).

A adaptação ao estilo urbano e os conhecimentos vindos do campo também se faz presente na fala de “I”, em uma narrativa dos fatos, de forma nostálgica, que emana a rudeza e também a brutalidade contida nas relações humanas, os temores e traumas:

Tive uma vida que não foi fácil. Seis irmãos, morando no campo, acho que a gente se virava, depois vim pra cidade, tive que me adaptar, essa emoção, ajeitar dentro de mim... Reformular a minha vida, aprender a pentear o cabelo, aprender a botar sapato. Eu não gosto nem de cafuné, tenho pânico, porque a mãe puxava os cabelos. Cheguei da campanha bem bugra³⁷. Tinha umas tranças que viradas (mostra o cabelo). Essa coisa de cabeleireiro, tenho nojo. Com quatro anos eu tive que me transformar numa Barbie (referindo-se a vir da campanha), toda cor de rosa (IC, 2021x).

Percebemos nas narrativas dessas mulheres um ponto-de-vista muito particular sobre o universo do campo, demarcado por um olhar que se atravessa por questões de gênero e que nos desafia a pensar o mundo campeiro a partir de outros olhares. A

³⁷ Ver glossário

vida rústica e dura do campo se faz presente nessas memórias, mas ela está profundamente mergulhada nas vivências familiares, nos afetos partilhados pelos pais, pelos irmãos, pelos avós. É uma vida que deixa marcas físicas e emocionais em cada uma delas, marcas que carregam para outras etapas da vida. São muitas delas positivas, apesar de sua simplicidade, e outras dolorosas, apesar dos afetos partilhados. Sem dúvida, essas narrativas, ao emergirem em meio às conversas sobre comida campeira, dizem sobre a forma como ingredientes, aromas, e texturas são encarados por cada uma delas.

A menina que não sabia pentear o cabelo ou calçar o sapato e que nunca veio a gostar de cabeleireiro ou a que atravessava o campo durante horas para encontrar a avó nos finais de semana, é hoje a mulher que cozinha a comida campeira, que escolhe os ingredientes, que preserva a panela de ferro, que acende o fogão a lenha, que mantém a faca do pai na cozinha. Presentes na cozinha, as duas dialogam permanentemente, e juntas decidem como e sobre o que cozinhar, e (re)definem permanentemente os limites das tradições.

3.2.3 As narrativas oficiais

Neste último campo temático, foram agrupadas as narrativas que dialogam, de alguma maneira, com discursos oficiais ou consagrados sobre a natureza, a comida campeira e sobre a figura do gaúcho. O que se percebe é que, nesses momentos, as memórias e as informações que são trazidas a debate, ou melhor, as narrativas que se constroem, a partir do presente, sobre esse passado, procuram demonstrar, muitas vezes, que as interlocutoras dominam esse campo discursivo e percebe-se que essas narrativas diferem da forma como as mesmas questões emergem quando essas mulheres estão falando livremente sobre a infância.

Nesse sentido, “I” recorda com empatia sobre os conhecimentos antigos trazidos por seu avô, pai de seu pai biológico:

Tinha do lado da casa, uma grande oficina de homeopatia. Isso que virou moda. Mas antigamente, olhavam para a lua e sabiam se tinham que plantar hortelã, sabiam o que tinha que colher. O meu avô preparava os unguentos e o meu pai levava os saquinhos na tropa (IC, 2021z).

A tradição dos chás e das compressas, feitas a partir de ervas encontradas no campo, existe até hoje, assim como o exemplo da colheita da macela, na sexta-feira santa, antes do sol raiar (GONÇALVES, 2007), mas também é atravessada pelas repetições das tradições inventadas e de uma religiosidade transmitida por ancestrais, que costumam abraçar as pastorais para camponeses, onde há dificuldades de deslocamento e de medicina tradicional (remédios, hospitais e médicos).

A narrativa de “E” também reconhece a utilização dos remédios caseiros, ressaltando:

A gente sempre tem uma tia meio médica, meio bruxa. Tia “B” fazia uns cursos com os padres. A gente usa muito esses remédios caseiros. E ela vai passando pra gente, vai fazendo e a gente vai aprendendo (EB, 2021ab).

A relação das tradições com as narrativas oficiais pode ser observada como algo que é ligado à ancestralidade, e na forma de repetição, tornam-se hábitos que produzem uma relação com o meio.

Em vários momentos da entrevista, de forma espontânea ou a partir de perguntas feitas pela pesquisadora, essas mulheres se põem a dialogar com discursos oficiais ou midiáticos, ora com eles concordando, ora impondo a eles suas críticas e pontos-de-vista. Em ambos os casos, elas estão delimitando os horizontes daquilo que consideram como sendo tradicional. No caso acima, parece haver, para as interlocutoras, uma relação entre a tradição, a vida rural e a fitoterapia ou o conhecimento holístico do ambiente e dos corpos que, ao contrário daquilo que se constitui como “moda” na atualidade, era construído sobre saberes tradicionais, passados de geração a geração.

A mudança de paladar apresenta-se já na vida adulta de ambas as interlocutoras, e há uma releitura de alguns dos pratos saboreados ao longo da infância. “E” ressalta que “o tempero da tua comida é tu gostares” (EB, 2021ac) e “I” acredita que as comidas baianas, possuem semelhança com as nossas comidas, a exemplo do puchero, que viria a ser o cozido. Ela já não come tanta carne por ter uma dieta restritiva, mas observa que todos os seus *amigos* “são muito da carne. Se não há carne no prato, parece que não tem comida” (IC, 2021ad).

Nestas narrativas em que a comparação toma aquilo que é pelo que não é, ou vice-versa, temos talvez a constituição de um mecanismo de representação que dialoga com as teorias de Derrida, na medida em que os sentidos são sempre

deslocados para a espera, levando-nos sempre a outros significantes, e constituindo a noção do que é comida campeira a partir da *différance* (DERRIDA, 1991).

Dentre as recorrências dos pratos citados, há a massa com charque, o puchero, o fazer da manteiga a partir da nata, e as carnes, muito presentes em quaisquer pratos. O arroz, muito utilizado na região, aparece como prato trivial, neutro, mas que acompanha praticamente todas as comidas campeiras, inclusive quando elaborado na vida citadina. Os temperos são importantíssimos e ressalta-se a utilização cotidiana da salsa, ou do temperinho verde³⁸ como é chamado na região, também da cebola, tomate, alho e chimichurri³⁹. Os doces, após o almoço ou servidos tradicionalmente no café da tarde, após a sesta⁴⁰, são tradições que se repetem no cotidiano atual.

As influências da colonização, recebidas na região através de espanhóis, portugueses, italianos, assim como a contribuição afrodiaspórica e indígena são notórias, sendo a mandioca utilizada de diversas formas para compor muitas receitas.

Entre as receitas de comida campeira, foram citados mais de cinquenta pratos doces e salgados, calcados em memórias e histórias da região, e que permanecem sendo elaborados. Aqui, percebe-se a evocação de pratos que são, ao olhar das narrativas oficiais, considerados como pratos típicos da comida campeira. Castillo (2005) descreve sobre a alimentação da campanha gaúcha e fronteira:

As receitas campeiras em sua maioria têm características próprias, mas algumas são de domínio geral na cozinha rio-grandense. Nas estâncias, o consumo diário de carne ovina, contribuição dos padres jesuítas, inspirou uma grande variedade de pratos como estratégia para diversificar as opções à mesa. O típico gaúcho era pouco afeito a verduras e legumes. Nas hortas, podiam ser encontradas abóboras, morangos, morangos, repolhos, couve e milho. Mesmo o aipim ou a mandioca não eram frequentes. Nos cercados, eram cultivados temperos, como manjerona, sálvia, alecrim, salsa, cebolinha verde e alho. Os pratos combinam elementos integrantes da economia regional, do charque à carne bovina, com seus diversos cortes. O uso do arroz, trazido pelos portugueses, revela a versatilidade das receitas com seu modo simples de preparo, forjado na lida campeira ou na cozinha das estâncias (CASTILLO, 2005, p. 30).

³⁸ Mistura de salsa e cebolinha verde

³⁹ Molho tradicional utilizado na Argentina e Uruguai para molhar carnes, é composto, com algumas variações de salsinha, alho, cebola, tomilho, orégano, pimenta vermelha moída, pimentão, louro, pimenta-do-reino, mostarda em pó, salsão, vinagre, sal e azeite.

⁴⁰ Costume muito utilizado na região fronteiriça e que se utiliza no Uruguai e Argentina também, de se dormir após o almoço, descansar. Até hoje é utilizado, mesmo no comércio urbano, o qual fecha as lojas ao meio-dia e somente retorna às 14h ou 15h.

Da mesma forma que citados anteriormente nas narrativas oficiais, temos na pesquisa de Castillo (2005) os seguintes pratos, ainda que com algumas alterações de tempero ou modo de preparo⁴¹: abóbora-moranga recheada, arroz carregado, arroz com guisado bovino ou “Maria Rita”, arroz com pêssego, arroz-de-carreteiro, arroz-de-china-pobre, bifes acebolados de quarto, cola-gaita, coração de boi recheado, cuscuz da Dona Lurdes, cuscuz moderno, espinhaço de ovelha com arroz, fervido ou cozido, galinha ao molho pardo, galinha com arroz, jardineira, João-Trançudo, matambre, paleta de ovelha ao forno, puchero, roupa-velha, sopão de frango, tapichi (terneiro ou Nonato), tatu recheado, torta de moranga, trigo com costela de porco, tripa grossa, úbere, vaca-atolada, etc.

Ao contrário do que ocorre quando essas mulheres costuram suas narrativas sobre infância e sobre cozinha, momentos nos quais ingredientes são mais citados que pratos⁴², ou nos quais materialidades e hábitos culturais são mais definidores da tradição do que os nomes dos pratos produzidos, quando elas são provocadas a citar quais seriam, segundo suas percepções, as comidas consideradas campeiras, ao contrário, os léxicos procurados por essas mulheres passam a buscar referenciais partilhados com a pesquisadora e com a sociedade em geral, a partir da escolha de pratos consagrados pelo discurso oficial.

O pertencimento emerge, então, como forma de identidade partilhada e como reconhecimento de si no interior de uma comunidade. “E” nos diz, por exemplo, que:

A comida varia muito de região para região. Quando cheguei em Caxias senti muita falta da nossa comida daqui (da campanha), do puchero, do carreteiro, da mandiocada, do bucho (EB, 2021ae).

E toma, uma vez mais, o artifício da *différance* para delimitar o que, para ela, é a comida campeira. Ela é o que sentia faltar nesse outro espaço em que se via como estranha (outsider). Mas neste momento de definir-se a partir desse estranhamento,

⁴¹ Optamos aqui por exemplificar as receitas da mesma forma como fora grifado pelo autor, mesmo que os pratos, como por exemplo, arroz com linguiça, seja o mesmo prato chamado de arroz de china ou ainda arroz-de-china-pobre e ainda o espinhaço de cordeiro mexido, que seria o mesmo cola-gaita.

⁴² Não nos debruçarmos sobre as receitas e suas pequenas diferenças, de autor para autor, por não ser o sentido imediato desta pesquisa neste momento.

recorre a um léxico, a significantes, que são partilhados pelos seus. Vê-se aqui retratado um ponto-chave da experiência narrativa dessas mulheres com a comida campeira: ora ela vocaliza-se dentro das narrativas oficiais e midiáticas, ora mostra-se como identidade familiar. Há em ambas o jeito próprio de designar os ingredientes e os pratos, com certa semelhança, com certo reconhecimento, quer entre as narrativas mais intimistas, quer entre as mais oficiais ou autorizadas⁴³. Entretanto, as ênfases se dão de maneira distinta. Os nomes dos pratos considerados tradicionais e consagrados, por exemplo, aparecem mais nesses momentos em que a narrativa se constrói a partir de perspectivas mais culturais e históricas.

