

UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS - UNISINOS  
UNIDADE ACADÊMICA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA  
NÍVEL DOUTORADO

EVERTON LUIZ SIMON

DO GARFO À PENA:  
UMA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO DO RIO GRANDE DO SUL A PARTIR DE  
RELATOS DE VIAJANTES OITOCENTISTAS



EVERTON LUIZ SIMON

DO GARFO À PENA:  
UMA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO DO RIO GRANDE DO SUL A PARTIR DE  
RELATOS DE VIAJANTES OITOCENTISTAS

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História, da Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS, para obtenção do título de Doutor em História.

Orientadora: Profa. Dra. Eliane Cristina Deckmann  
Fleck

São Leopoldo

2019

S594d Simon, Everton Luiz.

Do garfo à pena : uma história da alimentação do Rio Grande do Sul a partir de relatos de viajantes oitocentistas / por Everton Luiz Simon. – 2019.  
346 f. : il. ; 30 cm.

Tese (doutorado) — Universidade do Vale do Rio dos Sinos, Programa de Pós-Graduação em História, São Leopoldo, RS, 2019.

“Orientadora: Dra. Eliane Cristina Deckmann Fleck”.

1. História da alimentação - Rio Grande do Sul.  
2. Práticas alimentares. 3. Viagens. 4. Viajantes.  
5. Representações. 6. Patrimônio alimentar. I. Título.

CDU: 981.65:641

Everton Luiz Simon

DO GARFO À PENA:  
UMA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO DO RIO GRANDE DO SUL A PARTIR DE  
RELATOS DE VIAJANTES OITOCENTISTAS

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação  
em História, da Universidade do Vale do Rio dos  
Sinos – UNISINOS, para obtenção do título de  
Doutor em História.

Aprovado em \_\_\_\_\_

BANCA EXAMINADORA

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Eliane Cristina Deckmann Fleck (Orientadora - UNISINOS)

---

Prof. Dr Paulo Roberto Staudt Moreira (UNISINOS)

---

Prof.<sup>a</sup> Dr Marcos Antônio Witt (UNISINOS)

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Mônica Chaves Abdala (UFU)

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria Cecília Amorim Pilla (PUCPR)

São Leopoldo

2019



## **AGRADECIMENTOS À CAPES**

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.

## AGRADECIMENTOS

Sabia que o desafio de fazer um doutorado não seria fácil! Durante esses quatro anos, tive excelentes oportunidades, conheci e aprendi muito com as/os professoras/es pesquisadoras/es com quem tive contato. Gostaria, por isso, de registrar o quanto essa experiência foi importante para o meu crescimento enquanto pesquisador. Fazer uma pesquisa no âmbito do *Strictu sensu*, não é simplesmente mais uma continuidade de formação para aqueles profissionais que, como eu, a formação superior foi, em grande medida, baseada unicamente em conhecimentos técnicos e com pouco aprofundamento teórico, assim como em poucas possibilidades de reflexão e questionamentos. Foi preciso muita dedicação, persistência e foco para acompanhar todas as leituras, reflexões, escritas, análises e reescritas, tanto dos textos propostos nas disciplinas, quanto para os artigos finais que me trouxeram até o encerramento dessa importante etapa de formação. Durante esse processo, muito mais do que ler e escrever, precisamos, por vezes, vencer uma série de adversidades relacionadas à família, ao trabalho, à saúde, e à desolação diante dos contextos político e econômico do mundo, principalmente no Brasil. Em meio a tudo isso, nos debruçamos sobre leituras, dedicamos momentos de imersão nas fontes, nos detemos na escrita e na análise, para, depois, retornar novamente à escrita, à elaboração de apresentações parciais da pesquisa em eventos e de textos para publicações acadêmicas. Mas tudo isso valeu a pena! Ao chegar aqui, vejo que foram quatro anos de muito trabalho, de muito aprendizado, alcançados com dedicação, mas, também, de renúncias constantes. Não pude fazer visitas a amigos e amigas, não compareci a muitos almoços e jantares, passeios e encontros na praça para tomar chimarrão e jogar conversa fora. A pesquisa e a escrita dessa tese foram marcadas por momentos de muita reflexão e de pouco diálogo e interação com esse mundo. Mas foi esse isolamento que me possibilitou conversar com outros personagens: os quatro viajantes que percorreram o Rio Grande do Sul no Oitocentos, dos quais procurei extrair o máximo possível de informações. Não posso, por isso, deixar de agradecer a todos e todas que entenderam meu silêncio e minha distância, que foram necessários para que eu pudesse alcançar meus objetivos. Agradeço a todos os que acreditaram, torceram, incentivaram e estiveram comigo.

Primeiramente, agradeço à professora Dr<sup>a</sup>. Eliane Cristina Deckmann Fleck, por quem tenho grande admiração e apreço, uma profissional que desde os primeiros

encontros mostrou-se encantada e confiante diante da riqueza de possibilidades de pesquisa que tinha o tema proposto. Sua erudição, conhecimento bibliográfico, sua sensibilidade e delicadeza, me ajudaram e contribuíram muito para que essa tese superasse todos meus anseios e alcançasse os objetivos propostos. Hoje, olhando todo o período, vejo que não existem palavras suficientes para agradecer todo o apoio e incentivo proporcionado pela professora Eliane. Por isso, agradeço por sua competência, confiança, incentivo nas leituras, pelos apontamentos, correções e releituras nesses quatro anos. Seu acompanhamento constante foi importante e me deixou seguro em relação aos percursos a serem seguidos, contribuindo muito para lapidação desse trabalho e para o meu crescimento enquanto pesquisador. As nossas conversas produtivas foram quase que cotidianas, quer através das orientações e das disciplinas, quer por e-mail ou por WhatsApp. Elas foram sempre recheadas de trocas de mensagem, de informações sobre o andamento da pesquisa, sobre eventos e, também sobre assuntos pessoais. Sou completamente grato e compartilho todos os méritos dessa pesquisa com você.

Quero agradecer também aos professores do Programa de Pós-Graduação em História da Unisinos que tive o prazer de conhecer e com os quais aprendi muito, em especial, Paulo Roberto Staudt Moreira, Marcos Antônio Witt, Claudio Pereira Elmir, Eloísa Capovilla da Luz Ramos, Maíra Vendrame e Ana Paula Korndöfer, com quem tive ótimas aulas e discussões sobre as mais variadas temáticas. Agradeço também aos professores Paulo Moreira e Marcos Witt pelas sugestões e comentários feitos no Colóquio de pesquisa e no Exame de qualificação, bem como por estarem novamente comigo no momento da defesa. Vocês contribuíram significativamente para a versão final do trabalho que apresento à banca. Agradeço às colaboradoras da secretaria da Escola de Humanidades, que sempre estiveram à disposição, em especial, à Saionara Brazil. Às queridas colegas do Programa de Pós-Graduação em História, Bruna Lopes, Cyanna Fochesatto e Juliana Manfio, deixo meu agradecimento pelo constante incentivo, convivência e troca de experiências.

Registro também o meu agradecimento à professora Renata Menasche, com quem pude cursar a disciplina de Antropologia da Alimentação, oferecida pelo Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. A bibliografia a que tive acesso nessa disciplina foi fundamental para a escrita de alguns dos capítulos da tese. Agradeço, ainda, pelos importantes apontamentos realizados por ocasião do exame de qualificação.

Agradeço às professoras Maria Cecília Amorim Pilla e Mônica Chaves Abdala por terem aceitado o convite para integrar a banca de avaliação final dessa tese. Duas pesquisadoras e professoras incríveis que tive a oportunidade de conhecer nos eventos do DIAITA, que vêm ocorrendo em Curitiba nos últimos anos. Muito obrigado pelas contribuições, apreciações e avaliações desse trabalho.

Aos meus pais, José Luiz Simon e Eliane Fátima Simon, que sempre me apoiaram de maneira muito carinhosa e especial, não medindo esforços e incentivando seus filhos para que dessem continuidade aos estudos. Agradeço muito por terem compreendido que em alguns domingos e finais de semana eu precisava estudar e escrever. Muito obrigado! Esse trabalho também é para vocês.

Agradeço aos meus amigos e amigas. A eles preciso pedir desculpas pelo afastamento nesses últimos quatro anos. A vocês, registro meu agradecimento pelo incentivo e pelo apoio constantes, especialmente, nos momentos mais cansativos. Para evitar esquecimentos, decidi não nominar um a um. Mas quero que saibam que o carinho, as palavras de incentivo e apoio foram fundamentais para que eu conseguisse chegar a esse momento. Estendo também meus agradecimentos à professora Lissi Bender, pelas traduções das obras em alemão.

Por fim, quero, de forma muito especial e carinhosa, agradecer ao meu companheiro Éder, meu grande amigo, apoiador e incentivador; um professor e historiador brilhante, um exemplo de que a educação é a melhor forma de desenvolvimento das pessoas e da sociedade. Teu apoio e compreensão durante as crises que a escrita de uma tese provoca, os inúmeros finais de semana que passei em frente ao computador, transcrevendo fontes, categorizando, analisando, escrevendo o texto para a qualificação, os artigos e a tese, foram fundamentais. Soubeste me guiar durante as fugas das leituras e da escrita, quando eu decidia que deveria organizar a casa, a cozinha ou uma gaveta, fazer algum petisco para comermos juntos ou, até mesmo, para preparar o almoço ou o jantar. Mas é preciso reconhecer que ir para a cozinha me acalmava, me ajudava a colocar os pensamentos em ordem para dar continuidade às leituras e à escrita. A cozinha, e tudo o que ela evoca e traz consigo, mais do que um objeto de estudo, me proporcionou momentos de conforto e prazer, que me fizeram retomar a tese com outro gosto. Por isso, não posso te agradecer com um simples “Muito Obrigado”. Quero dedicar esse trabalho a você e à nossa filha Kételin, uma família linda que construímos nesses últimos quatro anos.

## RESUMO

Esta tese trata sobre a história da alimentação do Rio Grande do Sul no século XIX (1817-1858) e procura responder como e de que maneira as práticas alimentares do Rio Grande do Sul foram representadas na literatura de viagem oitocentista. As fontes principais da pesquisa são as narrativas de viagem de Nicolau Dreys, Auguste de Saint-Hilaire, Carl Seidler e Robert Avé-Lallemant, que percorreram a Província do Rio Grande do Sul, entre 1817 e 1858. Identificar e analisar as representações construídas por estes viajantes sobre as práticas alimentares vigentes na Província, bem como inventariar e demonstrar cartograficamente as atividades relativas ao preparo/trabalho na terra, ao cultivo e ao consumo de alimentos nas diversas regiões da Província no Rio Grande do Sul no Oitocentos, foram os objetivos da presente tese. A investigação se fundamenta teoricamente na História Cultural e metodologicamente na Análise Textual Discursiva, tendo considerado, para a análise das obras dos quatro viajantes, as categorias produção, preparação e consumo de alimentos; comensalidade e etiqueta [distinção e estratificação social à mesa]; hospitalidade, reciprocidade e sociabilidade; saúde e alimentação e tabus e significados simbólicos. Para além das representações sobre as práticas alimentares e das evidências de que elas estiveram inequivocamente fundamentadas nas experiências sociais e culturais daqueles que as descreveram, a análise que fizemos das narrativas dos viajantes possibilitou a identificação e a discussão das informações trazidas sobre uma grande variedade de alimentos produzidos, de práticas de cultivo, de consumo e de sociabilidade, bem como de relações de trabalho nas diferentes regiões da Província do Rio Grande do Sul, apontando para a inegável contribuição dessas fontes para uma História da Alimentação do Rio Grande do Sul.

**Palavras-chave:** História da Alimentação do Rio Grande do Sul. Práticas alimentares. Viagens e Viajantes. Representações. Patrimônio alimentar.

## ABSTRACT

This thesis deals with the history of the food of Rio Grande do Sul in the nineteenth century (1817-1858) and seeks to answer how and in what way the food practices of the Rio Grande do Sul were represented in the voyage literature of Nineteenth-century. The main sources of the research are the voyage narratives of Nicolau Dreys, Auguste de Saint-Hilaire, Carl Seidler and Robert Avé-Lallemant, who traveled the Province of Rio Grande do Sul, between 1817 and 1858. Identify and analyse the representations built by these travelers on food practices in the Province, as well to inventory and cartographically demonstrate the activities related to the preparation / work on the land, to the cultivation and consumption of food in the various regions of the Province in Rio Grande do Sul in the nineteenth century, were the objectives of the thesis. The research is based theoretically in the Cultural History and methodologically in the Discursive Textual Analysis, having considered, for the analysis the works of the four travelers, the categories production, preparation and consumption of food; commensality and etiquette [distinction and social stratification at the table]; hospitality, reciprocity and sociability; health and nutrition and symbolic taboos and meanings. In addition to representations about dietary practices and the evidence that they were unequivocally grounded in the social and cultural experiences of those who described them, our analysis of the traveler's narratives made it possible to identify and discuss information about a wide variety of foods produced, practices of cultivation, consumption and sociability, as well as labor relations in the different regions of the Province of Rio Grande do Sul, pointing to the undeniable contribution of these sources to a History of Food of Rio Grande do Sul.

**Key-words:** History of food of Rio Grande do Sul. Food practices. Travel and travelers. Representations. Food Heritage.



## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Portaria a Nicolau Dreys - Ofícios do Senhor Governador Interino da Capitania de São Paulo.....	51
Figura 2 – Lista de Membros da Sociedade Auxiliadora da Indústria Nacional – 1838.....	52
Figura 3 – Publicação do Jornal do Commercio, de 11 de junho, de 1840 .....	55
Figura 4 – Mappa do Theatro da Guerra na Província do Rio Grande de S. Pedro do Sul .....	56
Figura 5 – Possível roteiro percorrido por Nicolau Dreys no Rio Grande do Sul.....	59
Figura 6 – Auguste de Saint-Hilaire.....	61
Figura 7 – Percursos de Saint-Hilaire no Rio Grande do Sul .....	72
Figura 8 – Percursos de Carl Seidler no Rio Grande do Sul .....	78
Figura 9 – Robert Christian Berthold Avé-Lallemant .....	81
Figura 10 – Percursos de Robert Avé-Lallemant no Rio Grande do Sul .....	87
Figura 11– Estância Santana, morada de Aimé Bonpland .....	90
Figura 12 – Roteiros e regiões visitadas pelos viajantes no Rio Grande do Sul .....	92
Figura 13 – Planilha dos dados biobibliográficos dos viajantes Europeus .....	103
Figura 14 – Etapas da Análise Textual Discursiva – ATD .....	106
Figura 15 – Planilha Unitarização e Categorização: Alimentos, produção, preparação e consumo de alimentos .....	109
Figura 16 – Planilha Unitarização e Categorização: Reciprocidade, sociabilidade e hospitalidade .....	110
Figura 17 – Planilha Unitarização e Categorização: Comensalidade e etiqueta .....	111
Figura 18 – Planilha Unitarização e Categorização: costumes - população.....	112
Figura 19 – Planilha Unitarização e Categorização: dietética e gosto.....	113
Figura 20 – Planilha Unitarização e Categorização: tabus e significados simbólicos.....	114
Figura 21 – Planilha Unitarização e Categorização: doenças .....	115
Figura 22 – Distribuição das observações por Viajante .....	118
Figura 23 – Roteiros dos viajantes pelo Rio Grande do Sul e a quantificação das informações sobre as práticas alimentares por região percorrida .....	120
Figura 24 – Gráfico de distribuição das narrativas nas unidades de significado .....	122
Figura 25 – Estabelecimento de categorias “macro” em planilhas .....	124

Figura 26 – Unitarização - Alimentos, produção, beneficiamento e consumo - Categorias macro .....	125
Figura 27 – Estabelecimento de categorias micro em planilhas.....	126
Figura 28 – Unitarização - Alimentos, produção, beneficiamento e consumo - Categorias micro .....	127
Figura 29 – Estabelecimento de categorias “item” em planilhas .....	128
Figura 30 – Nuvem de palavras - Itens identificados nas narrativas dos viajantes .	129
Figura 31 – Alimentos produzidos, consumidos e comercializados por regiões .....	131
Figura 32 – Reciprocidade, sociabilidade e hospitalidade por viajantes .....	132
Figura 33 – Reciprocidade, sociabilidade e hospitalidade - distribuição das narrativas em categorias macro .....	133
Figura 34 – Categorias Micro - Reciprocidade, hospitalidade e sociabilidade .....	134
Figura 35 – Comensalidade e etiqueta - distribuição das narrativas dos viajantes .	135
Figura 36 – Comensalidade e etiqueta - distribuição em macro categorias .....	136
Figura 37 – Categorias macro e micro obtidas da unitarização: Costumes .....	137
Figura 38 – Distribuição das categorias Dietética e Gosto .....	138
Figura 39 – Categorização "Tabus e Significados simbólicos" .....	139
Figura 40 – Micro categorias "Tabus e Significados simbólicos" .....	140
Figura 41 – Nuvem de palavras – Doenças – categoria macro.....	141
Figura 42 – Doenças - tipos/motivo.....	142
Figura 43 – Etapas das práticas agrícolas .....	163
Figura 44 – Charrua .....	166
Figura 45 – Cultivo, beneficiamento e alimentos elaborados a partir do trigo no Rio Grande do Sul .....	179
Figura 46 – Cultivo, beneficiamento e alimentos elaborados a partir do milho no Rio Grande do Sul .....	183
Figura 47 – Cultivo, beneficiamento e alimentos elaborados a partir do arroz no Rio Grande do Sul .....	188
Figura 48 – Cultivo, beneficiamento e alimentos elaborados a partir do centeio, cevada, aveia e trigo sarraceno no Rio Grande do Sul .....	191
Figura 49 – Cultivo de leguminosas: feijões, favas e ervilhas no Rio Grande do Sul..	197
Figura 50 – Cultivo de raízes e tubérculos: mandiocas, batatas, nabos e cebolas no Rio Grande do Sul.....	203
Figura 51 – Cultivo de legumes e verduras no Rio Grande do Sul.....	214

Figura 52 – Cultivo de cucurbitáceas no Rio Grande do Sul.....	216
Figura 53 – Cultivo/aclimatação de frutas no Rio Grande do Sul.....	223
Figura 54 – Carnes, leites e derivados.....	233
Figura 55 – Territórios da alimentação.....	247

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - As cinco longas viagens de Saint-Hilaire no Brasil e suas publicações na França e no Brasil .....	69
Quadro 2 - Cereais identificados nas narrativas dos viajantes.....	175
Quadro 3 - Distribuição dos alimentos .....	195
Quadro 4 - Produção e consumo de leguminosas .....	195
Quadro 5 - Produção e consumo de raízes e tubérculos .....	201
Quadro 6 - Produção e consumo de legumes e verduras .....	211
Quadro 7 - Variedades de Frutas cultivadas no Rio Grande do Sul.....	222
Quadro 8 - Animais criados para o consumo ou de caça identificados nas narrativas dos viajantes .....	231
Quadro 9 - Regiões e Animais - próprios e impróprios.....	306

## LISTA DE SIGLAS

CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CNPq	Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
FEE	Fundação de Economia e Estatística.
ABNT	Associação Brasileiras de Normas Técnicas
UNISINOS	Universidade do Vale do Rio dos Sinos
UNISC	Universidade de Santa Cruz do Sul
SAIN	Sociedade Auxiliadora da Indústria Nacional
UNICAMP	Universidade Estadual de Campinas
UFPR	Universidade Federal do Paraná
UFPEL	Universidade Federal de Pelotas
PUC-RS	Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul
PUC-PR	Pontifícia Universidade Católica do Paraná
BDTD	Biblioteca Digital de Teses e Dissertações
IBICT	Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia
USP	Universidade de São Paulo
UFRGS	Universidade Federal do Rio Grande do Sul
UFV	Universidade Federal de Viçosa
UNESP	Universidade Estadual de São Paulo
UFSM	Universidade Federal de Santa Maria
UNAM	<i>Universidad Nacional Autónoma de México</i>
ATD	Análise Textual Discursiva
SCIELO	<i>Scientific Electronic Library Online</i>
RCAAP	Repositório Científico de Acesso Aberto de Portugal
REMERI	<i>Red Mexicana de Repositorios Institucionales</i>
BNF	<i>Bibliothèque Nationale de France</i>
ANM	Academia Nacional de Medicina
INL	Instituto Nacional do Livro
UFU	Universidade Federal de Uberlândia
IFCH	Instituto de Filosofia e Ciências Humanas
CECULT	Centro de Pesquisa e História Social da Cultura

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO .....</b>	<b>18</b>
<b>2. VIAGENS E NARRATIVAS: VIAJANTES ESTRANGEIROS NO RIO GRANDE DO SUL DO OITOCENTOS.....</b>	<b>37</b>
2.1 No Brasil de D. João VI – notas sobre a intensificação da circulação de viajantes estrangeiros.....	37
2.2 Contextualização histórico-literária: viagens e viajantes europeus no Rio Grande do Sul oitocentista .....	43
<b>2.2.1 Nicolau Dreys .....</b>	<b>49</b>
<b>2.2.2 Auguste François César Prouvensal de Saint-Hilaire .....</b>	<b>60</b>
<b>2.2.3 Carl Friedrich Gustav Seidler .....</b>	<b>73</b>
<b>2.2.4 Robert Christian Berthold Avé-Lallemant .....</b>	<b>80</b>
<b>3. OS CAMINHOS METODOLÓGICOS: PRINCÍPIOS E PROCEDIMENTOS .....</b>	<b>94</b>
3.1 Os estudos de história da alimentação no Brasil e no Rio Grande do Sul a partir de viajantes .....	94
3.2 Percursos metodológicos: a construção da operação historiográfica.....	102
3.3 As categorias de análise: revelações quantitativas e reflexões qualitativas.....	116
<b>4. DO CAMPO À MESA: A PRODUÇÃO E O CONSUMO DE ALIMENTOS NO RIO GRANDE DO SUL OITOCENTISTA.....</b>	<b>144</b>
4.1 O cultivo e a produção de alimentos no Rio Grande do Sul oitocentista .....	150
<b>4.1.1 O preparo da terra e práticas de cultivo.....</b>	<b>153</b>
4.2. Territórios da alimentação: a produção e a disponibilidade de gêneros alimentícios. ....	172
<b>4.2.1. Cereais .....</b>	<b>174</b>
4.2.1.1. Trigo .....	176
4.1.1.2. Milho.....	180
4.1.1.3. Arroz.....	185
4.1.1.4. Centeio, cevada, aveia e trigo sarraceno .....	190
<b>4.2.2. Leguminosas, raízes e tubérculos, legumes e folhas e cucurbitáceas ..</b>	<b>193</b>
4.2.2.1 Leguminosas .....	195



4.2.2.2 Raízes e tubérculos.....	200
4.2.2.3 Legumes e verduras.....	210
4.2.2.4 Cucurbitáceas .....	215
<b>4.2.3 Frutas .....</b>	<b>220</b>
<b>4.2.4 Alimentos de origem animal: carnes, ovos, leites e derivados.....</b>	<b>231</b>
<b>5 À MESA COM OS VIAJANTES: AS PRÁTICAS ALIMENTARES E OS ASPECTOS SIMBÓLICOS.....</b>	<b>249</b>
5.1 Artes de fazer a cozinha: a comida e as técnicas de/na produção de alimentos.....	249
5.2 Entre o comer e o bem receber: alimentação e hospitalidade no Rio Grande do Sul oitocentista .....	273
5.3 A saúde e sua relação com os hábitos alimentares .....	282
5.4 Religiosidade e tabus: condicionantes culturais e simbólicos .....	296
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>310</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>322</b>

## 1. INTRODUÇÃO

Pesquisas e publicações relacionadas com a temática da alimentação têm invadido as Ciências Humanas, especialmente a partir do momento em que se percebeu que o gosto alimentar não resulta exclusivamente dos aspectos nutricionais e biológicos dos alimentos. Isto porque o termo “comer”, diferentemente do “alimentar-se”, implica um ato social, na medida em que constitui e é constitutivo de “atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações”, como bem observado por Carlos Roberto Antunes dos Santos (2005, p. 12). Para esse autor, o alimento constitui uma categoria histórica, pois carrega vestígios dos padrões de permanências e mudanças dos hábitos e das práticas alimentares — referenciais importantes da cultura humana. O alimento se constitui também em um dispositivo de memória e, desse modo, é um elemento ligado às práticas e aos patrimônios culturais regionais e nacionais.

A minha aproximação com a História da Alimentação se deu durante o Curso de Mestrado em Desenvolvimento Regional<sup>1</sup>. Em minha dissertação, analisei a influência de dois modelos alimentares trazidos por alemães e italianos na formação de marcas identitárias da culinária da Região do Vale do Rio Pardo/RS – Brasil. Esses imigrantes trouxeram consigo saberes, práticas e traços culturais de modelos alimentares conhecidos como “modelo bárbaro” e “modelo romano”, os quais, de certa maneira, contribuíram para o processo formativo das práticas alimentares daquela região. O estudo destacou a preservação de um patrimônio alimentar que se manifesta em práticas e técnicas de produção de alimentos, em saberes e memórias partilhadas, e que se relaciona com esse espaço geográfico, contribuindo para o desenvolvimento regional e turístico a partir da alimentação.

Nas inúmeras pesquisas feitas para o desenvolvimento do projeto de Mestrado encontrei muitos estudos de pesquisadoras/es de Programas de Pós-Graduação em História, que se debruçavam sobre temas filiados à História da Alimentação, embasados nas mais variadas fontes, dentre as quais, uma delas me chamou muito a atenção: as narrativas de viagens. Mas, devido à minha formação e atuação como tecnólogo em Gastronomia, elas se constituíam em uma total novidade, razão pela

---

<sup>1</sup>SIMON, Everton Luiz. **Culinária Regional: história, saberes e identidade regional no Vale do Rio Pardo/RS - Brasil.** 2014. 121 p. Dissertação de mestrado, Universidade de Santa Cruz do Sul, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional. Santa Cruz do Sul: 2014.

qual vários questionamentos e inquietações acerca desse tipo de fonte começaram a surgir: que tipo de fontes são essas? O que são essas narrativas? De onde são esses viajantes? Quais eram os motivos de suas viagens? Por que esses viajantes escreviam tais diários? Para quem se destinavam? O que eles escreviam sobre a alimentação no Rio Grande do Sul? Enfim, foram muitas as indagações, que, devido ao envolvimento com a dissertação, acabaram não sendo respondidas naquele momento.

Passado algum tempo após a finalização do Mestrado, ao orientar um acadêmico em seu trabalho de conclusão no curso de Gastronomia da Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC), novamente me deparei com a literatura de viagem, especificamente, com a obra de Auguste de Saint-Hilaire, que descrevia o processo e as técnicas de preparação do churrasco “à moda gaúcha”. Naquele momento, resolvi retomar os meus questionamentos sobre viajantes e sobre suas narrativas. Ao tomar contato com algumas obras, chamaram-me a atenção as formas como alguns viajantes narravam suas percepções e impressões, às vezes, com olhares carregados de julgamentos sobre os mais variados temas, dentre os quais se encontravam as práticas alimentares dos locais por onde eles passavam.

Na sequência, em um breve levantamento feito em uma base de dados<sup>2</sup>, constatei a carência de estudos que consideravam a literatura de viagem, enquanto fonte, para descrever as práticas de alimentação no Estado do Rio Grande do Sul. Assim, comecei a rascunhar o projeto da presente pesquisa, pois eram notórias as potencialidades de um estudo, com base nestas fontes, sobre a alimentação dos sul-rio-grandenses do século XIX.

Um número significativo de viajantes cruzou o território do Rio Grande do Sul a fim de levantar informações sobre a geografia, natureza e os habitantes da região nos primeiros anos da colonização. No final do século XVII, portugueses começaram a percorrer o território sulino

através de expedições promovidas por funcionários encarregados de conhecer e descrever suas potencialidades. Dentre os relatos desse período destacam-se padres, engenheiros, militares, tropeiros e aventureiros, sendo que cada um, a sua maneira, descreveu os novos lugares, destacando as riquezas da terra e apostando em suas potencialidades. (FLECK, 2006, p. 279)

---

<sup>2</sup>Dentre as bases de dados consultadas na ocasião destacam-se, o banco de teses e dissertação da CAPES, a Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações – BDTD e o Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia (IBICT).

Ao longo de todo o século XVIII, as viagens de naturalistas tornaram-se frequentes, pois os Estados europeus incentivavam o conhecimento das “condições geográficas e climáticas dos territórios coloniais com o objetivo de incrementar a exploração” [...] “suas descrições, assim como as de todos os viajantes que passavam pela América, serviam para alimentar a curiosidade europeia pelo inusitado e exótico”. (FLECK, 2006, p. 292).

Entre os viajantes europeus que estiveram no Rio Grande do Sul, no século XIX, são significativos os de etnia francesa e alemã. Os franceses estiveram “em busca de maior contato com a natureza, da qual se sentiam banidos” em seus locais de origem, conforme descreve Fleck (2006, p. 296). A historiadora acrescenta, ainda, que as viagens dos franceses baseavam-se em “[...] critérios de cientificidade e de utilidade [que] vigoravam nos meios oficiais e acadêmicos, implicando uma retórica utilitarista que caracterizou os relatos dos viajantes desse período”. (FLECK, 2006, p. 296).

Os de etnia alemã, de acordo com Zubaran (1999, p. 21), eram representados, em sua maioria, por oficiais, os quais percorriam a região em decorrência das guerras com as repúblicas do Prata e dos movimentos de colonização alemã que visavam promover a imagem da região entre os imigrantes alemães. Muitos viajantes não apenas realizavam manifestações marcadas por conceitos previamente construídos, mas também reconheciam as originalidades funcionais da cultura que visitavam<sup>3</sup>. Assim, tornaram-se propagadores de imagens do estado do Rio Grande do Sul e, de algum modo, procuravam alimentar o imaginário dos europeus a partir dos seus escritos.

Inicialmente, a proposta desta pesquisa indicava a utilização de treze fontes de literatura de viagem sem dar, no momento de sua elaboração e submissão ao processo seletivo, a devida atenção às importantes questões que as metodologias de análise deste tipo de narrativa propõem: quais eram os contextos de produção das narrativas?; quais eram os lugares sociais de pertencimento do cronista/viajante?;

---

<sup>3</sup>Em 1824, o Rio Grande do Sul torna-se um dos “espaços escolhidos para a implantação de projetos de colonização como aquele com imigrantes alemães” que objetivavam o povoamento de terras devolutas, o branqueamento da população, o crescimento da produção agrícola, a disseminação do regime da pequena propriedade, assim como contrabalancear o poder da elite proprietária regional. (PICCOLO, 2006; LANDO; BARROS, 1976). Além disso, esses cidadãos atuavam não apenas como proprietários, mas, também, como soldados capazes de defender o território de novas invasões. (WAIBEL, 1979).

quais relações existiam entre ele e a sociedade que descrevia? Entretanto, para que fosse possível realizar uma análise adequada, lê-las e compreendê-las com crivo crítico e atento às particularidades das práticas de alimentação em todos os seus âmbitos, optou-se, então, por reduzir quantitativamente o número de fontes inicialmente arroladas no projeto.

De forma objetiva, para que pudéssemos realizar uma análise criteriosa das informações narradas pelos viajantes a respeito das práticas alimentares, repensamos a totalidade das fontes. Dessa maneira, fundamentamos a nova seleção de fontes, primeiramente, a partir de um recorte espacial — o Rio Grande do Sul — e de um recorte temporal — o século XIX. O Oitocentos se justifica porque a após a instalação da corte de Dom João VI, em 1808, mudanças significativas ocorreram na colônia, dentre as quais se encontra a abertura dos portos às nações amigas. Foi a partir desse período que se iniciou um grande afluxo de viajantes europeus, que, em sua grande maioria, eram franceses e alemães, situação que se intensificaria após 1815, quando o Brasil foi elevado à condição de Reino Unido a Portugal e Algarves. Mas dessa nova triagem, resultaram ainda muitos viajantes, um total de onze. Levando em consideração um novo recorte temporal, mais precisamente, o período compreendido entre os anos de 1820 a 1860, identificamos a presença de nove viajantes<sup>4</sup> na Província. Mantendo esse mesmo recorte temporal<sup>5</sup>, optamos por privilegiar os viajantes que haviam estado na Província do Rio Grande do Sul em períodos distintos, que haviam tido experiências de formação e motivações de viagem distintas, e que haviam sido ainda pouco explorados, sobretudo, sob uma perspectiva comparativa, pelos pesquisadores.

A análise das narrativas dos viajantes Nicolau Dreys, Auguste de Saint-Hilaire, Carl Seidler e Robert Avé-Lallemant levou em consideração os seguintes questionamentos: a quais lugares sociais ele pertence? Ele [o viajante] vem designado por alguém? Ele tem interesse em atender alguém que o financiou ou vem/narra a partir de interesses próprios? Ele vem patrocinado por uma sociedade científica ou por uma academia de ciências? Quais foram as motivações para realizar a viagem?

---

<sup>4</sup>Nicolau Dreys – francês; Alexandre Baguet - belga; Carl Seidler - alemão; Ferdinand Denis - francês; Robert-Avé-Lallemant – alemão; Auguste de Saint-Hilaire – francês; Arsène Isabelle – francês; Aimé Bonpland – francês; Joseph Hörmeyer – alemão.

<sup>5</sup>É importante destacar ao leitor dessa tese, que optamos por manter o viajante Nicolau Dreys, no recorte temporal, tendo em vista que ele chegou à província em 1817 e permaneceu até 1827.

Nesse contexto, a compreensão das motivações/finalidades que levaram o viajante a experimentar a viagem, novas culturas, sujeitar-se à saudade, a riscos e a todas as possíveis adversidades do processo tornam-se aspectos relevantes para compreender, a partir de olhares distintos, todas as experiências plurais que emergem das/nas vivências por eles registradas.

A escolha das fontes considerou também a relevância de suas obras para o estudo de situações cotidianas e, também, pela possibilidade de diálogo que ofereciam com a temática das práticas alimentares. Foi, portanto, a partir dessas configurações que selecionamos e privilegiamos as obras escritas por Nicolau Dreys, francês, comerciante, 1817; Auguste de Saint-Hilaire, francês, botânico, 1820; Carl Seidler, alemão, militar, 1827; e, Robert Avé-Lallemant, alemão, médico, 1858. As obras analisadas são, portanto, “*Notícia descritiva da Província do Rio Grande de São Pedro do Sul*” (1990, 4ª edição), de Nicolau Dreys; “*Viagem ao Rio Grande do Sul*” (1999, Coleção Reconquista do Brasil, Vol. 10), de Auguste de Saint-Hilaire; “*Dez anos no Brasil*” (1980, Coleção Reconquista do Brasil, Vol. 24), de Carl Seidler, e “*Viagem pela província do Rio Grande do Sul*” (1980, Coleção Reconquista do Brasil, Vol. 17) de Robert Avé-Lallemant.

É importante destacar que, durante o processo de análise das fontes, foi necessário, em alguns momentos, cotejar as informações das edições analisadas, com as que constavam nas primeiras edições publicadas no idioma de origem dos viajantes, buscando, além da confrontação das traduções, “encontrar quais foram as diferentes decisões e intervenções que deram aos textos suas diferentes formas materiais”. (CHARTIER, 2002, p. 64). Como bem observado por Chartier, essas intervenções editoriais revelam-se não apenas em relação aos aspectos linguísticos dos materiais textuais, mas também, nas traduções que podem exprimir entendimentos diferentes daqueles que o autor gostaria de expressar.

Os registros de experiências das viagens que estes quatro viajantes realizaram pelos territórios da Província, entre 1827 e 1858, nos permitem refletir sobre as práticas alimentares, isto é, a seleção, o consumo, a produção da refeição, o modo de preparação, de distribuição, de ingestão, o que se planta, o que se come, quando e como se come, onde e com quem se come, com que frequência, em que horário, em que combinação. (SANTOS, 2005). Cabe ressaltar que entendemos que realizar um estudo sobre a alimentação não implica apenas descobrir o que as pessoas comiam, do que se alimentavam e como se alimentavam, implicando também na identificação



e compreensão das inter-relações que constituem os hábitos e as práticas de alimentação.