Os papéis assumidos nesse cotidiano privado, dentro da lógica do “ciclo da interdição e da lógica da censura” (FOUCAULT, 1977) traduzem-se pela origem ligada ao campo e às ruralidades, pela proximidade com a terra e com a natureza. Nessa perspectiva, o trabalho do ambiente doméstico e da cozinha nos lembra sobre a importância das mulheres como protagonistas e guardiãs dos saberes e fazeres.

Percebe-se que as memórias do dia-a-dia se entrelaçam muitas vezes com aquelas relacionadas a festas tradicionais e ao discurso oficial, já dado, sobre o que supostamente é a comida campeira, conforme “E”:

Nas festas, me lembro da minha mãe fazendo a salada (7,8 anos), com batata inglesa, feijão miúdo (a vagem do feijão). A gente saía bem cedo da manhã, pro cercado, se molhava porque tinha bastante sereno, ia para o meio do milho colher essa vagem, pra fazer essa salada (EB, 2021af).

Aqui, observa-se a questão da lide com o hábito de acordar cedo, muito comum no meio rural, assim como a questão da rusticidade e da comensalidade, atreladas ao que o próprio habitat oferece, com uma alimentação regada por legumes e vegetais, mesmo que a apreciação em comer carne bovina seja preponderante. O hábito de comer galinha e de carnear porco também aparece, numa substituição à carne bovina, “que teve por um tempo escassa” (EB, 2021ag). A família de “E” possui o hábito de carnear porco e dele fazer banha, linguiça, charque de costela, com o qual fazem

⁴³ Chamamos de mais autorizadas as receitas e pratos mais difundidos sobre comida campeira nos livros e na mídia em geral por conter em seus ingredientes, geralmente, a carne como principal insumo.

canjiquinha, bem como utilizam o porco cachaço⁴⁴. O mondongo utilizado também é o crioulo, dos bichos que carneiam:

Tem outro gosto, porque esses do supermercado não têm. São lavados com cloro. Acabam perdendo o cheiro e o gosto (EB, 2021ah).

Já ao encontro do discurso oficial, “E” menciona os piquetes que frequenta no “20 de setembro”⁴⁵ e “tem que ter o puchero, ou a massa com charque, é batata!” (EB, 2002ai). Da mesma forma que “I” também menciona o tema, acrescentando a presença do espinhaço de ovelha, mas recorda que nunca gostou de desfilar:

O pai nunca conseguiu me botar nessas coisas de prenda. Os amigos do pai passavam apoquentando para eu desfilar, mas, (dizia ele), eu nem ousou te pedir que tu vais ter um surto. Um dia, ele disse: - mas minha filha tu poderias fazer isso por mim. (Eu disse): Tá pai, por ti eu vou, mas de prenda, nem que a vaca tussa! A mãe me fez uma roupa de jóquei, aquelas calças bem justas, com uma camisa linda, ela pesquisou e comprou um pála meio chileno e um chapéu, aí eu me senti a bola da vez. Porque pobre, porém soberba. (IC, 2021aj).

O não pertencimento a essas festividades fica claro e mostra o quanto esses eventos podem ser preparados para determinada classe, ou a depender, servem a uma finalidade elitista. Em um projeto que repete padrões e sustenta formalidades, inclusive hábitos que devem ser seguidos, a rejeição, o machismo e o autoritarismo muitas vezes citados, nos mostram os padrões do conservadorismo que exclui. Rago (1997) já nos sinalizava sobre os diversos meios e procedimentos estratégicos que

⁴⁴ Porco não castrado utilizado para reprodução e que possui uma carne mais gorda e de sabor forte, geralmente é assado inteiro.

⁴⁵ A **Semana Farroupilha** é um evento festivo da cultura gaúcha, que se comemora de 13 a 20 de setembro, com desfiles em homenagem aos líderes da Revolução Farroupilha. A comemoração relembra a Guerra dos Farrapos contra o Império, de 1835 a 1845. O Marco Inicial ocorreu no amanhecer de 20 de setembro de 1835. Durante a semana os gaúchos montam acampamentos e comemoram, tomando chimarrão e celebrando com desfiles, declamações, shows, se pilchando, as prendas usam vestidos rodados e os homens bombacha, lenço, guaiaca e chapéu. Muitas dessas tradições são cultivadas pelos Centros de Tradições Gaúchas (CTGs), através de narrativas oficiais. Disponível em: <https://enteverocultural.curitibaanos.ufsc.br/semana-farroupilha-e-dia-do-gaucha/> Acesso em 21/06/2023

são utilizados, a partir do século XIX para definir as fronteiras de circulação das mulheres, do que se pode ou não fazer, quais as regras de etiqueta e bons modos dos quais o sistema burguês tem-se utilizado para se manter nas esferas de poder, de forma a manter a posição hierárquica feminina subalternizada:

O conservadorismo regionalista e o tradicionalismo, em particular, insistem na existência passadista desse padrão cultural, propondo sempre o eterno retorno. E retroagir para esse tempo perdido significa, inelutavelmente, revelar sua visão otimista do universo latifundiário como padronização da identidade rio-grandense (GOLIN, 1992, p. 91).

Parece-nos que há uma introjeção nas paisagens do pampa que confundem a rusticidade com o machismo e que, muitas vezes, são utilizados como argumento por quem os pratica, pois, “a paisagem é a manifestação formal deste processo, ou seja, é a vida cotidiana que pode ser vislumbrada” (VIEIRA, 2008, p. 124), e nas quais as relações de trabalho e as manifestações sociais se integram. Há o contraponto, o reverso a essas manifestações, contidas no discurso de “I” que nos diz sobre suas relações familiares e com a sociedade na qual insere-se:

Meu pai tinha pavor de festa gaúcha, dessa cultura machista (referindo-se às comemorações do 20 de setembro). Nunca me incentivou a ir nessas festas. Incentivou-me a trabalhar e ter o meu dinheiro, “pra esses gauchinhos não mandarem ti”, como ele dizia (IC, 2021a).

Da mesma forma, “E” vê em sua mãe a emancipação de seus desejos: *Minha mãe é uma mulher empoderada. Toca gaita, se ela quiser, vai para as festas. Se ela resolve que vai tocar em um piquete, ela o convida (o pai), se ele não quiser, ela vai. Se ela quer tocar num baile, ela vai. Ele tem vergonha porque é um meio masculino. Ele às vezes vai, mas ela quer ir em todos, andar gasgueteando por aí (EB, 2022a).*

Percebe-se que há, a partir dos anos 2000, uma renovação de sentidos e modos de representação do feminino, uma maior conscientização sobre a condição do ser mulher, sobre os lugares de poder, e de ocupação e o desejo por parte não somente das novas gerações de um sentimento de pertencimento sem a existência de hierarquias tão rigidamente moldadas. A decolonialidade se faz presente nos gestos, gostos e corpos. E com essas mudanças, surgem também novos hábitos e práticas alimentares, ao mesmo passo em que um novo olhar sobre as tradições comensais emerge.

Conforme Poulain (2019, p. 05), “na realidade, o modelo alimentar nos diz o que é central na organização da comunidade em seu ambiente”. Dessa forma,

observamos no quadro a seguir quais pratos e comidas emergiram das memórias das entrevistadas em suas narrativas. Aqui, temos um quadro (tabela 1) com as citações extraídas a partir das narrativas das duas primeiras interlocutoras:

PRATO	entrevistada “E”	entrevistada “I”
ambrosia	x	
arroz com couve	x	
arroz com pêssego		
arroz de leite/ arroz com leite	x	x
balas de coco		
batata-doce assada		
bife de fígado de vaca e de ovelha acebolado	x	x
biscoito de torresmo		
bolacha	x	x
bolachinha	x	x
bolo de laranja		x
bolo de milho	x	x
bomba recheada com creme		x
brodo		x
bucho (mondongo)	x	
caldo de carne e ossos	x	x
canjiquinha, canjiquinha com charque	x	

carne de porco	x	
carreteiro (arroz de carreteiro)	x	x
cazuela de legumes		x
cazuela de matambre		x
charque	x	x
chimia de figo, abóbora, uva	x	
compota de goiaba		x
compota de marmelo		x
compota de pera		x
compota de pêsego		x
costela	x	x
churrasco de gado, porco e ovelha	x	x
doce de abóbora	x	
doce de batata (doce)		
doce de figo	x	
doce de laranja	x	
doce de leite	x	x
doce de mamão	x	
escondidinho de cordeiro		x
escondidinho de costela		x
ensopado de mandioca	x	x

espinhaço de ovelha mexido, cordeiro mexido	x	x
feijão campeiro	x	x
feijão miúdo, feijão verde		
feijoada		
frango crioulo com creme de milho	x	
galinhada, galinha crioula	x	x
geléia de mocotó	x	x
gemada com leite	x	
goiabada cristalizada		x
guiso		x
língua com ervilha	x	
linguiça	x	
mandiocada	x	x
matambre a la pizza		x
manteiga caseira	x	x
massa frita	x	
massa com charque	x	x
milho	x	
mogango caramelizado (abóbora caramelizada)	x	x
morcilla	x	

nata	x	x
óleo de mocotó	x	
pão caseiro	x	
pasqualina		x
passa de pêssago	x	x
puchero	x	x
pudim de mandioca	x	
pudim de pão com calda de ameixas frescas	x	
queijo crioulo	x	x
rapadurinha de leite	x	x
rapadurinha de nata	x	
sagú com leite, sagú com açúcar queimado	x	
salada crioula	x	
salada de tomate e cebola	x	
vinagrete		x

TABELA 1 - RELAÇÃO DE COMIDAS CAMPEIRAS CITADAS EM PESQUISA DE CAMPO

Fonte: citações das interlocutoras

É importante ressaltar que não há uma hegemonia sobre os pratos, já que a maioria foi citada por apenas uma das narradoras, mas há uma memória ligada, sem dúvida, à ruralidade, mesmo com todas as transformações regionais percebidas na fronteira-oeste do estado e, para além disso, vê-se pratos diferentes, conforme a situação socioeconômica, pois uma delas obteve maior convivência com a vida urbana

e com uma vida social bem mais ativa, enquanto a outra demorou mais a ser tocada pelo consumo de outros bens culturais que não aqueles ligados aos seu habitat no campo, na zona rural, sendo que:

A evocação da tradição - entendida como um conjunto de orientações valorativas consagradas pelo passado - se manifesta frequentemente em épocas de processos de mudança social, tais como a transição de um tipo para outro de sociedade, crises, perda de poder econômico e/ou político etc. (OLIVEN, 2006, p. 21).

Um doce que é muito vendido na região do município de Alegrete é a geleia de mocotó. Um dos preferidos de “E”, que também foi citado por “I”, que disse ser “um dos poucos doces de que não gosto” (IC, 2022an). Por outro lado, “E” nos ensina a receita:

Geleia de Mocotó dá uma sustância. Todos os invernos eu e a mãe fazemos geleia de mocotó, e não pode ser armazenada por muito tempo, porque embolora. Eu e a mãe fazemos em duas etapas, é um doce muito trabalhoso. Porque tem de se ter o cuidado de descartar, para não vir o osso junto. O mocotó, quando sobe aquele azeite, a gente tem que estar cuidando. É um doce bem trabalhoso, por isso é bem caro. O meu irmão fala muito “doce de carne”. Pega a pata, tira o couro (para tirar os pelinhos), ferventa (deixa ferver no fogão à lenha), corta em lascas. Tu vais abri-la toda, mas a parte do osso tu não utilizas (apenas para fazer o óleo de mocotó). Enquanto tiver cartilagem tu tens que estar fervendo, o osso tem que ficar limpinho. Quando o osso ficar limpo, tira com a escumadeira, coloca mais água e ferve, e coa num pano branco. Despeja tudo ali e coa, a parte da cartilagem que não desmanchou, alguma eventual sujeirinha que tenha ali, vão ficar naquele pano branco. É um coador, um pano bem tramado, que vai passar só o líquido por ali. Reserva. No outro dia vai estar duro, extremamente duro, uma gelatina. Então, para quatro patas de vaca, usam-se sete litros de leite (em outra panela). Coloca-se para cada litro de leite, uma xícara de açúcar e pega-se uns travesseiros de tempero e coloca-se no leite, junto com o açúcar. Ferve-se (o leite) e, quando estiver bem amarelinho, tu colocas aquela geleia nesse leite. Segue fervendo (ferve, ferve), e daí quando tu levatares assim (faz gesto com as mãos sobre o ponto/liga), (e vires) que o último pingo estiver fazendo assim (abre e fecha os dedos indicador e polegar), que estiver pegando, está pronta. Espera-se um pouquinho (deixa-se esfriar) e coloca-se nos potinhos (EB, 2021ao).