A presente Tese se insere, portanto, no domínio da História da Alimentação e na dimensão do campo histórico da História Cultural. Para Pascal Ory (2015, p. 12), a História Cultural “é, portanto, uma modalidade de história social” que pode ser definida como “história social das representações”<sup>6</sup>. Sandra Jatahy Pesavento (2008, p. 15) complementa esta ideia, dizendo que a dimensão historiográfica objetiva “pensar a cultura como um conjunto de significados partilhados e construídos pelos homens (sic) para explicar o mundo”. Na perspectiva de Roger Chartier (2002, p. 16-17), a História Cultural “tem por principal objetivo identificar o modo como, em diferentes lugares e momentos, uma determinada realidade social é construída, pensada, dada a ler”; que o estudo sobre as representações deve sempre levar em consideração que os interesses dos determinados grupos sociais não são neutros, pois “produzem estratégias e práticas (sociais, escolares, políticas) que tendem a impor uma autoridade à custa dos outros”.

O problema central de nossa investigação, portanto, se expressa no seguinte questionamento: de que maneira as práticas alimentares do Rio Grande do Sul foram representadas na literatura de viagem oitocentista? Para responder a esta questão, organizamos e analisamos os relatos produzidos pelos quatro viajantes que selecionamos, considerando as informações relativas às seguintes macro categorias: à produção, à preparação e ao consumo de alimentos; à comensalidade e etiqueta [distinção e estratificação social à mesa]; à hospitalidade, à reciprocidade e sociabilidade; à saúde e alimentação e aos tabus e significados simbólicos.

Constituem também objetivos: analisar o contexto de produção dos registros dos viajantes; identificar e analisar as representações que os viajantes construíram sobre a alimentação [e as práticas a ela associadas] nesse período e sobre os padrões culturais em que estavam ancoradas e compreender em que medida definiram uma visão [e uma produção intelectual] sobre a história da alimentação do Rio Grande do Sul no século XIX. Para que seja possível alcançar esses objetivos, dar-se-á especial atenção aos conceitos de práticas e representações, razão pela qual tomamos como referência os estudos de Peter Burke (1992, 2005, 2009) e Roger Chartier (1991, 2002).

---

<sup>6</sup> *Est donc une modalité d'histoire social [...]. Elle circonscrit son enquête aux phénomènes symboliques. On peut la définir à son tour comme "histoire sociale des représentations".* (ORY, 2015, p. 12).

Quanto à História da Alimentação, ela se constitui tanto em um campo e um domínio de estudo, quanto em uma disciplina presente na História, na Gastronomia, na Antropologia e nas Ciências Sociais. Ela tem se interessado por diferentes temas e objetos que permitem, cada vez mais, a intersecção entre áreas e saberes na pesquisa histórica. A História, a Sociologia e a Antropologia foram as disciplinas que mais se preocuparam em debater as mudanças dos hábitos e práticas alimentares, procurando desvendar, a partir de uma prática cotidiana, valores, significados e representações que muito revelam sobre os próprios grupos sociais. Por ser amplo e possibilitar diferentes abordagens e problematizações, o campo da História da Alimentação tem absorvido pesquisas cujas fontes têm sido igualmente bastante variadas.

Henrique Carneiro (2003, p. 131) explica que a História da Alimentação é considerada um campo de estudo histórico ou historiográfico, que se transforma em “um espaço conceitual elástico e de fronteiras difusas” [...] “a partir de diversas fontes – literárias, folclóricas, iconográficas, econômicas e arqueológicas”. A disciplina abarca diversas características da cultura humana, dentre as quais destacam-se as necessidades biológicas, recursos econômicos e sentidos culturais que aplicam aos alimentos uma gama de possibilidades e significados, mas que ainda não chegaram a “constituir a história geral da alimentação como um campo específico de estudo”. (CARNEIRO, 2003, p. 131).

Já a Antropologia, de acordo com Meneses e Carneiro (1997, p. 19), pode ser considerada a disciplina que mais se preocupou com a temática da alimentação. Recolhendo grande número de informações, a partir de técnicas que envolvem uma etnografia sistemática, ela exerceu influência considerável sobre as demais disciplinas, inclusive a História. Santos (2005, p. 83) corrobora esse pensamento ao afirmar que, durante muito tempo, “a alimentação e as práticas culinárias constituíram-se em espaços privilegiados de estudos da antropologia e dos antropólogos”. Situação que se alterou significativamente, pois as disciplinas da antropologia, da sociologia e da história têm abarcado grande variedade de temas, dentre os quais estão:

as conexões entre alimento, nutrição e saúde; desordens alimentares; desigualdades de consumo por classe, gênero e idade, nação; relação do alimento com as culturas culinárias; o impacto do colonialismo e das migrações sobre a alimentação; a transformação das tecnologias de produção e suas consequências sociais etc. (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 19).

Data de 1932 o trabalho pioneiro realizado pelo botânico Adam Maurizio sobre a história dos vegetais, estudo que influenciou e possibilitou, anos mais tarde, que historiadores franceses — Lucien Febvre, Fernand Braudel e Jean-Louis Flandrin — desenvolvessem e introduzissem aspectos do tema na historiografia. Os estudos apresentados por esses historiadores fundamentaram-se no conceito de vida material. A partir de então, o estudo da história da alimentação sofreu uma verdadeira mudança. (CARNEIRO, 2003).

Meneses e Carneiro (1997) destacam dois importantes estudos no campo da História da Alimentação. O primeiro, de Redcliffe Salamam (1949), relacionado à batata e suas influências sociais na história; o segundo, de Sidney Mintz (1986 e 1996), sobre o açúcar e suas relações com o Capitalismo, as condições da produção, o trabalho escravo e a exploração moral. Meneses e Carneiro (1997, p. 17) afirmam que os estudos de Mintz sobre o açúcar funcionaram como uma “metáfora para articular os diversos agentes sociais e dar inteligibilidade à interação entre eles”.

Nessa perspectiva, os anos 1960 e 1970 foram fundamentais para a institucionalização da História da Alimentação enquanto campo historiográfico, principalmente entre os historiadores franceses, que buscavam, por meio das questões de conteúdo demográfico, realizar estudos sobre essa temática. Os pesquisadores Fernand Braudel (1961), Jean Paul Aron (1961; 1975), Bartholomé Benassar e Joseph Goy (1975), Maurice Aymard (1975) e Jean Louis Flandrin (1983), dentre outros, demonstraram que a História da Alimentação poderia ser um importante campo a ser explorado na historiografia.

A partir desse entendimento, podemos perceber que a História da Alimentação passa, a partir da década de 1970, a ter abordagens que enfocam aspectos sociais e culturais. Johan Poitier (1996, p. 238, *apud* Meneses; Carneiro, 1997) destaca que o “enfoque social é reconhecido como uma importante característica da alimentação”. A abordagem social é apresentada por meio da rede de “inter-relações que o alimento obrigatoriamente mostra, [e que] transforma-o no mais poderoso instrumento para moldar interações e expressões de uma cultura e sociedade”. O enfoque cultural, desse modo,

não ignora a necessidade física da alimentação, mas desloca decisivamente a atenção dos alimentos para as formas de prepará-lo e, sobretudo, consumi-

los como espaços de articulação de sentidos, valores e mentalidades etc. (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 17).

Os conceitos de vida cotidiana, cultura material, mentalidades, corpo, família e morte se tornaram referenciais nos estudos que consolidaram a História da Alimentação enquanto campo de pesquisa histórica. Em relação ao conceito de cultura material, este passou a contemplar questões mais imediatas da sobrevivência humana: “a comida, a habitação, o vestuário”. (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 28).

A História da Alimentação, como afirma Henrique Carneiro (2005, p. 76), é, por isso,

muito mais do que a história de um alimento específico, de uma forma de preparo, de uma receita ou de uma tradição específica, a história da alimentação tem o desafio de focar o alimento em sua transcendência maior como símbolo. O que não significa que não devamos estudar também os pratos, as receitas, os molhos e os preparos em sua historicidade. (CARNEIRO, 2005, p. 76).

Carlos Roberto Antunes dos Santos (2009, p. 92) corrobora essa afirmação, ao ressaltar que a História da Alimentação objetiva estudar “as preferências alimentares, a significação simbólica dos alimentos, as proibições dietéticas e religiosas, os hábitos culinários, a etiqueta e o comportamento à mesa”. E, complementa que, de maneira geral “a alimentação mantém significativas relações em cada sociedade com os mitos, a cultura e as estruturas sociais”. (SANTOS, 2009, p. 92).

O notável incremento de estudos sobre alimentação é perceptível na recente expansão editorial e no desenvolvimento de pesquisas acadêmicas com enfoques bem diversificados. Para Pilla e Saucedo (2015, p. 1), o campo da História da Alimentação permite e reforça o diálogo entre diversos campos de saberes, recorrendo, para isso, a uma grande variedade de fontes, metodologias, teorias e conceitos. Para as autoras, o campo de pesquisa apresenta, assim, uma vasta gama de

possibilidades de investigações a partir de livros de receitas, manuais de culinárias, revistas de gastronomia, literatura, obras de arte, tratados de agricultura, livros de economia doméstica, manuais de puericultura, revistas e periódicos, entre muitos. (PILLA; SAUCEDO, 2015, p. 1).

Santos (2009, p. 92) ressalta que a temática é rica em possibilidades tanto para o historiador, quanto para outros profissionais, “como aqueles da área da

nutrição, quando contempla a culinária, a alimentação e seus rituais de comensalidade, bem como, as práticas alimentares”. Nesse contexto, é importante destacar que a formação do gosto alimentar não é, exclusivamente, determinada pelos valores nutricionais e/ou biológicos. A eles devem ser acrescentados, conforme afirma Santos (2009), um conjunto de valores, dentre os quais destacam-se os ritos, as mentalidades, o valor das mensagens que se trocam quando se está diante da mesa e da comida, valores éticos e religiosos, a transmissão dos saberes e técnicas inter e intrageração, a psicologia individual e coletiva, as práticas de cooperação, reciprocidade e outros tantos fatores. Concordamos com Santos (2009), quando afirma que o alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudança dos hábitos e das práticas alimentares em ritmos diferenciados têm referências na própria dinâmica social. Henrique Carneiro (2005, p. 72), por sua vez, afirma que “os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos”, também podem apresentar conexões com os costumes alimentares e, assim, evidenciar possibilidades de pesquisa.

Como afirmado por Marc Bloch, “o passado é, por definição, um dado que nada mais modificará. Mas o conhecimento do passado é uma coisa em progresso, que incessantemente se transforma e aperfeiçoa” (2002, p. 75). Ou seja, o conhecimento do passado não é estático, é algo em movimento e constantemente transformado pelo aperfeiçoamento da própria ciência histórica e pela mudança das concepções do pesquisador em relação, particularmente, à História e à ideia de fonte.

Nessa perspectiva, a ampliação do conceito de fontes, a partir dos *Annales* e da perspectiva da História Cultural, permitiu a incorporação dos registros textuais e iconográficos de viajantes europeus como importantes documentos para o estudo das representações e dos hábitos dos grupos sociais na História. De acordo com Burke (2000, p. 143), é inegável a importância das narrativas de viagem como fontes significativas para a história cultural. Segundo o autor, esses registros representam

documentos preciosos de encontros culturais, revelando ao mesmo tempo, a percepção da distância cultural e a tentativa de se chegar a um acordo ou ‘traduzi-la’ em algo mais conhecido, porque à medida em que críticas são feitas aos povos visitados, busca-se sempre a comparação com o padrão cultural do narrador. (BURKE, 2000, p. 143).

As viagens sempre mobilizaram a história da humanidade, pois possibilitaram o deslocamento e a exploração do espaço ainda por conhecer e desvendar. De acordo com Lopes (2009), as viagens eram consideradas empreendimentos interdisciplinares e se tornaram essenciais para a formação do homem no decorrer dos séculos. As narrativas feitas sobre elas, por sua vez, são resultado de uma importante etapa no processo de viajar, tanto para “o viajante que, no ato da escrita adquire autoridade sobre sua própria experiência no campo, quanto para o leitor sedentário, que reanima, com sua imaginação, as imagens grafadas no papel”. (MARTINS, 2001, p. 29). Elas, muitas vezes, permaneceram reunidas em livros, em diários de viagem, em relatórios científicos, em cartas enviadas, em desenhos e até mesmo em pinturas. Nesses documentos, os viajantes formavam um retrato da natureza, do cotidiano e da sociedade brasileira oitocentista. (LEITE, 1996). Mais do que resultado do olhar do viajante e dos padrões culturais que o viajante traz consigo, a narrativa “é também um texto composto de conteúdos normativos, conceituais, culturais e poéticos próprios”. (GERALDINO, 2015, p. 16).

Esses relatos fizeram muito sucesso, principalmente nos séculos XVIII e XIX, animando leitores desejosos de se aventurarem pelo desconhecido, pelo exótico, pelo pitoresco, pela natureza ainda não domesticada, pelo modo de vida e cotidiano dos *outros*. Muitos deles já estão traduzidos para o português e, paralelamente ao surgimento dessas traduções, nasceram inúmeras possibilidades de análise e estudos publicados sobre a origem, o teor e a atividade discursiva desses textos, em seus mais variados aspectos e ângulos.

De acordo com Miriam Moreira Leite (1997, p. 9), os registros de viajantes estrangeiros têm sido frequentemente utilizados como fonte para estudos das disciplinas de “História, Sociologia, Economia e Antropologia”. Os relatos de viajantes, segundo a autora, são, “de uma forma ou de outra, depoimentos a respeito de situações testemunhadas”, e, assim, preocuparam-se em “descrever minuciosamente algumas situações” (1997, p. 15). Ronald Raminelli (2000, p. 27), por sua vez, afirma que “definir viagem e viajante no período colonial não é uma tarefa fácil”. E considera “a viagem não apenas como produto de uma narrativa cronológica, mas como inventário”. (RAMINELLI, 2000, p. 35). Ainda de acordo com o autor, os relatos de viagens foram, progressivamente, inventariando a América para viabilizar a colonização.

A viagem é aqui definida como deslocamento e exploração do espaço. Durante o percurso, o viajante produziu narrativas, redigiu cartas, desenhou mapas, coletou amostras dos três reinos da natureza e artefatos da cultura indígena. Esse material constitui os testemunhos da viagem, sem eles a jornada seria esquecida. Por vezes, esses relatos constituem diários, descrevendo, dia a dia, os acontecimentos. [...]. Para além dos diários, incluem as cartas jesuíticas, as crônicas, as derrotas e as memórias concebidas pelos naturalistas do século XVIII. (RAMINELLI, 2000, p. 35).

Raminelli (2000) acrescenta também que, com o passar dos anos, os relatos foram ficando mais técnicos, e os viajantes acabavam descrevendo tudo o que pudesse facilitar o conquistador no processo de colonização. Os viajantes foram, portanto, os grandes cronistas da vida brasileira dos séculos XVI a XIX, descrevendo, em suas obras, aspectos da terra, da gente, dos usos e dos costumes do Brasil. Vale lembrar que já das primeiras viagens realizadas às terras da América portuguesa resultaram diários, cartas, crônicas e relatos escritos pelos viajantes que cruzaram o território a serviço da Corte ou da Igreja. Esses registros textuais ou iconográficos tinham por objetivo descrever e informar sobre a natureza e os povos que haviam sido contatados, e que eram desconhecidos dos europeus (GERALDINO, 2015, p. 9).

É, contudo, importante atentar para o fato de que a literatura de viagem

constitui-se numa das principais fontes para a historiografia, sendo também amplamente utilizada em trabalhos de literatura, sociologia e antropologia. Deve-se, sempre, considerar que as descrições e informações constantes nesses relatos constituem, na verdade, representações, reinvenções da realidade, produzidas com base nas visões de mundo dos viajantes que incidem sobre a feitura e sobre a transformação historiográfica de uma memória. (FLECK, 2006, p. 273).

Os relatos dos viajantes foram se modificando com o passar dos anos, e constata-se grandes diferenças nas ênfases e nas estratégias narrativas entre aqueles feitos no século XIX e os do século XV. Nos séculos XVI e XVII, os relatos visavam, essencialmente, como afirma Carvalho (2005, p. 2), a uma “geografia fantástica”, que pretendia relatar todas as “descobertas” observadas e vivenciadas durante a viagem. Mas, de acordo com Sallas (2010, p. 416), apesar do deslumbramento que os primeiros relatos sobre a América portuguesa produziram, observa-se uma significativa redução de registros de viajantes, devido “aos impedimentos criados pela Coroa portuguesa com relação a seus domínios coloniais no Brasil”, pois somente estava autorizada a “exploração do território a viajantes, cientistas e administradores ligados a Portugal”.



No século XVIII, um novo estilo de viagem tornou-se característico e se estendeu por todo o século XIX: “as expedições motivadas por razões científicas, realizadas, em sua maioria por naturalistas”, como destacado por Francismar Alex de Carvalho (2005, p. 2). O autor, inclusive, complementa que as viagens, realizadas na segunda metade do século XVIII, decorriam dos interesses de alcançar “resultados planejados, metas a serem cumpridas”. Nem sempre elas ocorriam a partir de interesses pessoais do viajante; às vezes, eram consequência de “políticas estatais e científicas”. Somente no Século das Luzes, a viagem ganhou entendimento científico, passou a ser planejada e, assim, obteve significativos alcances.

Entretanto, com a vinda da corte portuguesa, em 1808, o Brasil vivenciou uma série de mudanças realizadas pelo futuro Dom João VI. Em 28 de janeiro, a partir da promulgação da Carta Régia, o príncipe regente decretou a abertura dos portos a todas as nações que tinham relações amistosas com Portugal. Essa modificação regimental “possibilitou o afluxo de vários viajantes europeus que, movidos por objetivos de natureza científica e econômica, buscavam explorar as potencialidades dessa parte da América”. (SALLAS, 2010, p. 416).

No século XIX, as viagens tornaram-se institucionalizadas, recebendo financiamentos, instruções e prêmios. Fleck (2006, p. 296) acrescenta que os relatos do início do século XIX eram caracterizados por “[...] critérios de cientificidade e de utilidade [que] vigoravam nos meios oficiais e acadêmicos, implicando uma retórica utilitarista [...]”. Sobre esse aspecto, conforme Raminelli (2000, p. 31), os ramos da ciência, nesse período, estavam mais definidos. Havia ocorrência de viagens com finalidades precisas, realizadas por botânicos, zoólogos, matemáticos, comerciantes, engenheiros, físicos, astrônomos e geólogos.

Inevitavelmente, as viagens e as longas ou curtas estadas na América obrigaram os viajantes a refletirem sobre a nova terra, seus habitantes e seus aspectos culturais, o que nos leva a considerá-las como uma forma de se vivenciar – experimentar a alteridade<sup>7</sup>.

---

<sup>7</sup>Sobre o conceito de alteridade, ver mais em François Hartog (1999). No livro *O espelho de Heródoto: ensaio sobre a representação do outro*, o autor se propôs a estudar as diferentes formas de representação sobre “o outro”, bem como, desenvolver uma “retórica da alteridade”, evidenciando aspectos geralmente presentes em textos que discorrem especialmente do “outro”: as narrativas de viagem, as crônicas coloniais ou os diários de conquistadores são alguns dos exemplos. As narrativas ligadas à representação sobre o outro valem-se constantemente de questões de diferença e inversão. O autor destaca, também, que a retórica da alteridade se apoia igualmente nas comparações e analogias, estabelecendo classificações, semelhanças e desvios entre os padrões de vida e comportamento do narrador e do “outro”.



Os viajantes observaram, descreveram e classificaram o mundo social, refletindo, por comparação, sobre a vida cotidiana do grupo visitado, tomando consciência das dificuldades para a compreensão desse grupo. Procuraram superá-las, detendo-se no que já se chamou de pré-história contemporânea – no folclore, em crenças e tradições populares, quando não se dedicaram ao estudo da história da população visitada. (LEITE, 1997, p. 15).

Fleck (2006, p. 273) acrescenta ainda que

a seu modo, com suas visões de mundo. Suas ideologias e, sobretudo, inseridos nas circunstâncias de cada época, os viajantes imprimiram suas marcas nas percepções sobre o território meridional brasileiro ao registrarem suas impressões sobre a diversidade geoclimática e ao interpretarem o complexo mosaico cultural e antropológico [...].

Junqueira (2011, p. 45), por sua vez, adverte que se deve atentar para o fato de que as “opiniões e seus julgamentos [dos viajantes] apontavam mais para o âmbito cultural do próprio viajante do que para o lugar visitado”. Já Belluzo (1996), destaca que as viagens possibilitaram ao viajante o conhecimento do outro, o que se converteu em uma forma de autoconhecimento e reflexividade.

Dentre os autores que se tornaram referência sobre a temática dos viajantes e da literatura de viagem destacam-se, por exemplo, Ana Maria Belluzo, Mary Louise Pratt, Ronald Raminelli, Mirian Lifchitz Moreira Leite, Flora Sussekind<sup>8</sup>. Os títulos dos estudos de Ana Maria Belluzo, como *A propósito d’o Brasil dos Viajantes*, publicado pela Revista USP, em 1996, e a coleção *O Brasil dos viajantes*, lançada em três volumes<sup>9</sup>, em 1999, pela editora Metalivros, são referências importantes para qualquer pesquisador. No artigo de 1996, a autora objetiva “debater sob o prisma interdisciplinar a construção de imagens do Brasil e da América por artistas, cronistas e cientistas estrangeiros, que percorreram o continente desde o século XVI” (1996, p.

---

<sup>8</sup>Os trabalhos que apresentamos na sequência utilizaram as narrativas de viagem como fontes ou objetos de estudo e fundamentaram as reflexões que fizemos ao longo da tese. No levantamento realizado, consideramos pesquisas acadêmicas no âmbito de teses e dissertações sobre a temática da literatura de viagem, realizadas no Brasil, Portugal (RCAAP), França (*Theses.Fr*), México (*Remeri*), Estados Unidos da América (*Open Thesis*) e Espanha (*Dialnet*). As bases de dados utilizadas no Brasil foram: Banco de Teses & Dissertações da CAPES; *Scientific Electronic Library Online* - SciELO; Biblioteca Digital de Teses e Dissertações – BDTD, do Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia – IBICT. Além disso, cumpre destacar que a disciplina “Escritura[s], Leitura[s]: ideias por escrito e em circulação (séculos XVI a XIX)”, ministrada pela professora Eliane Cristina Deckmann Fleck, no programa de Pós-Graduação em História da Unisinos, contribuiu de forma significativa com indicações de leituras a respeito da temática.

<sup>9</sup>Volume I: Imaginário do novo mundo; Volume II: Um lugar no universo; Volume III: A construção da paisagem.

10). Já a coleção *O Brasil dos Viajantes*, rica em ilustrações, com produções que compreendem o período da descoberta até o período do romantismo do século XIX, deixou significativa contribuição para a historiografia, pois oferece ao leitor uma história de “pontos de vista, de distâncias entre observações, de triangulações do olhar”. Mais do que evidenciar as variadas representações sobre a vida e a paisagem americana, a obra pretende demonstrar de que modo as “culturas se olham e olham outras, como imaginam semelhanças e diferenças, como conformam o mesmo e o outro” (1999, p. 13).

Mirian Lifchitz Moreira Leite, em 1997, publicou *Livros de viagem (1803-1900)*, resultado de um estudo desenvolvido ao longo de dezoito anos no setor de documentação do Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo – USP. O livro destacou em que medida e de que modo a figura feminina aparecia descrita nos relatos dos viajantes e enfocou a trajetória de algumas mulheres viajantes, o momento em que estiveram no Brasil, seus papéis e as possíveis diferenças entre elas.

Em *Os olhos do império: relatos de viagem e transculturação*, lançado em 1999, pela editora EDUSC, Mary Louise Pratt abordou algumas temáticas relativas às expedições científicas europeias (séculos XVIII e XIX), destacando o impacto dos relatos de viagem sobre a História Natural e da Ciência. Seu maior objetivo, nesse estudo, foi o de responder

em que medida as construções europeias a respeito do outro subordinado teriam sido moldadas pelos próprios subordinados através da construção de si próprios e de seu ambiente tal como eles – os próprios colonizados – os apresentaram aos europeus. (PRATT, 1999, p. 31).

O questionamento é fundamental para compreender que a conquista foi apenas uma das frentes da expansão europeia – auto etnográfica. Apoiando-se em referências da sua área de formação, especialmente da linguística e da literatura, a autora explicou mecanismos ideológicos e semânticos por meio dos quais os europeus criaram um campo novo de discurso, forjando uma consciência planetária a respeito do outro. Pratt examina a sequência de quatro livros de viagens de norte-europeus sobre a África meridional, escritos ao longo do século XVIII, a partir dos conceitos de transculturação, consciência planetária, zonas de contato e anticonquista.

Ronald Raminelli (2000), no artigo *Viagens e inventários: tipologia para o período colonial*, enfatiza em que medida pode-se classificar o conceito de “viagem” e “viajante” durante o período colonial da América. Segundo o autor, a historiografia não é clara em definir as características para se determinar a existência de viajantes no período anterior ao século XVIII. Para Raminelli (2000), independente da época em que foram produzidos os relatos, a conceituação do que é uma viagem se baseia no deslocamento espacial e na “exploração narrativa” das observações realizadas.

Flora Sussekind, no livro *O Brasil não é longe daqui: o narrador, a viagem*, investigou a constituição do narrador de ficção na prosa brasileira, com um olhar especificamente no campo da historiografia literária. A autora analisou a noção do “começo histórico, da “origem”, entendida como processo de emergência e singularização, em meio a escolhas, repetições e diferenciações, figurações e recomposições diversas” (1990, p. 7). Sussekind circunscreve a caracterização que tanto produziu quanto originou o narrador de ficção, e acompanha o narrador-viajante desde seu surgimento, nas décadas de 1830 e 1840, na prosa de ficção brasileira.

No âmbito de teses e dissertações também se destacam relevantes trabalhos. A tese intitulada *Antropologia de Viagem. Escravos e libertos em Minas Gerais no século XIX*<sup>10</sup>, de Ilka Boaventura Leite, aborda as representações, ideias e imagens que os viajantes europeus, que estiveram em Minas Gerais, no período do século XIX, produziram sobre os negros.

José Carlos Barreiro, em 1988, apresentou os resultados da sua investigação de doutorado na tese intitulada *O cotidiano e o discurso dos viajantes: criminalidade, ideologia e luta social no Brasil do século XIX*<sup>11</sup>. O autor analisa as noções de trabalho, de propriedade e de tempo, que não se encontravam ainda consolidadas entre os mais necessitados da sociedade brasileira, no período estudado. De acordo com Barreiro, a partir do uso das fontes/registros dos viajantes europeus é possível fazer uma reconstituição do cotidiano da sociedade, das lutas sociais das classes trabalhadoras que seguiam ordens de outros. Para o autor, os escritos de viagens são documentos preciosos que atestam a presença e a difusão do imaginário do europeu sobre os locais visitados e sobre as populações contatadas.

---

<sup>10</sup>Trabalho de pesquisa defendido em 1986, e que, posteriormente, em 1996, foi transformado em livro e publicado pela editora UFMG, sob o mesmo título.

<sup>11</sup>Trabalho que foi publicado em 2002, pela Editora UNESP, sob o título: *Imaginário e viajantes no Brasil do século XIX: cultura e cotidiano, tradição e resistência*.

Também são relevantes para os objetivos de nossa investigação a tese de Eneida Maria Mercadante Sela, em 2006, intitulada *Modos de ser e modos de ver: ciência e estética em registros de africanos por viajantes europeus (Rio de Janeiro, 1808-1850)*<sup>12</sup>. Nela, a autora examinou as maneiras como os viajantes europeus que estiveram na cidade do Rio de Janeiro, durante a primeira metade do século XIX, registraram o cotidiano dos negros africanos que vivenciavam a experiência da escravidão. A intenção da autora foi a de demonstrar o quanto a literatura de viagem oitocentista dialogou com certas teorias científicas e estéticas europeias sobre a diversidade humana, que foram elaboradas durante as últimas décadas do século XVIII.

E, ainda, a tese de Amilcar Torrão Filho, de 2008, intitulada *A arquitetura da alteridade: a cidade luso-brasileira na literatura de viagem: (1783-1845)*<sup>13</sup>, na qual o autor se propôs a rever algumas imagens da cidade luso-brasileira, algumas vezes incorporadas pela historiografia, a partir das narrativas de viagem de franceses e britânicos. Torrão Filho não buscou evidenciar a forma com que os viajantes olhavam a cidade, mas, sim, examinar como determinados argumentos retóricos e culturais trazidos em suas bagagens, condicionam a descrição realizada pelos viajantes a partir das experiências vivenciadas. De modo geral, a literatura de viagem também tem sido bastante explorada em estudos que se detêm nos povos indígenas e na conquista da América, no negro e na escravidão, nas mulheres, nas histórias das cidades e da identidade regional.<sup>14</sup>

Como bem observado por Giard, “cada hábito alimentar compõe um minúsculo cruzamento de histórias” (2013, p. 234), e, foi sobre esse cruzamento de histórias vividas e narradas que buscamos reconstruir os hábitos e práticas alimentares dos Rio Grande do Sul, a partir dos viajantes europeus oitocentistas.

A presente Tese conta com cinco capítulos, a contar da Introdução, que será considerada como capítulo 1. No segundo capítulo, intitulado “*Viagens e narrativas: viajantes estrangeiros no Rio Grande do Sul do oitocentos*” dedicamos especial atenção à apresentação das fontes, dos autores viajantes e do contexto de produção dos registros. Foram priorizados os aspectos biográficos, contextuais e históricos das

---

<sup>12</sup>A tese foi publicada pela Editora Unicamp, em 2008, sob o título *Modos de ser, modos de ver: viajantes europeus e escravos africanos no Rio de Janeiro (1808 -1850)*.

<sup>13</sup>Obra publicada pela HUCITEC-FAPESP em 2010, sob o mesmo título.

<sup>14</sup>Ver, por exemplo, Constantino (2012); Noal Filho (2012); Witt (2012); Zubaran (1999); Ramos (2012); Reichel (2000); Conforto (2009), dentre outros.

obras de Nicolau Dreys, Auguste de Saint-Hilaire, Carl Seidler e Robert Avé-Lallemant, viajantes europeus que realizaram expedições pelo Rio Grande do Sul no período contemplado neste estudo: de 1817 a 1858.

No terceiro, “*Os caminhos metodológicos princípios e procedimentos*” está organizado em três tópicos. No primeiro, apresentamos o levantamento que fizemos das pesquisas relacionadas com a História da alimentação e que recorreram a narrativas de viajantes para fundamentar suas reflexões e análises realizadas no Brasil e no Rio Grande do Sul, bem como daquelas que consideraram as narrativas de viajantes como fonte principal de análise. No segundo tópico, esclarecemos quais os percursos metodológicos e as opções feitas para a sistematização dos dados levantados e, posteriormente, analisados, ressaltando que a metodologia empregada nesta pesquisa precisou lidar com a complexidade e a pluralidade de informações extraídas das mil cento e oito páginas das quatro obras que selecionamos. Por fim, no terceiro tópico, são apresentados e analisados os dados [quantitativos e qualitativos] levantados sobre os hábitos e práticas alimentares da população do Rio Grande do Sul no século XIX descritos pelos quatro viajantes.

Na sequência, apresentamos “*Do campo à mesa: a produção e o consumo de alimentos no Rio Grande do Sul oitocentista*” o quarto capítulo da Tese. Nele, descrevemos sistematicamente as práticas de cultivo, de preparo da terra, dos alimentos produzidos e consumidos pela população da Província, nas regiões percorridas pelos viajantes. O capítulo está organizado em dois tópicos. No primeiro, apresentamos o modo como os viajantes descreveram o preparo da terra, as práticas de cultivo e as técnicas de colheita e armazenagem dos alimentos. No tópico seguinte, discorreremos sobre os alimentos identificados, os locais de produção e consumo, seu histórico de produção, as formas de consumo, quando evidentes, e as representações construídas pelos viajantes.

O último capítulo da Tese, intitulado “*À mesa com os viajantes: as práticas alimentares e os aspectos simbólicos*”, foi organizado em quatro tópicos, que apresentam os aspectos relacionados ao espaço doméstico, as relações que permeiam a prática de cozinhar e de comer, além de compreender como a comida pode estar associada às relações de cordialidade e hospitalidade, à dietética e à formação de tabus e significados simbólicos através dos variados olhares e das experiências plurais presentes nas diferentes narrativas analisadas.

Através dos relatos dos quatro viajantes, toma-se contato com uma grande diversidade de costumes provinciais, um *savoir-faire* tradicional em termos de práticas de cultivo e trabalho na terra, bem como com um inventário de alimentos enquanto marcadores culturais, os quais me permitiram compreender e explicar as representações construídas pelos viajantes sobre diferentes dimensões da alimentação praticada no Rio Grande do Sul no século XIX. Ao longo da tese o/a leitor/a encontrará um significativo inventário dos alimentos consumidos e sua visualização em mapas elaborados especificamente para essa tese, o que permite afirmar que as práticas alimentares na Província do Rio Grande do Sul oitocentista variavam conforme as características geoclimáticas de cada região e de cada grupo étnico que a habitou. A partir dos registros sobre a preparação e o cozimento dos alimentos, foi possível refletir sobre a prática de preparo, aspectos sobre a organização da família, da divisão do trabalho e da promoção da comensalidade. Ao adentrar, guiado pela *pena* de cada viajante, na esfera doméstica das residências que os acolheram, foi possível melhor compreender as relações imbricadas no processo de preparo da comida e constatar que as práticas alimentares da Província do Rio Grande do Sul nos Oitocentos estiveram ancoradas nas experiências sociais e culturais daqueles que as descreveram.

## 2. VIAGENS E NARRATIVAS: VIAJANTES ESTRANGEIROS NO RIO GRANDE DO SUL DO OITOCENTOS

Neste capítulo, analisamos o contexto do Brasil a partir da chegada da corte portuguesa. Essas informações são fundamentais, pois visam oferecer informações relevantes sobre os fatores que motivaram, influenciaram e contribuíram para que durante o século XIX ocorresse um grande afluxo de viajantes estrangeiros percorrendo diversas regiões do território brasileiro.

Nessa mesma direção, buscamos apresentar, muito brevemente, os processos que marcaram a história do Rio Grande do Sul no período abarcado pelos relatos de viagem. Não se trata, portanto, de aprofundar as discussões sobre estes aspectos políticos, mas, sim, de compreender quando e em quais circunstâncias o Estado passou a ter maior circulação de viajantes estrangeiros.

Pontuadas essas importantes informações, apresentamos, a seguir, os viajantes que foram explorados no presente estudo de acordo com o momento de sua chegada ao Rio Grande do Sul. Como já mencionado na Introdução, apresentamos o máximo de informações acerca dos viajantes, dentre as quais estão a data de nascimento, idade, falecimento, naturalidade, origem, profissão, data da chegada ao Brasil e no Rio Grande do Sul, objetivos da viagem, quais trajetos foram percorridos, locais visitados, tempo de permanência no Estado, retorno (em que ano e para aonde), e também a tipologia do relato, quando e em que contexto foi escrita a narrativa, com quem os viajantes dialogaram no decorrer da narrativa e quais eram as relações entre o cronista/viajante e a sociedade que ele descreveu. E, ainda, as obras publicadas, ano de publicação do relato (original/primeira edição), tradução para o português, ano de publicação no Brasil, tradutor, editora, entre outros.

### 2.1 No Brasil de D. João VI – notas sobre a intensificação da circulação de viajantes estrangeiros

A presença de viajantes estrangeiros no território brasileiro durante o período colonial, especialmente até o século XVIII, foi muito restrita. Nesse período, Portugal mantinha o controle do acesso ao território brasileiro e proibia a entrada de estrangeiros como forma de reter, apenas para si, o máximo de informações sobre os



potenciais e as riquezas da colônia, com o objetivo de conter as eventuais pretensões sobre suas terras. (LEITE, 1996; MÉRIAN, 2016).

Essa circulação estava vedada, principalmente, aos viajantes estrangeiros que não tinham interesses ou ligações com a Coroa Portuguesa e/ou a Igreja. Esse movimento foi resultado de uma “política comercial expansionista” e de uma prática exclusivista de “exploração adotada por Portugal” ainda nos primeiros séculos da colônia. (LEITE, 1996, p. 41). Nesse período do sistema colonial, como destacou o viajante francês Auguste de Saint-Hilaire (1974, p. 213), não apenas existiam práticas de restrição à circulação de pessoas, mas, também, normas que impossibilitavam aos próprios “[...] brasileiros de aproveitar das dádivas da natureza de sua pátria”. Na visão do viajante francês, o Brasil, “[...] exauria-se em proveito dos negociantes de Lisboa”. (SAINT-HILAIRE, 1974, p. 213). Na mesma perspectiva, essa estratégia cristalizada inclinava-se não apenas a empobrecer, mas também a segmentá-lo ainda mais, ao favorecer políticas em prol da desunião entre as províncias e a metrópole. Frente a isso, a metrópole perpetuava sua superioridade de forças para exercer sua autonomia em relação às demais províncias. (SAINT-HILAIRE, 1974).

Em razão desses controles, o Brasil manteve-se, por muito tempo, “pouco conhecido, com exceção da sua orla marítima que, pela contingência da navegação e situação portuária, foi esporadicamente visitado e estudado”, como salientou Miriam Moreira Leite (1997, p. 141). Já Portugal, nos primeiros anos do século XIX, viveu períodos conturbados nas relações diplomáticas com a França e a Inglaterra. Sobre esse período, Leite (1997, p. 44-45) esclarece que

o bloqueio da França ao Reino Unido da Grã-Bretanha mudou substancialmente o quadro de isolamento em que se encontrava a Colônia. Para impedir o comércio inglês com o resto da Europa, a França ocupou militarmente Portugal. Antes disso, porém, a corte Portuguesa reforçou seu pacto com os ingleses, através do auxílio destes na fuga do príncipe e de sua Corte para o Brasil.

Esses conflitos diplomáticos entre Portugal, França e Inglaterra mudaram consideravelmente a história da colônia quando, em janeiro de 1808, aportava em Salvador a embarcação Príncipe Real, que transportou “Dom João VI e sua família, ministros e nobres da Corte Portuguesa”, começando, para o “Brasil, aquele que chamamos de Período Joanino, que se estende pelos treze anos seguintes”. (PÊRA, 2009, p. 34). Esse período concedeu outra dimensão ao Brasil que, a partir daquele



momento, passou a ser a sede da administração de Portugal. (LEITE, 1996). A mudança da corte para o Brasil, de acordo com Amaral (2003, p. 114), “possibilitou e provocou uma série de mudanças tanto em sua organização interna, quanto nas políticas com as nações estrangeiras”.

A curta estada da Corte Portuguesa em Salvador foi importante. Uma das mais relevantes medidas tomadas pelo Príncipe português foi a abertura dos portos às nações amigas, através da promulgação da Carta Régia, em 28 de janeiro de 1808. (LEITE, 1996; LEITE, 1997; PÊRA, 2009; LISBOA, 1997; ALGRANTI, 1993; BELUZZO, 1999, PICCOLI, 2009). Sob essa medida, Leila Algranti (1993, p. 28-29) destaca que a “abertura dos portos foi de grande importância para o desenvolvimento do país, pois ampliou as relações, introduziu gente e ideias novas”, fazendo surgir outros hábitos e costumes a partir do significativo número de estrangeiros que visitavam o país com objetivos variados.

Valéria Piccoli (2009) destaca que a abertura dos portos ao comércio com as nações amigas também revogou a proibição de entrada de estrangeiros no país, norma que vigorou por, aproximadamente, trezentos anos.

A instalação de uma corte no Rio de Janeiro tornava imperativa a presença de representações diplomáticas de diversos países. Atraídos, ainda, por novas possibilidades de negócios, ou pela curiosidade a respeito de um novo país que se apresentava ao mundo, muitos comerciantes, cientistas, turistas e diletantes provenientes de diferentes lugares, embarcaram para o Brasil. (PICCOLI, 2009, p. 59).

Os portos brasileiros, principalmente o da capital da província Rio de Janeiro, ficaram mais movimentados. Segundo Leite (1996), eram perceptíveis as constantes movimentações de estrangeiros, algo inimaginável antes da abertura dos portos. O “liberalismo de D. João VI garantiu, nos primeiros tempos, a abertura do País para o contato com o exterior”. (LEITE, 1996, p. 62). Além disso, a política de acolhimento e incentivo à chegada de missões científicas, adotada pelo Governo, possibilitou a crescente movimentação de viajantes pelos portos do Brasil. Os estrangeiros que passaram a circular em maior número vinham de diversas regiões do mundo: “do Oriente, da América do Norte e Central, das Ilhas Mediterrâneas, da África, da Ásia e, também, da Europa”. (LEITE, 1996, p. 45). Em meio à profusão das nacionalidades destacavam-se, conforme Lisboa (1997), os Ingleses, que aportavam em razão dos privilégios comerciais que desfrutavam com o Brasil, resultantes do Tratado de 1810,

e da significativa influência que passaram a ter sobre aspectos econômicos e culturais. Desse modo, iniciou-se, consecutivamente, um ordenado contingente de narrativas “sobre o Brasil, escritas por viajantes de várias procedências, engajados ou não em missões científicas, e que se propunham a estudar o País e a interpretá-lo para o resto do mundo”. (LEITE, 1996, p. 40).

Ilka Boaventura Leite (1996, p. 46) afirma que, a partir de então,

estudos foram realizados por cientistas estrangeiros que viajaram pelo País, explorando-o, desvendando-o, rompendo o sigilo de segurança imposto pela Metrópole nos séculos anteriores. Nesse instante, interessava, não apenas à Corte, mas às outras nações da Europa, obter dados precisos sobre o Brasil. Havia uma necessidade de romper o sigilo imposto até então. Os pretextos foram os mais variados, mas, principalmente, o de integrar missões científicas.

Lisboa (1997), por sua vez, salienta que o fim dos conflitos diplomáticos entre portugueses e franceses, em 1816, garantiu o restabelecimento da paz e, conseqüentemente, as restrições que impossibilitavam o acesso ao território de estrangeiros, nesse caso, especificamente os franceses cessaram. Esse acontecimento marcou o início do período de viagens e expedições realizadas por franceses. Em março de 1816, uma das primeiras missões que desembarcou no Rio de Janeiro foi a do grupo de artistas franceses coordenado por Joachim Lebreton (1760-1819). Integraram esse grupo “o pintor Nicolas Antoine Taunay (1755-1830), o escultor Auguste-Marie Taunay (1768-1824), o também pintor Jean-Baptiste Debret (1768-1848), o arquiteto Grandjean de Montigny (1776-1850) e o gravador de medalhas Charles-Simon Pradier (1783-1847)”, a fim de desenvolver uma arquitetura moderna, as belas artes e as profissões artísticas na capital do Brasil, então Reino Unido a Portugal e Algarves<sup>15</sup>. Os relevantes trabalhos realizados pelo grupo de artistas franceses contribuíram, como referem Mérian (2016) e Lisboa (1997), com os processos de modernização da cidade do Rio de Janeiro, principalmente no que tange aos aspectos arquitetônicos, bem como na fundação da Escola Real de Belas Artes, movimento que ficou conhecido, mais tarde, como Missão Artística Francesa ou, também, Colônia de Lebreton, como afirma Lilia Schwarcz (2008).

Nos séculos XVIII e XIX, na Europa, era crescente o número de cientistas e eruditos que fez “o universo geográfico das ciências se alargar em duas direções”.

---

<sup>15</sup>Conforme Romano (2016, p. 29), em 1815, o “território brasileiro é elevado à categoria de reino, unido ao de Portugal, do qual Dom João VI se torna o novo monarca em 1816, após a morte de sua mãe”.

(HOBSBAWM, 1979, p. 304). O efeito da primeira, na visão de Hobsbawm, gerou o “progresso do comércio e o processo de exploração” ao abrir “novos horizontes do mundo ao estudo científico”, estimulando “o pensamento sobre eles”. (HOBSBAWM, 1979, p. 304). O desdobramento da outra foi a ampliação possibilitada pelo universo das ciências em relação à viagem como uma forma de explorar e adquirir conhecimentos de “países e povos que até então só tinham dado contribuições insignificantes”. (HOBSBAWM, 1979, p. 304).

Na “era itinerante”, parafraseando Hobsbawm (1979, p. 304), a tendência nas sociedades científicas e universidades do velho mundo era a busca de novos conhecimentos e investigações através das explorações de novos países e culturas. Essas novas descobertas ocorriam a partir de uma “elaboração sistemática do conhecimento”, que visava “explicar a origem e o desenvolvimento de todas as coisas”. (LEITE, 1996, p. 59). Assim, o constante interesse em estudar e pesquisar novos países e culturas diferentes acabou dominando a mentalidade intelectual do século XIX. (LEITE, 1996).

Toda a cultura europeia expandiu-se através da incorporação dos elementos novos propiciados pela descoberta do “Novo Mundo”. Era fundamental para os europeus colocarem suas teorias à luz das novas descobertas. (LEITE, 1996, p. 59).

É consenso entre diversos autores, interessados no estudo da temática, que o século XIX representou o período de maior trânsito de viajantes e expedições pelo interior do Brasil. (LEITE, 1996; LEITE, 1997; ZUBARAN, 1999; BELUZZO, 1999; FRANCO, 2008). Essas viagens se materializaram e fomentaram estudos sobre o Brasil nos diversos âmbitos. No entanto, conforme observou Lisboa (1997, p. 33), é importante destacar que a grande maioria dos relatos conflui para uma questão central que visa a apresentar imagens sobre o país, sobre a natureza, a cultura, a sociedade rural e urbana, e relações de trabalho. Por conseguinte, a produção e a economia “dialogam, num primeiro momento, exclusivamente com o público leitor do velho mundo”.

Sob essa perspectiva, Franco (2008, p. 100) destaca que “a elaboração de livros de viagem no século XIX era um empreendimento literário complexo, que ultrapassava as ações do simplesmente ‘ver’ e ‘narrar’ o observado”. Segundo a autora, a feitura de livros sobre narrativas de viagem exigia planejamento de tempo,

pois não significava apenas viajar e visitar regiões e culturas desconhecidas, mas também “ler e conhecer o que outros viajantes já haviam apontado sobre determinado objeto de descrição”, um processo que “demandava um projeto, uma intenção e, além disso, um conhecimento mínimo das regras e padrões a serem seguidos, convenções já instituídas a serem respeitadas”. (FRANCO, 2008, p. 100). Concordando com Marise Basso Amaral (2003, p. 140), a riqueza desse *corpus* documental e a multiplicidade de olhares que, às vezes, estão inter cruzados, se “materializa na complexidade cultural desse gênero literário”.

Os relatos dos viajantes foram importantes fontes de informação sobre os países por eles visitados. Ao abordar aspectos relativos ao cotidiano de seus habitantes, aos hábitos e práticas, eles também revelavam certo grau do exotismo que integrava o interesse ou o olhar dos europeus, o que contribuiu para que essas fontes tivessem se tornado bastante atraentes. (LEITE, 1996; TOSTES, 2009).

Assim, para Leite (1996, p. 59-60), esse tipo de literatura “tomou conta de todos, até mesmo daqueles que não estavam diretamente engajados nas academias”. Ao percorrer espaços do território e ao vivenciar o cotidiano, o viajante procurava compilar em registros textuais ou iconográficos todas as informações e impressões que interessavam ao seu país. “Quando não escreviam no instante da observação, faziam-no depois, no país de origem, em forma de memórias”. (LEITE, 1996, p. 59).

Esse fascínio e motivação para conhecer “o outro”, o “desconhecido”, o “exótico”, sempre despertou verdadeira atração nos círculos intelectualizados da Europa. O advento e o aperfeiçoamento da imprensa e a multiplicação desses escritos criaram uma procura intensa por essa tipologia de leitura. O Iluminismo do século XVIII estabeleceu um novo padrão para esses registros de viagem, tornando-os mais científicos, mais didáticos, tentando reproduzir uma natureza desconhecida.

Dentre os viajantes que realizaram expedições ao Brasil do século XIX estão geógrafos, naturalistas, botânicos, cientistas e artistas “que organizaram suas viagens em torno do interesse em pesquisar e estudar” (LEITE, 1996, p. 59) o Brasil e suas regiões. Para Leite (1996, p. 59), muitos deles “possuíam formação especializada e esperavam concluí-la através de estudos, vinculando-se a projetos em áreas previamente determinadas”. Foi o que ocorreu com Auguste de Saint-Hilaire que, mais tarde, a partir das suas expedições e observações detalhadas em suas narrativas, principalmente sobre a flora e a fauna brasileiras nas diversas regiões que percorreu, apresentou estudos que lhe facultaram o acesso ao Museu de História Natural da

França. Como bem observado por Lorelai Brilhante Kury (2003, p. 1), os livros de viagens e viajantes contribuíram não somente com um grande conjunto de informações sobre a flora, a fauna, a geografia, a cultura, e o cotidiano da sociedade, mas serviram também como inspiração para a escrita das “grandes linhas interpretativas” da historiografia do nosso país.

De acordo com Franco (2008), face às regras, padrões e convenções narrativas previamente definidas que essa tipologia textual assumiu ao longo dos séculos, deve-se considerar a existência de limites e particularidades nas narrativas de uma viagem. Será com base nessas observações que passo a apresentar os viajantes contemplados na presente tese, enfocando sua formação, suas motivações, seus itinerários e, ainda, os contextos de produção de suas narrativas.

Como foi possível observar, nesse tópico nos debruçamos sobre as viagens e o controle do acesso de estrangeiros no território brasileiro antes da chegada da corte de D. João IV, em 1808. As mudanças significativas ocorreram a partir da promulgação da carta Régia em 28 de janeiro de 1808, documento que promoveu a abertura dos portos às nações amigas. A partir de agora, vamos nos deter, muito brevemente, em alguns acontecimentos históricos que marcaram a história do Rio Grande do Sul no contexto do recorte temporal da Tese, tais como processos de ocupação/colonização, disputas territoriais e a crescente e considerável mudança nos processos de exploração do território sulino por viajantes estrangeiros de diferentes nacionalidades. Na sequência, apresentamos os viajantes, destacando sua formação, as motivações para a realização das viagens, a chegada ao Brasil, e, posteriormente, ao Rio Grande do Sul, bem como as obras que resultaram das expedições realizadas por cada um deles.

## 2.2 Contextualização histórico-literária: viagens e viajantes europeus no Rio Grande do Sul oitocentista

Gostaríamos de frisar que, ao nos referirmos, apesar de brevemente, a alguns acontecimentos históricos que marcaram a história do Rio Grande do Sul, buscamos, efetivamente, destacar os processos de ocupação/colonização e as constantes disputas territoriais que marcaram a região. O Rio Grande do Sul, de acordo com Sandra Jatahy Pesavento (1994, p. 7), “[...] integrou-se tardiamente ao restante do Brasil Colonial”. Essa integração, conforme descreveu a autora, ocorreu “[...] a partir

de expedições litorâneas de exploração e comércio de pau-brasil, típicas da fase pré-colonizadora, que chegaram até o litoral do extremo sul do Brasil”. Os resultados desses primeiros contatos foram “[...] registros e descrições da costa gaúcha, assim como, a generalização do nome do ‘Rio Grande de São Pedro’ para toda a sua área”. (PESAVENTO, 1994, p. 7).

Para Guilhermino Cesar (2002, p. 43), “o território do Rio Grande continuava a ser, contudo, para todos os navegantes, uma verdadeira incógnita; não lhe exploraram cuidadosamente o baixo e arenoso contorno marítimo”. Entretanto, sobre essa interpretação historiográfica, é importante considerar outros movimentos tanto “geográficos, como políticos e humanos” no que se refere à “exploração, ocupação e formação do atual território sul-rio-grandense” conforme ratifica Heloisa Reichel (2006, p. 43). Na interpretação da historiadora,

muito antes que o litoral fosse oficialmente ocupado pelos portugueses no início do século XVIII, como a historiografia aponta, as terras situadas junto às fronteiras oeste e sul do Rio Grande do Sul atual já integravam a um outro espaço que se configurara na zona da Campanha e da América meridional. A esse espaço denominamos ‘Região Platina’. (REICHEL, 2006, p. 43).

Piccolo (2006, p. 20) e Fleck (2006, p. 274) ressaltam que, nesse período, “se fixaram as duas matrizes para a compreensão da história sul-rio-grandense: a matriz platina, que, ‘*grosso modo*’, defendia as teses da influência do Prata em nosso estado”, e, também, “a matriz lusa, que afirmava um Rio Grande do Sul essencialmente luso-brasileiro”. Nesse sentido, a formação histórica do atual estado do Rio Grande do Sul está intimamente relacionada “à questão fronteiriça existente entre os domínios das duas coroas Ibéricas na América meridional”. Nesse espaço, conforme destaca Neumann (2004, p. 25), havia um campo de constantes disputas e conflitos que não estiveram “restritos, apenas às lutas travadas entre luso-brasileiros e hispano-americanos, pelo domínio do Continente do Rio Grande”, mas, também, entre os “diferentes agentes sociais”. Fleck (2006, p. 276) destaca ainda que “os portugueses desceram a costa brasileira pelo mar, descobrindo e nomeando alguns acidentes geográficos, entre os quais o rio Mampituba e a barra do Rio Grande. De acordo com a historiadora, eles não ocuparam o território, “mas o incluíram em suas possessões”.

A ocupação oficial do Rio Grande do Sul se iniciou somente no século XVII, com “a penetração de bandeiras paulistas em busca do indígena das reduções



jesuíticas” como uma possibilidade de mão de obra no Nordeste brasileiro, em decorrência da escassez de trabalhadores a partir do bloqueio holandês ao tráfico negreiro da África. (FLECK, 2006, p. 276). No final do século XVII e início do XVIII, os portugueses passaram a percorrer o território sulino por via terrestre, “através de expedições promovidas por funcionários encarregados de conhecer e descrever suas potencialidades”. (FLECK, 2006, p. 279).

O governo de Portugal “esforçou-se para promover a ocupação”. (SANTOS, 2006, p. 65). E, também, para garantir a segurança da região em virtude dos constantes ataques decidiu “[...] ‘fortificar o posto com o título de Jesus-Maria-José [...]’”. (FLECK, 2006, p. 282). Em 1721, foi escolhido o lugar onde seria fundada a povoação do Rio Grande de São Pedro, que tinha por objetivos reduzir o espaço não habitado entre Laguna e o Prata e salvaguardar o território e socorrer a Colônia do Santíssimo Sacramento. Em junho de 1736, o então governador do Rio de Janeiro, Gomes Freire de Andrada, ordenou

[...] ao Brigadeiro José da Silva Paes para tomar posse do território rio-grandense, defender a Colônia do Sacramento, expulsar os espanhóis das ilhas de São Gabriel, ocupar e fortificar Montevideú, examinar a posição de Maldonado e promover a ocupação e fortificação do porto do Rio Grande de São Pedro. (SANTOS, 2006, p. 65).

Quando o Brigadeiro Silva Paes chegou à região, em fevereiro de 1737, para a construção da fortaleza na cidade de Rio Grande, ele encontrou o tropeiro Cristóvão Pereira de Abreu, que também participava do processo de exploração e ocupação portuguesa no território sul-brasileiro, juntamente com “muitos outros estancieiros”. (SANTOS, 2006, p. 65). A jornada do Brigadeiro na região contava, conforme destaca Santos (2006, p. 65-66), com “254 homens das tropas auxiliares do Rio de Janeiro, Bahia e Minas Gerais, que foram conduzidos em dez navios, juntamente com material de guerra, ferramentas e todos os instrumentos para a construção da fortaleza”.

Face à necessidade de efetivar a colonização do Rio Grande do Sul, visando à manutenção do domínio português na região do Prata, o povoamento foi se intensificando com a chegada de moradores de Laguna e do litoral de Santa Catarina. (FLECK, 2006). Fábio Kühn (2004, p. 47) evidencia as inúmeras motivações que acabaram contribuindo para que a região se tornasse atraente aos novos moradores como

o relativo esvaziamento econômico de Laguna, que provocou a migração de alguns dos seus moradores para Viamão; a fundação da vila de Rio Grande em 1737, ponto de referência para os povoadores portugueses de Viamão, que para lá se deslocavam para batizar seus filhos, por exemplo; ou ainda a própria dinâmica econômica da região, cada vez mais integrada aos mercados consumidores de gado do sudeste brasileiro.

Mario Maestri (2006, p. 140) acrescenta que “as primeiras experiências” de colonização da região com camponeses europeus foram realizadas na primeira metade do século XVIII, por volta de 1740, com famílias procedentes das ilhas dos Açores. Essas experiências, conforme o autor, realizadas “por motivos diversos, [...] desviaram-se de seus objetivos iniciais”.

Deve-se ressaltar que a segunda metade do século XVIII foi marcada por um agravamento nas disputas pelo território entre Espanha e Portugal, devido

não só nas críticas feitas à proteção dispensada pela Companhia de Jesus a determinados grupos indígenas como na menção aos ataques de colonos e seus respectivos aliados indígenas a populações localizadas em terras fronteiriças. (FLECK, 2006, p. 286).

Esses constantes conflitos territoriais fizeram com que as coroas ibéricas recorressem a diversos recursos diplomáticos, como os Tratados de Madri (1750) e de Santo Ildefonso (1777), a fim de solucionar os impasses latentes. Perpassado por tantas disputas e conflitos territoriais, o Rio Grande do Sul foi se afirmando economicamente a partir do estabelecimento das estâncias, onde a criação de bovinos crescia constantemente, gerando importação e comércio de couro e charque para as outras capitanias do Brasil.

No início do século XIX teve início um outro processo de colonização, que visou à ocupação racional dos grandes vazios demográficos, as denominadas terras devolutas, para o aumento da produção agrícola e a disseminação do regime da pequena propriedade por todo território sulino. (LANDO; BARROS, 1976; SEYFERTH, 1994). Essa ocupação, conforme Favaro (2006, p. 312), ocorreu desde que esse processo não interferisse, principalmente, “nas áreas de domínio do latifúndio pecuarista”.

A partir de então, o Rio Grande do Sul, adotou, em termos de ocupação do território, outros movimentos que ficaram notadamente marcados na sua história a partir da criação de núcleos coloniais e do trabalho na propriedade familiar. Nesse processo, destacam-se dois importantes processos de colonização, marcados,



inicialmente, pela chegada de imigrantes alemães, em 1824, e, mais tarde, em 1870, dos imigrantes italianos.

A chegada de imigrantes alemães, de acordo com Pesavento (1994), possibilitava a colonização de áreas incultas, a criação de núcleos de pequenos proprietários; diversificando, dessa maneira, a estrutura produtora de alimentos, contribuindo para o abastecimento interno e amenizando os problemas na balança comercial, decorrentes do grande movimento de importação de alimentos. Os imigrantes de origem étnica alemã, que chegaram ao Rio Grande do Sul a partir de 1824, foram assentados em “lotes maiores, ao longo dos vales do rio Caí e rio dos Sinos, de fácil cultivo e próximos da capital, cujo acesso se fazia através das próprias vias fluviais”. (FAVARO, 2006, p. 316). Anos mais tarde, na depressão do Jacuí e nas encostas da serra geral, foram criadas as colônias de Santa Cruz (1849)<sup>16</sup>, Santo Ângelo (1857)<sup>17</sup> e Monte Alverne (1859), ao Norte da colônia de Santa Cruz.

O ingresso de imigrantes italianos no Rio Grande do Sul, de acordo com Favaro (2006, p. 314), teve início com o ato governamental de 24 de maio, de 1870, que possibilitou a ocupação, mesmo que “precária e morosa”, das primeiras colônias de imigrantes italianos Dona Isabel e Conde d’Eu<sup>18</sup>, nas áreas demarcadas, consideravelmente menores, se comparadas com as destinadas aos imigrantes alemães. A respeito desse processo de estabelecimento de novos núcleos coloniais, Vânia Herédia (2001) corrobora essa informação, ao destacar que

o núcleo de Conde D’ Eu e de Dona Isabel foram as primeiras colônias provinciais a serem organizadas no ano de 1870, criadas pelo Ato de 24/05 daquele ano pelo presidente da Província João Sertório (12). Essas colônias apresentaram uma série de dificuldades para serem povoadas. Em 1871, os sintomas do fracasso da ocupação dessas terras eram visíveis, pois apenas 37 lotes haviam sido ocupados em Conde D’ Eu e nenhum em Dona Isabel. (HERÉDIA, 2001, s.p.).

O povoamento da terceira área, denominada colônia de Caxias, se iniciou a partir de 1875, e, conforme relatam Boni e Costa (1979), Pesavento (1994) e Favaro (2006), esses imigrantes italianos encontraram uma rede de comercialização previamente organizada pelos colonos alemães, o que facilitava a circulação e venda

---

<sup>16</sup>A colônia de Santa Cruz dá origem a município de Santa Cruz do Sul, em 1887, e a colônia de Monte Alverne, nesse mesmo processo/ano, tornou Monte Alverne um distrito do município de Santa Cruz do Sul.

<sup>17</sup>Recebeu a denominação de Agudo, em 1960.

<sup>18</sup>Hoje Bento Gonçalves e Garibaldi, respectivamente.

de seus produtos. Entretanto, a disponibilidade das terras localizava-se nas encostas superiores do planalto, entre os vales do rio Caí e o rio das Antas, com altitudes que variavam entre os 600 e os 900 metros, cobertas de matas, de difícil acesso e, conseqüentemente, de exploração econômica, aspectos que, inicialmente, dificultaram o povoamento por esse grupo de colonos. (FAVARO, 2006).

Se existiram, de fato, muitos desafios que, inicialmente, dificultaram a ocupação das terras destinadas, eles foram progressivamente superados e as colônias conseguiram criar condições materiais propícias ao desenvolvimento com atividades economicamente produtivas. Desse modo, o Estado foi sendo gradativamente colonizado, não apenas por imigrantes alemães e italianos, mas, também por outros grupos étnicos que muito contribuíram para o desenvolvimento das regiões e foram capazes de diminuir a recessão em que se encontrava a economia. Esse desenvolvimento foi desencadeado a partir do incremento de produtos coloniais e da crescente exportação de importantes gêneros agrícolas de subsistência. (PESAVENTO, 1994).

A historiografia sul-rio-grandense aponta que, desde o século XVII, muitos viajantes passaram pela região, às vezes a serviço da Coroa, como os militares, ou a serviço da Igreja. Igualmente, tropeiros e aventureiros transitavam pela região, descrevendo novos lugares, revelando “as riquezas da terra e apostando em suas potencialidades”. (FLECK, 2006, p. 279). Mas foi ao longo do século XIX que o Rio Grande do Sul passou a ser considerado um destino frequente para os viajantes oriundos do continente europeu. Foi durante esse período que se assistiu a uma crescente e considerável mudança nos processos de exploração do território sulino por viajantes estrangeiros de diferentes nacionalidades e com inúmeros objetivos. (BARRETO, 1976; FLECK, 2006).

É sobre quatro destes viajantes que integraram o contingente de estrangeiros oitocentistas que aqui estiveram e realizaram observações, estabeleceram comparações, registrando-as em dispositivos textuais — correspondências, cartas e diários — que trata esta Tese. A partir dos registros que eles fizeram destas viagens e de uma bibliografia de referência, apresentamos, na continuidade, aspectos de sua biografia, reconstruímos os possíveis itinerários e destacamos as condições e motivações da viagem pelo Brasil, bem como analisamos as obras que resultaram de

suas expedições, a partir de categorias de análise<sup>19</sup> previamente definidas e que visam atender os objetivos desta tese.

### 2.2.1 Nicolau Dreys

São poucas as informações que temos sobre Nicolau Dreys. Sabe-se que nasceu em 21 de julho de 1781, em Nancy, região Nordeste da França. Innocencio Francisco da Silva (1862), em seu Dicionário bibliográfico, o apresenta como um homem estudioso e inserido em diversos ramos científicos e literários. Já Silva (1862, p. 272), Abeillard Barreto (1973, p. 453), Moacyr Flores (1990, p. 9) e Noal Filho e Franco (2004) destacam que Dreys “serviu como militar e funcionário público”.

É importante lembrar que a eclosão dos acontecimentos políticos de 1815, na França, provocaram o “exílio dos bonapartistas, que procuraram abrigo em outros países [...]”. (FLORES, 1990, p. 9). Esses desdobramentos políticos decorreram do fim do segundo governo do Imperador Napoleão Bonaparte, o “Governo dos Cem Dias”, da derrota em Waterloo, em junho de 1815. (ARRUDA, 1980, p. 178) e do posterior aprisionamento de Napoleão, que foi enviado para a ilha de Santa Helena, local onde permaneceu exilado até sua morte, em maio de 1821. (ARRUDA, 1980).

É possível supor que foi na efervescência desses acontecimentos, e como uma forma de repreensão, que os principais representantes das Monarquias absolutistas europeias reuniram forças e criaram um pacto militar no Congresso de Viena para reorganizar o mapa político europeu. Desse congresso, assevera Arruda (1980, p. 181) surgiu o pacto denominado “Santa Aliança”. Essa coalizão começou a agir em 26 de setembro de 1815, quando o Czar, o imperador da Áustria, e o Rei da Prússia assinaram o tratado “em nome da ‘Santíssima Trindade’, e, segundo as regras da caridade cristã’, prometeram-se ajuda mútua”. A França não tardou a aderir ao tratado. (ARRUDA, 1980, p. 181). A finalidade do pacto era perseguir os seguidores das ideias revolucionárias que motivaram a revolução de 1789, e reprimir as manifestações populares que eram contra o Regime Absolutista e a ocupação estrangeira em suas Pátrias. (ARRUDA, 1980). Essas foram as principais razões, segundo Flores (1990) e Barreto (1973), para que Nicolau Dreys viajasse para o Brasil em 1817<sup>20</sup>.

---

<sup>19</sup>As categorias e o processo de análise serão apresentados no capítulo 3.

<sup>20</sup>Além disso, essa informação pode ser confirmada nos documentos do sistema de informações do Arquivo Nacional sob a referência “BR RJANRIO 0E.COD.0.372, v.1/f.0290” disponível em:

Ao chegar ao Brasil, em 1817, acompanhado de sua esposa e de sua filha<sup>21</sup>, Dreys estabeleceu-se, inicialmente, em São Paulo. No ano seguinte, mudou-se para o Rio de Janeiro, onde atuou como comerciante e, posteriormente, mudou-se para Porto Alegre. (MARTINS, 2008). Residindo na capital da província sulina, ele continuou a exercer atividades comerciais no período de 1817 a 1825, e, então, seguiu para a cidade de Rio Grande, onde permaneceu até 1827. Nos anos de 1827-1828, viveu em Santa Catarina, e, em 1829, mudou-se para Iguape, em São Paulo, lá permanecendo até 1837. Neste ano, instalou-se definitivamente no Rio de Janeiro, onde permaneceu até o seu falecimento, em 23 de janeiro de 1843, conforme destaca Barreto (1973).

Como já mencionamos, apesar das muitas buscas realizadas em bancos de dados brasileiros<sup>22</sup> e franceses<sup>23</sup>, são, de fato, rarefeitas as informações relativas às atividades anteriores de Dreys na França, seu país de origem, e não foram localizados registros históricos sobre o período em que lá viveu. No que se refere ao tempo em que viveu na França, foi localizado apenas um processo judicial disponível no catálogo da *Bibliothèque Nationale de France* <sup>24</sup>. Nesse documento, Dreys solicita o reembolso dos adiantamentos feitos por seu sogro, e argumenta que este era apenas o valor do dote prometido no momento do casamento. Infelizmente, ao procurar por mais informações sobre esta solicitação, nada foi encontrado.

Nos arquivos e bancos de dados brasileiros, localizamos uma Portaria expedida em 19 de maio de 1818, pelo então Governador interino de São Paulo, enviada para a Corte na província do Rio de Janeiro, que solicita a concessão da livre passagem de Nicolau Dreys e seu ajudante Estevão Amoner pelas Províncias, e, também, os auxílios necessários para fazer a viagem, conforme Figura 1 abaixo.

---

[http://sian.an.gov.br/sianex/Consulta/Pesquisa\\_Livre\\_Painel\\_Resultado.asp?v\\_CodReferencia\\_id=1289455&v\\_aba=1](http://sian.an.gov.br/sianex/Consulta/Pesquisa_Livre_Painel_Resultado.asp?v_CodReferencia_id=1289455&v_aba=1)

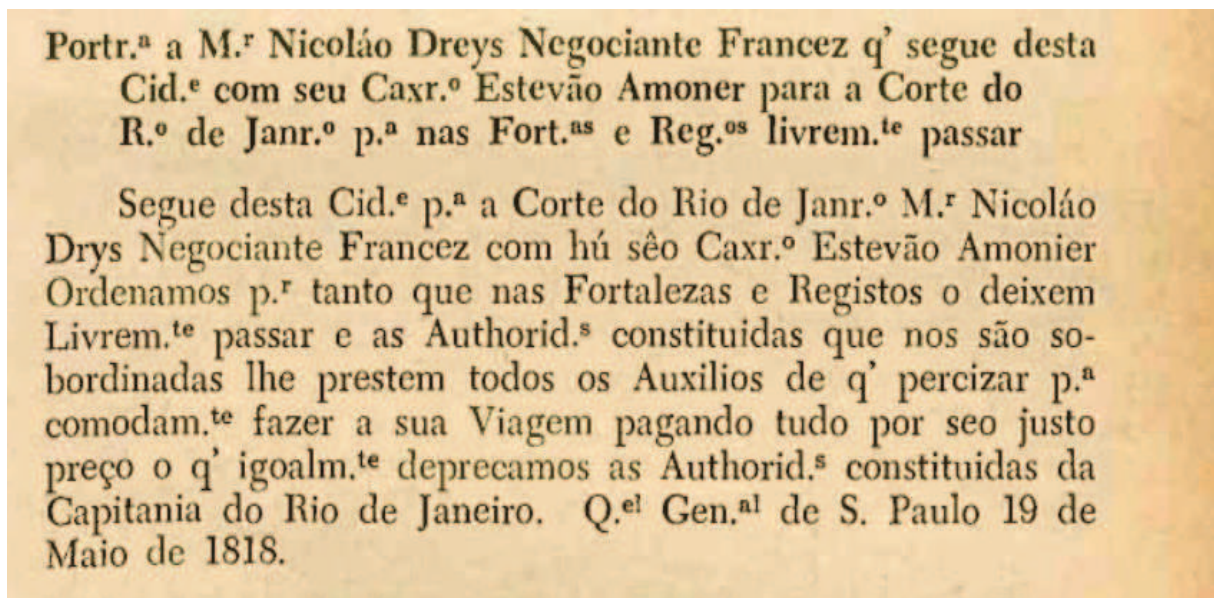
<sup>21</sup>Cabe destacar que Dreys não faz em seus relatos observações relativas à sua família.

<sup>22</sup>Arquivo Nacional, vinculado ao Ministério da Justiça e Segurança Pública.

<sup>23</sup>*Archives Nationales e Bibliothèque Nationale de France*.

<sup>24</sup>Na súmula do processo judicial disponível em <http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb36800405d.public> Dreys se põe a “[...] réclamer le remboursement des avances que lui a consenties son beau-père et argue qu’il ne s’agit là que du montant de la dot promise au moment du mariage”. (GAULTIER, 1825) [Tradução livre].