A escolha e o gosto por certo tipo de alimento passam pelas relações cotidianas do viver, seus afetos e suas referências diante das materialidades experienciadas, dos costumes de família, utilizando-se a forma artesanal do fazer, que relaciona-se com a panela de ferro, com o fogão a lenha, com a colher de pau e com os tabuleiros, que também se fazem presentes. Porém, vimos que muitas das rememorações citadas são de infância, e os hábitos atuais disputam espaços com outros alimentos de produção industrial, que trazem uma oferta maior de escolha, colaboram para a

redução do plantio em referência à agricultura familiar, restringindo também a falta de tempo no espaço urbano, o consumo e a ingestão da “comida de verdade” ⁴⁶.

Outro ponto importante é que há uma confluência com as tradições, mesmo que as narrativas sejam pertencentes a duas mulheres de diferentes gerações. Emergem também as escolhas por certos alimentos utilizados em toda a América Latina, como a mandioca⁴⁷ e o milho, mesmo que em um fazer diferente (preparo), conforme o livro *Caldo Culinario: Comidas sudamericanas como Patrimonio Cultural Inmaterial* (2021), conforme:

Más allá de los aspectos de producción, de siembra y cosecha, el maíz guarda un significado ancestral, espiritual, de conexión con la tierra, con las deidades, con el entorno inmediato, especialmente por parte de los pueblos originarios. El maíz¹ ocupó y ocupa, un importante lugar en las culturas indígenas antiguas, pre coloniales y en el continente americano, siendo uno de los cultivos más importantes de América Latina desde el punto de vista cultural, social, económico y alimenticio (MASI, 2021, p. 52).

De “I” temos uma releitura do puchero, muito servido em toda a fronteira oeste sul-rio-grandense, Argentina e Uruguai.

O puchero era o carro forte dela (referindo-se à mãe adotiva). Mas ela gostava de fazer como os baianos fazem, como servem o cozido, o pirão, as travessas, tipo não caldeado. Tudo uma lenda (refere-se ao trabalho, à demora de aprontar). Pegava as carnes e a linguiça caseira, tudo em forma de caldo e fazia o pirão. Em outra cumbuca colocava todos os legumes, que ela ia cozinhando, por ordem, para não se desmancharem. Colocava mandioca, abóbora, batata doce, aquela bem laranja, que comprava no Uruguai, cenoura, até nabo, por cores. E a cebola (ela) descascava, mas colocava inteira. E depois servia nas travessas, quando meus amigos vinham. Acho que ela achava mais bonito. E fazia o vinagrete de (fazer a pessoa) se babar também. Eu também faço (IC, 2022ap).

A base do puchero “tradicional” é a mesma, mas sempre se fervem e cozinham os ingredientes juntos e se utiliza geralmente carne com osso e tutano. Na citação

⁴⁶ Termo utilizado por vários grupos que trabalham com Soberania Alimentar e Nutricional. O projeto está ancorado por paradigmas que defendemos sistemas locais de produção de alimentos adequados e saudáveis, baseados na agricultura familiar e camponesa, sistemas agroecológicos e nas práticas dos povos indígenas e povos e comunidades tradicionais, que respeitem a sociobiodiversidade e que conduzam à autonomia e soberania alimentar a cada região, na perspectiva de que estejam protegidos das dinâmicas dos mercados nacionais e internacionais, que especulam preços e tratam os alimentos como mera mercadoria. BRASIL. Caderno de Debates Comida de Verdade no campo e na cidade: por direitos e soberania alimentar (5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, CONSEA, 2015, p. 13).

⁴⁷ Também conhecida como aipim no Brasil (mandioca) e maíz,(milho) na América do Sul.

acima, aparecem algumas variações à receita original, embora “o espírito” do prato permaneça inalterado.

De acordo com a tabela, as comidas mais citadas foram o arroz com leite/ arroz-de-leite, arroz de carreteiro/ carreteiro, bolacha (a bolacha da região assemelha-se a uma gaita/ acordeon, o instrumento; imitando os foles), bolachinha, bolo de milho, charque, cordeiro mexido, doce de leite, ensopado de mandioca, espinhaço de ovelha, galinha crioula, mogango caramelizado e passa de pêssego.

3.2.4 O evento 7º Fronte(i)ra - Festival Binacional de Enogastronomia

Neste evento, no qual participei como pesquisadora de campo financiada pelo programa de pós-graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, as principais atividades, as quais estive presente, como pesquisadora foram:

- Entrevistas orais e captação de imagens sobre o assunto pesquisado (29/07/2022);
- Participação nos fóruns Binacionais sobre o Bioma Pampa e sobre Cultura Alimentar (30/07/2022);
- Participação no Encontro Cozinheiras da Memória (27/07/2022) – evento que contou com a participação de centenas de pessoas que trabalham com as comidas regionais e suas memórias. Houve apresentações artísticas, vídeos com receitas tradicionais típicas e degustação de comidas de memória, ocasião na qual cada participante levou um prato para compartilhar, o qual deveria ser de suas memórias;
- Degustação de Vinhos, Queijos, Azeites e Pães (27/07/2022) - mesclando os saberes tradicionais da região com novas perspectivas em relação a produção para o consumo, a economia local e o turismo;
- Concurso de Pratos à base de cordeiro (29/07/2022);
- Fórum Binacional Bioma Pampa (29/07/2022) – debate acerca do que está ocorrendo na região, principais fatores de transformação e preocupações;
- Fórum Binacional da Cultura Alimentar (30/07/2022) – onde se discutiu a padronização da cultura alimentar regional, o deslocamento dos conhecimentos alimentares em relação a industrialização, a utilização dos saberes tradicionais;
- A Ferro e Fogo (30/07/2022) – evento de encerramento do festival no Parque Internacional com degustação de comidas típicas campeiras, privilegiando carnes (cerne da região).

Durante o evento, tive a oportunidade de conversar com cinco mulheres moradoras de Santana do Livramento, de diferentes idades, mas com conexões referentes ao evento Cozinheiras de Memórias⁴⁸, uma das programações realizadas durante o festival. As entrevistas foram semi-estruturadas⁴⁹, sendo aproveitados quatro depoimentos, dos quais foram avaliados como pertinentes ao tema desta pesquisa. Observou-se como critério para as entrevistas: serem mulheres que nasceram e vivem na cidade, além de possuírem alguma ligação com a comida campeira.

Com 41 citações de comidas consideradas campeiras pelas entrevistadas no Fronte(i)ra, observou-se as influências da colonização europeia, através do sagú e uma releitura de algumas receitas, como por exemplo o escondidinho de costela e cordeiro, contando também com muitas receitas tradicionais, tais como o mogango caramelizado/ caramelado, a massa com charque, o espinhaço de ovelha mexido e o ensopado de mandioca.

Já a influência direta da fronteira nos chega através do matambre a la pizza e da cazuela de matambre, muito comuns no Uruguai/ Rivera, e no Brasil/ Santana do Livramento⁵⁰. Entre os doces, encontramos o de pêssego, de figo, de laranja, e de mamão, que têm relação com a sazonalidade das frutas da estação, e a marmelada, que está em franco desaparecimento, “na tradição dos chamados doces coloniais, também conhecidos como doces de tacho, doces de estação ou doces de safra, pois eram produzidos nos tachos de cobre⁵¹” (CERQUEIRA, 2021, p. 34). Esta tabela é

⁴⁸ Um dos produtos do evento pode ser assistido em: <https://youtu.be/pKQR9HhE1IU>. Trata-se de vídeo com mulheres, em sua maioria, dando receitas passadas de geração em geração. Acesso em 15/09/2022

⁴⁹ Ver apêndice - Perguntas Semi-Estruturadas

⁵⁰ Castillo (2005), sobre a contribuição da cozinha espanhola em mistura a contribuição da cozinha portuguesa ao longo da fronteira e na campanha, descreve em sua pesquisa que “o castelhanismo consagrou o assado na grelha, em substituição ao espeto” [...]. O autor cita como contribuição, confirmando as narrativas oficiais, os miúdos de gado, rins, coração, a *molleja* (glândula tórax), o matambre no leite, a tripa grossa assada e recheada, a língua com ervilha, os miolos com ovos, os sopões (*oja apodrida*) (CASTILLO, 2005, p. 29).

⁵¹ Os tachos de cobre eram muito utilizados no preparo de doces, mas há restrição de utilização indicada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Segundo a vigilância, a absorção excessiva do metal provoca distúrbios neurológicos e psiquiátricos, danos no fígado, nos rins, sistema nervoso e ossos, além de perda de glóbulos vermelhos. A resolução da Anvisa não proíbe o uso dos tachos de cobre, desde que revestidos por banho de ouro, prata, níquel ou estanho. Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/air/analises-de-impacto-regulatorio/2014/25351-529736_2011-41-estabelecimento-de-limites-maximos-toleraveis-de-cromo-e-cobre-em-alimentos.pdf/view Acesso em 12/11/2022.

idêntica à tabela 1, estando em branco os pratos não citados, os quais foram na primeira. A Observação com dois XX, quer dizer que foram reiteradamente citadas pelas entrevistadas. Observe a tabela 2:

PRATO	Depoentes do 7º Frente(i)ra
ambrosia	x
arroz com couve	
arroz com pêssago	x x
arroz de leite/ arroz com leite	x x
balas de coco	x
batata-doce assada	x
bife de fígado de vaca e de ovelha acebolado	
biscoito de torresmo	x
bolacha	x
bolachinha	x
bolo de laranja	
bolo de milho	x
bomba recheada com creme	x
brodo	
bucho (mondongo)	
caldo de carne e ossos	
canjiquinha, canjiquinha com	x

charque	
carne de porco	x
carreteiro (arroz de carreteiro)	x
cazuela de legumes	x
cazuela de matambre	x
charque	x
chimia de figo, abóbora, uva	
compota de goiaba	x
compota de marmelo	x
compota de pêra	
compota de pêsego	x
costela	
churrasco de gado, porco e ovelha	x
doce de abóbora	x
doce de batata (doce)	x
doce de figo	x
doce de laranja	x
doce de leite	x
doce de mamão	
escondidinho de cordeiro	
escondidinho de costela	

ensopado de mandioca	x
espinhaço de ovelha mexido, cordeiro mexido	x
feijão campeiro	x
feijão miúdo, feijão verde	x
feijoada	x
frango crioulo com creme de milho	
galinhada, galinha crioula	x
geléia de mocotó	
gemada com leite	
goiabada cristalizada	
guiso	
língua com ervilha	
linguiça	
mandiocada	x
matambre a la pizza	
manteiga caseira	
massa frita	
massa com charque	
milho	
mogango caramelizado (abóbora caramelizada)	x x

morcilla	x
nata	
óleo de mocotó	
pão caseiro	x
pasqualina	x
passa de pêssago	x x
puchero	
pudim de mandioca	
pudim de pão com calda de ameixas frescas	x
queijo crioulo	
rapadurinha de leite	
rapadurinha de nata	
sagú com leite, sagú com açúcar queimado	
salada crioula	x
salada de tomate e cebola	x
vinagrete	

TABELA 2 - RELAÇÃO DE COMIDAS CAMPEIRAS CITADAS EM PESQUISA DE CAMPO ATRAVÉS DE ENTREVISTAS NO EVENTO 7º FRONTE(I)RA

Dentre as principais conversas, a depoente “L”, 43 anos, servidora pública e produtora rural, contou-nos sobre a herança recebida da avó, um fermento para biscoitos, tornando ela a guardiã do mesmo para a sua família. Também aparece na sua fala, como na de outras depoentes, as reuniões de famílias, para a produção de

alimentos, como a linguiça e os pães, que eram guardados para a época de frio e estiagem:

Esse é um hobby, na verdade esse fermento é da minha avó, ela morava na zona rural e eles sempre tinham o costume de fazer um mutirão uma vez por ano. E faziam pão, biscoitos, coisas pra guardar. Era um biscoito que era feito com graxa de vaca, então durava bastante. E todo o ano ela fazia esse fermento, e depois ela deixava um pouco desidratar, até ficar em pó. Daí ela guardava para o outro ano. Isso, eu me lembro na minha infância... Só que ela morreu e a casa onde ela morava, o meu tio que ficou, lá fora.... E depois de uns sete anos que ela havia morrido, eles acharam escondido um saquinho com o fermento seco dela. E como sou eu na família que gosto dessas coisas, eles me deram um pouco e daí eu reativei. E agora eu que faço, a gente faz os pães. Os biscoitos que ela fazia, a gente tem a receita. Uma vez a cada dois anos, nos últimos cinco anos tem saído (a reunião com os irmãos e parentes próximos). E eu fiquei como guardião do fermento. E tem uma prima minha, na verdade casada com um primo meu, que tem o forno a lenha, e é onde a gente faz os pães. Ela de vez em quando vende. Quando eu vou fazer, eu vou pondo água morninha e deixo ele, vou reanimando, uns quatro dias antes de fazer os pães. E tem uma mudinha que eu guardo na geladeira e vou sempre alimentando. (LFS, 2022ap).

Já a depoente “S”, 58 anos, nutricionista aposentada, membro do Consea Municipal (Conselho Municipal de Segurança Alimentar de Santana do Livramento), recorda com um sorriso nos lábios do que adora comer:

Eu tenho na memória o arroz com pêssego que a minha mãe fazia, minha avó fazia e eu faço quando não estou com preguiça. Eu gosto muito de comer, mais do que fazer, e outro que gosto é o arroz com leite. (SDAC, 2022aq).

E sobre a materialidade acerca da cozinha, as panelas aparecem para “S” de forma destacada, nesse caso, as de alumínio. Observa-se em sua fala a afirmativa da utilização de panelas de ferro em famílias mais abastadas e as de alumínio, nas de menor renda, além da preocupação com o asseio, “me lembro como se fosse hoje: aqueles panos bem branquinhos” (SDAC, 2022ar):

Vivi com a minha avó e a minha mãe, mais precisamente com a minha avó que era uma pessoa que trabalhou a vida inteira na casa das pessoas abastadas, então ela aprendeu a fazer muitos pratos. “Eu me criei ouvindo isso. Para não estragar a panela, porque vai sempre ficar um resíduo, por mais que tu limpe. E as panelas para doces sofisticados, que a minha avó fazia, tu não pode usar o esfregão de aço (na época), porque tu tira muito do brilho e do alumínio da panela, e aí começa a queimar, por isso o doce tem que ter aquela panela específica, no tempo do fogão a lenha. Uma coisa que eu não sei usar, mesmo sendo aqui da fronteira e muitas casas até hoje, conservam o fogão a lenha, eu nunca usei. Já nasci lidando com o fogão a gás (SDAC, 2022as).

Em “L”, o fogão a lenha é presença constante:

A cozinha da minha mãe sempre foi um lugar muito movimentado. E ela sempre tinha o fogão normal e o fogão a lenha e eu na minha casa também tenho. É um ponto de encontro e a gente tem essa cultura, levantar no inverno e tomar um chimarrão na beira do fogão a lenha e ali a coisa vai se desenvolvendo (LFS, 2022at).

As narrativas oficiais também estão presentes para “S”:

E eu gosto de comida campeira e participo todos os anos, no mês de setembro da lida campeira, eu vou comer em galpões com os meus amigos. E eu de olhar e gostar, comecei a fazer. Fizemos uma janta da escola (em) que eu trabalho para cem pessoas, os pais dos alunos. Fizemos o carreteiro com charque, abóbora caramelada, tinha a feijoada, salada de tomate e cebola, alface, salada campeira, e de sobremesa o meu pudim, que o pessoal ama e é o meu carro chefe (SDAC, 2022ax).

A depoente “L” trouxe em suas memórias a preocupação e o envolvimento com a comunidade, como um processo em que se torna, inconscientemente, uma guardiã de saberes e fazeres:

Eu consegui cadernos da época (em) que as medidas eram prato – um prato de açúcar, um prato de farinha, daí que tu vêes o quanto mudou de uns anos pra cá. Eu recebi um livrinho de 1951, e um outro que a moça que me emprestou me disse que tem mais de 65 anos. Aquilo é encantador, tu visitar tudo isso, saber que aquilo envolveu quantos momentos em família, porque aqui é muito forte essa coisa da reunião de família ao redor da mesa, e hoje está se perdendo. As receitas tradicionais que reincidentem, a pasta flora, que é um tipo de massa, pasta frola, para os uruguaios, uma massa doce, amanteigada, coberta com uma camada fininha de goiabada ou marmelada, e hoje em dia também fazem com doce de leite, e vai tirinhas em cima, tramadas, decorando, um prato muito bonito, tipo uma torta. Usa-se muito pra tomar com chá ou café da tarde. Já nos cadernos uruguaios, muita pasqualina e as tortas salgadas, eles usam muito legumes e é comum nos lanches. Nos brasileiros, o arroz de leite, o arroz com pêssego. Eu tenho cadernos com doces em calda: doce de laranja, que poucas pessoas fazem hoje em dia. É trabalhoso, mas o resultado é maravilhoso. Doce de batata, de abóbora. Tem o espinhaço mexido, o matambre recheado, a famosa canjica, que a minha mãe costumava fazer canjica com galinha. Coisas bem antigas. Eu fui criada dentro de uma cozinha, a minha mãe amava cozinhar, era o lugar preferido da casa pra ela e sempre foi muito doceira e a minha mãe fazia quando eu era criança a tal da matança do porco. Então tinha todas aquelas preparações, se aproveitava o sangue pra fazer morcilla, os miúdos, que se chamava aqui multifarra, tipo um patê, muito bem temperado. Usamos muito tempero verde, pimenta, sal e o adobo, que é usado pelos uruguaios, que é uma mistura que vai orégano, pimenta, parecido com o chimichurri. E ela (referindo-se à mãe) fazia um biscoito de torresmo que era maravilhoso. Era dia de festa. Quando na matança do porco, saía muita banha e esse bolinho, o torresmo, ficava tão crocante (LFS, 2022au).

A comida, o paladar, os insumos, os hábitos e os utensílios fazem parte do sistema culinário que mais perdura, conforme Gonçalves (2007), e nos faz perceber a presença identitária da região, “uma vez que se trata de processos sociais e rituais bastante resistentes às mudanças históricas de ordem econômica e política” (GONÇALVES, 2007, p. 167). Mesmo com as modernidades e transformações oriundas de uma sociedade que compra vivências *fast food*, podemos observar tanto a presença de materialidades, quanto de afetividades permeando a comensalidade. A memória sobre o aprendizado alimentar “e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre” (MINTZ, 2001, p. 32).

Nas materialidades afetivas, “Z”, 58 anos, gastrônoma, confeitadeira e doceira, proprietária de loja de doces e cucas, membro da organização do evento Cozinheiras da Memória nos relata:

Eu tenho uma chaleirinha de ferro, que era da minha mãe, ela me deu e me mandou um bilhetinho que tenho guardado até hoje, cuida bem da relíquia, que ela dizia a “reliqui”, que era do meu bisavô, e eu me emociono... essa vivência na cozinha me reporta muito a ela. Tudo que eu vou fazer (SI, 2022av).

E “R”, 58 anos, dedica-se a agricultura, produtora orgânica e cultuadora de sementes, pertence a um grupo uruguaio de sementes crioulas, e, quando possível, distribui as sementes para que se perpetuem, contribui no seu relato com a preocupação com o bioma pampa, além das afetividades:

Eu tenho uma semente na minha família que já fazem 50 anos, de um alho. Me sinto bem plantando e vendo as pessoas satisfeitas com uma alimentação saudável, é uma coisa que eu gosto, me dedico. Mexer na terra me dá prazer, de trabalhar a terra, pra que ela chegue a um ponto que eu nunca precise usar veneno. Nós somos a OCS (Organismo de Controle Socila), a Emater nos acompanha sempre, a Secretaria de Agricultura daqui também, eu entrei faz pouco, e somos poucos, tem gente que sai e gente que entra. E eu sempre fui ambientalista, nunca usei nada, nem pra matar formiga. Eu tinha parado de distribuir alimentos para as famílias porque tive problema de saúde na família e ajudei a cuidar do nenê da minha filha, mas eu não preciso mais oferecer porque as pessoas vêm à mim, eu não preciso mais levar nas casas. Eu tenho muita abóbora crioula, cenoura, beterraba, porque na minha terra, temos também produção de ovelha e gado, então a gente tem muito adubo. E quando sobra alimento eu faço geleia, doce, faço conserva. A minha mãe é de São Francisco de Assis (município vizinho à Alegrete) e eu herdei dela isso. Meu avô tinha chácara e naquela chácara ele plantava de tudo, e também ela tem um pouco de sangue de índio (RFF, 2022az).

Observamos que nossas interlocutoras guardam objetos ligados à cozinha repetidamente, pois trazem lembranças ligadas às suas famílias e afetos, além de terem preocupações semelhantes, da mesma forma que as depoentes da pesquisa de campo da primeira parte, a partir das narrativas das duas interlocutoras.

3.3 PRINCIPAIS PERCEPÇÕES GERAIS SOBRE O EVENTO

No que se refere ao evento em questão, percebe-se que há uma forte mobilização em relação às narrativas presentes em Santana do Livramento, as quais muitas também se direcionam ao município de Alegrete, pela conformidade no que se refere à comensalidade. Nelas, destacam-se temas relacionados:

- 1) ao desenvolvimento da região, trazendo o turismo enogastronômico como elo de condução para novas oportunidades, optando pela diversificação da produção alimentícia para além das monoculturas, salientando as produções da agricultura familiar e orgânicas, e também com a produção de produtos os quais não havia a cultura, como de vinhos, queijos e azeites agora produzidos na região e seus subprodutos. Neste caso, muito mais no município de Santana do Livramento;
- 2) a preocupação com a economia local versus o Bioma Pampa, no sentido do cuidar da terra, do solo e da água, para que não se percam frutos como a goiaba silvestre e as orquídeas pertencentes à região, além do cuidado com os agrotóxicos, que afetam diretamente as abelhas e a produção de mel;
- 3) o cuidado em despertar e mobilizar as pessoas a partir das memórias sociais, para que não se percam com o crescimento e o aparecimento de novas culturas;
- 4) a reprodução de retóricas tradicionais, de narrativas oficiais como entendimento da região, nesse aspecto, cito o entendimento sobre o ato e a degustação de se comer muita carne;
- 5) há uma elitização do evento, o qual poderia dialogar melhor com a cidade, mas percebe-se que isso se dê talvez por falta de recursos ou maiores disponibilidade de políticas públicas, que certamente verticalizam com mais eloquência o sentido do evento, dada a sua proporção e potencial em benefício para a região;
- 6) por certo, há uma forte herança colonial/rural, que segue até hoje ditando inclusive a maneira de se falar, comer, vivenciar. No caso de Alegrete, com mais alusão à Argentina e no caso de Santana do Livramento, com costumes mais ligados aos dos uruguaios e, embora exista a disposição de novas identidades e costumes urbanos, a ruralidade se faz presente, mas em movimento;
- 7) há a presença marcante da utilização do fogão a lenha e das panelas de ferro, para além ou em diálogo com as de alumínio, com os mesmos sentidos memoriais e culturais de fundo. Ambos permanecem na afetividade das famílias e muitos são herdados, passando de geração em geração. As fotos de pesquisa de campo encontram-se guardadas em mídia social, de forma a preservar o conteúdo. Para acesso: <https://www.instagram.com/pampeanasecomidacampeira/>

CONCLUSÕES: AS MEMÓRIAS E OS ESQUECIMENTOS, AS IDENTIDADES E OS AFETOS ATRAVÉS DA COMIDA CAMPEIRA

Nos termos utilizados por Ingold (2011; 2012), podemos afirmar que a comida e as comensalidades que as perpassam, são materialidades, justamente pelo observado e encontrado através da pesquisa de campo realizada de forma *sui generis*, durante a pandemia por SARS-CoV-2.