Figura 1 - Portaria a Nicolau Dreys - Offícios do Senhor Governador Interino da Capitania de São Paulo

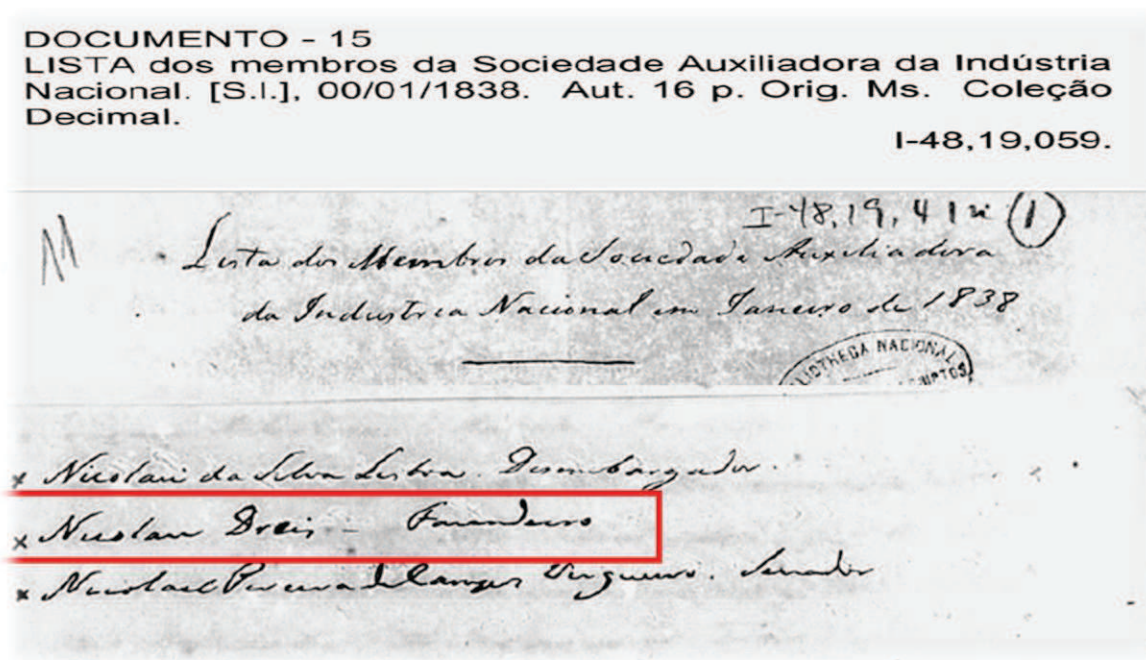


Fonte: SÃO PAULO (1963, p. 241). [Disponível *online* em Arquivo - Secretaria da Educação]

Ainda nesse processo, foram localizadas informações relativas à participação desse viajante na Sociedade Auxiliadora da Indústria Nacional, as quais corroboram a informação apontada por Da Silva (1862), de que as habilidades comerciais de Dreys qualificaram-no para se tornar Membro daquela Sociedade. No Documento 15, Figura 2, a seguir, que constitui-se de um manuscrito, consta a lista dos membros da Sociedade Auxiliadora da Indústria Nacional - SAIN, no mês de janeiro de 1838.



Figura 2 - Lista de Membros da Sociedade Auxiliadora da Indústria Nacional – 1838



Fonte: Biblioteca Digital Luso-Brasileira – BNDigital, 1838.

A Sociedade Auxiliadora da Indústria Nacional, da qual Dreys participava, nasceu em 1827, no bojo de turbulências políticas

causadas pela Revolução Liberal do Porto (1820), pelo retorno de Dom João para Portugal (1821), pela Regência de Dom Pedro I (1821 – 1822), pela independência (1822) e todos os acontecimentos imediatamente posteriores: a convocação da Assembléia Constituinte (1823), a Outorga da Constituição (1824), a Confederação do Equador (1824) e a Guerra da Cisplatina (1825), que acabaram por retardar o seu início. (BARRETO, 2009, p. 186).

Ao que parece, os princípios basilares da Sociedade estavam fundamentados nas doutrinas econômicas e filosóficas do século XVIII que, conforme Barreto (2009, p. 187), visavam “racionalizar a produção agrícola através da industrialização, pois, a agricultura era, para o Brasil do século XIX, e para os sócios da sociedade, o fundamento do comércio e da indústria nacional, fonte de prosperidade das nações”.

Tanto no Brasil, quanto na França, são poucos os estudos sobre esse viajante. Dentre os trabalhos de autores brasileiros que localizamos, estão os de Innocencio

Francisco da Silva (1862), Abeillard Barreto<sup>25</sup> (1973) e Pedro Villas-Bôas (1974). Já no Rio Grande do Sul, a obra de Dreys tem sido bastante explorada em estudos que versam sobre os povos indígenas, sobre o negro e a escravidão, a paisagem e as cidades, entre outros<sup>26</sup>.

Por ter sido militar no seu país de origem, Barreto (1973, p. 453) destaca que isso teria “facilitado o ingresso [de Dreys] nas forças rio-grandenses que (...) combatiam as tropas de Artigas, na fronteira do Uruguai”<sup>27</sup>. Durante os dez anos em que esteve no Rio Grande do Sul, o viajante tornou-se testemunha ocular dos acontecimentos históricos vivenciados na província neste período. Como resultado de suas experiências no Estado, o viajante publicou o livro “*Notícia Descritiva da Província do Rio Grande de São Pedro do Sul*”, que “além da topographia physica e política”, apresenta ensaios sobre a “estatística local”, sobre as subdivisões do estado do Rio Grande do Sul e as características da população daquele período.

Nos comentários que faz sobre o “caráter e costumes dos habitantes”, chama a atenção a forma, elogiosa, como se refere ao povo da então província. Nessa obra, destaca-se também o “Mappa do Theatro da guerra presente”, que foi publicado, originalmente, em 1839, em língua portuguesa, na cidade do Rio de Janeiro, pela Thytopografia Imperial e Constitucional J. Villeneuve e Companhia.

Nas palavras iniciais de sua obra, Dreys justifica o motivo que o levou a publicar o que ele mesmo qualifica de “opúsculo” sobre suas experiências no Brasil Meridional, ao sinalizar, sumariamente, e com certo tom de repúdio, o contexto conflituoso de guerra que a região sulina vivia naquele período.

O deplorável conflicto militar que hoje attrahe sobre a prouvincia do Rio-Grande de S. Pedro do Sul a attenção do Brazil, determinou-nos a publicar este opusculo, extrahido de huma obra inédita, muito mais extensa, resultado de vinte anos de observações sobre o Brazil Meridional[...]. (DREYS, 1839, p. v).

---

<sup>25</sup>O estudo de Barreto, intitulado de “Bibliografia Sul-riograndense: a contribuição portuguesa e estrangeira para o conhecimento e a integração do Rio Grande do Sul”, contempla uma compilação de informações de viajantes que estiveram pelo Rio Grande do Sul. Publicado em dois volumes: o primeiro em 1973 e, o segundo, no ano de 1976. As obras trazem apontamentos biográficos que estão fundamentados em outras literaturas — nacional e internacional —, e presente em suportes como o *Diccionario bibliographico portuguez*, de Innocencio Francisco da Silva, e em dados disponíveis no Arquivo Nacional Brasileiro.

<sup>26</sup>Ver, por exemplo, estudos de Amaral (2003), Martins (2008), Torres (2013) e Neumann (2014).

<sup>27</sup>Não localizamos menções a essa participação (como militar) nem pelo viajante e nem de outros pesquisadores que analisam o período.

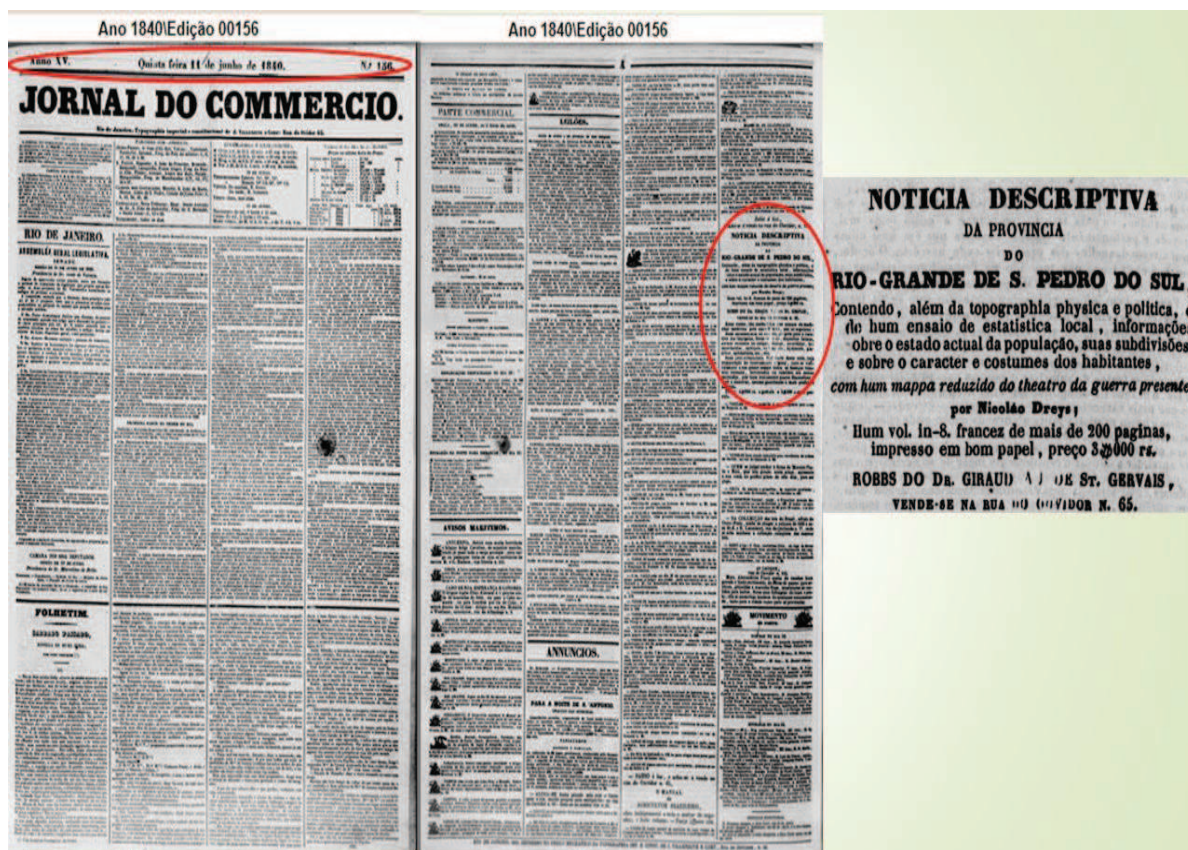
No que se refere à produção tipográfica e às políticas editoriais, Dreys destacou o progresso do mercado editorial brasileiro, mas queixou-se dos altíssimos custos envolvidos, razão pela qual se viu obrigado a recorrer ao mercado editorial europeu:

Obra que já se teria dada ao prelo, n'esta capital, onde a arte dos Guttemberg tem feito, em poucos annos, tão brilhantes progressos se a consideração das despesas, necessariamente avultadas de execução local, não tivesse obrigado o autor a reserva-la para a typographia europea. (DREYS, 1839, p. v).

De acordo com Barreto (1973, p. 454), o livro só apareceu no mercado nacional, possivelmente em 1840, tendo sido divulgado no “Jornal do Commercio”, do Rio de Janeiro, de “10/06/1840”. No entanto, é importante ressaltar que Barreto equivocou-se em relação à data de publicação, pois na busca que realizamos nos arquivos da Biblioteca Nacional – Digital (Hemeroteca), constatou-se que a publicação ocorreu no dia 11 de junho de 1840, na edição 156, na sessão anúncios, conforme consta na figura a seguir.



Figura 3 - Publicação do Jornal do Commercio, de 11 de junho, de 1840

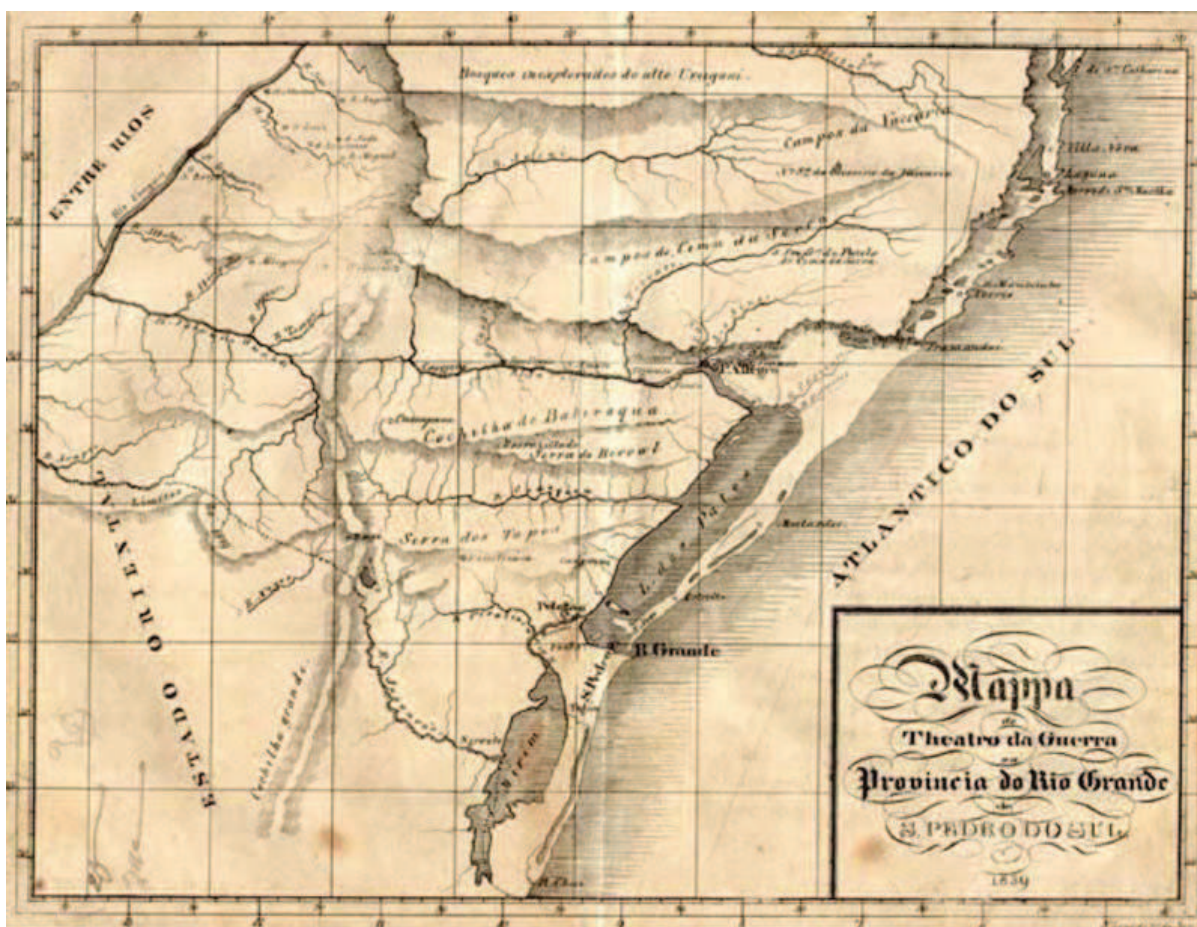


Fonte: Thyphografia Imperial e Constitucional J. Villeneuve e Comp., 1840 - BNDigital.

O livro de Nicolau Dreys foi dividido em três capítulos. No primeiro capítulo, que possui três partes, o viajante descreve, inicialmente, o terreno/topografia da região, com todos os seus acidentes geográficos. Na sequência, fala sobre os aspectos relativos à hidrografia marítima e do interior, com ênfase nas praias, lagos e rios. A história natural, dados sobre a meteorologia e a agricultura da região são os tópicos abordados na terceira parte do primeiro capítulo. O segundo capítulo conta com duas partes, sendo que na primeira o autor dedica-se a descrever as particularidades relativas à organização territorial e política, apresentando, resumidamente, as principais povoações da província. Na segunda parte, destaca os dados econômicos, industriais, comerciais e o escoamento da produção e comércio a partir da navegação pelos principais afluentes até a capital Porto Alegre ou porto de Rio Grande. No terceiro e último capítulo, ele apresenta os aspectos sociais e culturais da Província Sul-rio-grandense.

Cabe destacar o mapa anexado à obra, intitulado “Mappa do Theatro da Guerra na Província do Rio Grande de S. Pedro do Sul”, conforme Figura 4. Infelizmente, ela não indica claramente ao leitor todos os locais percorridos pelo viajante, o que dificulta a reconstituição do itinerário da viagem que realizou pela província do Rio Grande de São Pedro do Sul.

Figura 4 - Mappa do Theatro da Guerra na Província do Rio Grande de S. Pedro do Sul



Fonte: DREYS, 1839 [Introdução, V]. [Disponível em: Mapoteca do Instituto Histórico e Geográfico do Rio Grande do Sul]

A segunda edição da obra de Dreys ocorreu em 1927, e foi publicada pela Biblioteca Rio-Grandense, da cidade de Rio Grande. Nela, conforme destaca Flores (1990, p. 9), o historiador rio-grandino “Alfredo Ferreira Rodrigues preparou um esboço crítico da obra de Nicolau Dreys [...] com erros tipográficos e de atualização de grafia. Inclusive erra ao considerar o autor como Inglês”.



A terceira edição, de 1961, publicada pela Secretaria de Educação e Cultura, Divisão de Cultura/Instituto Estadual do Livro, de Porto Alegre, faz parte da coleção intitulada “Continente. Estante dos Forasteiros”. A introdução e as notas da edição, conforme Flores (1990, p. 9), ficaram sob a responsabilidade de Augusto Meyer, que “atualizou a grafia, mas cometeu erros ao mudar o sentido das palavras arcaicas. Suprimiu palavras e até frases inteiras”. Flores (1990, p. 10) destaca a “erudição” que Meyer traz à edição com notas de rodapé, as quais, segundo sua percepção, têm “pouco contribuído para a compreensão do texto original que, no entanto, é fundamental para a reconstituição do Rio Grande do Sul, no período Farroupilha”.

A quarta e última edição, de 1990, foi publicada pela Editora Nova Dimensão, em parceria com a Editora da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul – EdiPUCRS. Nessa edição, alguns destaques são a inclusão de ilustrações na capa e nas divisões dos três capítulos do livro, apontadas como *fac-símile*, ou seja, uma reprodução/cópia idêntica da aquarela original do artista viajante Herrmann Rudolf Wendroth (1852)<sup>28</sup>. Ao confrontarmos as capas das edições anteriores, percebemos que as reproduções das aquarelas do artista viajante Herrmann Rudolf Wendroth foram incluídas somente na quarta edição da obra. Cabe destacar que o mapa anteriormente referido permanece conforme a publicação original. Nessa edição do relato do viajante francês foram evitados “os erros da segunda edição e as modificações da terceira”, e foram adicionados, entre “parênteses, os pesos e medidas atuais [...] para que o leitor tenha [ideia] da quantidade e extensão”, conforme destaca Moacyr Flores (1990, p. 10).

No entendimento de Flores (1990 p. 10), assegurar a verossimilhança em relação ao texto original “é mais importante que explicações e interpretações eruditas, que podem alterar a compreensão do escrito de Dreys, mesmo em notas ao pé de página”. Como bem observado por Roger Chartier (2009, p. 15), toda obra literária é considerada uma “[...] legítima propriedade do seu autor, porque uma obra literária é a expressão singular dos pensamentos e sentimentos desse autor”, razão pela qual, nas diferentes edições devem ser evitadas ao máximo as distorções, as corrupções e as “alterações infligidas pelo processo de publicação, que representasse o texto como ele foi escrito, ditado ou imaginado por seu autor”. (CHARTIER, 2009, p. 20)

---

<sup>28</sup>Foi um “soldado mercenário alemão e artista-viajante amador que registrou, entre os anos de 1851 e 1852, cenários do Rio Grande do Sul oitocentista, deixando-nos como legado um importante acervo iconográfico”. (ZUBARAN, 2003, p. 45).

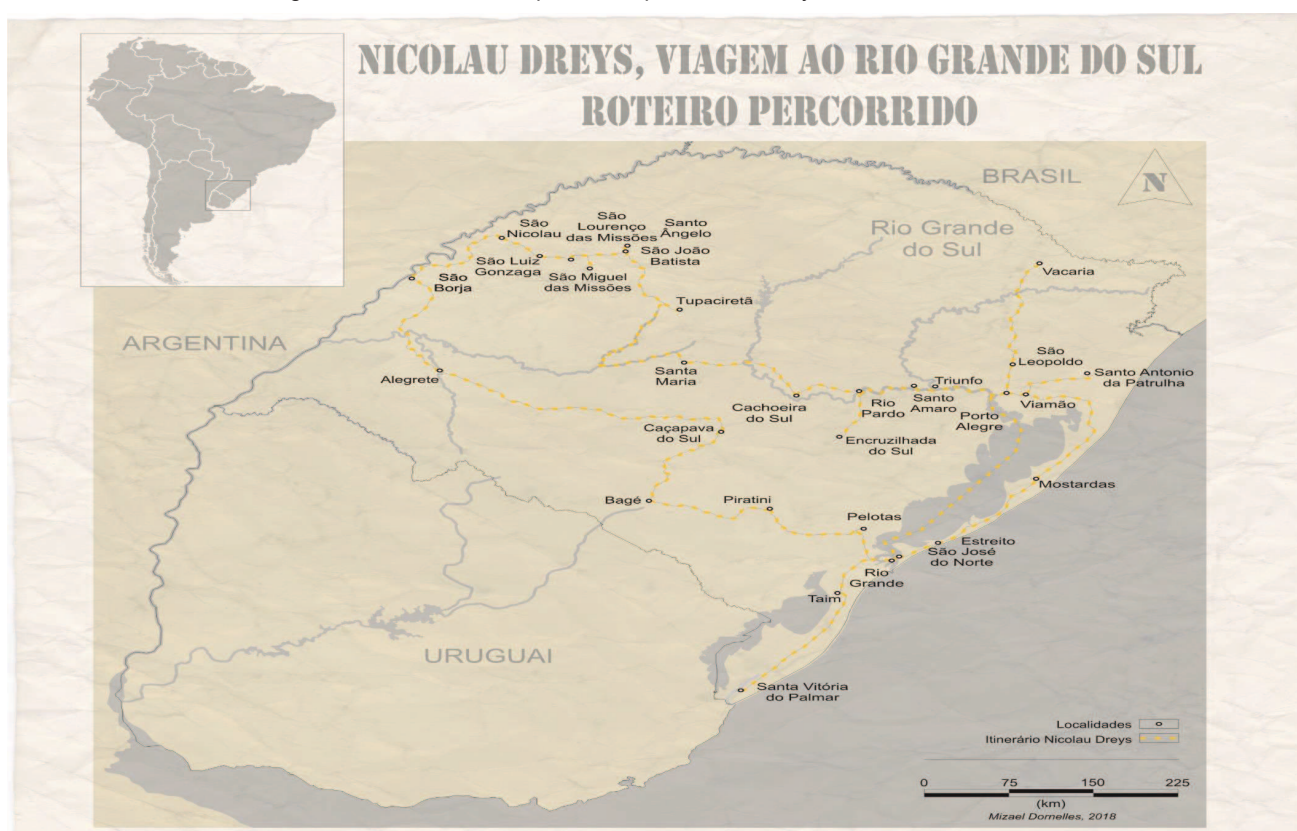
De acordo com César (1956, p. 130), o livro de Dreys reúne “uma série variada de informes ordenados com método, breves e incisivos, nem sempre aceitos por historiadores de peso”. Com o intuito de alcançar um amplo público leitor, o autor faz uma narrativa descritiva e informativa. Nela, encontram-se riquíssimas informações a respeito da geografia, da organização política e cultural da população, bem como as suas próprias vivências e experiências como dispositivos de memória que foram construídos a partir do vivido.

Cabe salientar que a narrativa de Dreys não se constitui em um diário, com indicações de localização do registro e datas específicas, não havendo, portanto, a descrição do dia a dia e dos acontecimentos da jornada, mas, sim, de um apanhado de informações e testemunhos da sua experiência no período em que esteve na região.

Não existem evidências absolutas sobre os locais percorridos pelo viajante Nicolau Dreys. No entanto, é possível supor que, no exercício da atividade comercial, ele tenha percorrido as cidades de Porto Alegre, Rio Pardo, Missões, Piratini, Rio Grande, Pelotas, São José do Norte, Estreito, Mostardas, Viamão, Santo Antônio da Patrulha, São Leopoldo, Triunfo, Santo Amaro, Cachoeira, Encruzilhada – Caçapava, Santa Maria, Alegrete, Bagé, Taim, Santa Vitória do Palmar e Vacaria, visto que em sua narrativa, o viajante apresenta pequenos verbetes dessas cidades com descrições breves das características por ele observadas. Contudo, não é possível afirmar que ele efetivamente passou por elas ou se sua breve descrição se deu a partir de informações obtidas durante sua estada na região.

Com base nas descrições e observações feitas em sua obra, buscamos reconstruir seu percurso pela Província, de modo a ilustrar melhor os locais percorridos pelo viajante. Para tanto, insere-se a Figura 5, a seguir, com as cidades que ele, provavelmente, conheceu durante os anos em que esteve no Estado.

Figura 5 - Possível roteiro percorrido por Nicolau Dreys no Rio Grande do Sul



Fonte: Mapa concebido pelo autor com base na obra de Dreys (1990). Elaboração gráfica executada pelo geógrafo Mizael Dornelles (2018).

### 2.2.2 Auguste François César Prouvensal de Saint-Hilaire

Nascido em Orleans, região central da França, em 4 de outubro de 1779, Auguste François César Prouvensal de Saint-Hilaire esteve no Rio Grande do Sul entre 1820 e 1821. Proveniente de uma família tradicional da nobreza — seus pais eram comerciantes —, Saint-Hilaire foi educado entre os beneditinos de Solesmes, na *L'École Royale Militaire de Pontlevoy*, onde, tradicionalmente, ensinava-se matemática, letras e línguas estrangeiras. (LEITE, 1996; LAMY, 2016).

Concluídos os estudos na *L'École Royale Militaire de Pontlevoy*, Saint-Hilaire foi enviado à casa de um tio, na Holanda, para estudar o ofício do comércio, segundo Sarthou et al. (2016). A viagem à Holanda, de acordo com Sarthou et al. (2016), se deveu, certamente, à necessidade de adquirir conhecimentos que lhe possibilitassem assumir a função de “diretor de uma usina de açúcar, propriedade da família”, conforme destaca Lamy (2016, p. 417- 418). Entretanto, no período em que esteve na Holanda, Saint-Hilaire manifestou pouco interesse pelos estudos relacionados ao comércio, tendo, no entanto, aproveitado a oportunidade para aperfeiçoar seus conhecimentos da língua alemã. (LAMY, 2016).

Mais tarde, acompanhado de seu tio materno, deixou a França e mudou-se para a Alemanha em meio à efervescência e aos protestos gerados por movimentos que solicitavam o fim do sistema político e administrativo absolutista que vigorava no país até então. Fora do país, ele aperfeiçoou os conhecimentos nas línguas alemã e inglesa. (SARTHOU et al., 2016, p. 149; LAMY, 2016, p. 418).

Em 1802, Saint-Hilaire retornou à França, manifestando grande interesse pela entomologia e, mais tarde, a partir de estudos em obras especializadas, também pela botânica. Foi a partir do interesse nestas disciplinas que ele acabou construindo uma sólida carreira de pesquisador. (BARRETO, 1976; SARTHOU et al., 2016; LAMY, 2016).

Instigado pela ciência da botânica, deslocou-se para Paris, onde participou de aulas com os renomados professores de botânica Antonie-Laurent de Jussieu e René-Louiche Desfontaines, ambos pesquisadores do *Muséum National D'Histoire Naturelle* de Paris. (SARTHOU et al., 2016). Nesse processo, integrou-se às “atividades acadêmicas com Louis-Claude Richard “professor de ciências médicas e de botânica na escola de medicina de Paris”. (LAMY, 2016, p. 418). E, dizem Sarthou et al. (2016, p. 155), foi “na sua região natal, nas redondezas de Orleans, que Saint-

Hilaire iniciou os estudos botânicos” e os resultados de suas pesquisas surgiram com a publicação da primeira obra<sup>29</sup> dedicada à flora, elaborada a partir de pesquisas nos arredores do departamento de Loiret, França.

Na Figura 6, a seguir, apresentamos uma imagem do viajante, que consta na primeira edição de sua obra, em 1887.

Figura 6 - Auguste de Saint-Hilaire



Fonte: SAINT-HILAIRE (1887).

Na função de colaborador do Museu de História Natural de Paris, e entusiasmado, não apenas em adquirir novos conhecimentos científicos, o botânico sempre esteve atento e aberto às novas oportunidades e experiências que poderiam resultar de uma viagem. Dentre os possíveis motivadores para uma expedição, Saint-

---

<sup>29</sup>*Notice sur soixante-dix espèces et quelques variétés de plantes phanérogames trouvées dans le département du Loiret, depuis la publication de la flore orléanaise de M. l'abbé Dubois. Bulletin de la Société des sciences physiques et médicales et d'agriculture d'Orléans*, vol.1, 1810, n°2, p.97-103, n°2, p.97-103, n°3, p.134-143, n°4, p.201-219, n°5, p.264-285. (LAMY, 2016, p. 424).



Hilaire (*apud* Sarthou *et al.*, 2016, p. 158) destacou a “aclimatação das espécies exóticas”, em consonância com os países de origem; “a ampliação do número de plantas medicinais associadas às de uso conhecido”; e a relação do conhecimento teórico com a prática visando à “melhoria da agricultura e horticultura”. Pode-se conjecturar que Saint-Hilaire tinha a expectativa de ver atendidos estes objetivos em uma viagem ao Brasil, o que não demorou para acontecer. (SARTHOU *et al.*, 2016, p. 158).

A expedição ao Brasil se iniciou em Brest, em abril de 1816, quando Saint-Hilaire, com 37 anos, embarcou na fragata *L’Hermione*, rumo ao Brasil. A viagem estava vinculada àquilo que Romano (2016, p. 26) descreve como “o grande projeto do *Muséum*”, que colocou Paris em evidência no âmbito das ciências naturais, transformando-a na capital mundial dos conhecimentos naturalistas, quanto também de “regimes políticos”.

O botânico francês, em companhia do zoólogo Pierre Antonie Delalande, e do décimo primeiro Duque de Luxemburgo, Charles Emmanuel Sigismond de Montmorency-Luxembourg, embaixador da França, desembarcou no porto da cidade do Rio de Janeiro, em junho de 1816. (LEITE, 1996, p. 64; FLECK, 2006; SARTHOU *et al.*, 2016; ROMANO, 2016, p. 29)<sup>30</sup>. Vale lembrar que estas iniciativas se davam “na esteira da queda do império napoleônico e da recomposição da ordem internacional traçada pelos tratados de Viena”, enquanto Portugal, certamente, convivia com as tomadas de consciências coloniais, inspiradas na Revolução Francesa, dentro do próprio Império português. (SARTHOU *et al.*, 2016; ROMANO, 2016, p. 29; LEITE, 1996, p. 64).

Foi sob essas circunstâncias que teve início o período de permanência do botânico no Brasil, durante o qual

Auguste de Saint-Hilaire conheceu a vida social, intelectual, cultural do Rio de Janeiro (...) bem diferente da vida de Paris e das grandes cidades europeias. Para modernizar a capital era necessário abrir o país as corporações de ofícios, após séculos de fechamento das fronteiras aos estrangeiros, particularmente aos não católicos. (MÉRIAN, 2016, p. 45-49).

---

<sup>30</sup>De acordo com Fleck (2006, p. 297), o viajante francês viajou ao Brasil “acompanhando a missão extraordinária do duque de Luxemburgo, cujo objetivo era resolver o conflito que opunha Portugal e França quanto à posse legítima da Guiana”.

O grupo que acompanhava o Duque de Luxemburgo tinha previsão de retorno à França em dezembro daquele ano (1816). Entretanto, Saint-Hilaire solicitou permissão às autoridades locais para permanecer no Brasil, manifestando seu entusiasmo e curiosidade em relação à botânica brasileira. (SARTHOU *et al.*, 2016). Esta autorização possibilitou que ele circulasse por lugares que eram “até então proibidos aos estrangeiros, dando-lhe comida e meios de transporte”, afirmam Sarthou *et al.* (2016, p. 176). Saint-Hilaire (*apud* Sarthou *et al.*, 2016, p. 176) assim se referiu à autorização obtida em carta<sup>31</sup> enviada à Joseph Deleuze:

o governo Português concedeu-me todos os passaportes que eu tinha necessidade para minha viagem à Minas) com uma rapidez e boa vontade que eu não posso deixar de elogiar. Pouco antes eu havia recebido permissão no palácio do Rei, em Santa Cruz, para levar tudo que poderia precisar para a minha alimentação; e vois podeis imaginar, senhor, não sou eu quem pedi esse favor.

Desse modo, para ir além, percorrer e conhecer as diversas regiões e as riquezas naturais do Brasil, o viajante recebeu, além do apoio dos governos, um auxílio financeiro do Museu de História Natural durante o período em que esteve no país. Esse auxílio, contudo, não foi suficiente e o viajante acabou investindo recursos próprios de, aproximadamente, 40.000 francos<sup>32</sup>.

Ao longo de suas viagens pelo interior do Brasil, Saint-Hilaire demonstrou constante interesse pelo campo da história natural, ao mesmo tempo em que se valeu da antropologia para estudar as populações e compreender a sociedade local onde viviam lado a lado “colonizadores europeus, escravos africanos e ameríndios”. (SARTHOU *et al.*, 2016, p. 171). De acordo com o mesmo autor, Saint-Hilaire pôde contar “não somente com a acolhida dispensada pelas autoridades nas diferentes Capitanias, mas também, com a gentileza de seus habitantes”. (SARTHOU *et al.*, 2016, p. 176).

O botânico francês realizou cinco grandes viagens conforme apontou Romano (2016), durante as quais “fez preciosas coleções, especialmente de plantas e

<sup>31</sup>O documento está arquivado na Biblioteca central do Museu Nacional de História Natural de Paris, sob o registro “Ms 2673, pièce 14”. (SARTHOU *et al.*, 2016, p. 176).

<sup>32</sup>Essas quantias, de acordo com Sarthou *et al.* (2016, p. 163), representavam a soma de 6000 francos por ano. Entretanto, os autores, ao citarem uma correspondência entre o Barão de Férussac à *Monsieur Duc* [de Daudeville], indicam que o montante não foi suficiente e que o viajante acabou fazendo investimentos próprios para a realização da expedição no Brasil.

animais”, tendo se dedicado não apenas às Ciências Naturais, mas, também, a aspectos da História, da Geografia e da Etnografia. (FERRI, 1974, p. 9).

A viagem ao Rio Grande do Sul, conforme afirma Abeillard Barreto (1976), foi um fato marcante na vida de Saint-Hilaire. Sua entrada no território sulino, todavia, refere-se à data divergente daquela que foi apresentada por Barreto (1976), ou seja, em “21 de junho de 1820”. Contrariamente, ao confrontar com o livro original (1887, p. 1) e ao considerar a tradução do relato de viagem de Saint-Hilaire (1999, p. 17), é possível explicar que o viajante entrou no território sul-rio-grandense em uma “segunda-feira, 05 de junho [...]”, no mesmo ano.

Apesar de a descrição que fez desta viagem não ser pormenorizada, sabe-se que sua chegada à região foi por Torres, em 05 de junho de 1820, após a travessia do rio Mampituba, e que, ao chegar, insistiu em permanecer por algum tempo, pois estava “[...] tão cansado pela viagem dos dias anteriores que exigi do meu guia a permanência aqui, por um dia”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 18). Na sua breve estada na vila de Torres, aproveitou para colocar em ordem suas coleções, passear e fazer novas observações pelos montes que davam nome à pequena vila.

Seu roteiro seguiu através do litoral Norte até cruzar o rio Tramandaí, seguindo para Viamão até chegar em Porto Alegre, local onde permanece do dia 21 de junho ao dia 28 do mês seguinte. Durante o chuvoso dia 28, iniciou a jornada para a região Sul, retomou o caminho para Viamão; foi a Palmares do Sul, via litoral, e cruzou Mostardas, São José do Norte, Rio Grande quando, finalmente, chegou a Pelotas em 6 de agosto, lá permanecendo até 18 de setembro.

No dia seguinte, continuou em direção ao extremo Sul, passando por Taim, Curral Alto (atualmente, distrito de Santa Vitória do Palmar), Santa Vitória do Palmar (Estância Jerebatuba), chegando ao Chuí no dia 30 de setembro, permanecendo ali até 03 de outubro<sup>33</sup>. Nessa região fronteiriça com o território espanhol, o viajante seguiu seu roteiro pelo território uruguaio, passando por importantes cidades, como Montevideu e Colônia do Santíssimo Sacramento<sup>34</sup>.

---

<sup>33</sup>Na tradução do relato do viajante francês (1999, p. 94) utilizada na presente pesquisa, o editor deixou os relatos sobre a região de “Santa Teresa” de 04 a 08 de outubro de 1820, como sendo território Sul-rio-grandense. No entanto, no original de Saint-Hilaire (1887, p. 142) o editor os apresentou no capítulo VI.