A quantidade de informações recebidas perpassa a quantidade de informações relatadas e a necessidade de comportar ricos e extensos relatos aos quais nos deparamos ao longo desta pesquisa. As entrevistas de pesquisa de campo possibilitaram coletar o que Halbwachs nos diz ser um fenômeno construído coletivamente, mesmo que a partir das individualidades, pois as memórias e sentidos atribuídos e vivenciados através de suas narrativas, sempre incluem seus pares.

Dialogam também com a importância que a narrativa apresenta em Ricoeur (2007) e com a construção de metanarrativas memoriais, às quais nos apresenta Candau (2011). A memória apresenta-se assim, sempre atrelada a contextos sociais, culturais, políticos, familiares, regionais e nacionais, bem como a construção identitária e o memorial das interlocutoras a partir de suas próprias narrativas de vida.

As memórias emergidas nas narrativas femininas observam, de maneira geral, o afeto e o compartilhar através da comida campeira, atravessam o viver que vai sendo moldado a partir de recortes de saberes, recebidos principalmente através dos núcleos familiares, principalmente pelas mães, avós e tias, consonantes com o que Hobsbawm (2008) nos afirma sobre a repetição de valores e conhecimentos, calcados por valores de identidade e de comprometimento com o local de nascimento, também comunicados pela especificidade estética e geográfica do pertencimento que, muitas vezes, forjou-se para além dos fatos históricos gerados como oficiais, lembranças tenras de um passado de dificuldades, não só econômicas, mas suposto pelo sentimento narrado de falta de progresso, enquanto no campo, na moradia “para fora”.

Há um forte indicativo de representação nos valores forjados, que transmitem a existência da preocupação com o campo e com a conservação de hábitos alimentares, que se completam com as materialidades que o circundam, mesmo na realidade citadina, na qual não se critica ou pouco se debate sobre o contexto histórico da região, embebido de lutas e expansão de interesses ligados à terra, dentro de um longo processo sintetizador de narrativas identitárias.

A assimilação de saberes oriundos da colonização é profunda, acomodada pelos mitos da coesão social, contudo, torna-se rica pelo justo cruzamento de influências, no caso desta pesquisa, a partir das narrativas que cercam a comida campeira. Halbwachs (2004) e seus quadros sociais colaboraram para o entendimento das representações coletivas que geram realidades materiais, que por sua vez colaboram com a manutenção dos vínculos linguísticos, espaciais e temporais, em reconstrução social da realidade.

A construção dos mitos na modernidade trouxe a sensação de uma estabilidade, a qual Anderson (2008) chama de comunidade imaginada, a qual é explorada fixamente pela institucionalidade, e contribui para a redescoberta e interesse nos assuntos regionais, obviamente de forma seletiva, pois a heterogeneidade faz parte das relações e das memórias sul-rio-grandenses, mesmo que não estejam atreladas ao que se conta no viés oficial e midiático das tradições históricas.

Nesse ponto, os colonizadores internos se utilizam do pouco interesse pelo contraditório e do idílio romântico para estabelecer uma identidade que abarca não somente a região fronteira do pampa, mas o Estado do Rio Grande do Sul e o Brasil.

O indígena que povoou a terra não é lembrado, pois foi dizimado, o negro, escravizado, tampouco, sendo que a indústria cultural e simbólica aposta no guerreiro e no bem sucedido colonizador, que abriu caminhos e estradas, lutando e vencendo as batalhas nos campos gaúchos. Esquecer os conflitos de outrora para lembrar de algo que permita mais apaziguamento social, dar sentido ao viver apagando os rastros de forma seletiva, eis as construções narrativas que, segundo Ricoeur (2014), levam aos abusos do esquecimento.

Ao nos depararmos com a pergunta sobre o que as entrevistadas entendem sobre comida campeira, observamos um misto de tradições inventadas e cooptadas, ao mesmo tempo que em suas evocações memoriais emerge um cotidiano simples, beirando a rusticidade, mas com muito afeto, que mistura as materialidades adjacentes da comensalidade, em uma transformação do cotidiano que vai em direção às identidades híbridas de Hall (2020).

No caso do pampa, as transformações passam desde o bioma e suas paisagens à forma de se alimentar que habitualmente priorizava os alimentos regionais, com legumes e verduras muitas vezes plantados pelas próprias famílias.

Foram abordadas, de forma distinta, na pesquisa de campo, primeiramente através do método narrativo as duas primeiras interlocutoras, constituindo um

entrecruzamento entre essas narrativas e as experiências pessoais desta pesquisadora. Após, em um segundo momento, a partir de entrevistas de cinco colaboradoras, das quais foram utilizados quatro depoimentos, por terem sido julgados como apropriados aos interesses referentes ao tema desta pesquisa, foram observadas as mudanças e o reforço das narrativas oficiais, reforçando as informações da primeira parte da pesquisa de campo.

Observou-se mudanças de comportamento no decorrer das vidas das interlocutoras que, em um primeiro momento, viram-se carregadas de sensações ligadas ao machismo e à falta de valorização dessas mulheres como indivíduos, justamente por serem do sexo feminino. O trabalho presente no meio rural possui uma divisão social de tarefas baseada no gênero, que se mantém quando na zona urbana, corroborando com o machismo estrutural. A invisibilidade das narrativas femininas aponta para uma pretensa naturalização e neutralidade que, na verdade, é pano de fundo para uma hierarquização de poderes, na qual os saberes e os fazeres estão contidos, contexto que procurou-se abordar através de pensadores como Rago (2013), Foucault (1977) e Saffioti (2001).

Com o avanço das tecnologias em relação às cozinhas, há uma melhoria na qualidade de vida, tanto no que tange ao acesso a produtos e insumos, quanto ao acesso à informação, que contribuiu para a escolarização e à discussão sobre pertencimento, à valorização e à divisão de tarefas, mas há uma relação que prevalece entre o espaço privado e a comensalidade.

As materialidades se sobrepõem às receitas, sendo que o fogão a lenha e as panelas de ferro são instrumentos afetivos de grande valoração. As panelas de ferro trazem ânima à feitura da comida campeira e geralmente são passadas de geração em geração, enquanto que o fogão a lenha é um elemento aglutinador e de referência no frio fronteiriço. Facas com bainhas de prata, colheres de pau e livros de receitas, também configuram no presente como objetos afetivos e de memórias, que são herdados e preservados através de transferências geracionais nas famílias campeiras.

A comida torna-se legado através de cheiros, cores, formas de se cozer e esta pesquisa conseguiu registrar através das narrativas femininas mais de sessenta pratos tidos como comida campeira, entre receitas salgadas e doces, a maioria delas contidas nas narrativas oficiais, contudo, nem todos os pratos são realizados no cotidiano. Os mais corriqueiros, para além do churrasco, podemos citar: arroz com

pêssego, arroz de carreteiro, bolacha, bolachinha, arroz de leite, cazuela de matambre, charque, costela, doce de leite, ensopado de mandioca, espinhaço de ovelha mexido, cordeiro mexido, doce de abóbora, feijão campeiro, galinhada, galinha crioula, geleia de mocotó, mandiocada, manteiga caseira, mogango caramelizado, nata, passa de pêssgo, puchero, queijo crioulo, rapadurinha de leite, salada crioula. Há uma diferenciação entre a comida campeira simples e a comida campeira para dias de festa, através de pratos mais nobres, como por exemplo a cazuela de matambre e o puchero, e denota-se a constante preocupação com a fartura e a higiene atrelada ao ato de cozinhar e aos artefatos. Os cozidos se sobressaem em relação aos alimentos assados no cotidiano, e, mesmo que a narrativa oficial indique o gosto pela carne, nos pratos diários, isso nem sempre corresponde à realidade.

E, como permanências no tempo, ainda se confeccionam doces produzidos com os frutos da estação, guardados para a temporada do frio, embora com menor costume. A relação com a terra, os antepassados, os conhecimentos adquiridos e as estações do ano, compõem as vivências, utilizando-se muitos fitoterápicos e remédios caseiros com plantas medicinais locais, como a arnica, a carqueja, a marcela, o boldo.

Forma-se um emaranhado criativo, em perspectiva ingoldiana, em que se cruzam a organização do lar, a preocupação com o nutrir e com o local, de forma a se conduzir a terra, o plantio. As memórias de infância, quando em vivências rurais, são carregadas para o convívio na zona urbana, onde por exemplo, cuida-se através das estações do ano o que plantar, no caso, principalmente os temperos, sendo *hour concour*, a finalização de pratos com o temperinho verde. Ruralidades são mescladas a costumes urbanos.

Observou-se a influência dos hábitos uruguaios no cotidiano alimentar dos brasileiros e brasileiras santanenses, atestados pela presença de pratos tais como a massa com charque, a cazuela de matambre, a torta de morcilla e o arroz com pêssgo e, com uma diferenciação sutil, alegretenses denotam uma familiaridade maior com hábitos argentinos, como a utilização do milho e abóbora e os jantares fartos. Uma tradição que se repete no presente é a sesta, e os doces servidos no café da tarde, das bolachas de polvilho, bolachas, doces como os de abóbora em calda, doce de figo, ou rapadurinhas de leite, bolos.

Resumidamente, a representação social da comida campeira se faz presente no presente dessas mulheres e suas famílias, abarcando afetos e materialidades, numa mescla de vivência e narrativas oficiais incorporadas, que oriundas do viver na

zona rural, ainda se reproduzem na vida urbana, mesmo que com menor repetição. As interlocutoras reconhecem e transitam por entre os discursos oficiais, quando os mesmos são chamados ao debate, mas as suas narrativas e as suas memórias mais intimistas e ligadas ao universo doméstico ou cotidiano, apontam para as prevalências que escapam a esses discursos, tais como a predileção pela descrição de ingredientes e não de receitas, e da importância dos artefatos, ambientes e materialidades que demarcam a execução dos pratos, quando a comida tradicional é referenciada.

Esta pesquisa não se esgota visto a pluralidade de informações e conexões que a comida campeira abarca para as mulheres e para a campanha fronteiriça, mas de imediato, traça a identidade de mulheres que precisaram se impor e continuam traçando mediante os rastros de suas memórias e esquecimentos, saberes e fazeres que nos ensinam, via testemunho, a esperar por equidade de gênero. possibilitando que os galpões e as casas, seja na zona rural ou na zona urbana, tenham mais espaço para as falas e as conexões sensíveis femininas.

Sem dúvida alguma, as cozinhas são lugar de pertencimento para essas mulheres, não em uma conotação do devir, mas como memória afetiva e de encontro com o outro, a família e os amigos, de forma que vimos a relação entre a comida, o lugar, o ambiente e os sentimentos.

A memória alimentar constitui um discurso sobre o passado e mais do que isso, constitui um discurso sobre o presente que se manifesta na execução de comportamentos e práticas e aponta para a sua continuidade no futuro (WOORTMANN; 2016, p. 64).

As interfaces possibilitadas pela comida campeira são diversas e a forma como as percepções femininas compõem, partilham e preservam os saberes e fazeres ligados à comensalidade possibilitam enfatizar a necessidade de ampliar os espaços para as suas narrativas, em referência ao campo da memória, retirando-as da história dos subalternizados. O recorte realizado de forma alguma esgota as possíveis pesquisas e legados dentro do bioma Pampa, podendo expandir-se como forma memorial e patrimonial de maneira a enriquecer e fazer entender costumes e tradições passadas de geração em geração e que nos parece, estar em processo de hibridização por vezes, e em alguns casos, de enaltecimento.

Cabe-nos, sem esgotamento, observar e compartilhar os processos de miscigenação e transformação que reúnem a comida campeira, no caso, do sul do Brasil, e que possibilitam, um olhar de dentro para fora, do consumo privado para o reconhecimento público, refletindo, mais uma vez, sobre as narrativas pouco abordadas, porém riquíssimas, de mulheres em situações variadas, mas em contextos que as identificam regional e territorialmente.

REFERÊNCIAS

AGUIAR, Loíze Aurélio de; POLONI, Rita Juliana Soares. **Narrativas femininas em torno do fogão: memórias sobre comida campeira**. In: Actas Gestão Integrada do Patrimônio Cultural: humanidades, sociedade, saúde e ambiente. Anais...Pelotas(RS) UFPel, 2021. Disponível em: <<https://www.even3.com.br/anais/GIPC2021/429921-NARRATIVAS-FEMININAS-EM-TORNO-DO-FOGAO--MEMORIAS-SOBRE-COMIDA-CAMPEIRA>>. Acesso em: 23/11/2022

AGUIAR, Loíze Aurélio de; POLONI, Rita Juliana Soares. **Paisagens afetivas do Pampa: narrativas femininas na Campanha Gaúcha**. IN História Cultural e Emoções Patrimoniais / Darlan De Mamann Marchi e Rita Juliana Soares Poloni (Orgs.). [Recurso eletrônico] Porto Alegre: Casaletas, 2022.

AGUIAR, Loíze Aurélio de; POLONI, Rita Juliana Soares. **Pensar politicamente as narrativas de mulheres sobre e na cozinha: percursos políticos e científicos feministas**. IN Políticas de memória, democracia e sociedade - contribuições para uma reflexão crítica do passado e do presente / Carlos Artur Gallo, Bruno Gazalle Cavichioli, Laura Feijó de Souza e Rafael Alexandre Silveira (Org.). [Recurso eletrônico] Porto Alegre: Casaletas, 2023

AMON, D.; MENASCHE, R. **Comida como narrativa da memória social**. Sociedade e Cultura, Goiânia, v. 11, n. 1, 2008. Disponível em: <https://www.revistas.ufg.br/fcs/article/view/4467>. Acesso em: 4 abr. 2022.

ANDERSON, Benedict. **Comunidades Imaginadas: reflexões sobre a origem e a difusão do nacionalismo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

ASSIS BRASIL, Cecília. **Diário de Cecília Assis Brasil, período 1916-1928**. Org. por Carlos Reverbel. Porto Alegre. L&PM, 1983.

BAUER, M. W. (2005). **Análise de conteúdo clássica: uma revisão**. In M. Mauer & G. Gaskell (eds.), Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático (4a ed., p. 189-217., P. Guareschi, Trad.). Petrópolis: Vozes.

BERTEAUX, Daniel. **A vingança do curso de ação contra a ilusão cientificista**. Dossiê: Narrativas - teorias e métodos. Civitas, Rev. Ciênc. Soc. 14 (2), May-Aug 2014.

_____, Daniel. **Los relatos de vida. Perspectiva etnosociológica**. Barcelona, Ediciones Bellaterra, 2005.

BUTLER, Judith. **Corpos que Pesam: sobre os limites discursivos do sexo**. Tradução de Tomaz Tadeu da Silva. In: LOURO, Guacira Lopes (Org.). O Corpo Educado. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2001. p. 151-172.

CANDAU, Joel. **Memória e Identidade**. São Paulo. Contexto, 2011.

_____. **Memória ou metamemória das origens**. Caderno de Letras, UFPEL, n.37, 2020

_____. **Bases antropológicas e expressões mundanas da busca patrimonial: memória, tradição e identidade**, Memória em Rede, 2009.

<https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/Memoria/article/view/9564/6415>

CASTILLO, Carlos. **Fogão Campeiro - receitas gaúchas**. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1998.

_____. **O Rio Grande em receitas: origens históricas e sabores que formam a culinária gaúcha**. Porto Alegre: RBS Publicações, 2005.

CASTRO, Helisa Canfield de; MACIEL, Maria Eunice. **A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico**. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, [S.l.], v. 8, p. 321-328, set. 2013. ISSN 2238-913X. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/6648/5676>>. Acesso em: 31 maio 2022.

CERQUEIRA, Fábio Vergara. **A tradição dos doces de marmelo (marmelada branca, marmelada vermelha e marmelo seco). Diversidade tipológica de modos de fazer, entre a permanência e a ruína**. IN MUÑOZ, Jenny González. (ORG). *Caldo Culinario. Comidas sudamericanas como Patrimonio Cultural Inmaterial*, Centro de Investigaciones Culturales “Mariano Picón Salas” (CIMAPISA), Universidad Pedagógica Experimental Libertador, 2021.

CLAVAL, Paul. **A Geografia Cultural**. Tradução de Luiz Fugazzola Pimenta e Margareth de Castro Afeche Pimenta. 3.ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2007.

CZARNIAWSKA, Barbara. **Narratives in Social Research – Introducing Qualitative Methods**. SAGE Publications, London, 2004.

DACANAL, José Hildebrando. **Origem e função dos CTGs**. IN GONZAGA, Sergius; FISCHER, Luis Augusto. *Nós, os gaúchos*. Porto Alegre: Ed. Universidade /UFRGS, 1992.

DERRIDA, Jacques. **Margens da Filosofia**. Trad. Joaquim Torres Costa e Antônio M. Magalhães. Campinas: Papirus, 1991.

DOS SANTOS DE OLIVEIRA, Thágila Maria. **Por uma socioantropologia da alimentação: Entrevista com Jean Pierre Poulain**. *Equatorial – Revista do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social*, [S. l.], v. 6, n. 11, p. 1–13, 2019. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/equatorial/article/view/19206>. Acesso em: 14 jun. 2022.

EB. **Entrevista – observação sobre a alimentação familiar**. [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Maio, 2021b.

EB. **Entrevista – observação sobre os utensílios de cozinha**. [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Maio, 2021c.

EB. **Entrevista – observação sobre os utensílios de cozinha**. [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Maio, 2021e.

EB. Entrevista – observação sobre os utensílios de cozinha. [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Maio, 2021f.

EB. Entrevista – observação sobre os utensílios de cozinha. [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Maio, 2021g.

EB. Entrevista – observação sobre os utensílios de cozinha/ fogão a lenha. [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Junho, 2021h.

EB. Entrevista – observação sobre os utensílios de cozinha/ lenha. [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Junho, 2021j.

EB. Entrevista – observação sobre a utilização da lenha/ preocupações bioma pampa. [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Junho, 2021k.

EB. Entrevista – observação sobre os utensílios de cozinha/ objetos familiares. [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Fevereiro, 2022m.

EB. Entrevista – observação sobre saberes e moradia na zona rural. [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Maio, 2022o.

EB. Entrevista – observação sobre utensílios e reciclagem. [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Fevereiro, 2022t.

EB. Entrevista – observação sobre território e pertencimento. [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Fevereiro, 2022v.

EB. Entrevista – observação sobre saberes e fazeres. [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Maio, 2021ab.

EB. Entrevista – observação sobre sabor. [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Maio, 2021ac.

EB. Entrevista – observação sobre saberes e fazeres. [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Maio, 2021ae.

EB. Entrevista – observação sobre saberes e fazeres. [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Maio, 2021af.

EB. Entrevista – observação sobre saberes e fazeres. [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Maio, 2021ag.

EB. Entrevista – observação sobre saberes e fazeres. [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Maio, 2021ah.

EB. Entrevista – observação sobre insumos. [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Fevereiro, 2022ai.

EB. Entrevista – observação sobre afetividade/empoderamento. [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Fevereiro, 2022am.

EB. **Entrevista – observação sobre saberes e fazeres.** [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Maio, 2021ao.

FERREIRA, Maria Letícia Mazzucchi. **Memória, patrimônio e tradição.** Org. por Maria Letícia Mazzucchi Ferreira e Francisca Ferreira Michelin; PPG em Memória Social e Patrimônio Cultural, CAPES. – Pelotas: Editora e Gráfica Universitária – UFPel, 2010.

FERREIRA, Marieta de Moraes (org.) **História oral: desafios para o século XXI.** / Org. por Marieta de Moraes Ferreira, Tania Maria Fernandes e Verena Alberti. — Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Casa de Oswaldo Cruz / CPDOC - Fundação Getúlio Vargas, 2000.

FIGUEIRA, Michel Constantino; CHIATONNE, Priscila Vasconcellos (orgs). **Patrimônio gastronômico** [livro eletrônico] -- 1. ed. -- Pelotas, RS: Ed. dos Autores, 2021. PDF

FIGUEIREDO, Joana Bosak de. **Fronteiras no Prata: guachos e sombras. A identidade gaúcha e a literatura de Barbosa Lessa e Ricardo Güiraldes.** In: CHIAPPINI, Ligia; MARTINS, Maria Helena (Org.). Cone Sul: fluxos, representações e percepções. São Paulo: Hucitec, 2006.

FOUCAULT, M. **História da Sexualidade I: a vontade de saber.** Rio de Janeiro: Graal, 1977.

_____, Michel. **História da sexualidade I: a vontade do saber.** Rio de Janeiro: Graal, 1985.

GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas.** Rio de Janeiro: Zahar Editores, 2004.

GIDDENS, Anthony. **Modernidade e identidade pessoal.** Oeiras: Celta Editora, 1997.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Sentidos, sabores e cultura: festa, cultura e história no litoral paranaense.** Tese. Curso de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2008.

GRAEFF, Lucas. **Maurice Halbwachs: Dos Quadros Sociais à Memória Coletiva** IN BERND, Zilá; GRAEBIN, Cleusa Maria Gomes. (Org.). Memória Social: Revisitando Autores e Conceitos, 2018. p. 55-70

GOLIN, Tau. **Reflexos entre o gaúcho real e o inventado.** In: GONZAGA, Sergius; FISCHER, Luís Augusto (Org.). Nós, os gaúchos. Porto Alegre: Ed. Universidade/UFRGS, 1992. p. 91-99

_____. **A Fronteira: Governo e movimentos espontâneos na fixação dos limites do Brasil com o Uruguai e a Argentina.** V. 1, Porto Alegre, Editora L&PM, 2002.

_____. **Identidades: questões sobre as representações socioculturais no gauchismo.** Passo Fundo: Clio, Méritos, 2004.

GOMES, Paulo César da Costa. **O Lugar do Olhar: elementos para uma geografia da visibilidade.** Rio de Janeiro: Bertrand do Brasil, 2013.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios.** Rio de Janeiro: Garamond, 2007.

GONZÁLEZ, Ana María Sosa. **Identidad/es en diáspora, identidad/es en construcción: inmigración uruguaya en Porto Alegre.** Dissertação. Constantino, Nuncia Maria Santoro de, (orientadora), Programa de Pós-Graduação em História, PUCRS, 2007. Disponível em <https://tede2.pucrs.br/tede2/handle/tede/2531>

HALBWACHS, Maurice. **Los marcos sociales de la memoria.** Barcelona: Anthropos, 2004

_____. **A memória coletiva.** Tradução de Beatriz Sidou. 2ª ed. São Paulo: Centauro, 2013.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade:** Rio de Janeiro: Lamparina Editora, 2020. 12e.