<sup>34</sup>Por outro lado, é possível perceber no livro da Coleção Reconquista do Brasil, dirigida por Mário Guimarães Ferri e de tradução de Leonam de Azeredo Penna, que as observações e registros à estada no Uruguai foram suprimidas. Em uma seção que antecede o início do capítulo XIV, intitulada “Advertência do tradutor”, há uma declaração que informa tal supressão. Nessa mesma advertência (SAINT-HILAIRE, 1999, p.98), o leitor é informado de que a decisão de supressão foi explicada na

Seu retorno ao território sul-rio-grandense ocorreu em 27 de janeiro de 1821<sup>35</sup>, tendo atravessado o rio Quaraí. É muito provável que o viajante tenha viajado pelos arredores de barra do Quaraí, pois fez o percurso sempre costeando a margem direita do rio Uruguai. Naquela ocasião, transitou por diversas estâncias que faziam parte da região dos Sete Povos das missões jesuíticas. Passou pela região de Itaqui, até chegar à aldeia de São Borja, seguiu até São Nicolau, depois para São Luís Gonzaga, São Lourenço das Missões<sup>36</sup>, São João Batista<sup>37</sup> e Santo Ângelo. Ao permanecer alguns dias na região das missões realizou diversas observações e registrou suas impressões sobre os lugares. Passou pelas estâncias de Tupanciretã<sup>38</sup> e Santiago<sup>39</sup>,

---

apresentação da obra (“Conforme declaramos, na apresentação desta tradução, saltamos parte do capítulo anterior (VI) e os sete que se lhes seguem, recomeçando no capítulo XIV, pelas razões expostas”). Todavia, ocorre que não há nesta edição da obra a apresentação de tradução conforme foi mencionado. Sobre esse aspecto, vale destacar observações sobre o processo de mediação editorial, como destacado por Roger Chartier (2002, p. 68). Segundo ele, as intervenções editoriais se realizam não apenas “na ortografia, na grafia ou na pontuação do texto”, mas, também, nas traduções, “nas escolhas feitas em razão dos públicos visados e que comandam as decisões quanto ao formato, ao papel, aos caracteres, à presença ou não de ilustrações”. Essas intervenções, segundo Chartier, podem modificar a apresentação do livro, multiplicar ou fragmentar capítulos, alterar o número de parágrafos de modo a encurtar textos, informações e episódios que, para os editores, são considerados inúteis.

<sup>35</sup>Cabe aqui fazer outra advertência quanto ao regresso do viajante ao Rio Grande do Sul. Abeillard Barreto (1976, p. 1183) afirma que o retorno do viajante ao Rio Grande do Sul ocorreu em “26 de janeiro de 1821”. Entretanto, no diário de viajante de viagem de Saint-Hilaire (1887, p. 294 – 295) o retorno à capitania ocorreu em 27 de janeiro, como é possível constatar quando ele descreveu e comemorou o retorno à região com um ponche para os companheiros de sua jornada. “*En plein air, sur les bords d’un Ruisseau, 27 janvier, [...] Avant cette dernière guerre, le Guaraim servait de limite à la capitainerie de Rio-Grande; ainsi; c’est véritablement aujourd’hui que nous sommes rentre dans cette capitainerie. Pour célébrer notre heureuse arrivée sur les terres portugaises, j’ai fait du punch et j’en ai régalé tout mon monde*”.

<sup>36</sup>É distrito do município de São Luiz Gonzaga. A região está localizada a Leste da sede do município. No pequeno povoado está localizado o sítio arqueológico de São Lourenço Mártir.

<sup>37</sup>Atualmente é o município de Entre-Ijuís, no Rio Grande do Sul.

<sup>38</sup>Ao analisarmos os registros feitos por Saint-Hilaire, não restam dúvidas de que o viajante esteve na região de Tupanciretã. O conjunto de informações que ratificam a assertiva pode ser encontrado na página 409, da primeira edição (1887) e, na página 161, da edição de tradução que utilizamos (1999). Marchiori e Alves (2011, p. 17) também descrevem que há a possibilidade de sua passagem por Tupanciretã, pois “a partir da ‘Estância Tupanciretã’, o francês seguiu pelo planalto compreendido entre os rios Jaguari e Toropi, alcançando a depressão Central pela Capela de São Tiago”, atualmente município de Jari. (MARCHIORI; ALVES, 2011).

<sup>39</sup>Barreto (1976, p. 1183) afirma que, após a passagem pela região das Missões, o viajante francês seguiu seu deslocamento para “Tupanciretã, Santiago [...]”. No entanto, torna-se necessário fazer outra importante advertência em relação ao seu deslocamento. Ao reconstruirmos seu percurso pela região a partir de informações contidas em seus relatos e, ao confrontarmos com as bases de dados cartográficas em várias escalas, formatos e projeções, identificamos, nesse processo um equívoco quanto à presença de Saint-Hilaire em Santiago, como observado por Barreto (1976). Ao analisarmos o relato, entendemos que o viajante descreveu as características da “Estância Tupanciretã” [sic], em “28 de março de 1821”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 161). Em seguida, continua sua narrativa, destacando o momento em que atravessou o rio Jaguari, como é possível verificar na seguinte passagem: “é um pequeno rio, extremamente rápido, correndo sobre leito de rochas e que é, segundo me disseram, consideravelmente piscoso”. Saint-Hilaire registrou a chegada à Estância de Santiago no dia 30 de março. A descoberta do equívoco em Barreto (1976), ou seja, de que o viajante teria estado na cidade de Santiago (RS), ocorreu da seguinte maneira. Inicialmente, ao acompanharmos o percurso descrito por Saint-Hilaire no aplicativo cartográfico do Google, não estávamos conseguindo

provavelmente localizadas nos arredores de Tupanciretã, pois Saint-Hilaire descreve inúmeros aspectos da geografia do local e a passagem pelos rios Toropi chico [mirim], Toropi e o Ibicuí.

Sua passagem pela região central iniciou por Santa Maria, em 08 de abril, seguiu pela Vila de Cachoeira (Cachoeira do Sul), até chegar à vila que fica “situada no alto de uma colina, ao pé da qual corre o rio que lhe empresta o nome”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 189). Nesse dia, 29 de abril, ele já se encontrava em Rio Pardo, onde, ficou até o dia 12 de maio, como se pode observar em seu diário.

Seu próximo destino, após Rio Pardo, foi, novamente, Porto Alegre. Mas antes de seguir viagem à capital da Província, ele analisou as opções para chegar à cidade, o viajante em sua narrativa alerta que “pode se ir por terra daqui a Porto Alegre, mas como é preciso para isso passar todos os rios que desaguam diante da capital, no Guaíba resolvi ir por água”. Após sua decisão de tomar uma embarcação, o viajante francês determinou a venda de sua “carroça, os bois e os cavalos”, e apesar de lamentar o prejuízo da compra feita em Montevideu, ele ressalta a importância da aquisição feita, pois “até as Missões não teria encontrado carros para alugar e isso ter-me-ia custado infinitamente mais que o prejuízo<sup>40</sup> experimentado na venda da minha carruagem. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 190). Após alguns dias em Rio Pardo, ele seguiu viagem, no dia 12 de maio, em uma embarcação pelo Rio Jacuí, chegando em Porto Alegre em 19 de maio.

Antes de partir de Porto Alegre para Rio Grande, ele aproveitou o período para visitar e agradecer às “diferentes pessoas de quem havia recebido distinções no ano passado”, e, também, para organizar o vasto material coletado durante essa importante viagem para, então, retornar ao Rio de Janeiro. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 197). Após a chegada a Rio Grande, Saint-Hilaire permaneceu na cidade por alguns

---

compreender realmente a localização informada pelo viajante. No entanto, a leitura de um artigo nos auxiliou a esclarecer as dúvidas (Marchiori e Alves, 2011). Nele, os autores destacam que, realmente, a passagem do viajante por Santiago é um erro “exaustivamente repetido”. (MARCHIORI; ALVES, 2011, p.15). Para eles, a designação de “Estância de Santiago” estaria relacionada “ao nome de um antigo morador ‘espanhol’, e isso ficou evidente quando o próprio viajante destacou em seu relato tal afirmação. Ainda de acordo com Marchiori e Alves (2011, p. 17), “se ele [Saint-Hilaire] tivesse andado pelos arredores do atual sítio urbano de Santiago ou, até mesmo, se ele tivesse adentrado em terras do mesmo município, o viajante francês deveria ter cruzado, necessariamente, outras duas vezes pelo mesmo rio [...]”, fato que também não se confirmou na análise que realizamos dos percursos registrados pelo botânico francês.

<sup>40</sup>O botânico francês não deixou de comentar que a madeira empregada na construção da carroça era de “baixa qualidade”, pois era feita “de *ingá*, madeira que no Brasil era empregada somente como lenha, mas que era usada em construções em Montevideu, devido à escassez de essências florestais”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 190).

dias e, depois, seguiu para o Rio de Janeiro, de onde retornaria à França, em agosto de 1822, depois de percorrer as províncias de Goiás, Minas Gerais, São Paulo<sup>41</sup>, Rio de Janeiro, Espírito Santo, Santa Catarina e Rio Grande do Sul.

Se, durante o período em que esteve no Brasil, o viajante naturalista reuniu e catalogou grande quantidade de coleções de plantas, vegetais e animais, não descuidou de também descrever a sociedade brasileira às vésperas da Independência (FERRI, 1976; LEITE, 1996; DROUIN, 2016), razão pela qual

redigiu relatos muito preciosos sobre os fatos que presenciou durante a guerra [da Independência], tais como recrutamentos forçados, deserções, repressões, miséria das populações e dos soldados...e descrições muito documentadas sobre os costumes e usos das sociedades que visitou. (MÉRIAN, 2016, p. 45).

Saint-Hilaire levou consigo para a França, uma grande coleção de plantas e animais que foram fontes fundamentais para os vários estudos científicos e publicações dedicadas às expedições que realizou pelo Brasil. Acredita-se que estas coleções tenham sido compostas por

2.000 pássaros, 16.000 insetos, 35 répteis, 58 peixes, e 129 mamíferos, e outros animais, é a sua coleta zoológica; e se a isso juntarmos a precisão de seu diário, a minúcia da descrição científica com que registra os achados, poderemos dar-nos conta da enorme capacidade de trabalho desse inigualável visitante, que ainda encontra tempo para redigir as monografias e comunicações destinadas a várias publicações de sua terra e isto sem sacrifício das obrigações sociais decorrentes de sua própria representação. (BARRETO, 1976, p. 1181).

Foram, contudo, “as espécies botânicas as que lhe merecem maior cuidado, de que é testemunho da coleta de 7.608 existentes no Museu de Paris”. (BARRETO, 1976, p. 1181). Por onde andou, Saint-Hilaire sempre se empenhou em conhecer as propriedades das plantas, colher suas sementes, descrever seu habitat para que muitas dessas espécies pudessem ser cultivadas em seu país de origem.

A partir de 1822, já morando em Paris, dedicou-se, inicialmente, aos estudos dos materiais coletados durante os seis anos em que esteve no Brasil. Em agosto de 1823 defendeu a tese de doutorado na Faculdade de Ciências de Paris com o trabalho intitulado “*Voyage dans l’interieur du Brésil, la province Cisplatine et les missions dit*

---

<sup>41</sup>“Não mencionamos o Paraná, pois, naquela época, não se isolara ainda de São Paulo”. (FERRI, 1974, p. 9).



*de Paraguay*". (LAMY, 2016, p. 418). Em 1830, tornou-se membro da Academia Real de Ciências, da qual, em 1834, se tornou vice-presidente, e, em 1835, presidente. No mesmo período, iniciou as atividades de docência em Botânica, na Faculdade de Ciências da Sorbonne. (LAMY, 2016; LEITE, 1996).

Cabe salientar ainda que, mesmo debilitado por uma doença nervosa, causada, possivelmente, por um envenenamento decorrente do consumo de mel de abelhas selvagens do tipo *Lechiguana*, durante sua viagem pelo Rio Grande do Sul (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 103-107), o viajante publicou inúmeras "notas e memórias, abrangendo os seus estudos botânicos e a sua viagem ao Brasil", conforme apontou Lamy (2016, p. 422).

As cinco viagens feitas por Saint-Hilaire, ao longo dos seis anos em que esteve no Brasil, podem ser observadas no Quadro 1. Nele, as regiões percorridas pelo viajante, no Brasil, são apresentadas cronologicamente, considerando-se a data possível de início e de fim, incluindo-se as publicações que resultaram de tais expedições — editora e ano de publicação na França —, e os dados relativos às publicações dos seus relatos no Brasil.

Para Mérian (2016, p. 57), "Auguste de Saint-Hilaire deixou estudos e testemunhos que dele fazem um autor essencial para o conhecimento do Brasil pelos primeiros vinte e cinco anos do século XIX". Para o viajante francês, a viagem ao Brasil representou uma oportunidade excepcional para aprimorar seus conhecimentos de botânica e, principalmente, para aprofundar o que ele considerava uma ciência tendo seus próprios fundamentos teóricos, aspectos que o tornaram "reconhecido como um cientista de primeira linha pelos naturalistas da época". (SARTHOU *et al.*, 2016, p. 147; DROUIN, 2016, p. 74).

Saint-Hilaire faleceu no *Château de la Turpinière*, em Sennely (Loiret), na França, em 1853. Durante sua vida "Saint-Hilaire vivenciou o fim do Antigo Regime na França, a profusão intelectual das instituições criadas pela República e o Império e o nascimento de um novo país a partir de uma colônia portuguesa". (FERRI, 1974; KURY, 2003; LAMY, 2016; SARTHOU *et al.* 2016, p. 147).



Quadro 1 - As cinco longas viagens de Saint-Hilaire no Brasil e suas publicações na França e no Brasil

Viagens	Destino/s	Início	Retorno	Publicação - Original	Ano	Editora	Traduções e Reedições
1ª	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rio de Janeiro;</li> <li>Minas Gerais.</li> </ul>	1817	1818	<i>Voyage dans les provinces de Rio de Janeiro et de Minas Geraes.</i>	1830	Grimbert & Dorez Librairie	<p>Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais. [Tradução e notas de Ribeiro de Lessa Clado]. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2 vols. 1938.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reeditada e publicada mais tarde, sob o título de Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais, na coleção Reconquista do Brasil, volume 4, pela Editora Itatiaia e Editora da Universidade de São Paulo, com tradução de Moreira Vivaldi; prefácio de Mário Guimarães Ferri, 378 páginas, 1975.</li> </ul>
2ª	<ul style="list-style-type: none"> <li>Minas Gerais</li> <li>Espírito Santo</li> </ul>	1818	1818	<i>Voyage dans le district des diamans et sur le litoral du Brésil. 2 vols.</i>	1833	Librairie Gide	<p>Segunda viagem ao interior do Brasil – Espírito Santo e Rio Doce. Tradução de Carlos Madeira. São Paulo: Companhia Nacional, 1936.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reeditada e publicada mais tarde, na coleção Reconquista do Brasil, volume 6, pela Editora Itatiaia e Editora da Universidade de São Paulo sob a tradução de Amado Milton; prefácio de Mário Guimarães Ferri, 121 páginas, 1974.</li> <li>1-1 Viagem pelo Distrito de Diamantes e Litoral do Brasil, da chegada de D. João VI à América à abdicação de D. Pedro. Com tradução de Azeredo Penna Leonam de, São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1941.</li> <li>Reeditada e publicada mais tarde, na coleção Reconquista do Brasil, volume 5, pela Editora Itatiaia e Editora da universidade de São Paulo, com a tradução de Azeredo Penna Leonam de; prefácio de Mário Guimarães Ferri, 233 páginas, 1974.</li> </ul>
3ª	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rio de Janeiro;</li> <li>Minas Gerais;</li> <li>São Paulo; e,</li> <li>Goias;</li> </ul>	1819	1819	<i>Voyage aux source du Rio de S. Francisco et dans la province de Goyaz. 2 vols.</i>	1847	Arthus Bertrand Libraire-Éditeur	<p>Viagem às Nascentes do Rio São Francisco e pela província de Goyaz. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2 vol, 1937.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reeditada e publicada mais tarde, sob o título de Viagem às nascentes do Rio São Francisco, na coleção Reconquista do Brasil, volume 7, pela Editora Itatiaia e Editora da universidade de São Paulo, com a tradução de Regis Junqueira Regina; prefácio de Mário Guimarães Ferri, 190 páginas, 1975.</li> </ul> <p>Viagem às Nascentes do Rio São Francisco e pela província de Goyaz. [Tradução e notas de Ribeiro de Lessa Clado]. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2 vols, 1944.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reeditada e publicada mais tarde, sob o título de Viagem à província de Goiás, na coleção Reconquista do Brasil, volume 8, pela Editora Itatiaia e Editora da Universidade de São Paulo, com a tradução de Regis Junqueira Regina; prefácio de Mário Guimarães Ferri, 158 páginas, 1975.</li> </ul>
4ª	<ul style="list-style-type: none"> <li>São Paulo (Paraná)</li> <li>Santa Catarina;</li> <li>Rio Grande do Sul;</li> <li>Provincia Cisplatina.</li> </ul>	1820	1821	<i>Voyage dans les province de Saint-Paul et de Saint-Catherine</i>	1851	Arthus Bertrand Libraire-Éditeur	<p>Viagem no interior do Brasil (quarta parte) relativa ao atual estado do Paraná [Traduzido original do Francês por David A. da Silva Carneiro], Curitiba: J.B. Groff, 1931.</p> <p>Viagem à província de Santa Catharina (1820) [Tradução e prefácio de Costa Pereira Carlos de], São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1936.</p> <p>Reeditada e publicada, mais tarde, sob o título de Viagem a Curitiba e província de Santa Catarina, na coleção Reconquista do Brasil, volume 9, pela Editora Itatiaia e Editora da universidade de São Paulo, com a tradução de Regis Junqueira Regina; prefácio de Mário Guimarães Ferri, 209 páginas, 1978].</p>
				<i>Voyage à Rio Grande do Sul (Brésil)</i>	1887	H. Herluison Libraire-Éditeur	<p>Viagem ao Rio Grande do Sul (1820-1821). [Tradução de Azeredo Pena Leonam de], 2ed., São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1939.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reeditada e publicada mais tarde, sob o título de Viagem ao Rio Grande do Sul, na coleção Reconquista do Brasil, volume 10, pela Editora Itatiaia e Editora da Universidade de São Paulo, com a tradução de Leonam de Azeredo Penna; prefácio de Mário Guimarães Ferri, 215 páginas, 1974.</li> </ul>
5ª	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rio de Janeiro;</li> <li>Minas Gerais;</li> <li>São Paulo.</li> </ul>	1822	1822	[“Essa obra foi encontrada 30 anos após a sua morte, mas havia lhe servido, anteriormente, para a redação das obras publicadas em vida”. LEITE, 1996, p. 28]		--	<p>Segunda viagem ao Rio de Janeiro e a Minas Gerais e São Paulo (1822) [tradução de Taunay Alfonso de E.], [São Paulo]: Companhia Editora Nacional, 242 páginas, 1932.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reeditada e publicada mais tarde, sob o título de Segunda viagem do Rio de Janeiro a Minas Gerais, na coleção Reconquista do Brasil, volume 11, pela Editora Itatiaia e Editora da Universidade de São Paulo, com a tradução de Moreira Vivaldi; prefácio de Mário Guimarães Ferri, 125 páginas, 1974.</li> </ul>

Fonte: Quadro elaborado pelo autor com base nas obras de Barreto (1976); Leite (1996); Lamy (2016) e Biblioteca Brasileira/USP (2005)

A obra *Voyage à Rio Grande do Sul (Brésil)* foi publicada, originalmente, em 1887, pela editora H. Herluison Libraire-Éditeur, contemplando um total de vinte e oito capítulos. O autor dedica os primeiros a sua chegada ao Rio Grande do Sul e à província Cisplatina. As observações das cidades por onde passou, com ênfase para seus meios de subsistência e alguns costumes dos habitantes, foram observados meticulosamente pelo viajante. As observações relativas à sua passagem pelo território uruguaio foram contempladas entre os capítulos sexto e décimo terceiro. Do vigésimo terceiro ao vigésimo oitavo capítulo da obra, Saint-Hilaire dedica suas observações às províncias do Rio de Janeiro, de São Paulo e Minas Gerais, na viagem realizada em 1822. Entretanto, percebe-se que já não há o mesmo cuidado ao fazer as descrições sobre essas regiões.

Destacam-se, na obra, uma dedicatória ao conde D'Eu, de autoria de Charles Louis Rolland de Dreuzy, um retrato de Saint-Hilaire, um mapa detalhado contendo o trajeto percorrido pelo viajante, as vilas, cidades, povoados e rios pelos quais passou, acompanhados das respectivas datas das visitas, e um registro das despesas da viagem, com anotações sistemáticas de lugares, datas e motivos dos gastos.

A tradução brasileira da obra *Viagem ao Rio Grande do Sul*, publicada em 1939, segunda edição, e também as reedições, de 1974 e 1999, estão organizadas em quatorze capítulos. Ao analisá-las, observa-se que foram omitidos os textos referentes à Província Cisplatina (atual Uruguai), razão pela qual do quinto capítulo a narrativa passa, em seguida, para o décimo quarto. É importante destacar que os capítulos referentes as suas observações sobre as províncias do Rio de Janeiro, de São Paulo e Minas Gerais, em 1822, presentes na versão original da narrativa, foram anos mais tarde, em 1932, publicados em outra obra pela editora Companhia Nacional<sup>42</sup>. Da análise da obra e do cotejo com suas traduções, percebe-se a omissão de informações como, por exemplo, a retirada do mapa detalhado das cinco expedições realizadas pelo Brasil, o retrato de Saint-Hilaire e o relatório das despesas de suas viagens. Foi mantida apenas a dedicatória de Dreuzy ao Senhor Conde D'Eu.

---

<sup>42</sup>Sob o título: *Segunda viagem ao Rio de Janeiro e a Minas Gerais e São Paulo (1822)* [tradução de Taunay Affonso de E.], [São Paulo]: Companhia Editora Nacional, 242 páginas, 1932. Reeditada e publicada mais tarde, sob o título de *Segunda viagem do Rio de Janeiro a Minas Gerais*, na coleção *Reconquista do Brasil*, volume 11, pela Editora Itatiaia e Editora da Universidade de São Paulo, com a tradução de Moreira Vivaldi; prefácio de Mário Guimarães Ferri, 125 páginas, 1974.

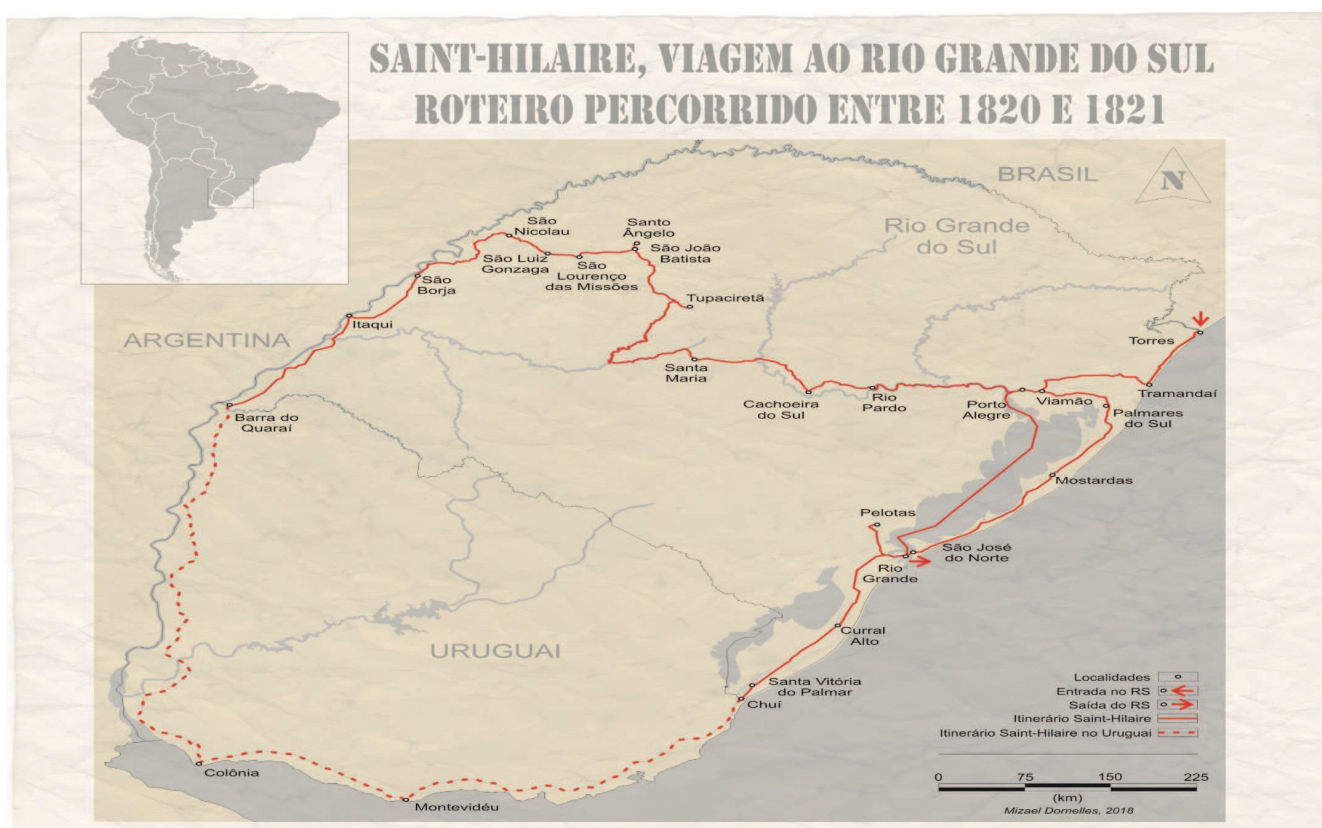
Para o historiador Guilhermino Cesar, a obra do naturalista francês traz muito mais do que informações botânicas e sobre a geografia do Rio Grande do Sul, ao fornecer informações relevantes sobre os costumes e a administração do estado. Na sua opinião, Saint-Hilaire “representa, em suma, o mais belo documentário já escrito sobre o Rio Grande do Sul, e tão estimado se tornou pelos estudiosos, que foi cognominado pai da sociologia rio-grandense”. (CÉSAR, 1956, p. 130).

É importante salientar que, na obra *Voyage à Rio Grande do Sul (Brésil)*, publicada em 1887, o viajante adicionou um mapa que apresenta o itinerário das cinco grandes expedições que fez pelo Brasil. Esse documento está disponível no livro original, *on-line*, na biblioteca digital Luso Brasileira<sup>43</sup>. Infelizmente, o mapa não apresenta qualidade gráfica e nitidez, de modo que se optou por elaborar um novo mapa, a partir dos relatos feitos sobre a expedição realizada ao Rio Grande do Sul, durante os anos de 1820 e 1821, conforme Figura 7, apresentada a seguir.

---

<sup>43</sup>A obra de 1887 digitalizada encontra-se disponível no link <http://bdlb.bn.gov.br/acervo/handle/123456789/432254>. E, também, no Instituto Histórico e Geográfico do Rio Grande do Sul, para consulta no local.

Figura 7 - Percursos de Saint-Hilaire no Rio Grande do Sul



Fonte: Mapa concebido pelo autor com base na obra de Saint-Hilaire (1999). Elaboração gráfica executada pelo geógrafo Mizaél Dornelles (2018).

### 2.2.3 Carl Friedrich Gustav Seidler

Noal Filho e Franco (2004) e Gonçalves (2012, p. 5) afirmam que existem poucas informações sobre o viajante suíço *Carl Friedrich Gustav Seidler*, sendo que “a maior fonte acerca do autor é ele mesmo, ou melhor, suas memórias”. Em nossa busca por mais informações sobre o viajante, acessamos os bancos de dados *on-line* da “Deutsche Biographie<sup>44</sup>” e da “Österreichischen Bibliothekenverbundes<sup>45</sup>”. No Brasil, foram encontradas algumas informações sobre suas obras e publicações, que se encontram disponíveis no Banco de informações sobre viajantes<sup>46</sup>, do Centro de Pesquisa em História Social da Cultura – Cecult, – do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas – IFCH, da Universidade de Campinas – Unicamp.

Sabe-se, no entanto, que o jovem aventureiro, “no começo da casa dos vinte”, como ele mesmo descreveu em sua narrativa, estava disposto a conhecer o mundo. (SEIDLER, 1980, p. 222). Como se pode constatar, em registro feito em 06 de outubro 1825, informou estar deixando a “[...] pátria sonolenta e minha carreira ainda mais sonolenta para tentar a sorte no novo mundo, levado por meus sonhos de moço”. (SEIDLER, 1980, p. 27). Mais adiante, informou ter chegado à cidade de Hamburgo, na Alemanha, mas não nos esclarece como e quando esse deslocamento foi realizado, em consonância com sua intenção de “escrever memórias”. (SEIDLER, 1980, p. 26). Era a primeira vez que via o mar e, conseqüentemente, um navio. Na ocasião, havia “três navios a partir para o Rio de Janeiro; agradou-me o Carolina”. De acordo com Abeillard Barreto (1976, p. 1251), o viajante veio ao Brasil depois de ser “contratado por Schäffer para o exército imperial destinado à campanha cisplatina”. Entretanto, essa afirmação de Barreto (1976) não procede, pois Seidler se descreveu como um ávido crítico da política de recrutamento do Major Georg von Schäffer, e o considerava um vendedor de “sangue de seus conterrâneos, à procura de um monte de ouro e de um canal de açúcar, e que tão bem soube explorar para

<sup>44</sup>Disponível para consulta em: <https://www.deutsche-biographie.de>

<sup>45</sup>Disponível para consulta em : [http://search.obvsg.at/primo\\_library/libweb/action/search.do?menuitem=0&fromTop=true&fromPreferences=false&fromEshelf=false&vid=ACC](http://search.obvsg.at/primo_library/libweb/action/search.do?menuitem=0&fromTop=true&fromPreferences=false&fromEshelf=false&vid=ACC)

<sup>46</sup>“A base de dados sobre viajantes tem como meta colocar sob controle os relatos feitos por viajantes estrangeiros que passaram pelo Brasil - em especial o Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais e Bahia - entre os séculos XVIII e XIX. [...] A composição desta base de dados tenta responder ao interesse do pesquisador voltado ao estudo da história social, na medida em que prioriza as descrições de viagem que se voltam a descrever e discutir os comportamentos sociais e culturais das populações visitadas, bem como suas organizações sociais e políticas”. (INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS, s.d).

os seus fins egoísticos a fúria aventureira da mocidade alemã”. (SEIDLER, 1980, p. 28). É muito provável que Seidler decidiu realizar a viagem por conta própria e negociou a viagem ao Novo Mundo ao custo de “26 luíses” como destacou em sua narrativa (SEIDLER, 1980, p. 28) por ter percebido as falsas promessas e vantagens divulgadas por Schaeffer aos alemães.

No dia 16 de novembro, o viajante suíço, a bordo do trimaste Carolina, partiu da cidade de Hamburgo, pelo rio Elba, até chegar ao mar do Norte. A viagem pelo mar do Norte foi, como o próprio viajante (1980, p. 29) frisou, carregada de pesadelos, turbulências, enjoos, frio e tédio, mas, também, de devoção, pois o Natal e o dia de São Silvestre, 31 de dezembro, ocorreram a bordo da embarcação que “cortava as ondas sem sinal de vida”. Foi em 12 de janeiro de 1826 que “logramos a passar o estreito de Calais”<sup>47</sup>, registrou. Logo estaria, outra vez, em alto mar, dando “adeus à Europa, talvez para sempre”. (SEIDLER 1980, p. 30).

A vista do oceano é magnífica e grandiosa, como um livro luterano de orações, com bons cânticos e as bênçãos matinais e vesperais. [...]. O mar tem sempre algo melancólico: com a calmaria parece um cadáver, com a tempestade uma cova hiante. Livre de enjão do mar, este nos deixara, entretanto, um mal remanescente, a saúde – a febre paroxística da recordação. (SEIDLER, 1980, p. 30).

Depois de muitos dias e noites navegando em alto mar, “apareceram-nos as ilhas de Cabo Verde”, descreveu o viajante. (SEIDLER, 1980, p. 31). A viagem seguiu seu fluxo normal até a embarcação alcançar a linha do equador, em 8 de fevereiro, “uma linha que serve de gigantesco marco miliar no oceano”, um local, onde, segundo Seidler (1980, p. 33), “sabe-se agora exatamente a que altura do globo terrestre se está, a partir da qual se pode determinar em graus matemáticos a situação da pátria distante e a da próxima”. A região, no entanto, era bastante temida, devido às calmarias, o que acabou acontecendo: “nós aqui ficamos parados quatro dias, sem a mais leve brisa, sem a mínima onda”. (SEIDLER, 1980, p. 33).

Aos 24 dias de fevereiro, “aos nossos olhos e nitidamente, as elevadas cadeias de montanhas do novo mundo [...] e os penhascos da costa brasileira [...]” foram avistados pelo viajante. No entanto, a tripulação sabia que a chegada ao porto do Rio de Janeiro, destino final dessa demorada viagem, não ocorreria nessa data. A espera

---

<sup>47</sup>O estreito de Calais (passo de Calais), também conhecido como Estreito de Dover, é o estreito situado na parte do Canal da Mancha em que a Grã-Bretanha está mais próxima do continente europeu.



foi longa e silenciosa, conforme a narrativa: “vimo-nos obrigados a bordejar diante da barra todo o dia e a noite seguinte”. (SEIDLER, 1980, p. 33). O objetivo final foi alcançado após infindáveis 103 dias a bordo do *Carolina*, exatamente no dia 26 de fevereiro de 1826, conforme destacou Seidler.

Já em terras brasileiras, o viajante permaneceu na cidade do Rio de Janeiro até o dia 24 de novembro de 1826, quando iniciou sua viagem para o Rio Grande do Sul. Durante esse período, dedicou-se a observar, lançando um olhar, às vezes crítico, sobre o império, a província, a natureza, o clima, a cidade, a população, os costumes, a agricultura e as doenças. Preocupado, pois suas reservas financeiras estavam quase acabando, resolveu tomar coragem e solicitou ao Imperador um emprego, via requerimento, “no caso deste não me conceder prontamente o emprego, [devo] regressar sem demora à Europa”. (SEIDLER, 1980, p. 83).

Dias depois, seu requerimento foi favoravelmente aceito, passando a integrar o exército de Dom Pedro I, no 27º Batalhão de Caçadores<sup>48</sup>. Em novembro de 1826 “apareceu a ordem de embarcar imediatamente para o Rio Grande o 27º Batalhão, com os lanceiros, devendo reunir-se ao exército lá constituído sob o comando do General Rosado”. (SEIDLER, 1980, p. 87)<sup>49</sup>.

Para Eduardo Santos Neumann, a formação histórica da Província do Rio Grande do Sul, “está intrinsecamente relacionada à questão fronteiriça existente ente os domínios das duas coroas Ibéricas na América meridional”. (NEUMANN, 2004, p. 25). Guazzelli (2004, p. 95), por sua vez, ressalta que a região, durante esse período, se encontrava sob uma política de base expansionista portuguesa, o que gerou constantes conflitos com a região do Prata, conhecidos como Guerra Cisplatina<sup>50</sup>, “que, de 1825 a 1828, separou rio-grandenses e orientais em campos opostos”.

O embarque para o Rio Grande do Sul ocorreu poucos dias após o repentino falecimento<sup>51</sup> da Imperatriz Dona Leopoldina. O viajante descreveu a viagem como “muito agradável, pois o vento era tão favorável que em três dias alcançamos a altura

---

<sup>48</sup>Entretanto, considera-se relevante destacar que, de acordo com professor de História Militar, Coronel F. de Paula Cidade, responsável pela introdução e notas na obra do viajante, ele “[...] não figura nas relações de mostra, organizadas no Passo de S. Lourenço, após a retirada de fevereiro de 1827, nem como oficial nem como sargento ou soldado. (SEIDLER, 1980, p. 86).

<sup>49</sup>Possivelmente, o General Rosado, a quem Seidler se refere, seja o Brigadeiro Francisco de Paula Massena Rosado que, mais tarde, foi substituído pelo Visconde de Barbacena, em decorrência de seus inúmeros erros táticos na guerra da Cisplatina.