HOOKS, Bell. **O feminismo é para todo mundo: políticas arrebatadoras.** 1 ed. Rio de Janeiro: Rosa dos Tempos, 2018. E-book.

HOBSBAWM, Eric. **Introdução: a invenção das tradições.** In: HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence (org.). **A invenção das tradições.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2008.

IC. **Entrevista – observações sobre expressões típicas, regionais.** [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Junho, 2021a.

IC. **Entrevista – observação sobre os utensílios de cozinha.** [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Maio, 2021d.

IC. **Entrevista – observação sobre os utensílios de cozinha/ fogão a lenha.** [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Fevereiro, 2022i.

IC. **Entrevista – observação sobre objetos familiares.** [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Fevereiro, 2022l.

IC. **Entrevista – observação sobre objetos familiares.** [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Fevereiro, 2022n.

IC. **Entrevista – observação sobre as afetividades e a comida.** [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Maio, 2021p.

IC. **Entrevista – observação sobre as afetividades e a comida.** [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Maio, 2021q.

IC. **Entrevista – observação sobre o cotidiano familiar e a comida.** [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Maio, 2021r.

IC. **Entrevista – observação sobre o cotidiano familiar e a comida.** [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Maio, 2021s.

IC. **Entrevista – observação sobre território e pertencimento.** [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Maio, 2021u.

IC. **Entrevista – observação sobre território e pertencimento.** [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Maio, 2021x.

IC. **Entrevista – observação sobre saberes e fazeres.** [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Maio, 2021z.

IC. **Entrevista – observação sobre narrativas oficiais/ costumes.** [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Maio, 2021aj.

IC. **Entrevista – observação sobre narrativas oficiais.** [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Maio, 2021al.

IC. **Entrevista – observação sobre sabores.** [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Maio, 2022an.

IC. **Entrevista – observação sobre saberes e fazeres.** [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Fevereiro, 2022ap.

INGOLD. Tim. **Estar vivo: ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição.** Petrópolis: Vozes, 2015.

_____. (2012). **Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos num mundo de materiais.** In: Horizontes Antropológicos, 18(37), 2012. p. 25-44.

JACKS, Nilda **Querência: cultura regional como mediação simbólica – um estudo de recepção.** Porto Alegre: Ed. Universidade/UFRGS, 1999.

JOUTARD, Phillipe. **Desafios à história oral do século XXI** IN FERREIRA, Marieta de Moraes (org.) História oral: desafios para o século XXI. / Org. por Marieta de Moraes Ferreira, Tania Maria Fernandes e Verena Alberti. — Rio de Janeiro : Editora Fiocruz/Casa de Oswaldo Cruz / CPDOC - Fundação Getulio Vargas, 2000.

LFS. **Entrevista – observação sobre saberes e fazeres.** [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Julho, 2022ap.

LFS. **Entrevista – observação sobre saberes e fazeres.** [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Julho, 2022at.

LOPES, Marina Carvalho. **Nação e Nacionalismo: uma revisão bibliográfica.** 2018. 20 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Relações Internacionais) –

Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ufu.br/handle/123456789/21789> Acesso em 02/02/2023.

LUGONES, María. **Rumo a um feminismo decolonial**. In. HOLLANDA, Heloisa Buarque de. (Org.). *Pensamento Feminista: conceitos fundamentais*. Rio de Janeiro: Bazar do Tempo, 2019. Disponível em: https://www.mpba.mp.br/sites/default/files/biblioteca/direitos-humanos/direitos-das-mulheres/obras_digitalizadas/heloisa-buarque-de-hollanda-pensamento-feminista-hoje_-_perspectivas-decoloniais-bazar-do-tempo-_2020.pdf Acesso em 05/03/2023..

MACHUCA, Jesús Antonio. **Patrimonio y retraditionalización en la cultura indígena y popular en México** IN *Memória, patrimônio e tradição*. Org. por Maria Letícia Mazzucchi Ferreira e Francisca Ferreira Michelin; PPG em Memória Social e Patrimônio Cultural, CAPES. – Pelotas: Editora e Gráfica Universitária – UFPel, 2010.

MASI, Zulma. **La Chipa en el Paraguay: el sabor de la herencia** IN MUÑOZ, Jenny González. (ORG). *Caldo Culinario. Comidas sudamericanas como Patrimonio Cultural Inmaterial*, Centro de Investigaciones Culturales “Mariano Picón Salas” (CIMAPISA), Universidad Pedagógica Experimental Libertador, 2021.

MAZURANA, Juliana. **Povos e Comunidades Tradicionais do Pampa**. - Porto Alegre: Fundação Luterana de Diaconia, 2016.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de. **O Campo do Patrimônio Cultural: uma revisão de premissas**. In: IPHAN, I Fórum Nacional do Patrimônio Cultural. Ouro Preto, 2009, v.1. Brasília: IPHAN, 2012. p. 25-39.

MINTZ, Sidney W. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. *Revista Brasileira de Ciências Sociais* [online]. 2001, v. 16, n. 47 [Acessado 23 Setembro 2022] , pp. 31-42. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0102-69092001000300002>>.

MORIGI, Valdir José. **Memória, representações sociais e cultura imaterial**. *Revista Morpheus - Estudos Interdisciplinares em Memória Social*, [S.l.], v. 8, n. 14, mar. 2015.

MUZART, Z. L. **Mulheres de faca na bota: escritoras e política no século XIX**. *Anuário de Literatura*, [S. l.], v. 4, n. 4, p. 149-162, 1996. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/literatura/article/view/5284>. Acesso em: 1 jun. 2022.

NASHEEDA, Aishat ET AL., **International Journal of Qualitative Methods** Volume 18: 1–9, 2019. Article reuse guidelines: sagepub.com/journals-permissions DOI 10.1177/1609406919856797 journals.sagepub.com/home/ijq Acesso em: 27 abril 2022

NETO, Benedito Silva. **Desenvolvimento rural, questão agrária e sustentabilidade da campanha gaúcha**. IN *A sustentabilidade da Região da Campanha-RS : práticas e teorias a respeito das relações entre ambiente, sociedade, cultura e políticas públicas*. DA COSTA, Benhur Pinós; QUOSS, João Henrique; DICKEL, Mara Eliana Graeff (orgs.). – Santa Maria : Universidade Federal de Santa Maria, Programa de

Pós-Graduação em Geografia e Geociências, Departamento de Geociências, 2010, e-book.

NOBRE, Miriam P.; MIGUEL, Maysa Mourão; MORENO, Renata; FREITAS, Taís Viudesde. **Economia Feminista e Soberania Alimentar - Avanços e Desafios**. Relatório organizado por SEMPREVIVA Organização Feminista, Cresça e Oxfam Brasil. São Paulo, 2014. Publicação online disponível em <http://sof2.tempsite.ws/wp-content/uploads/2015/07/ECONOMIA-FEMINISTA-E-SOBERANIA-ALIMENTAR.pdf>, Acesso em 21 abr. 2021

OLIVEN, Ruben George. **A parte e o todo: diversidade cultural no Brasil** nação. Petrópolis: Vozes, 2006.

_____. **Cultura brasileira e identidade nacional**. IN MICELLI, S. (Org). O que ler na ciência social brasileira - 1970-2002. Vol. IV. São Paulo: ANPOCS/ Sumaré, Brasília: CAPES, 2002.

_____. **O maior movimento de cultura popular do mundo ocidental: o tradicionalismo gaúcho**. Cadernos de Antropologia, n.1. Porto Alegre.UFRGS/IFCH.1990

_____. **O renascimento do gauchismo**. IN GONZAGA, Sergius; FISCHER, Luis Augusto. Nós, os gaúchos. Porto Alegre: Ed. Universidade /UFRGS, 1992.

PARASECOLI, Fabio; TASAKI, Aya. **Shared Meals and Food Fights: Geographical Indications, Rural Development, and the Environment**. Environment and Society: Advances in Research 2 (2011): 106–123, Berghahn Books doi:10.3167/ares.2011.020107

PESAVENTO, Sandra Jatahy. A invenção da sociedade gaúcha. **Ensaios FEE**, v. 14, n. 2, p. 383-396, 1993.

POULAIN, Jean Pierre. **Por uma Socioantropologia da alimentação**. Por Thágila Maria dos Santos de Oliveira. Equatorial Entrevista. v.6 n. 11/jul-dez 2019.

_____, Proença RP da C. **O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares**. Rev Nutr [Internet]. 2003 Jul; 16(Rev. Nutr., 2003 16(3)):245–56. Available from: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732003000300002>
RAGO, Margareth In **Epistemologias Feministas** - artigo publicado em Pedro, Joana; Grossi, Miriam (orgs.)- MASCULINO, FEMININO, PLURAL. Florianópolis: Ed.Mulheres,1998.

_____, Margareth. **A aventura de contar-se: feminismos, escrita de si e invenções da subletividade**. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2013.

RAMIL, Vitor. **A estética do frio: conferência de Genebra**. Porto Alegre: Satolep, 2004.

RAU, Raquel; MENASCHE, Renata. **A construção do saudável e as transformações no comer** IN Saberes e sabores da colônia: alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural [recurso eletrônico] / organizadora Renata Menasche. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015. 344 p : digital.

RFF. **Entrevista – observação sobre saberes e fazeres**. [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Julho, 2022az.

REVERBEL, Carlos. **Caudilhos e doutores**. IN GONZAGA, Sergius; FISCHER, Luis Augusto. Nós, os gaúchos. Porto Alegre: Ed. Universidade /UFRGS, 1992.

ROSENTHAL, Gabriele. Pesquisa social interpretativa: uma introdução. Porto Alegre: Edipucrs, 2014.

RICOEUR, Paul. **A memória, a história, o esquecimento**. Campinas: Editora da Unicamp, 2007.

_____, Paul. **A identidade narrativa e o problema da identidade pessoal**. Trad. Carlos João Correia. Arquipelago, n. 7, p. 177-194, 2000.

SDAC. **Entrevista – observação sobre saberes e fazeres**. [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Julho, 2022aq.

SDAC. **Entrevista – observação sobre saberes e fazeres**. [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Julho, 2022ar.

SDAC. **Entrevista – observação sobre saberes e fazeres**. [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Julho, 2022as.

SAFFIOTI, Heleieth. **Contribuições feministas para o estudo da violência de gênero**. 115-136. Cadernos Pagu. 16, 2001.

SANGALLI, Lucas Cé; RINALDI, Débora. **Pesquisa social interpretativa alemã: os métodos de entrevista narrativa biográfica e de reconstrução biográfica de caso**. Em Tese. V. 15, n. 2 p. 01, Julho, 2018. 107-136. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/emtese/article/view/1806-5023.2018v15n2p107/38161> . Acesso em 10/04/2023.

SANTOS, Milton. **Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal**. Rio de Janeiro: Record, 2000.

SARMENTO, M. B. **Potencialidades da região do Pampa Gaúcho para o turismo rural**. Ágora, v. 21, n. 2, p. 73-83, 21 jul. 2019.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL (Senac) - Administração Regional no Rio Grande do Sul. **Cozinha Gaúcha: uma mistura muito bem feita**. 3ª ed. rev., Porto Alegre, URG, 1991.

_____. Direção Nacional. Do Pampa à Serra: os sabores da terra gaúcha. Arthur Bosisio (Coord.); Barbosa Lessa; Humberto Medeiros et. al. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1999..

SCHLEE, Aldyr Garcia. **Dicionário da Cultura Pampeana Sul-Rio-Grandense**. Pelotas: Fructos do Paiz, 2019. 2v.

SI. **Entrevista – observação sobre saberes e fazeres**. [Entrevista concedida a] AGUIAR, Loíze Aurélio de. Julho, 2022av.

SILVEIRA, Pablo da. **La nacionalidad uruguaya como problema. Entre Habermas y San Agustín**. In: GONZÁLEZ, Franciso Colom (ed.). *Relatos de Nación. La construcción de las identidades nacionales en el mundo hispánico*. Vol. II. Madrid: Ed. Iberoamericana, 2005. p. 915.

SMITH, Laurajane. (2006). **Uses of Heritage. Uses of Heritage**. 1-351. DOI 10.4324/9780203602263. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/286919161_Uses_of_Heritage Acesso em 11 Novembro 2022.

SUSIN, Priscila. **Resenha: Pesquisa social interpretativa - uma introdução**. Civitas, Porto Alegre, v. 14, n. 2, p. 383-386, maio-ago. 2014.

SWAIN, Tânia Navarro. **História feministas, história do possível**. Mesa redonda, Colóquio Feminista, UNB, 2014. Disponível em <<http://www.tanianavarroswain.com.br/chapitres/bresil/historia%20poss%EDvel.htm>> Acesso em 02/03/2023.

THOMSON, Alistair. **Aos cinquenta anos: uma perspectiva internacional da História Oral**. IN FERREIRA, Marieta de Moraes; FERNANDES, Tania Maria; ALBERTI, Verena (orgs.) *História oral: desafios para o século XXI*. Rio de Janeiro, Editora Fiocruz/Casa de Oswaldo Cruz / CPDOC - Fundação Getúlio Vargas, 2000.

WOORTMANN, Ellen F; CAVIGNAC. Julie A. **Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRRN, 2016.

VELHO, G. Goffman, mal-entendidos e riscos interacionais. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 23, n. 68, p. 145–147, out. 2008

VIEIRA, Sidney Gonçalves. **Paisagem, patrimônio e memória urbana: a materialização da sociedade nas formas construídas**. In: MICHELON, Francisca Ferreira; TAVARES, Francine Silveira (Org.). *Memória e patrimônio: ensaios sobre a diversidade cultural*. Pelotas: Ed. Da UFPel, 2008. p. 119-147.

ZUIN, Luis Fernando Soares.;ZUIN, Poliana B. **Extensão Rural: produção de alimentos tradicionais**. Aparecida: Idéias & Letras, 2008.

GLOSSÁRIO

AREAR – significa dar brilho, polir, esfregar com areia. Costume usado para limpar painéis, principalmente de alumínio.

BATER COLA – conforme o Dicionário da Cultura Pampeana Sul-Rio-Grandense (2019, p. 139) BATE-COLA (BRAS) S.m. [n/d.] - Peça do arreamento de viaturas puxadas a cavalo – uma tira de couro que passa de lado a lado do animal, por baixo da cola, a meia altura dos quartos traseiros. u FRAS: andar como bate-cola (mostrar-se desleixado, sujo); andar de bate-cola (viver atirado, sem qualquer perspectiva de melhorar a vida). Mas, salienta-se que a interlocutora quis dizer sobre andar, passear.

BUGRA/ BUGRE - termo muito utilizado na campanha para referir-se de forma pejorativa a descendentes de indígenas. Conforme o Minidicionário da Língua Portuguesa Evanildo Bechara (2009): 1. Nome dado aos índios de diversas origens, pelos europeus que chegaram ao Brasil. 2. Qualquer pessoa descendente de índio, tida como inculta, rude, sem educação. 3. Pessoa que foge do convívio social, arredia.

CARNEAR - conforme o Dicionário da Cultura Pampeana Sul-Rio-Grandense (2019, p. 210) ato de abater, matar um animal e separar-lhe as partes para utilizar sua carne, couro, vísceras ou ossos. // Matar uma pessoa (SL). // Us. FIG: picar alguém em demasia (uma nuvem de mosquitos, por exemplo) (SL).

CARNEIRO - conforme o livro Cozinha Gaúcha: uma mistura (Senac, 1991), na Campanha, a carne de consumo diário é a de ovelha. Na região serrana, nas cidades e no resto do Brasil, a carne de ovelha é impropriamente chamada de “carneiro”. Carneiro para o gaúcho, é o macho da ovelha, isto é, um animal destinado à reprodução. Conforme o número de pessoas existentes na fazenda, abate-se um ou mais “capões” (macho de ovelha castrado) a cada dois dias aproximadamente. Após courear (extrair o couro), as carnes são preparadas em forma de churrasco, assadas ao calor das brasas em grelha ou espeto.

CHINA POBRE - termo gaúcho depreciativo que indicava “as mulheres da vida”. De vida desregrada, de atividade noturna, acordavam tarde, famintas. Compravam no

“Povo” (ou vila) aquilo que poderia ser vendido picado (em pequenas quantidades), como uma quarta de farinha, um palmo de linguiça, um naco de banha, uma braça de lenha. Deste fato surgiu este estigma, que de todo o prato simples, com poucos ingredientes, de rápido preparo, é de “China Pobre” (Senac, 1999, p. 81).

COLA GAITA - ensopado e pirão de farinha de mandioca com espinhaço de ovelha.

FIAMBRERA - (caixa de madeira para secar as linguiças com tela e suporte). Sempre muito utilizada por quem não tinha luz no campo, geladeira. A fiambreira ou fiambreira sempre ficava nos lugares mais frescos da casa.

FOGO DE CHÃO - utilizado desde a descoberta do fogo pelos nativos para espantar animais e nas noites frias de inverno, é um costume passado de geração a geração e que servia como ainda serve para a contação de causos, assim como para preparar ou aquecer alimentos. Muito celebrado em canções nativistas gaúchas, referências estéticas e pelo tradicionalismo. Resumo a partir de ABC do Tradicionalismo, de Salvador Lamberty (1992), editora Martins Livreiro.

GUISADO - nome dado no Rio Grande do Sul para a carne moída.

IR PRA FORA - diz-se de quem sai da zona urbana e vai para a zona rural do município. Expressão muito comum na região da campanha gaúcha.

JUJO - nome popular que se dá às ervas medicinais campeiras, aos chás, muito utilizadas no pampa gaúcho, de acordo com Glênio Fagundes (1995) em “Cevando Mate – no rumo de uma cultura própria”, editora Rígel.

JUNÇÃO - reunião de amigos; reunião de seres ou coisas.

MATAMBRE - na Campanha, depois de coureada a rês abatida, extrai-se o matambre, carne que fica entre o couro e a manta, cobrindo as costelas. Com o matambre, faz-se o primeiro churrasco. É uma carne mais dura que deve ser amolecida antes do preparo.

MOGANGO - é uma variação para a abóbora moranga, muito utilizada por açorianos.

MULHER FACA NA BOTA - diz-se sobre as mulheres guerreiras, corajosas, sem melindres. Há algumas versões como a de se utilizar a faca na bota para a defesa contra estupros nas guerras e a de que seriam mulheres que não ficariam quietas contra insultos.

OREAR - é um termo popular e regional, que no Rio Grande do Sul significa: 1- secar ao vento (roupas, carnes, etc.) 2- expor-se ao ar livre.3- (Fig.)- arejar-se; secar-se. <https://www.dicionarioinformal.com.br/orear/> em 06/04/2022.

PUCHERO - o puchero é um prato típico de inverno e teve origem no Rio Grande do Sul pela influência espanhola no estado. O prato é muito comum na Argentina e no Uruguai também, pela proximidade. Alguns ingredientes mudam conforme a região, mas o prato em si consiste em um grande cozido de carne com osso e tutano, legumes e verduras, cozido lentamente e servido bem quente.

TAPICHI - quando carnea-se uma vaca e ela está com prenhez adiantada, aproveita-se o “nonato”. Cozido e mexido com farinha, o prato é chamado de “terneiro” e na fronteira oeste, chamado de tapichi (SENAC, 1991).

APÊNDICES

APÊNDICE 1 - Perguntas Questionário

INTERLOCUÇÕES A PARTIR DO MÉTODO NARRATIVO – Datas:

1ª entrevista N1 (I) - 05/05/2021

2ª entrevista N1 (I) - 12/05/2021

3ª entrevista N1 (I) - 19/05/2021

4ª entrevista N1 (I) – 16/06/2021

5ª entrevista N1 (I) – 17/02/2022

1ª entrevista N2 (E) - 17/05/2021

2ª entrevista N2 (E) - 24/05/2021

3ª entrevista N2 (E) - 14/06/2021

4ª entrevista N2(E) - 13/02/2002

5ª entrevista N2(E) – 14/02/2022

Foram produzidas tabelas em excel para o primeiro cruzamento de informações/ narrativas que continham as seguintes divisões:

Na linha horizontal:

Objeto/ substantivo, Qualidade/ adjetivo, Tempo real, Mãe,Mãe adotiva/ casa dos pais adotivos, Amigos, Pai, Irmãos, Filhos, Ex-marido, Netos

Em cruzamento na linha vertical, de acordo com as narrativas, fora-se introduzindo as palavras chaves:

Moradia em Porto Alegre, Comida saudável/ comida, Receitas/

Ingredientes, brodo/ caldo de carne/ossos, relação de comidas citadas como campeiras, trajetória de vida/ afirmações, modos de fazer, aprendizados sobre a

cozinha/ cozinha/ cozinhar, pandemia, tragédias e fatos marcantes, Direito, campo, dor, festas/ comemorações, tapera, expressões típicas regionais,

APÊNDICE 2

7º FRONTE(I)RA UNE BRASIL E URUGUAI

JUSSARA DUTRA

Curadora e coordenadora-executiva do Festival
Binacional de Enogastronomia



A atividade turística na fronteira Sant'Ana do Livramento/Rivera é uma nova matriz de desenvolvimento regional, o que requer ações transversais e binacionais ao mesmo tempo. Desde a criação dos free shops, as duas cidades recebem um grande número de visitantes, sendo hoje conhecidas pelo turismo de compras. Mas é visível o potencial de expansão de outras ofertas turísticas na região, a partir da produção de vinhos e azeites, cordeiro e outros produtos, que aliados ao turismo de compras, podem ampliar a permanência dos visitantes na fronteira. É importante proporcionar ao viajante experiências que possibilitem conhecer e degustar os diferentes pratos tradicionais da fronteira – há uma rica e diversa culinária típica, que nos remete aos vários grupos que chegaram para trabalhar e viver na região.

O enoturismo é um outro importante atrativo da fronteira,

pela qualidade e quantidade de vinhos produzidos. Experiência que proporciona uma proximidade entre visitantes e produtores e o conhecimento sobre os ambientes naturais

Há uma rica e diversa culinária típica, que nos remete aos vários grupos que chegaram para trabalhar e viver na região

onde essas vinícolas estão inseridas. O Fronte(i)ra nasceu em 2014, a partir de uma iniciativa do governo do Estado do RS, em parceria com a prefeitura de Sant'Ana do Livramento e a intendência de Rivera, com o ob-

jetivo de contribuir para o fortalecimento da integração turística e cultural entre Brasil e Uruguai através de ações que visam ao desenvolvimento do turismo enogastronômico na região.

Mostrar e valorizar a gastronomia fronteiriça, a produção de vinhos e espumantes, a carne ovina, o mel, o azeite de oliva e demais produtos locais são as principais tarefas do festival. O 7º Fronteira – Festival Binacional de Enogastronomia acontecerá de 27 a 30 de julho, no parque internacional que une os dois países, com atividades como feiras de produtos locais, oficinas, shows, aulas de cozinha com chefs brasileiros e uruguaios, degustações, concurso de pratos de cordeiro e no seu encerramento, o almoço A Ferro e Fogo Binacional, reunindo mais de 30 chefs do Brasil e do Uruguai. Te esperamos na fronteira. Para a maior e melhor de todas as edições do festival!

Artigos devem ter até 2.000 caracteres. Os textos assinados não representam
bit.ly/opiniaogauchazh ✉ artigozh@zerohora.com.br