<sup>50</sup>Quanto ao conflito que motivou a vinda do viajante suíço para o Rio Grande do Sul, o autor equivocou-se, ao informar que a guerra terminou em 30 de outubro de 1828, pois sabe-se que o conflito terminou no fim do mês de agosto.

<sup>51</sup>O falecimento da imperatriz ocorreu em 11 de dezembro de 1826.



de S. Catarina”. Quinze dias após o embarque no porto do Rio de Janeiro, o viajante descreveu que, finalmente, foi possível avistar a costa arenosa do Rio Grande: “Três horas depois ancorávamos diante de Rio Grande do Norte<sup>52</sup>, simpática cidadezinha de cerca de 2.000 habitantes”. Naquele momento, o viajante iniciava sua jornada pela província sulina.

Durante sua estada de dois anos na Província do Rio Grande do Sul, além de participar da guerra Cisplatina e da Batalha do Passo do Rosário, Seidler passou por diversas cidades: São José do Norte; Rio Grande; Pelotas; Freguesia Nova<sup>53</sup>; Porto Alegre; São Leopoldo; arredores de Bagé e Jaguarão.<sup>54</sup> Finalizados os embates, o grupamento militar do qual o viajante participava foi deslocado para Piratini, Pelotas, e retornou para Porto Alegre<sup>55</sup>, onde, mais tarde, seguiu viagem por Viamão; cruzou pela região de Capivari do Sul; Osório<sup>56</sup>; Tramandaí/Imbé<sup>57</sup> e até chegar à vila de Torres. (SEIDLER, 1980; NOAL FILHO & FRANCO, 2004). A partir do litoral Norte e do rio Mampituba, Seidler seguiu sua viagem por Santa Catarina até o embarque para o Rio de Janeiro e, mais tarde, definitivamente, para a Europa. Partiu no navio genovês “Estrela Matutina [...] para Cadiz, para daí seguir via Madri e Paris para a Alemanha”. (SEIDLER, 1980, p. 334).

---

<sup>52</sup>O tradutor General Bertholdo Klinger fez uma correção em relação à cidade onde a embarcação que trazia o viajante ancorou. Seidler mencionou Rio Grande do Norte, quando o correto seria São José do Norte. (SEIDLER, 1980, p. 94).

<sup>53</sup>De acordo com a nota do tradutor, a cidade a que o viajante se referiu é Triunfo [Bom Jesus do Triunfo]. (SEIDLER, 1980, p. 95). Entretanto não fica claro se foi em Triunfo ou no povoado denominado “Passo das Tropas”, onde atualmente fica a sede do município de São Jerônimo que, mais tarde, emancipou-se de Triunfo.

<sup>54</sup>Não podemos afirmar com exatidão a localização, pois, ao reconstruir seu percurso com uso do Google Maps a partir de sua narrativa, Seidler diz que em alguns momentos que estão a “[...] rumar através da lagoa Mirim para Serrito”. (SEIDLER, 1980, p. 151), em outro momento, o viajante volta a descrever aspectos que podem contribuir para identificar, aproximadamente, sua localização “Terminada pois felizmente a nossa viagem, Serrito estendia-se a nossos olhos, à margem do Jaguarão [rio], e mesmo de frente à cidade ficava a bela província Cisplatina [...]”. (SEIDLER, 1980, p. 154)”.

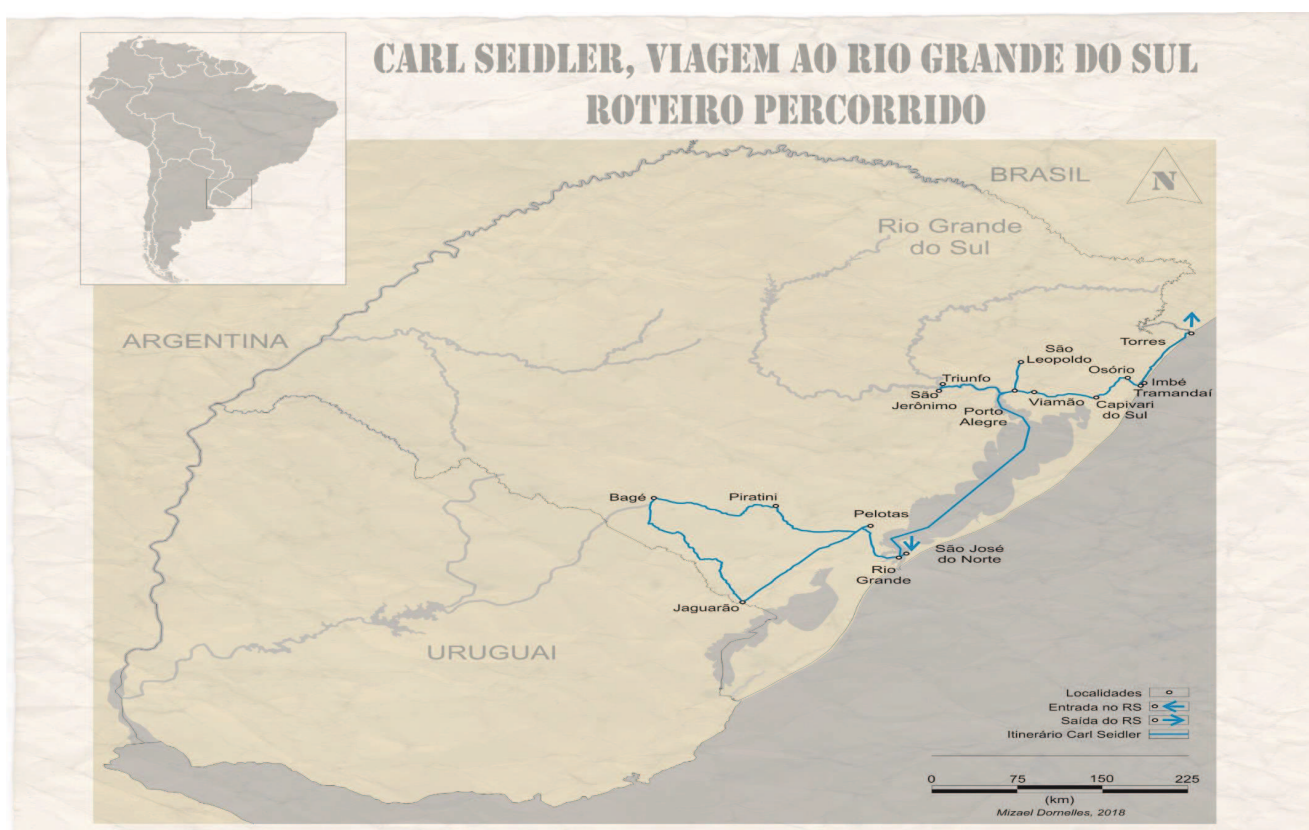
<sup>55</sup>Concordamos com Martins (2008), quando ela afirma que Seidler esteve três vezes na capital Porto Alegre, pois esta informação ficou evidente na sua narrativa.

<sup>56</sup>Na narrativa, o viajante fez menção, com certo desdém, à Freguesia da Conceição do Arroio, “que não merece maior referência [...]”. Sobre esta freguesia, Donner (2015, p. 33) acrescenta que “em três de abril de 1811, a Câmara de Santo Antônio da Patrulha foi instalada com uma área de 34.184 Km<sup>2</sup>, dividida nos distritos de Freguesia de N. Sr<sup>a</sup> da Conceição do Arroio e o Presídio de Torres”. Marcos Witt, ao analisar o que foi observado e narrado pelos viajantes Saint-Hilaire, Seidler e Roquette-Pinto sobre a região do Litoral Norte do Rio Grande do Sul, destaca que “[...] a freguesia de Conceição do Arroio, hoje Osório, de onde alcançaram o rio Tramandaí”. (WITT, 2012, p. 274). La Salvia e Marodin (s.d.) acrescentam que, em 1857, a freguesia da Nossa Senhora da Conceição do Arroio foi elevada à categoria de município.

<sup>57</sup>“Daqui a viagem seguiu constantemente pela costa arenosa do mar, sem que tivéssemos qualquer incidente ou encontro notável”. (SEIDLER, 1980, p. 227).

A partir das informações fornecidas pelo próprio Seidler, procurou-se reconstruir os percursos feitos por ele no Rio Grande do Sul, e que se encontram na Figura 8, a seguir.

Figura 8 - Percursos de Carl Seidler no Rio Grande do Sul



Fonte: Mapa concebido pelo autor com base na obra de Seidler (1980). Elaboração gráfica executada pelo geógrafo Mizael Dornelles (2018).

Em seus relatos, Seidler não apenas descreveu as cidades por onde passou, mas também os eventos do 1º Reinado, os conflitos militares e a vida dos colonos alemães antes, durante e depois do governo de Dom Pedro I. Após seu retorno à Europa<sup>58</sup>, o viajante escreveu duas obras sobre o Brasil.

A primeira intitulada "*Zehn Jahre in Brasilien während der Regierung Dom Pedro's und nach dessen Entthronung: Mit besonderer Hinsicht auf das Schicksal der ausländischen Truppen und der deutschen Colonisten*", publicada em 1835, em dois volumes, pela editora G. Basse, em Leipzig, e com tradução no ano de 1941. (BARRETO, 1976, p. 1251-1252)<sup>59</sup>.

No Brasil, o livro intitulado "Dez anos no Brasil" foi publicado em 1941, em São Paulo, pela editora e Livraria Martins, com tradução e notas do General Bertoldo Klinger. O prefácio e algumas notas ficaram a cargo do Coronel Francisco de Paula Cidade. A obra faz parte da coleção Biblioteca Histórica Brasileira, volume oitavo, e oferece ao leitor brasileiro a tradução integral do texto publicado em 1835. A obra "Dez anos no Brasil" foi republicada, em 1980, a partir de uma parceria da editora Itatiaia e da Universidade de São Paulo, na coleção intitulada Reconquista do Brasil, V. 24, dirigida por Mário Guimarães Ferri, da Universidade de São Paulo.

A reedição da obra no ano de 1980, que foi consultada para a Tese, está organizada em dezenove capítulos, além das Notas elaboradas por Rubens Borba de Moraes, de uma carta destinada ao leitor escrita pelo Coronel F. de Paula Cidade e do Prefácio do próprio autor. Destacam-se, além disso, as ilustrações que foram cedidas por José Barros Martins, do acervo editorial da Livraria Martins Editora, de São Paulo.

A segunda obra denominada, originalmente, de "*Brasiliens kriegs und Revolutionsgeschichte seit dem Jahre 1825 bis auf unsere Zeit*", foi publicada, em

---

<sup>58</sup>Conforme as informações do banco de Viajantes, Seidler retornou para a Europa no ano de 1833. No entanto, essa informação não foi localizada no seu relato de viagem. Podemos, em razão disso, acreditar que Seidler permaneceu no Brasil por mais alguns anos após a abdicação de Dom Pedro I ao trono. Tal fato fica perceptível quando o viajante traz informações sobre José Bonifácio de Andrada, tutor de Dom Pedro II, e sobre o enfrentamento com um homem que se intitulava "Barão von Bülow", que, depois, soube que "não era barão, mas descendente duma família muito ordinária de Hannover, e tinha por verdadeiro nome de Hoiser", ou seja, "Augusto Hugo Auf Hoiser". (SEIDLER, 1980, p. 327; BASILE, 2004, p. 290). Esse episódio realmente aconteceu, e ele foi preso em 1833, condenado à prisão, e, em 1834 teve a pena comutada e foi banido do Império. (BASILE, 2004).

<sup>59</sup>SEIDLER, Carl. **Dez anos no Brasil**. São Paulo, SP: Martins, 1941. (Biblioteca histórica brasileira, viii).

1837, em Leipzig, com tradução para o português em 1939. (BARRETO, 1976, p. 1251)<sup>60</sup>.

Em seus relatos memorialísticos, Seidler abordou aspectos relacionados aos conflitos bélicos dos quais alegou ter participado na condição de militar. Além desses apontamentos, em seu relato memorialístico, o viajante apresentou importantes observações sobre geografia, a paisagem, o clima, o processo e as políticas de colonização, a escravidão, a agricultura, a população, a vida social, os costumes, com destaque para a hospitalidade, da generosidade e, sobretudo, para as práticas alimentares dos habitantes da região.

#### 2.2.4 Robert Christian Berthold Avé-Lallemant

Nascido em 25 de julho de 1812, em Lübeck, na Alemanha, filho dos professores de música Johann Heinrich Jacob Dionysius Avé-Lallemant e Friederike Marie Canier, *Robert Christian Berthold Avé-Lallemant* cresceu em uma numerosa família, já que contava com dez irmãos. Destes, destacam-se o criminalista e escritor Friedrich Christian Avé-Lallemant; o pastor Luterano Georg Friedrich Ludwig Avé-Lallemant, e o músico e escritor musical Theodor Avé-Lallemant. (HANTZSCH, 1902, p. 144).

Anos mais tarde, em 1833, iniciou os estudos de medicina em Berlim, Heidelberg, Paris e, por fim, na Universidade de Kiel, na Alemanha, onde se formou, em 1837, como destaca Hantzsch (1902). De acordo com Cabral (1980), logo após a conclusão dos estudos de medicina, ele decidiu viajar para o Brasil, onde, segundo Hantzsch (1902), viviam dois de seus irmãos, um deles era pastor luterano<sup>61</sup> e, o outro, comerciante.

Jovem, solteiro, aventureiro e recém-formado em medicina, *Avé-Lallemant optou por viver* novas experiências em terras distantes e desconhecidas. Suas

---

<sup>60</sup>SEIDLER, Karl Friedrich Gustav. **História das guerras e revoluções do Brasil de 1825 a 1835**. Tradução e introdução de Alfredo de Carvalho com um prefácio de Sylvio Cravo. São Paulo: Cia. ed. Nacional. 5 f. p., [9]-225 p. ilus. 1939. Disponível na Biblioteca Nacional, na Seção de obras raras, sob a localização 156, 5, 18.

<sup>61</sup>Acreditamos que Viktor Hantzsch esteja fazendo referência ao Pastor Frederico Avé-Lallemant, (Georg Friedrich Ludwig Avé-Lallemant), que celebrou no dia 29 de agosto de 1845, na Praça Koblenz, na cidade de Petrópolis – Rio de Janeiro, um culto para os recém-chegados colonos alemães. Na ocasião, além da celebração ecumênica, ocorreu a Santa Ceia, o casamento de oito casais e a bênção do cemitério Protestante de Petrópolis. (COSTA, 2002).

primeiras impressões sobre o país, após alguns dias no Rio de Janeiro, são as seguintes:

O Estado, sacudido por muitas tempestades, especialmente por veleidades republicanas e oclocráticas, ainda era dirigido por uma regência. A declaração da maioria e a ascensão ao trono do Imperador Pedro II trouxeram tranquilidade e ordem às massas agitadas e, desde então, muitos maus elementos foram afastados. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 83).

Figura 9 - Robert Christian Berthold Avé-Lallemant



Fonte: Academia Nacional de Medicina – ANM, s.d.

Avé-Lallemant esteve no Brasil em dois períodos distintos. O primeiro compreendeu dezessete anos ininterruptos, entre 1837 e 1855. Nesse período, o médico viajante juntou-se ao corpo clínico da Santa Casa de Misericórdia do estado do Rio de Janeiro. Pouco tempo depois, tornou-se o responsável pela

enfermaria dos estrangeiros da Santa Casa de Misericórdia. Durante a epidemia de febre amarela, no verão de 1849-50, clinicou no lazareto da ilha de Bom Jesus e no Nossa Senhora do Livramento. Foi então convocado para trabalhar no Conselho de Saúde do Império e atendeu também no Hospício D. Pedro II. (ACADEMIA NACIONAL DE MEDICINA – ANM, s.d.).



Durante esse período foi membro titular da “Academia Nacional de Medicina”, eleito em 30 de abril de 1846, e empossado em 07 de maio do mesmo ano. Foi também filiado das Sociedades Médicas da Suécia, Prússia e Saxônia. (Academia Nacional de Medicina – ANM, s.d.; HANTZSCH, 1902; BARRETO, 1973). Após um período de aproximadamente 17 anos no Brasil, atuando como médico “durante treze anos” (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 77), principalmente no combate a uma das principais epidemias do século XIX, a febre amarela, Avé-Lallemant regressou a sua pátria nos primeiros meses de 1855.

Já em sua terra natal, na cidade de Lübeck, um irrequieto, audaz e aventureiro o médico viajante sentiu-se atraído pela notícia de uma “grandiosa expedição de circunavegação” que estava estampada em todos os jornais alemães de 1857. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 24). Foi então que o médico aventureiro resolveu engajar-se, como um dos médicos, na expedição de circunavegação da real e imperial fragata Austríaca Novara<sup>62</sup>:

Com uma simples penada: Alexandre Von Humboldt, de quem não sei dizer se tem maior espírito ou a nobreza de sentimentos, por meio de generosa carta de recomendação, chamou sobre mim a atenção de sua Alteza Real e Imperial Sereníssima o Senhor Arquiduque Comandante Superior da Marinha Ferdinando Maximiliano. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 24).

A solicitação para engajar-se na expedição e a carta de recomendação escrita por Alexandre Von Humboldt foi entregue à Alteza Real e Imperial, e em “11 fevereiro de 1857, ele ordenou que eu seguisse para Trieste, para bordo da fragata ‘Novara’, como segundo médico dentre os três médicos e cirurgiões da expedição”<sup>63</sup>. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 24). O embarque de Avé-Lallemant e da tripulação e a despedida do porto de Trieste ocorreu no dia 30 de abril de 1857. Após dias de viagens, com paradas em Gibraltar, na Espanha, e, mais tarde, na ilha da Madeira-Funchal, a expedição seguiu seu percurso. “Na noite de 18 para 19 de julho, navegamos entre os rochedos e a ilha, o mesmo estreito que atravessáramos em fevereiro de 1855” (1980, p. 75) a expedição aproximou-se da ilha de Fernando de Noronha, e a viagem seguiu normalmente pelo Nordeste brasileiro até que, em 05 de

---

<sup>62</sup>A expedição que durou de abril de 1857, partindo de Trieste - Itália a agosto de 1859, quando retorna ao mesmo porto de partida. Mais informações sobre percurso da expedição podem ser verificadas no link que nos apresenta a história da fragata e da expedição “The Austrian Imperial Frigate SMS Novara - <https://www.uow.edu.au/~morgan/novara1.htm>, Michel Organ, 2007”.

<sup>63</sup>“Principal Surgeon Dr Franz Seligmann, Assistant Surgeons Dr Karl Kuziczka, Dr Eduard Schwarz and Dr Ave Robert Lallemant”. (MICHEL ORGAN, 2007).



agosto, o som das correntes que sustentavam as âncoras ecoara ao descer na baía do Rio de Janeiro.

A chegada da expedição ao Rio de Janeiro não significou apenas mais uma parada estratégica, mas o fim da participação de Robert Avé-Lallemant na expedição Novara. O médico viajante, no entanto, não deixa muito claro em sua narrativa quais foram os motivos do pedido de demissão, na carta enviada à Alteza Real e Imperial, no dia 17 de junho. Pode-se, contudo, supor que seu pedido de demissão tenha sido motivado por algum descontentamento em relação a sua posição a bordo do Novara.

Essa frustração, aliás, ficou perceptível no pequeno trecho de um poema escrito no livro de lembranças de um companheiro de viagem: “Por isso meu coração livre rezou até mesmo com frequência de indignação e escárnio nos compartimentos de nosso navio de guerra, por isso precisei desembarcar sem demora/sem hesitar, (de) onde vivi pobre, quase como escravo [...]”<sup>64</sup>. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 77 - 78). Agradecido ao Arquiduque Ferdinand Maximilian e a Alexandre Von Humboldt, Avé-Lallemant evitou fazer queixas e não demonstrar mágoa ou ressentimento, pois, para ele, “a expedição da ‘Novara’ arranjar-se-á por si mesma. Prestará grandes e nobres serviços se for dirigida e conduzida por grandes e nobres elementos. E o será, assim queira Deus [...]”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 77).

Novamente em solo brasileiro, o médico, contente com a recepção que teve depois de uma ausência de vários anos, apresentou-se ao Imperador, no palácio de São Cristóvão. Na ocasião, solicitou o retorno às atividades de médico na divisão dos estrangeiros da Santa Casa de Misericórdia, o que não tardou a acontecer. (AVÉ-LALLEMANT, 1980).

No decorrer dos meses Avé-Lallemant realizou pequenas incursões pela Província do Rio de Janeiro, realizando breves descrições sobre a geografia, a paisagem, a flora, a fauna e as vilas nos arredores da região. Entretanto, certo dia, ao admirar a bela paisagem da baía de Guanabara, seu olhar dirigiu-se ao movimento das embarcações de bandeiras de diversas nações, o que fez com que relembresse “com profunda seriedade, com grande saudade; a nenhum, porém, tanto quanto à

---

<sup>64</sup> “[...] *Drum hat gar oft mein freies Herz gebet Von Zorn und Hohn in unseres Kriegsschiffes Räumenn, Drum musste fort vom Bord ich ohne Säumen, Wo fast als Sklav ich Kümmerlich gelebt*”. É importante destacar que os trechos em alemão da obra de Avé-Lallemant foram traduzidos com o auxílio da professora Dr<sup>a</sup>. Lissi Bender de Azambuja, cujo doutorado em Antropologia Cultural foi realizado na Universidade Eberhard Karls Universität, na cidade de Tübingen, Alemanha.

Novara. [...] *Tout est perdu fors l'honneur*<sup>65</sup>, dissera ao deixar a fragata”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 89). Contudo, jamais imaginaria o médico viajante que os lamentáveis fatos que o motivaram a renunciar à expedição lhe proporcionariam alguns meses depois “[...] uma bela indenização para mim”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 89). O viajante, ao longo de sua narrativa, não nos fornece maiores informações sobre as razões para o recebimento dessa indenização e nem sobre os valores recebidos. É plausível supor que o montante recebido possa ter relação com eventos vividos por ele a bordo da fragata.

Essa indenização foi o que lhe possibilitou empreender “uma viagem através das mais admiráveis províncias do Brasil. Ninguém talvez poderia empreendê-la com tanta facilidade, organizá-la com tanta segurança quanto eu”, registrou o viajante. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 89 - 90). Avé-Lallemant pediu o consentimento do Imperador e, ao final do ano de 1857, recebeu do Conde de Abrantes a autorização de afastamento de suas atividades médicas por tempo indeterminado da Santa Casa de Misericórdia.

A primeira etapa de sua viagem se iniciou em fevereiro de 1858, quando decidiu retornar a Petrópolis para agradecer à Sua Majestade Imperial Dom Pedro II pela autorização de viagem concedida<sup>66</sup>. Em relação a este episódio, Avé-Lallemant (1980, p. 96) não poupou adjetivos à atenção recebida de Sua Majestade: “recebeu-me com sua bem conhecida benevolência [...]” que “[...] atende, ouve e considera os desejos, pedidos e petições que sem trabalho e sem dificuldade lhe são levados [...]”.

A viagem para o Rio Grande do Sul se iniciou no dia 16 de fevereiro de 1858, por via fluvial, a bordo do paquete Imperatriz, da Companhia Brasileira de Navegação a Vapor. A aproximação do território sulino foi registrada pelo médico viajante no dia 21 de fevereiro, quando, segundo sua narrativa, “avistamos as elevações de Torres [...]”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 103). No dia seguinte, após turbulenta aproximação, a embarcação encontrava-se nas proximidades da costa da região de Rio Grande <sup>67</sup>.

---

<sup>65</sup>Esse ditado muito popular, foi usado pelo Rei François 1° (1494-1547), em carta à sua mãe Louise de Savoie, depois da batalha de Pavia, em 25 de fevereiro de 1525.

<sup>66</sup>O viajante destaca que essa seria a terceira vez que visitava Petrópolis. Segundo ele, a primeira ocorreu em 1844, quando foi chamado à noite para prestar serviços médicos a um irmão do Major Koeler, tendo aproveitado a oportunidade para visitar seu irmão, que, na ocasião, era pastor da comunidade alemã. A segunda, em dezembro de 1851, ocorreu após bordejar pela região da Ilha do Governador, quando fora acometido de uma forte insolação, e, por aconselhamento médico, solicitaram-lhe repousar e se reestabelecer em Petrópolis.

<sup>67</sup>Sobre esse episódio, o médico viajante destacou: “a barra do Rio Grande é, sem dúvida, uma das mais desagradáveis e mais perigosas que existem e poucos portos se encontrarão em que, em

Tendo permanecido poucas horas na vila de Rio Grande, o médico viajante dirigiu-se a Porto Alegre, a bordo da embarcação a vapor denominada “Marquês de Olinda”, que ligava Rio Grande a Porto Alegre via lagoa dos Patos.

Dias depois da chegada à capital da Província, ele dirigiu-se à colônia alemã de São Leopoldo, sobre a qual faz muitas observações sobre a natureza, a geografia, a organização urbana da cidade, a população, os compatriotas e os ofícios:

sapateiros, alfaiates, carpinteiros, etc. trabalhando mais um pouco para terminarem a semana; assim era, em toda parte, a vida e a atividade à maneira alemã, em língua alemã, tão genuinamente alemã que enche o coração de alegria [...] Então a querida Alemanha apareceu já em asseado traje domingueiro, as meninas com trancinhas louras nas costas, laboriosamente ordenadas; e mais um curto vestidinho azul, calças brancas e sapatos brancos – e pergunto a cada um se as pequenas não pareciam encantadoras. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 117).

Após alguns dias, ele seguiu viagem em uma pequena embarcação, pelo interior da Província, via Rio Jacuí, chegando a Rio Pardo e à colônia alemã de Santa Cruz. Passou pelos arredores de Candelária – Novo Cabrais<sup>68</sup>, Cachoeira, pela colônia de Santo Ângelo (Agudo), Santa Maria, Itaara - São Martinho da Serra<sup>69</sup>, região das Missões<sup>70</sup>, São Borja, Itaqui, Uruguiana, Alegrete, São Gabriel, Caçapava, Região de Taquari e Triunfo. Passou também pelas minas de carvão de São Jerônimo e Arroio dos Ratos. Mais tarde, deslocou-se, novamente, para Rio Grande, quando aproveitou para conhecer a vila de Pelotas. Foi no dia 22 de maio de 1858 que o médico viajante partiu da Província, a partir da cidade de São José do Norte, pois “defronte da cidade do Rio Grande estava ancorado [...] o paquete Imperator da Companhia Brasileira de Navegação a Vapor”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980b, p. 13).

Na Figura 10, a seguir, é possível verificar as regiões que o viajante conheceu durante sua expedição ao Rio Grande do Sul. Seu destino, a partir de então, seria a

---

proporção com os navios entrados, tenha havido tantos naufrágios como aqui”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 104)

<sup>68</sup>Avé-Lallemant (1980) refere, em seu relato, a localização da região de Cruz Alta. No entanto, ele mesmo tem o cuidado de ressaltar que não é a vila situada um pouco ao Norte das Missões, mas, sim, uma colina, com poucas casas, que se estendia entre a vila de Rio Pardo e a de Cachoeira. O viajante fez referência, possivelmente, à região onde hoje localiza-se o município de Candelária – Novo Cabrais. Isso pode ser confirmado quando Avé-Lallemant (1980, p. 194) informa que “atravessamos o pequeno Rio Botucaraí, com menos de três pés de profundidade e muito calmo [...] Duas horas depois, estava eu em Cachoeira”.

<sup>69</sup>Possivelmente, o viajante percorreu a região serrana, próxima de Santa Maria, onde se localiza, atualmente, o município de Itaara e São Martinho da Serra, no Rio Grande do Sul.

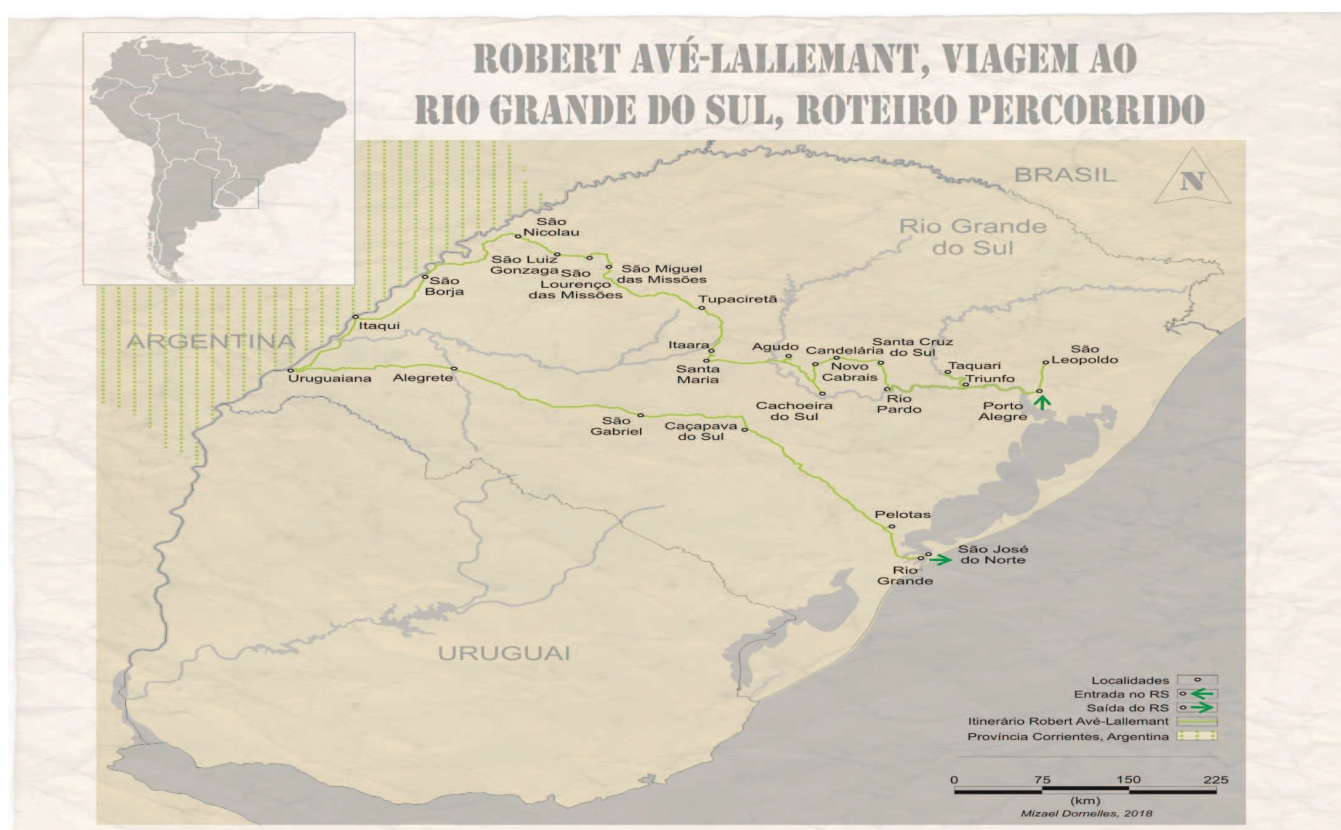
<sup>70</sup>O viajante lamenta o fato de não ter conseguido visitar as ruínas de São João Batista e Santo Ângelo.

Província de Santa Catarina, a partir de onde daria continuidade a sua viagem pelo interior do Brasil.<sup>71</sup>

---

<sup>71</sup>Após sua passagem por Santa Catarina, o viajante seguiu viagem pelo Paraná, São Paulo até regressar ao Rio de Janeiro, em 2 de outubro de 1858. Em novembro daquele ano, deu início à segunda etapa da sua jornada, dessa vez em direção às províncias da Bahia, Pernambuco, Alagoas e Sergipe. Não fica evidente quando o viajante retornou para a Alemanha, pois a obra que versa sobre as viagens pela região Nordeste se encerra, quando o viajante, ainda na região da província de Pernambuco, recebeu, com grande tristeza, a notícia sobre o falecimento de seu amigo Alexandre Von Humboldt.

Figura 10 - Percursos de Robert Avé-Lallemant no Rio Grande do Sul



Fonte: Mapa concebido pelo autor com base na obra de Avé-Lallemant (1980). Elaboração gráfica executada pelo geógrafo Mizael Dornelles (2018).

Seu retorno para a Europa se daria em Pernambuco, no ano de 1859, quando a bordo do vapor inglês Tyne, ele viajou para Lisboa e, posteriormente, para sua terra natal em Lübeck (AVÉ-LALLEMANT, 1980c). Barreto (1973, p. 82) complementa que foi na sua terra natal “onde se radicou definitivamente, salvo para uma excursão ao Egito, pelo Nilo, quando da abertura do canal de Suez”.

Durante os dois períodos em que esteve no Brasil, que abarcam aproximadamente vinte anos, Avé-Lallemant dedicou-se a conhecer as capitânicas que visitou, registrando informações sobre o solo, a paisagem, a flora, a fauna, a economia, a vida social e política, os usos e os costumes de cada região. Em relação à viagem que realizou pelo Sul do Brasil, Avé-Lallemant nos fornece importantes subsídios para a compreensão do processo de colonização, principalmente, daquele que se deu através do ingresso de imigrantes alemães, seus compatriotas, no Sul do Brasil.

Da sistematização dessas observações e registros, Avé-Lallemant publicou, pela editora F.A Brockhaus, de Leipzig, as obras *Reise durch Sud-Brasilien im Jahre: 1858* e *Reise durch Nord-Brasilien im Jahre: 1859*<sup>72</sup>, nos anos de 1859<sup>73</sup> e 1860 respectivamente. A *primeira* obra foi organizada em dois tomos. O primeiro apresenta as observações da viagem pela província do Rio Grande do Sul. O segundo é dedicado às experiências e observações realizadas durante as viagens às províncias de Santa Catarina, Paraná e São Paulo.

Esta obra de Robert Avé-Lallemant chegou ao Brasil somente no ano de 1953, isto é, aproximadamente 94 anos após sua publicação na Alemanha. Sob o título de Viagem pelo Sul do Brasil, o material foi publicado, em dois volumes, no ano de 1858, pelo Instituto Nacional do Livro – INL, no Rio de Janeiro, vinculado ao Ministério da Educação e Cultura – MEC. A tradução do original foi realizada por Teodoro Cabral, então responsável técnico da seção de publicações do Instituto. A tiragem da primeira edição brasileira foi de 3.000 exemplares. Atualmente, é possível ter acesso à esta

---

<sup>72</sup>No segundo volume relativo à expedição que o viajante realizou pelo Brasil, Robert Avé-Lallemant lamenta, no Prefácio, escrito em 1860, os erros que percebeu na ligeira leitura que havia feito da obra Viagem pelo Sul do Brasil: “a circunstância de não ter podido fazer pessoalmente a revisão da minha Viagem pelo Sul do Brasil e, graças à minha péssima caligrafia, muitos nomes de história natural e geográficos não terem sido lidos com exatidão, foram a causa dos muitos erros no respectivo texto [...]”. (AVÉ-LALLEMANT, 1860, p. 13).

<sup>73</sup>Aqui é preciso fazer uma pequena correção ou esclarecimento em relação à obra de Barreto (1973). No verbete sobre o biobibliografia do viajante, Barreto destaca que a publicação da primeira obra resultante das viagens pelo Sul do Brasil ocorreu em 1858, ano em que o viajante ainda se encontrava em território brasileiro.



obra, pois existe uma cópia digitalizada à disposição de pesquisadores no site Projeto Barcos, do Museu Nacional do Mar de São Francisco do Sul – Santa Catarina<sup>74</sup>. A obra sobre a expedição realizada ao Nordeste do Brasil foi publicada em português somente no ano de 1961. Dividido em duas partes, o livro foi traduzido por Eduardo Lima de Castro e publicado também pelo Instituto Nacional do Livro, no Rio de Janeiro, vinculado ao Ministério da Educação e Cultura. Mais tarde, em 1980, as obras relativas às expedições realizadas por Avé-Lallemant foram republicadas pela Editora Itatiaia e Editora da Universidade de São Paulo na coleção Reconquista do Brasil.

Em relação à primeira parte do livro, gostaríamos de ressaltar alguns pontos que consideramos importantes. O primeiro refere-se à uma gravura que se encontra em todas as edições de sua obra. Trata-se da Estância Santana, na qual vivia Aimé Bonpland, seu grande amigo, cujo falecimento, aos 85 anos, se deu alguns dias depois de tê-lo visitado em Corrientes, Argentina. Essa ilustração

consistia em duas grandes cabanas que se encontram em ângulo reto do lado da estrada, cujas paredes de barro são sustentadas por varas de bambu e algumas traves. O tecto de palha repousava sobre bambus. Ao lado dessas duas grandes cabanas, uma espécie de choça, tento no chão pedras reunidas: cozinha e fogão do célebre homem. Ao lado do conjunto, uma carreta velha e algumas estacas para secar carne e amarrar cavalos. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 302).

A inclusão da gravura na obra do médico viajante, conforme ilustração abaixo, pode ser entendida como uma forma de homenagem a Aimé Bonpland, por quem o viajante tinha grande estima e apreço.

---

<sup>74</sup>O museu conta com um acervo de obras raras disponíveis na Biblioteca Kelvin Duarte. O projeto Barcos do Brasil foi lançado oficialmente pelo Iphan e parceiros em 2008, e representa um grande avanço institucional no que se refere à preservação e à valorização do patrimônio naval brasileiro. Ver mais em <http://www.portalbarcosdobrasil.com.br>. (MUSEU NACIONAL DO MAR - PROJETO BARCOS DO BRASIL, s.d.).

Figura 11 - Estância Santana, morada de Aimé Bonpland



Aimé Bonpland's Estancia Santa Anna in Corrientes am Uruguay.  
(Nach einer Skizze des Verfassers vom 18. April 1858, sechzehn Tage vor Bonpland's Tode.)

Fonte: AVÉ-LALLEMANT, 1980, s.p.

Outro ponto que mereceu nossa atenção foi o prefácio da obra. Nele, o autor ressaltou que não pretendia obter o mérito de naturalista, pois, na sua opinião, o relato carecia de qualidades encontradas nas obras de outros viajantes e para informar a seu potencial leitor como se davam os momentos de escrita de seus relatos:

debaixo de árvores, em choças, entre europeus, negros, índios e mestiços, às vezes em cômoda situação de vida, às vezes constringido às mais duras privações, sem tecto, sem cama, sem comida e sem bebida. Numa penosíssima expedição às selvas, tive de vadear rios e pântanos, de pés descalços, guiado apenas pela bússola. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 17).

Um fato interessante a ser destacado é que esse prefácio foi escrito quando o viajante ainda estava no Rio de Janeiro, no dia 21 de novembro de 1858, exatamente no dia em que embarcaria para a segunda parte de sua expedição pelo Brasil, dessa vez com destino ao Nordeste. A escrita deste texto marcava, portanto, o encerramento da escrita da obra que versava sobre a viagem ao Rio Grande do Sul, e que, mais tarde, seria publicado na Alemanha.

O sumário do primeiro volume está dividido em duas partes. A primeira divide-se em três capítulos. Nessa parte, o viajante relata como se inseriu na viagem de

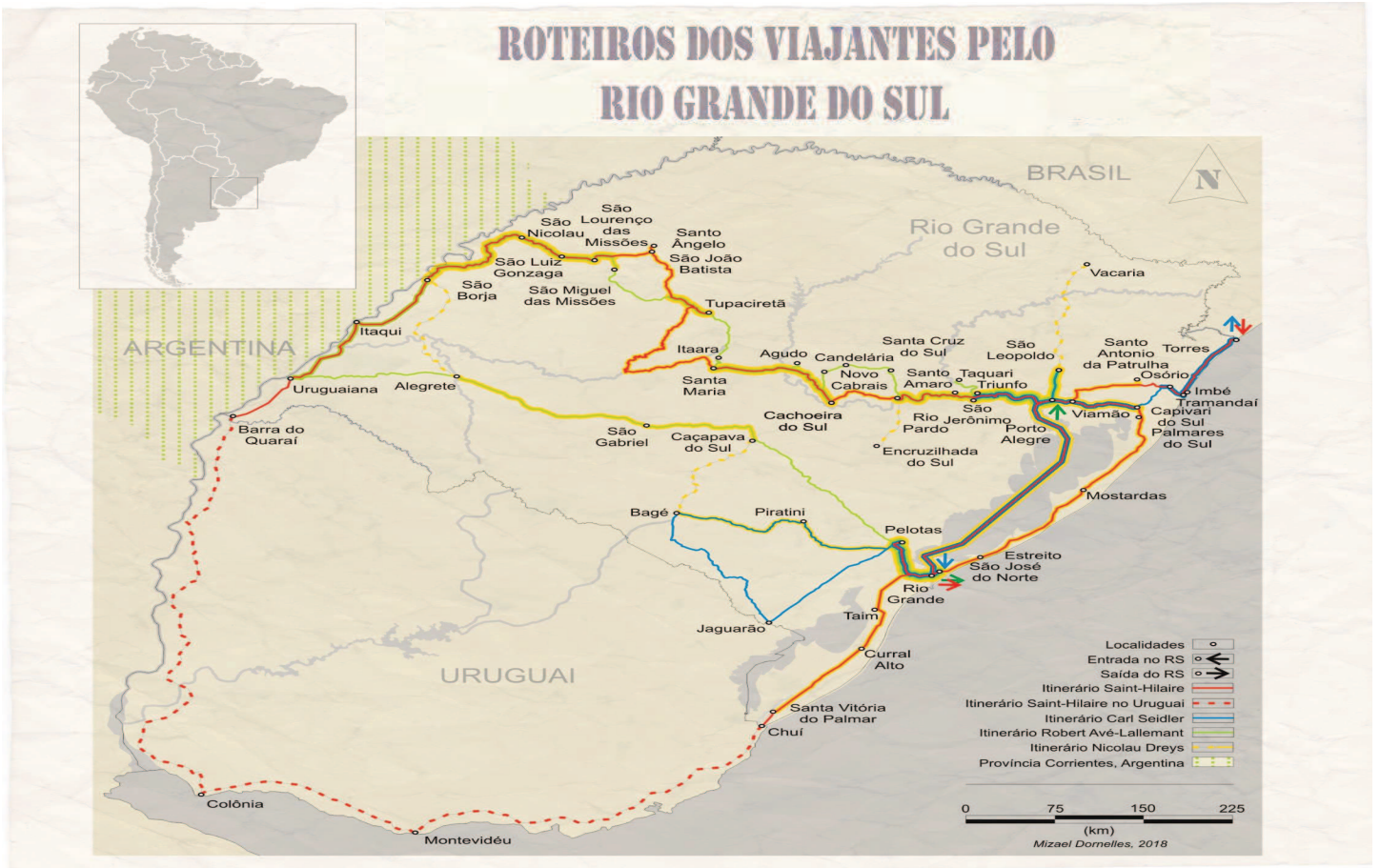
circunavegação a bordo do Novara e o auxílio que recebeu de Alexandre Von Humboldt, sobre o embarque, a estada em Gibraltar e na ilha da Madeira, a chegada ao Rio de Janeiro, e algumas observações sobre o período em que esteve na província. Na segunda parte, subdividida em sete capítulos, o viajante apresenta suas observações e experiências da viagem que realizou pela província do Rio Grande do Sul, em 1858.



Ao longo das décadas de 1817 e 1858, Nicolau Dreys, Auguste de Saint-Hilaire, Carl Seidler e Robert Avé-Lallemant percorreram diversas regiões do Rio Grande de Sul, descrevendo sua fauna, flora, vida social e política, costumes e práticas alimentares.

Abaixo, na Figura 12, apresentamos os percursos realizados pelos quatro viajantes no Rio Grande do Sul. Como podemos perceber, muitas vezes, os viajantes percorreram as mesmas regiões, mesmo que em períodos distintos.

Figura 12 - Roteiros e regiões visitadas pelos viajantes no Rio Grande do Sul



Fonte: Mapa concebido pelo autor com base na obra de Dreys (1990); Saint-Hilaire (1999); Seidler (1980) e Avé-Lallemant (1980). Elaboração gráfica executada pelo geógrafo Mizael Dornelles (2018).

Nesse capítulo, apresentamos os dados biográficos dos quatro viajantes, as motivações e as condições em que se deram suas viagens ao e pelo Brasil e pelo Estado, os itinerários percorridos em suas viagens pelo Rio Grande do Sul e informações (sobre a publicação, tradução e reedição) relativas às obras que resultaram delas, na medida em que constituem as fontes que utilizamos para identificar e discutir as práticas alimentares sul-rio-grandenses. Delas, interessa-nos extrair as informações relativas à produção, à preparação e consumo de alimentos, à comensalidade e etiqueta (distinção e estratificação social à mesa), à reciprocidade e sociabilidade, à dietética e aos interditos e significados simbólicos de certos alimentos.

No próximo capítulo, apresentamos e descrevemos os percursos metodológicos utilizados para a organização, categorização e análise das narrativas dos quatro viajantes sobre as práticas alimentares das diferentes regiões da então Província do Rio Grande do Sul. Cabe destacar que as análises que fizemos das narrativas sobre a produção, o cultivo, o consumo de alimentos, a preparação de comidas, a comensalidade e as demonstrações de hospitalidade, bem como dos aspectos simbólicos e rituais associados à preparação da comida e ao comer serão apresentadas nos capítulos subsequentes.

### 3. OS CAMINHOS METODOLÓGICOS: PRINCÍPIOS E PROCEDIMENTOS

No capítulo anterior, explicamos quais são os viajantes e as obras analisadas nesta tese. Depois da incursão na trajetória e na produção dos viajantes, retornamos aos objetivos e à metodologia que orientou e colocou em prática a nossa viagem pelo Rio Grande do Sul dos viajantes oitocentistas. Foi através do olhar dos viajantes, contido nas páginas de seus registros de viagem, que conhecemos as várias regiões da Província do Rio Grande do Sul do século XIX.

Neste capítulo, apresentamos os desafios enfrentados e o percurso da viagem realizada seguindo as pegadas daqueles que me antecederam no propósito de conhecer as práticas alimentares das populações do Rio Grande do Sul. Organizamos o capítulo em três tópicos: no primeiro, apresentamos o levantamento de pesquisas já produzidas sobre a História da Alimentação realizadas no Brasil e no Rio Grande do Sul, bem como daquelas que consideraram as narrativas de viajantes como fonte. No segundo, esclarecemos quais os percursos metodológicos e as opções feitas para a sistematização dos dados levantados e, posteriormente, analisados, ressaltando que a metodologia empregada nesta pesquisa precisou lidar com a complexidade e a pluralidade de informações extraídas das mil cento e oito páginas das quatro obras que selecionamos. Por fim, no terceiro tópico, explicamos e analisamos os dados [quantitativos e qualitativos] levantados sobre as práticas alimentares da população do Rio Grande do Sul no século XIX descritos pelos quatro viajantes.

#### 3.1 Os estudos de história da alimentação no Brasil e no Rio Grande do Sul a partir de viajantes

Neste tópico, apresentamos o levantamento que fizemos das pesquisas relacionadas com a História da Alimentação e que recorreram a narrativas de viajantes para fundamentar suas reflexões e análises. Cabe ressaltar que, no Brasil, as pesquisas sobre o tema da alimentação são ainda relativamente recentes.

No levantamento realizado consideramos as teses e dissertações sobre a temática da alimentação e com fontes produzidas por viajantes realizadas no Brasil, Portugal (RCAAP), França (*Theses.Fr*), México (*Remeri*), Estados Unidos da América (*Open Thesis*) e Espanha (*Dialnet*). As bases de dados utilizadas no Brasil foram:



Banco de Teses & Dissertações da CAPES; *Scientific Electronic Library Online* - SciELO; Biblioteca Digital de Teses e Dissertações – BDTD, do Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia – IBICT, e também nos repositórios institucionais da Universidade de Santa Cruz do Sul - UNISC; Universidade do Vale do Rio dos Sinos - UNISINOS; Universidade de São Paulo - USP; Universidade Federal de Juiz de Fora - UFJF; Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS; Pontifícia Universidade Católica - PUC do Rio Grande do Sul e Paraná; Universidade Federal de Pelotas - UFPEL; Universidade Federal do Paraná - UFPR; Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP; Universidade Federal de Viçosa – UFV; Universidade Estadual Paulista - UNESP; Universidade Federal de Santa Maria – UFSM.

Na revisão bibliográfica, foram utilizadas as seguintes palavras-chave como marcadores de busca: História da Alimentação, alimentação, práticas alimentares, gastronomia, viagens, viajantes e narrativas/literatura de viagem. Também se estendeu o universo de pesquisa aos temas saúde, representações, alteridade, práticas populares, costumes, entre outros. Nessas buscas, utilizamos aspas e combinações entre os termos com operadores booleanos – *and*; *not*; *or* – com a intenção de delimitar e filtrar resultados. Ao fazer isso, imediatamente, evidenciamos uma vasta produção e uma ampla gama de problemáticas e abordagens. Após esse processo, os estudos foram organizados, tabulados e analisados em uma planilha, com o auxílio da ferramenta Excel. Nessa organização buscou-se registrar de forma detalhada todas as informações sobre as pesquisas, por exemplo: Nome completo do/da autor/a; Ano de publicação; Título do trabalho; Tipo do trabalho (Tese, Dissertação ou Monografia); Local (Instituição de defesa/apresentação); Temática; Objetivos/problema de pesquisa; Recorte Espacial e Temporal; Fontes (principal e de cotejo); Quais fontes; Área de Concentração; Observações; País.

No total, foram registrados, aproximadamente, cinquenta e cinco estudos. Desse conjunto, destacamos trinta e cinco dissertações, dezessete teses e três monografias. Para que fosse possível observá-los e analisá-los, nós os organizamos em dez categorias temáticas, que foram surgindo a partir das leituras dos trabalhos e da identificação dos temas.

Vale lembrar que através de filtros da tabela em Excel é possível acionar e reorganizar a visualização da planilha de acordo com as necessidades do pesquisador. Aplicou-se, portanto, o grupo de filtros que privilegiariam os estudos com

relação semelhante ou próxima à presente pesquisa – (Temática = Alimentação; Recorte temporal = Século XIX; Fontes = Viajantes – Principal e Cotejo). Com esse propósito, entre as produções acadêmicas recentes que se debruçaram sobre os aspectos da alimentação como tema basilar, foram localizados dezessete estudos que utilizaram narrativas de viagem como fonte principal ou de cotejo para as pesquisas.

No caso do Rio Grande do Sul, foram localizados apenas cinco estudos sobre a temática da alimentação e que utilizaram as narrativas de viagem como fontes da pesquisa. Desse grupo, destacam-se três dissertações e duas teses acadêmicas, com abordagens de pesquisa semelhantes, sendo que não utilizaram as narrativas de viajantes europeus como fonte primária, apenas de cotejo. Esses estudos que levaram em conta especificamente o Rio Grande do Sul serão aprofundados na continuidade.

Primeiramente, apresentamos as sete pesquisas acadêmicas (seis dissertações e uma monografia) que fizeram uso de narrativas de viajantes como principal fonte de análise. A dissertação de Paula Pinto e Silva (2002), intitulada “Entre tampas e panelas: por uma etnografia da cozinha no Brasil”, foi apresentada junto ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade de São Paulo. Nela, a autora analisou os sistemas culinários do Brasil do período colonial, a partir de narrativas de viajantes, dentre os quais estão Auguste de Saint-Hilaire, Jean Baptiste Debret e Maximiliano von Wied-Neuwied. Pinto e Silva procurou caracterizar os modos e as práticas alimentares, a partir de uma abordagem etnográfica, inspirada no modelo estruturalista de Claude Lévi-Strauss. Em seu estudo, destaca que a alimentação fundamentou a organização e a estrutura da sociedade brasileira e que os diferentes hábitos alimentares brasileiros estão estruturados em torno de um tripé alimentar, que é constituído por farinha de mandioca, ou milho, carne seca e feijão com caldo.

Daniela Machado Gonzaga Ferreira Didone (2007) defendeu sua dissertação “Saúde, alimentação e medicamentos na província de São Paulo: o olhar de Spix, Martius e Auguste de Saint-Hilaire no início do século XIX” junto ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade de São Paulo. Neste estudo, a autora privilegiou os registros que evidenciavam a associação entre alimentação e saúde na província de São Paulo, no início do século XIX, através de narrativas dos viajantes Spix, Martius e Auguste de Saint-Hilaire.

Já Marília Nogueira da Silva (2008), na dissertação intitulada “Entre o pão e a farinha: viagens através da cultura Europeia e da mesa brasileira no século XIX”,

apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade de Juiz de Fora, buscou compreender como os alimentos e os hábitos alimentares no Brasil do século XIX foram descritos pelos viajantes estrangeiros, com destaque para as narrativas de Carl Seidler e Auguste de Saint-Hilaire. A autora procurou destacar os produtos, as maneiras e espaços utilizados para o preparo e o consumo dos alimentos, os objetos materiais envolvidos e o comportamento dos comensais à mesa.

Laura Denis Galván Ayala (2009), da Universidade Autônoma do México - UNAM, apresentou, junto ao curso de História, a monografia intitulada “*La comida mexicana vista por los viajeros extranjeros del siglo XIX*”. Nesse estudo, Ayala analisou a comida como um elemento essencial das interações cotidianas a partir das narrativas dos viajantes Henry George Ward, Carl Christian Sartorius, Eduard Mühlenpfordt, Mathieu De Fossey, Pierre Charpenne, Madame Calderón de la Barca, John Lloud Stephens, Lucien Biart, Marvin Wheat, buscando saber o que os mexicanos comiam no século XIX e como se manifestavam as práticas alimentares dessa sociedade nos diferentes estratos sociais. O estudo resultou em dados importantes, principalmente porque essas práticas estavam associadas a cada uma das classes sociais do México naquele período.

Já Maria Villar (2010), na dissertação intitulada “Batuque na cozinha: estudo sobre os espaços de cozinhar no Brasil Colônia, através dos relatos de viajantes”, apresentada junto ao programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo, da Universidade de Brasília, partiu da leitura dos relatos de viajantes, cronistas e documentos históricos, como as cartas jesuíticas, para caracterizar os “espaços de cozinhar” do período do Brasil Colônia.

Em 2012, Tânia Maria de Maio Leitão apresentou ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Goiás sua dissertação intitulada “Abastecimento alimentar em Goiás na primeira metade do século XIX”, na qual buscou analisar o processo do abastecimento alimentar em Goiás, na primeira metade do século XIX, a partir dos relatos dos viajantes Auguste de Saint-Hilaire, Luiz D'Alincourt, John Emanuel Pohl e George Gardner.

Por fim, nesse primeiro conjunto de estudos realizados com narrativas de viajantes como fonte principal, destaca-se a dissertação intitulada “Os relatos de viagem entre a norma e o gosto: os viajantes franceses e a alimentação no Brasil do século XIX”, de Samuel Mateus Gerencsez Geraldino (2015), apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História da Unicamp. Nesse estudo, o pesquisador

empenhou-se em discutir como as práticas alimentares e os espaços em que os alimentos eram consumidos apareciam descritos nas obras de Auguste de Saint-Hilaire e Jean-Baptiste Debret.

Na continuidade, apresentamos os dez estudos (quatro dissertações e seis teses), nos quais os autores usaram as narrativas de viajantes como fonte de cotejo. Dentre eles está a dissertação de Mônica Chaves de Abdala (1994), defendida junto ao Programa de Pós-Graduação em Sociologia da Universidade de São Paulo. No estudo intitulado “A cozinha e a construção da imagem do mineiro”, a autora buscou compreender a importância da cozinha para a construção da imagem do mineiro, como “forma específica de sociabilidade, o que lhe permitiria, no mesmo movimento, entender e falar mais claramente sobre suas próprias raízes, e recuperar, do ângulo particular da culinária, a memória e a história [...]” (ABDALA, 2007, p.16), por meio da análise de fontes bibliográficas regionais, de fontes orais e de relatos de viajantes europeus, dentre os quais destacam-se Auguste de Saint-Hilaire, John Luccock, George Gardner e John Mawe.

Juliana Cristina Reinhardt, na tese intitulada “Diz-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade”, apresentada junto ao programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná, debruçou-se sobre as tradições culinárias de imigrantes alemães luteranos. Através de múltiplas fontes — entrevistas semiestruturadas, livros de culinária, cadernos de receitas, fontes de imprensa, fontes oficiais e narrativas de viajantes — a pesquisadora buscou compreender sentimentos e significados enraizados, vestígios oriundos de acontecimentos marcantes – como o período entre guerras – que desencadearam processos de tentativa de preservação do grupo estudado por meio da preservação de manifestações étnicas, resgatando ou reafirmando uma identidade, fazendo assim, a comunicação do presente com o passado através da memória. A autora buscou, sobretudo, conhecer as tradições culinárias de ontem e de hoje presentes no cotidiano, finais de semana, aniversários, Natal, Páscoa e outras celebrações, a fim de perceber as mudanças, adaptações, incorporações e exclusões que ocorreram entre elas, além das evidências de sincretismo e de contato entre as diversas culturas formadoras da sociedade curitibana.

A pesquisadora Paula Pinto e Silva (2007), em sua tese, intitulada “Papagaio cozido com arroz. Livros de cozinha e receitas culinárias no Rio de Janeiro do século XIX”, apresentada junto ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da

Universidade de São Paulo, fez uma análise dos livros de receitas culinárias que circularam no Rio de Janeiro no início do século XIX. Nesse estudo, a pesquisadora evidenciou que o desenvolvimento da cozinha da elite carioca é marcado pela chegada da Família Real portuguesa ao Brasil, e destacou a introdução de novas regras sobre o comer e o comportamento frente à comida, em um contraste com noções e comportamentos anteriores. De acordo com a autora, a partir da segunda metade do século, os livros de cozinha brasileiros estabelecem, no seu domínio específico, imagens de uma nacionalidade nascente, mostrando que a cozinha e a culinária, além de seu sentido útil e pragmático, serviram, também, como material "bom para pensar", úteis para a construção de representações simbólicas.

A dissertação de José Paulo Eckert (2011), intitulada "O povo dos herveas - entre o extrativismo e a colonização (Santa Cruz, 1850 - 1900)", apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade do Vale do Rio do Sinos, objetivou, a partir de documentos manuscritos produzidos por diretores de colonização, documentos oficiais da Câmara Municipal, ofícios da Delegacia de Polícia e, apoiado em documentos complementares — relatórios provinciais e relatos de viajantes —, entender como e por quem era produzida a erva-mate durante a segunda metade do século XIX na região, quais eram as relações estabelecidas no meio ambiente dos ervais e como se desenvolveu a economia em torno dessa produção.

Chimene Kuhn Nobre (2011), em dissertação apresentada junto ao Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural da Universidade Federal de Santa Maria, intitulada "Ar livre e carne em abundância: um estudo histórico-cultural do Gaúcho e sua alimentação no século XIX", se deteve nos vestígios de *Bos Taurus* do catálogo 060 do sítio arqueológico RS-Q-17- Estância Velha do Jarau. Nessa pesquisa, além dos vestígios arqueológicos, o autor cotejou seu objeto de pesquisa com narrativas dos viajantes europeus Nicolau Dreys, Robert Avé-Lallemant, Carl Friedrich Gustav Seidler e Auguste de Saint-Hilaire, procurando, através dos vestígios ósseos, identificar e interpretar de forma qualitativa e quantitativa a dieta alimentar dos ocupantes do sítio arqueológico, localizado na fronteira Sudoeste do Rio Grande do Sul.

Cristiana Loureiro de Mendonça Couto (2011), na tese "Alimentação no Brasil Imperial: elementos para um estudo de questões dietéticas, químico-médicas e da fisiologia do gosto" apresentada ao programa e Pós-Graduação em História e Ciência, da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, buscou compreender os hábitos

alimentares no Rio de Janeiro, entre 1822 e 1899, a partir de discussões sobre as relações entre gosto e gastronomia. Dentre as fontes utilizadas pela pesquisadora estão teses médicas da Faculdade de Medicina, livros de cozinha brasileiros, portugueses e franceses (séculos XVIII e XIX) e tratados sobre nutrição, o gosto e a alimentação. A autora não deixa claro quais foram as narrativas de viajantes utilizadas na elaboração da tese, entretanto, ela aduz que "a antropóloga Paula Pinto e Silva se utiliza de documentação que é, em parte, a mesma que utilizamos aqui e em nosso estudo anterior". (COUTO, 2011, p. 23 – 24). Nesse caso, "referimo-nos aos relatos de viajantes do século XIX, livros de cozinha e tratados de etiqueta". (COUTO, 2011, p. 24).

A tese de Jonas Moreira Vargas (2013), intitulada "Pelos Margens do Atlântico: um estudo sobre elites locais e regionais no Brasil a partir das famílias proprietárias de charqueadas em Pelotas, Rio Grande do Sul (século XIX)", foi apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História Social da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Nela, o autor trouxe importantes contribuições para a historiografia regional gaúcha, pois destaca como eram as estratégias sociais e econômicas das famílias dos proprietários das charqueadas da região de Pelotas, no Rio Grande do Sul, ao longo do século XIX. O estudo oferece uma análise das elites locais e provinciais, que muito auxilia na compreensão da formação dessas estratégias sociais e econômicas advindas do fortalecimento do mercado bovino e da expansão dos charqueadores em busca de fazendas na fronteira rio-grandense, e também, do lado uruguaio.

A tese de Vilson Flores dos Santos (2014), intitulada "O surgimento da agropecuária missioneira no Rio Grande do Sul e as derivações gastronômicas", apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural da Universidade Federal de Santa Maria, investigou o desenvolvimento da agropecuária missioneira, detendo-se, também, nas práticas de produção, organização social e cultura alimentar produzidas neste contexto e espaço regional. Além de entrevistas com historiadores e da consulta a bibliotecas e institutos, o autor recorreu a narrativas de viajantes como Auguste de Saint-Hilaire e Jean Baptiste Debret.

Na mesma linha de pesquisa, Romilda de Souza Lima, em Tese apresentada ao Programa de Extensão Rural da Universidade Federal de Viçosa, intitulada "Práticas alimentares e sociabilidades em famílias rurais da zona da Mata Mineira: Mudanças e permanências" examinou, a partir de fontes diversas – entrevistas semiestruturadas, observações *in-loco*, registros fotográficos, caderno de campo e



narrativas de viagem – os significados da comida e de suas relações com a comensalidade, atendo-se às mudanças e permanências referentes às práticas alimentares das famílias rurais em municípios mineiros.

Por fim, destaca-se a pesquisa de mestrado realizada por Fabiana Helma Friedrich, intitulada “Gastronomia e imigração alemã na região central do Rio Grande do Sul: colônia de Santo Ângelo” (2015), defendida junto ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade de Santa Maria. No referido estudo, a pesquisadora objetivou entender como ocorreu o processo de construção da identidade dos imigrantes alemães na região central do Rio Grande do Sul, considerando as práticas sociais e culturais da alimentação, e suas implicações na sociedade como elemento fortalecedor de uma identidade e memória imigrante no novo continente. Dentre as fontes utilizadas para a realização do estudo estão cadernos e livros de receitas, fontes oficiais e discursos parlamentares do senado, jornais, mapas e o relato de viagem de Robert Avé-Lallemant: “Viagem pela província do Rio Grande do Sul (1858)”.

Esses são alguns dos principais estudos que recorrem às narrativas de viajantes como fonte (principal ou de cotejo) para pesquisas sobre a História da Alimentação no Brasil e no Rio Grande do Sul. Eles analisaram e descreveram os alimentos e as práticas alimentares a partir de uma multiplicidade de perspectivas com base na utilização de narrativas de viajantes. Nesse mapeamento e levantamento, evidenciamos que foram poucos os estudos dedicados a explicar a alimentação do Rio Grande do Sul, do século XIX, com base, exclusivamente em narrativas de viajantes estrangeiros. Reside nessa abordagem e nas fontes analisadas o ineditismo que a presente tese traz, ao buscar examinar e explicar as práticas alimentares do Rio Grande do Sul, a partir de conjunto de fontes narrativas de viajantes estrangeiros.

Sua representatividade para a tese que desenvolvemos não invalida, contudo, a percepção de Couto (2011, p. 26), para quem “ainda há muito o que pesquisar sobre a alimentação brasileira para podermos compreendê-la em toda a sua dimensão e sob diversas perspectivas de análise [...]”. A presente tese se insere no esforço feito por outros pesquisadores, que têm se dedicado à História da Alimentação e, em especial, ao estudo das práticas alimentares do Rio Grande do Sul.

### 3.2 Percursos metodológicos: a construção da operação historiográfica

Neste tópico, apresentamos a metodologia que adotamos para alcançar os objetivos da tese. De modo geral, os percursos adotados constituíram-se em rotas estratégicas, que atenderam as especificidades da investigação e propiciaram a organização e a análise das informações obtidas nas fontes e o seu cotejamento.

O primeiro instrumento que criamos visa à sistematização das informações levantadas sobre os viajantes e sobre as obras que escreveram. No instrumento, conforme figura 13, tendo como base um amplo referencial teórico-metodológico sobre literatura de viagem, foram inventariadas trinta e uma categorias que foram organizadas em uma planilha no Excel. Procurou-se reunir o maior número possível de informações sobre os viajantes, dentre as quais estão data de nascimento, idade, falecimento, naturalidade, origem, profissão, data da chegada ao Brasil e no Rio Grande do Sul, os objetivos da viagem, quais trajetos foram percorridos, locais visitados, tempo de permanência no Estado, retorno (em que ano e para a onde), a tipologia do relato, quando e em que contexto foi escrita a narrativa, com quem os viajantes dialogaram no decorrer da narrativa e quais eram as relações entre o cronista/viajante e a sociedade que ele descreve. Interessaram, ainda, informações sobre as obras publicadas: ano de publicação do relato (original/primeira edição), tradução para o português, ano de publicação no Brasil, tradutor, editora, entre outros.

Figura 13 - Planilha dos dados biobibliográficos dos viajantes Europeus

Dados biobibliográficos - Capítulo I				
Categorias	Auguste de Saint-Hilaire	Carl Seidler	Robert Avé-Lallemant	Nicolau Dreys
Data de Nascimento	04/07/1778	?	25/07/1812	29/07/1781
Idade (Chegada ao Brasil)	37	Entre os 20 e 30 anos (não fica evidente)	18-23 anos - 21-45 anos	36
Falecimento	1851 - Turin/Itália/FR	?	?	23/01/1843 - RJ/BR
Naturalidade	Oriens	Suíço	Alemanha	Nancy
Origem (De onde)	Brest - França	Hamburgo - Rio Elba, via mar do norte - estreito de Calais	Trieste - Itália, sul da Itália, Gibraltar	França
Data da chegada e onde chegou no Brasil?	1816, Rio de Janeiro	1826, Rio de Janeiro	Esteve no Brasil em 2 momentos: 1 - Entre 1837 e 1855, 2 05/08/1857.	1817, Rio de Janeiro
Quando chegou ao RS?	05/06/1820	Entre o final de dezembro de 1826 e os primeiros dias de 1827. Não fica evidente. Bach Martins destaca que ele chegou em 1827 (p. 29)	22/02/1858	1817
Como chegou no RS?	Não fica evidente se foi à cavalo ou em carroça de bois.	Embarcação	Paquete - Paquetbot	Embarcação
Por onde entrou no RS?	Através do Rio Mamotuba - Atualmente cidade de Torres.	São José do Norte - Rio Grande	Via Rio Grande	
Período de Permanência no RS?	2 anos (06/1820 - 06/1822)	1827 - 1828	22/02/1858 a 22/05/1858 (3 meses)	Aproximadamente 10 anos (1817 - 1827)
Retorno (em que ano e para onde)	Agosto de 1822, França	1833 do Rio de Janeiro	1853 de Pernambuco	1827 - Sequa para o Estado de Santa Catarina
Tipo do relato	Diário (separado por datas e regiões)	Gênero memorialístico - Narrativa informativa com várias passagens sobre a experiência enquanto militar e na guerra.	Narrativa informativa, por vezes havia a informação da data e da região por onde o viajante esteve, de modo, que o leitor pudesse compreender seu percurso.	Narrativa descritiva e informativa
Profissão	Botânico	Militar	Médico	Comerciante
Objetivos da viagem	Científicos	Aventura	1º - Espírito aventureiro, conhecimento da cultura e novas experiências; 2º Participou da grande expedição da circunavegação Novara, mas devido a "problemas" nos quais o viajante com cuidado evitou de espor decidiu solicitar o desligamento da expedição e ficou no Rio de Janeiro, quando mais tarde, solicitou o retorno as atividades médicas na enfermaria da Santa Casa de misericórdia. A renúncia da expedição lhe rendeu uma indenização, o que de fato lhe possibilitou empreender uma viagem pelas províncias do Brasil. Possivelmente os motivos que trouxeram o viajante ao RS foram os de conhecer como os compatriotas estavam vivendo frente a notícia de colonização noroeste na América.	Econômicos
Em qual período foram escritos os relatos?	Por ser um relato com características de um diário, possivelmente, acreditamos que os relatos foram escritos no decorrer de sua viagem em um diário. Tanto é que por vezes ele deixa isso evidente.	Na forma como está organizado e como ele remete no texto- narrativa, ("escritor de memórias") possivelmente esse relato foi escrito após o retorno a Alemanha.	Possivelmente os relatos e o material da obra do viajante eram escritos ainda no decorrer da viagem, levando em conta que o prefácio fora escrito em 1836, antes do embarque para a região nordeste e norte do Brasil. Livro que foi publicado, no mesmo ano que deixou o Brasil definitivamente (1859).	
Variáveis (a serem analisadas)	Interesse pessoal, mas contou com auxílio do Museu de História Natural de Paris. E possivelmente com investimentos próprios. " Como é me dado o título de coronel, todo mundo acha que tenho o direito de levar os animais dos cultivadores, sem pagar, e toda a gente fica admirada porque não ajo desse modo. Na verdade minha portaria autoriza-me a requisitar toda a espécie de auxílios, mas nunca quis me valer dela" (p.188)	Pessoal. Ao Brasil veio com investimentos próprios, quando estava com seu dinheiro quase chegando ao fim, solicitou um emprego no qual lhe foi concedido.	Interesse pessoal após receber uma indenização da viagem de circunavegação Novara.	Interesse pessoal - questões políticas na França liberar com que Dreys e sua família emigrasse para o Brasil já aqui no País ele não deixa claro o motivo de sua viagem.
Em que contexto a narrativa foi produzida?	Vésperas da Independência do Brasil. Batalha contra Artigas 1816-1820. Batalha de Itaquembó. (vide página 37)	Conflitos com a região do Para - Guerra cipriana - Batalha do Pasto do Rosário (página 161). Abdição de Dom Pedro I ao trono.	Movimentos de colonização alemã no Rio Grande do Sul	
Com quem os viajantes dialogam no decorrer da narrativa?	Ver quem é marechal Chagas - muito comentado na região das missões. Dono de grande parte das terras. Fica evidente na página 174 que S. Hilaire leu um artigo de Azara - Possivelmente Fêta azara - será?			Auguste de Saint-Hilaire e outros viajantes sem indicar quais.
Quais eram as relações entre o cronista/viajante e a sociedade que ele descreve?	Pode-se perceber na sua narrativa uma relação muito amistosa com a sociedade local. Tinha uma portaria o que, possivelmente, facilitou o acesso e também a conseguir auxílios pelas regiões onde percorreu (p.85)			
Quem é o escritor do relato e quem ele quer ser?	Um cientista - pesquisador da flora e da fauna brasileira - pesquisas que foram, mais tarde importantes para que o viajante defendesse a tese de doutorado em Botânica	Um jovem aventureiro como ele mesmo destaca em sua narrativa.		Um comerciante que preocupado com o contexto conflituoso em que se encontrava o Rio Grande do Sul, resolveu apresentar o que ele mesmo chama de esboço de uma obra muito maior.
Nome do título (Original)	<i>Voyage à Rio Grande do Sul (Brésil)</i>	<i>Zehn Jahre in Brasilien während der Regierung Dom Pedro's und nach dessen Entthronung: Mit besonderer Hinsicht auf das Schicksal der auch indischen Truppen und der deutschen Colonisten</i>	<i>Reise durch Süd-Brasilien im Jahre 1858</i>	<i>Notícia Descritiva da Província do Rio Grande de São Pedro do Sul</i>
Ano de publicação (Original)	1827	1839	1858	1839
Título - Tradução (Brasil)	Viagem ao Rio Grande do Sul (1820-1821).	Dez anos no Brasil	Viagem pelo Sul do Brasil no ano de 1858	Mesmo - pois o viajante realizou todo o processo de editoração fora do País ao alegar os altos custos.
Ano de Publicação (Brasil)	1839	1841	1863	1840
Diferença em anos (original - tradução)	12	2	5	1
Tradutor - Editora	Leonam de Azeredo Pena - Companhia Editora Nacional	General betardo Klinger - Editora e Livraria Martins	Teodoro Cabral - Instituto Nacional do Livro	Tipografia Imperial e Constitucional J. Villeneuve e Comp.
Tem dedicatória? Para quem?	Sim. Sua Alteza Real Conde D'Eu - de autoria de Charles Louis Rolland de Dreux.		Não	Sim ao público leitor
Prefácio-Prólogo		Sim. 1803/1839	Sim. 21/11/1858 (data na qual o viajante iniciou sua expedição para a região nordeste e amazonas).	
Quantos capítulos o livro possui? Quais?	28 capítulos	19 capítulos	2 seções - 10 capítulos no total	3 capítulos (divido em seções - o primeiro 3 partes, o segundo 2 partes)
Possui iconografias?	Sim. Um retrato de Saint-Hilaire	Não	Sim (Estância Santana, em Corrientes, de Armé Bompland)	Não
Mapas?	Sim - Mapa das 5 grandes viagens realizadas pelo interior do Brasil.	Não	Não - Na sua viagem pela Província, guiou-se por mapas. Nas páginas 197-198, percebe-se que o viajante guiou-se pelo Estado a partir de um mapa do Visconde de São Leopoldo, quando ele destaca que "no excelente mapa do Rio Grande, anexo à obra do Visconde de São Leopoldo sobre a referida província, acha-se a notoriedade da Cidade de Cachoeira e à margem esquerda do Rio Jacuí, que vem do norte, um distrito sob a denominação de "Campos habitados pelos Índios e descobertos em 1607". No mapa de Martins, por mais cuidadoso que seja nos seus detalhes, esta região do Jacuí de Rio Paríto é representada muito erradamente, que prova quanto tempo ficou desconhecido, selvagem e emo aquele distrito até época muito recente, aliás recentíssima. Mais adiante na sua narrativa (p. 257), o viajante destaca que também guiou-se com o apoio da carta topográfica e administrativa da província de São Pedro do Sul do Visconde de Villiers de Lisle-Adam, entretanto, faz severas críticas quanto aos erros que essa carta apresenta em relação às distâncias dos lugares entre si.	Sim - Mapa do Teatro da guerra presente

Fonte: Elaborado pelo autor a partir de pesquisa em variadas fontes (2018).

Para o exame analítico dos relatos produzidos por viajantes estrangeiros, consideramos que eles se constituem efetivamente de narrativas que “exprimem a maneira pela qual seus autores ‘recortaram’ e classificaram a realidade que observaram e experimentaram”. (CARVALHO, 2005, p. 4-5). Portanto, para a análise destas narrativas, adotamos alguns procedimentos, tais como os de “perguntar quem é o escritor do relato ou quem ele quer ser”. (JUNQUEIRA, 2011, p. 45). Também foi importante “ter clareza dos objetivos das viagens quando se analisa seus relatos: saber se são interesses militares, econômicos, políticos, empresariais, científicos, etc., ou vários destes ao mesmo tempo”. (CARVALHO, 2005, p. 13). Outras questões foram igualmente relevantes e foram consideradas: Em que contexto a narrativa foi produzida? A qual lugar social o autor pertenceu? Quais eram as relações entre o cronista/viajante e a sociedade que ele descreve? Com quem os viajantes dialogam no decorrer da narrativa? Com base em Junqueira, outro aspecto considerado foi o período em que foram escritos os relatos: se durante a viagem, logo após, ou muito tempo depois, pois, como bem observado por ela, “o relato de viagem nem sempre trata daquilo que o viajante viu, na hora em que viu e como as coisas se deram”. (JUNQUEIRA, 2011, p. 49).

Ilka Boaventura Leite (1996, p. 15), por sua vez, observou que cada viajante, ao construir o texto, pode sistematizar “fragmentos da experiência da viagem de outros, de suas vivências, expectativas e frustrações. A viagem, enquanto texto, adquire uma fascinante multidimensionalidade”. Também Eliane Fleck (2006, p. 303) sugere que o pesquisador, ao “analisar esses registros”, deve atentar para o “lugar de enunciação” do discurso, e também se o viajante teve interesse em atender alguém que o financiou. Muitas vezes, os viajantes realizavam suas viagens com o auxílio de incentivos financeiros provenientes de uma sociedade científica ou de uma academia de ciências. Esse tipo de observação, referente aos lugares sociais do discurso também contribui para a compreensão e análise dessas fontes nessa primeira rota metodológica aqui exposta. (CERTEAU, 2000).

Ler este conjunto de narrativas de viagem exigiu, portanto, que estivéssemos atentos a um conjunto de questões e condicionantes. A atenção para esses procedimentos iniciais permitiu que fizéssemos “a leitura de seu conteúdo latente através do conteúdo manifesto”, ou seja, “aquele [conteúdo] que aflora através de indicações biográficas, da profissão do autor, do período de permanência, da dedicatória, da temática e da abordagem”. (LEITE, 1997, p. 16).

Os relatos de viagem também foram percebidos como heterogêneos em sua natureza e conteúdo, pois é bastante difícil encontrar homogeneidade entre eles. Como já observado por Junqueira (2011), cada relato é único, e embora seja possível encontrar semelhanças entre relatos que foram realizados em um mesmo período, o pesquisador deve levar em consideração as suas diferenças. Para isso, também foi preciso considerar que

alguns relatos de viagem são, dessa maneira, textos muito influentes e, por conseguinte, mobilizadores [...] Essas viagens novamente, reais ou imaginárias providenciaram um corpo de referência ou 'intertextos' para escritos modernos. (JUNQUEIRA, 2011, p. 49-50).

Em relação a esse aspecto, Roger Chartier (1999, p. 77) é categórico ao afirmar que “um texto carrega diferentes interpretações, compreensões e usos de seus diferentes públicos”. Segundo esse autor, “um historiador deve vincular em um mesmo projeto o estudo da produção, da transmissão e da apropriação dos textos. São apropriações diferentes, múltiplas experiências”.

O segundo percurso metodológico foi dedicado ao reconhecimento do contexto de produção dos relatos e das representações sobre as práticas alimentares acionadas ao longo dos textos, considerando-se os diferentes contextos nos quais se encontravam inseridas. Para a organização e análise dos dados desse segundo percurso utilizamos a metodologia da Análise Textual Discursiva (ATD) proposta por Roque Moraes e Maria do Carmo Galiazzi (2016, p. 134), entendida como um processo de “desconstrução, seguido de reconstrução” dos materiais linguísticos e discursivos, produzindo, a partir disso, “novos entendimentos sobre os fenômenos e discursos investigados”. De acordo com estes autores, a metodologia “opera com significados construídos a partir de um conjunto de textos” e, ao analisá-los e compará-los, propõe-se a descrever e a interpretar os múltiplos sentidos que a leitura e a interpretação do conjunto de textos revelam. (MORAES; GALIAZZI, 2016, p. 36). Núncia Santoro de Constantino (2012, p. 8) afirmou que essa metodologia

ajuda a estranhar aquilo que nos é dado como verdade e suscita novos entendimentos, quando orienta e facilita a desconstrução dos textos que compõem o corpus documental, a categorização dos elementos unitários encontrados, a emergência de uma nova compreensão em torno das fontes, assim como a produção de um metatexto.



Dada a complexidade dos níveis da análise proposta, elaboramos outro instrumento analítico, que se materializou em sete planilhas do Excel, uma para cada categoria de análise, conforme se apresentará na sequência. Antes, porém, cabe explicar as quatro principais etapas que constituem a metodologia da Análise Textual Discursiva, conforme figura 14, a seguir.

Figura 14 - Etapas da Análise Textual Discursiva – ATD



Fonte: Esquema elaborado pelo autor a partir de Moraes; Galiazzi (2016).

A primeira etapa da ATD visa realizar uma leitura dos textos de forma a fragmentá-los em unidades de significado. (MORAES; GALIAZZI, 2016). A separação e a unitarização do corpus documental, de acordo com Moares e Galiazzi (2016, p. 195),

consiste num processo de desmontagem ou desintegração dos textos, destacando seus elementos constituintes. Implica colocar o foco nos detalhes e nas partes componentes, um processo de divisão que toda a análise implica. Com essa fragmentação ou desconstrução dos textos, pretende-se conseguir perceber os sentidos dos textos em diferentes limites de seus pormenores.



Nessa etapa, foi realizada a leitura das obras dos quatro viajantes selecionados, identificando-se unidades que pudessem atender aos objetivos propostos nesta investigação. As narrativas dos viajantes foram fragmentadas em sete unidades de análise. Destas, cinco foram definidas a priori, considerando-se os objetivos da pesquisa e o referencial teórico; e duas emergiram da sistematização das unidades de significado e, embora não estivessem diretamente vinculadas aos objetivos, contribuíram para a compreensão de elementos correlatos e complementares à temática central da pesquisa.

É pertinente ressaltar que a utilização de categorias predefinidas traçou um caminho mais fechado, pois, através das unidades de significado, elas foram fragmentadas à luz dos questionamentos específicos da presente pesquisa. Já a elaboração das unidades de significado emergentes foi consideravelmente importante porque proporcionou um enriquecimento de informações e dados até então ignorados e que contribuíram para se entender e discutir sobre as práticas alimentares no Rio Grande do Sul. As unidades definidas a priori foram: 1) Alimentos: Produção, Preparação, Consumo e Técnicas; 2) Reciprocidade, Sociabilidade e Hospitalidade; 3) Comensalidade e Etiqueta; 4) Dietética e Gosto; 5) Tabus e Significados simbólicos. As categorias emergentes foram: 6) Costumes e População, e 7) Doenças.

Na segunda etapa do processo ocorreu a categorização<sup>75</sup>, momento em que as unidades de significado fragmentadas foram organizadas a partir de critérios de semelhança e diferença. Vale destacar que Moraes e Galiazzi (2016, p. 139) explicam que, na ATD, a construção das categorias de análise pode ocorrer a partir de duas formas isoladas ou combinadas. Uma delas é a possibilidade de se trabalhar com categorias previamente definidas, ou seja, “a priori”. Outra, a partir de “categorias emergentes” oriundas do processo de sistematização das unidades de significado que são semelhantes, correspondendo a um processo de “organização, ordenamento e agrupamento de conjuntos de unidades de análise” que podem ser realizadas a partir de processos de “comparação e diferenciação de elementos unitários” que irão resultar em um agrupamento de elementos em comum. (MORAES; GALIAZZI, 2016, p. 106).

---

<sup>75</sup>De acordo com Bardin (1979, p. 117), a categorização é considerada “uma operação de classificação de elementos constitutivos de um conjunto, por diferenciação e, seguidamente, por reagrupamento, segundo o gênero (analogia), com critérios previamente definidos. As categorias são rubricas ou classe, as quais reúnem um grupo de elementos (unidades de registo) sob um título genérico”.

Nesse sentido, na segunda etapa, já com as unidades de significado constituídas e os fragmentos textuais alocados, iniciou-se a categorização, a partir de critérios de comparação e diferenciação. Vale lembrar que para cada unidade de significado foram utilizadas categorias definidas previamente, mas outras também foram criadas à medida em que surgiram a partir da leitura das obras.

Na terceira etapa, a utilização dos filtros permitiu que se realizasse uma apreciação geral das unidades de significado, das fontes e das categorias de modo que se pudesse ter o amplo entendimento dos materiais possibilitado pelos estágios anteriores. De acordo com Moraes e Galiuzzi (2016), a partir da unitarização e da organização das categorias, o pesquisador tem a possibilidade de compreender os fenômenos investigados, que combinam descrições e interpretações e são transformadas em textos, isto é, metatextos capazes de apresentar novos modos de compreensão.

A quarta etapa prevê a produção dos metatextos, considerada indispensável no processo da ATD, pois possibilita ao pesquisador o exercício da interpretação escrita. Nessa etapa, torna-se fundamental o estabelecimento de conexões entre as descrições das fontes e os pressupostos teóricos assumidos no decorrer da pesquisa. Pedruzzi e colaboradores (2015) acrescentam que o metatexto, por envolver um processo de escrita, precisa ser constantemente aperfeiçoado e reorganizado e, por isso, é importante que o pesquisador faça uma permanente reconsideração em relação à sua estrutura e aos seus argumentos.

Na sequência, foram organizadas as sete planilhas de análise, uma para cada unidade de significado, sendo que em cada uma delas foram transcritas as passagens extraídas das obras que selecionamos para análise. Além de cada planilha de unidade de significado, será possível observar nas imagens que apresentamos abaixo, as partes dos excertos dos viajantes quando segmentados identificadas também por meio de cores – elas, em certa medida foram associadas primeiramente aos viajantes conforme profissão. Primeiramente trabalhamos com Saint-Hilaire, verde; Robert Avé-Lallemant, vermelho; e, na sequência Seidler, amarelo; Nicolau Dreys, azul – como facilitador no processo de análise do conjunto de registros, mediante a utilização de filtros para a visualização do todo. Essa utilização de filtros, como facilitador da análise, será detalhada no tópico que segue.

A seguir, a título de exemplo, incluem-se imagens ilustrativas de cada uma delas, de acordo com o método utilizado.

Figura 15 - Planilha Unitarização e Categorização: Alimentos, produção, preparação e consumo de alimentos

Instrumento de categorização e análise - Práticas alimentares								
Unitarização			Categorias			Captação do novo emergente		
Fonte	Alimentos, produção, preparação e consumo de alimentos - técnicas (Papéis, tarefas, práticas e saberes)	Localização	Cat. Macro	Cat. Micrc	Item	Práticas	Representações	Metatexto
Carl Seidler	Todas as <b>frutas e legumes</b> europeus dão otimamente, do que fornece as mais eloquentes provas a <b>colônia alemã</b> , estabelecida perto de Porto Alegre a capital da província; mas infelizmente a cultura não é convenientemente feita e isso pelo motivo que toda espécie de plantação custa muito trabalho, ao passo que a criação de <b>gado dá maiores lucros, quase sem trabalho.</b> (Arredores de Rio Grande - São Jose do Norte, 96)	Rio Grande - São José do Norte	Alimento	Comida	Frutas	Cultivo de frutas e legumes	Valorização do trabalho do cultivo de frutas e legumes por parte o imigrante Europeu em detrimento do trabalho vinculado à pecuária. <b>As frutas não são nativas</b> , para o viajante elas são europeias. <b>O ofício realizado pelo imigrante seria mais "trabalhoso"</b> que o realizado na esfera da pecuária.	
Carl Seidler	Todas as <b>frutas e legumes</b> europeus dão otimamente, do que fornece as mais eloquentes provas a <b>colônia alemã</b> , estabelecida perto de Porto Alegre a capital da província; mas infelizmente a cultura não é convenientemente feita e isso pelo motivo que toda espécie de plantação custa muito trabalho, ao passo que a criação de <b>gado dá maiores lucros, quase sem trabalho.</b> (Arredores de Rio Grande - São Jose do Norte, 96)	Rio Grande - São José do Norte	Alimento	Comida	Legumes & Verduras	Cultivo de frutas e legumes	Valorização do trabalho do cultivo de frutas e legumes por parte o imigrante Europeu em detrimento do trabalho vinculado à pecuária. <b>As frutas não são nativas</b> , para o viajante elas são europeias. <b>O ofício realizado pelo imigrante seria mais "trabalhoso"</b> que o realizado na esfera da pecuária.	
Carl Seidler	Aqui o terreno seria mais que suficiente para produzir todos os <b>cereais</b> necessários ao consumo de todo Brasil, mas também, aqui os norte-americanos introduzem o seu <b>trigo e a farinha.</b> (Arredores de Rio Grande - São Jose do Norte, 96)	Rio Grande - São José do Norte	Alimento	Comida	Trigo	Cultivo de Cereais	A maneira como Seidler narrou/descreveu a produção de trigo no Estado, ignorando informações referentes à doença (ferrugem) que influenciou na redução do cultivo desse cereal, estabelece uma interpretação baseada na representação de que o Brasil mesmo dispondo de terreno suficiente para produzir todos os cereais necessários ao seu consumo, não o fazia em virtude de uma suposta concessão/permissão/preferência pelo trigo e farinha dos Estados Unidos.	
Carl Seidler	Com maior pressa, todos se recolheram a seus quartéis, para mudarem de roupa, o melhor que pudessem. [...] A <b>mesa do almoço</b> , sumanamente elegante, <b>sobrecarregada de iguarias</b> de toda espécie, <b>permitia concluir que o baile não seria menos magnifico</b> , tanto mais que, as somas aplicadas nesta <b>feira natalicia</b> haviam sido de grande vulto, pois que haviam sido expressamente transportados do Rio Grande para Piratini, com <b>indizíveis cuscas, entre outros artigos, carretas inteiras de vinho do Porto e da Madeira.</b> (Piratini, 202-203)	Piratini	Alimento	Bebida	Vinho do Porto			
Carl Seidler	Com maior pressa, todos se recolheram a seus quartéis, para mudarem de roupa, o melhor que pudessem. [...] A <b>mesa do almoço</b> , sumanamente elegante, <b>sobrecarregada de iguarias</b> de toda espécie, <b>permitia concluir que o baile não seria menos magnifico</b> , tanto mais que, as somas aplicadas nesta <b>feira natalicia</b> haviam sido de grande vulto, pois que haviam sido expressamente transportados do Rio Grande para Piratini, com <b>indizíveis cuscas, entre outros artigos, carretas inteiras de vinho do Porto e da Madeira.</b> (Piratini, 202-203)	Piratini	Alimento	Bebida	Vinho Madeira			

Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

Figura 16 - Planilha Unitarização e Categorização: Reciprocidade, sociabilidade e hospitalidade

Instrumento de categorização e análise - Práticas alimentares							
Unitarização		Localização	Categorias		Captação do novo emergente		
Fonte	Reciprocidade, sociabilidade e hospitalidade		Cat. Macró	Cat. Micró	Práticas	Representações	Metatexto
Nicolau Dreys	Os rio-grandenses gostam de reuniões e de divertimento coletivos, e, seja qual for objeto de ajuntamento, música, dança, espetáculos, jogos, neles se depara a mais escrupulosa decência no meio da mais franca alegria. Seria uma grande raridade que, com essa propensão, com essa prática geral de comunicações recíprocas, um povo deixasse de exercer virtudes filantrópicas: e também, se da inspeção física passamos a indagações morais, acharemos que, em tese geral, o natural do Rio Grande se distingue, tanto por seu traço social, como por seus costumes benévolo (p.113)	Geral	Sociabilidade	Músicas			
Nicolau Dreys	Os rio-grandenses gostam de reuniões e de divertimento coletivos, e, seja qual for objeto de ajuntamento, música, dança, espetáculos, jogos, neles se depara a mais escrupulosa decência no meio da mais franca alegria. Seria uma grande raridade que, com essa propensão, com essa prática geral de comunicações recíprocas, um povo deixasse de exercer virtudes filantrópicas: e também, se da inspeção física passamos a indagações morais, acharemos que, em tese geral, o natural do Rio Grande se distingue, tanto por seu traço social, como por seus costumes benévolo (p.113)	Geral	Sociabilidade	Jogos			
Nicolau Dreys	Os rio-grandenses gostam de reuniões e de divertimento coletivos, e, seja qual for objeto de ajuntamento, música, dança, espetáculos, jogos, neles se depara a mais escrupulosa decência no meio da mais franca alegria. Seria uma grande raridade que, com essa propensão, com essa prática geral de comunicações recíprocas, um povo deixasse de exercer virtudes filantrópicas: e também, se da inspeção física passamos a indagações morais, acharemos que, em tese geral, o natural do Rio Grande se distingue, tanto por seu traço social, como por seus costumes benévolo (p.113)	Geral	Sociabilidade	Espetáculos			
Nicolau Dreys	A generosidade parece uma qualidade inerente ao solo. A porta da charqueada ou da estância existe um sino, que é usado tocar-se as horas da comida: serve ele para avisar o viajante vagando pelos campos, ou o desvalido da vizinhança, que pode se chegar à mesa do dono, que está se aprontando; e, com efeito assenta-se quem quer a essa mesa da hospitalidade. Nunca um dono repel ninguém, nem sequer pergunta-lhe quem é; por isso, poucos mendigos, ou para melhor dizer, nenhum se vê no Rio Grande, a não ser talvez na capital, onde o judicioso exercício da caridade encontra mais dificuldades: nas povoações inferiores não há mendigos nem pode haver. (p. 113)	Geral	Hospitalidade	Comida			
Nicolau Dreys	[Sobre os negros] Na estação da mataca, isto é, de novembro até maio, o trabalho nas charqueadas principia ordinariamente à meia noite, mas acaba ao meio dia, e tão pouco cansados ficam os negros que não é raridade vê-los consagrar seus batiques as horas de repouso que decorrem desde o fim do dia até o instante da noite em que a voz do capataz se faz ouvir. (p. 128)	Geral	Sociabilidade	Danças			
Nicolau Dreys	[Sobre os negros] Na estação da mataca, isto é, de novembro até maio, o trabalho nas charqueadas principia ordinariamente à meia noite, mas acaba ao meio dia, e tão pouco cansados ficam os negros que não é raridade vê-los consagrar seus batiques as horas de repouso que decorrem desde o fim do dia até o instante da noite em que a voz do capataz se faz ouvir. (p. 128)	Geral	Sociabilidade	Músicas			
Auguste de Saint-Hilaire	Enquanto escrevo estendem uma esteira no chão e aí servem a sopa, reunindo-se toda a família em torno da esteira. Ofereceram-me um lugar nessa refeição, mas recusei. (p.20)	Lagoa de Itapeva	Hospitalidade	Comida			
Auguste de Saint-Hilaire	Tomamos-nos logo bons amigos porque eu lhe ensinei a jogar dominó, cujas pedras ele possuía mas ignorava a utilidade ... (p.23)	Tramandaí	Sociabilidade	Jogos			

Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

Figura 17 - Planilha Unitarização e Categorização: Comensalidade e etiqueta

Instrumento de categorização e análise - Práticas alimentares						
Unitarização			Categorias	Captação do novo emergente		
Fonte	Comensalidade e etiqueta: distinção e estratificação social à mesa	Localização	Cat. Macro.	Práticas	Representações	Metatexto
Auguste de Saint-Hilaire	A mesa de refeições é servida também com luxo. Um delicioso vinho do Porto bilha em garrafas e frascos de cristal, as iguarias são servidas em pratos de porcelana inglesa extremamente fina. (p.77)	Rio Grande - São José do Norte	Etiqueta			
Auguste de Saint-Hilaire	O cardápio é excelente, mas há grande mistura de iguarias, após cada refeição são retirados 2/3 de pratos em que ninguém tocou sequer. (p.77)	Rio Grande - São José do Norte	Etiqueta			
Auguste de Saint-Hilaire	O alferes estendera por terra todo o equipamento de seu cavalo, sob as árvores, após assentarmos trouxeram-nos um espeto passado em enorme pedaço das costelas de vaca recém abatida. O alferes separou as costelas e nós passamos a comê-las, servindo-nos mais dos dedos que dos garfos. (p.113)	Itaqui	Etiqueta			
Auguste de Saint-Hilaire	O alferes estendera por terra todo o equipamento de seu cavalo, sob as árvores, após assentarmos trouxeram-nos um espeto passado em enorme pedaço das costelas de vaca recém abatida. O alferes separou as costelas e nós passamos a comê-las, servindo-nos mais dos dedos que dos garfos. (p.113)	Itaqui	Etiqueta			
Robert Avé-Lallemant	Atualmente, parece que se come e bebe muito bem e há certo bem-estar ou antes luxo em toda parte e onde quer que se vá, não se descobre, passando falta de conforto. (p.107)	Rio Grande	Comensalidade			
Robert Avé-Lallemant	Logo instalei-me no hotel alemão, e, após o longo jejum na viagem fluvial, tomei uma sólida refeição, comecei a passear pela vila. (p.117)	São Leopoldo	Comensalidade			
Robert Avé-Lallemant	Ao meio-dia fiz alta numa aprazível estalagem para dar forragem e repouso aos meus animais fatigados da árdua viagem na serra. Um jovem casal, ambos nascidos nas picadas e, por isso, genuínos alemães, já abençoados por dois filhos, uma criada e dois jovens almoçavam numa mesa em comum. Não parecia haver distinção entre patrão e empregado. (p.126)	São Leopoldo	Comensalidade			
Robert Avé-Lallemant	Coma conosco o que temos - foi o convite do homem. E sentei-me com os patrões, a criada e os empregados e comi com eles deliciosa carne, batatas e um oloroso creme de frutas. (p.126)	São Leopoldo	Comensalidade			
Robert Avé-Lallemant	O queijo e o leite eram particularmente bons. Bebi do último grande quantidade. Passara, exatamente, trinta e sei horas sem nada comer (p.227)	Missões	Etiqueta			
Robert Avé-Lallemant	José, uma velha, dois empregados e as duas criadas comeram tranquilamente, um ao lado do outro, mas em completo silêncio, à luz turva de uma lampada de azeite. Depois sentaram-se as duas criadas costurando, ao passo que a velha e os dois empregados seguiram para uma casa contígua (p.129)	São Leopoldo	Comensalidade			
Robert Avé-Lallemant	Só tarde chegamos a uma casinha, uma venda alemã, uma espécie de proleu para a colônia de Santo Ângelo (p.197) Comida e bebida havia bastante na casa. (p.197)	Colônia de Santo Ângelo	Comensalidade			
Robert Avé-Lallemant	Diante de uma venda muito isolada, fizemos uma pausa para o almoço. Mesmo pela raridade dessas vendas, nelas se encontra ao meio-dia toda sorte de gente, em parte vizinhos distantes (decerto uma "contradictio in adjecto", mas expressão correta para o oeste do Rio Grande, em parte viajantes. (p.207)	Colônia de Santo Ângelo	Comensalidade			
Robert Avé-Lallemant	Não há, nisso, nenhuma pretensão de procedência, nenhum senhor e criado, é uma espécie de serviço divino, um piedosa obra cristã, um comunismo moral, um fraternização verdadeiramente nobre, (p.207)	Colônia de Santo Ângelo	Comensalidade			

Fonte: Elaborado pelo autor (2018).



Figura 18 - Planilha Unitarização e Categorização: costumes - população

Instrumento de categorização e análise - Práticas alimentares							
Unitarização		Categorias			Captação do novo emergente		
Fontes	Costumes - População	Localização	Cat. Macro	Cat. Micro	Práticas	Representações	Metatexto
Auguste de Saint-Hilaire	Na Capitania do Rio Grande não há tapeçarias em parte alguma; as paredes são caiadas e sem ornamentos (p.188)	Geral	Habitantes	Modo de vida			
Auguste de Saint-Hilaire	Encontrei modos distintos em todas as pessoas da sociedade (p.38)	Porto Alegre	Habitantes	Características			
Auguste de Saint-Hilaire	Os homens ricos desta Capitania são os possuidores de rebanhos, aos quais não dão cuidado algum e que se multiplicam facilmente. O comércio, exigindo ordem e economia, sendo baseado na ideia do futuro, o comércio, digo eu, está quase inteiramente em mãos dos europeus a maior parte sem educação e sem cultura, dos quais vários começaram como marinheiros, não sabendo ler nem escrever, e que, apesar de inferiores aos americanos em espírito e inteligência, sabem enriquecer-se melhor porque pensando sempre no futuro, economizam e tiram proveito da liberdade dos habitantes do país (p. 193)	Geral	Habitantes	Características			
Robert Avé-Lallemant	Mas a reminiscência nórdica não se restringe apenas ao alto da cidade de Porto Alegre, de onde se pode contemplar longa distância. Desce também à parte comercial. Ali em toda parte se vê gente de raça loura perambulando. A cada momento se vê um alemão transitando, a cada momento se vê um nome alemão sobre as portas das casas e se ouve falar a rude língua alemã do Holstein e do dialeto Pomerânico até o Évéaro renano.(p. 111)	Porto Alegre	Habitantes	Características			
Robert Avé-Lallemant	Deve haver em Porto Alegre uns três mil alemães, ao passo que toda a cidade não tem mais de 20.000 habitantes. (p. 111)	Porto Alegre	Habitantes	Características			
Robert Avé-Lallemant	Chegava o meu querido povo alemão de todas as categorias, gente bem vestida e até bonita, e, ordenadamente cortêsmente, cada uma ocupava o seu respectivo lugar, vinham famílias inteiras, pai, mãe e meia dúzia de queridas crianças, também pequeninas, ainda de peito, pois uma jovem senhora alemã não toma uma negra para amae, e vai ao teatro leva a criança consigo, do contrário, fica intranquila e a criança sem leite. (p.113)	Porto Alegre	Habitantes	Características			
Robert Avé-Lallemant	São Leopoldo começa na margem do Rio dos Sinos com uma grande praça verde onde desembocam algumas ruas regulares. Na principal, as casas se enfileiram ininterruptamente, muitas delas assombradas e com até seis janelas de largura, mas em sua maioria térreas, de construção maciça, cobertas de telha, com aparência de lugos abastado ou mesmo rico. (p.116)	São Leopoldo	Habitantes	Modo de vida			
Robert Avé-Lallemant	Todavia, a longa rua, a apesar das calçadas ao longo das casas não tem calçamento, é mais funda no meio e um tanto arenosa, conservando assim, o seu aspecto aldeão. (p.116-117)	São Leopoldo	Habitantes	Modo de vida			
Robert Avé-Lallemant	Completamente alemão é o aspecto de sua gente. (p.117)	São Leopoldo	Habitantes	Características			
Robert Avé-Lallemant	Logo instalei-me no hotel alemão, e, após o longo jejum na viagem fluvial, tomei uma sólida refeição, comecei a passear pela vila. (p. 117)	São Leopoldo	Habitantes	Modo de vida			
Robert Avé-Lallemant	Depois acendeu-se a luz e via-se gente de todos os ofícios, sapateiros, alfaiates, carpinteiros, etc. trabalhando mais um pouco para terminarem a semana, assim era, em toda parte, a vida e atividade à maneira alemã, em língua alemã tão genuinamente alemã que enche o coração de alegria.	São Leopoldo	Habitantes	Modo de vida			
Robert Avé-Lallemant	Então a querida Alemanha apareceu já em asseado traje domingueiro, as meninas com trancinhas louras nas costas, laboriosamente ordenadas; e mais um curto vestidinho azul, calças brancas e sapatos brancos - e perguntando a cada um se as pequenas não pareciam encantadoras	São Leopoldo	Habitantes	Características			
Robert Avé-Lallemant	Então a querida Alemanha apareceu já em asseado traje domingueiro, as meninas com trancinhas louras nas costas, laboriosamente ordenadas; e mais um curto vestidinho azul, calças brancas e sapatos brancos - e perguntando a cada um se as pequenas não pareciam encantadoras	São Leopoldo	Habitantes	Modo de vida			

Fonte: Elaborado pelo autor (2018).



Figura 19 - Planilha Unitarização e Categorização: dietética e gosto

Instrumento de categorização e análise - Práticas alimentares						
Unitarização			Categorias	Captação do novo emergente		
Fonte	Dietética - Gosto	Localização	Cat. Macr	Práticas	Representações	Metatexto
Carl Seidler	Essa última lhes parecia mais repugnante ou menos saborosa do que aquele, razão por que em breve não havia mais cão seguro de sua vida, se bem que os pobres animais tão fielmente até agora nos tivessem acompanhado e não raro nos tivessem sido muito úteis (p.177)	Bagé - Jaguarão	Gosto			
Carl Seidler	Aliás, apesar do solo extraordinariamente fértil e de ser a criação de gado a maior riqueza da província, pouco se faz a esse respeito, e prefere-se importar manteiga do Holstein ou da Irlanda, cujo gosto rançoso é geralmente tido como picante e delicado. Como, porém a [manteiga] que vem da colônia não é muita e se distingue pela boa qualidade e asseio, ela é muito bem paga.	São Leopoldo	Gosto			
Carl Seidler	Referindo-se aos avestruzes, "sua carne, que serve de alimento principal a certas tribos indígenas, tem sabor inteiramente igual ao da carne de rês, seca e magra, e é muito fiapenta; só a gema dos ovos é agradável para o estômago europeu". (Arredores de Rio Grande - São Jose do Norte, 96)	Rio Grande - José do Norte	Gosto			
Carl Seidler	Os veados destes campos têm um cheiro desagradável, semelhante ao dos bodes, razão por que não servem para alimentos, mas a carne de veados manteiros é de gosto muitíssimo agradável. (Arredores de Rio Grande - São Jose do Norte, 96)	Rio Grande - José do Norte	Gosto			
Carl Seidler	Muitos milhares de reses que durante a campanha do ano anterior haviam sido enxotadas da província de São Pedro do Sul, agora pastavam nos campos gordos da Cisplatina, para consolo e alegre estímulo dos republicanos; as tropas de Buenos Aires não eram habituadas a nenhum outro alimento senão a carne, ao passo que os brancos, mais ainda os alemães faziam muito mais exigências para sua alimentação; tudo isso eram dificuldades que não permitiam esperar bom êxito duma campanha sob tão maus auspícios (151)	Bagé - Jaguarão	Dietética			
Carl Seidler	Tal multidão de gente, toda com extraordinário apetite, não podia manter-se com a ração de carne, sem verdura, sem pão, sem sal; eles sabiam sempre com o seu laço apanhar algum boi ou terneiro, presa que em poucos instantes era abatida, carneada e assada (p.141)	Geral	Dietética			
Nicolau Dreys	O regime alimentar do rio-grandense é o mais conveniente para entreter o vigor e boa saúde, cujas aparências caracterizam as feições da maioria da população (p.130)	Geral	Dietética			
Nicolau Dreys	é assim que vimos no Rio Grande introduzir o vinho na canjica, e achamos que, por meio desse adubo, o alimento já intrinsicamente nutriente se tornava ainda mais tônico e favorável ao estômago. (p.130)	Geral	Dietética			
Nicolau Dreys	Do gosto particular que manifestam os rio-grandenses pela carne dos grandes ruminantes, não se segue que seja gosto exclusivo: eles usam também de vegetais sabiamente associados com as carnes e preparados à parte, porém com certas modificações que parecem comunicar-lhes mais agradável paladar; (p.130)	Geral	Dietética			
Nicolau Dreys	Do gosto particular que manifestam os rio-grandenses pela carne dos grandes ruminantes, não se segue que seja gosto exclusivo: eles usam também de vegetais sabiamente associados com as carnes e preparados à parte, porém com certas modificações que parecem comunicar-lhes mais agradável paladar; (p.130)	Geral	Gosto			
Nicolau Dreys	Na falta do sal, o habitante do centro do Rio Grande facilita a digestão com a erva-mate de que usam incessantemente. (p.130)	Geral	Dietética			

Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

Figura 20 - Planilha Unitarização e Categorização: tabus e significados simbólicos

Instrumento de categorização e análise - Práticas alimentares							
Unitarização			Categorias		Captação do novo emergente		
Fontes	Tabus e significados simbólicos	Localização	Cat. Macro.	Cat. Micro	Práticas	Representações	Metatexto
Carl Seidler	Cada dia crescia a miséria, nossos soldados matavam todos os cães que ainda apareciam no acampamento e os comiam como pestiço, pois pelo menos tinham muito mais gordura e força do que os cansados bois magros que pelas longas marchas e a fome estavam tão miseráveis que agora quase só tinham sangue nos ossos, em vez do tutano, de que dantes nos servíamos para os assados. (167)	Bagé - Jaguarão	Significados simbólicos	Animais não convencionais			
Nicolau Dreys	Um coisa digna de se notar, é que no interior da província pouco sal se come, pela dificuldade de o transportar; nota-se mesmo que, nos lugares onde penetra com mais facilidade, não se faz maior empenho de procurá-lo: parece que, pela falta de costume, se perde o apetite de tão usual condimento, e talvez mesmo a necessidade de, o que vem a ser uma refutação completa no sistema de alguns doutores estrangeiros que pretendem que sem sal o estômago perde a faculdade de trabalhar e desenvolve uma geração de vermes que matam o homem. (p.130)	Geral	Significados simbólicos	Doenças			
Auguste de Saint-Hilaire	A localidade pertence à Freguesia da Serra, que dista 15 léguas, motivo pelo qual os moradores locais somente nas festas da Pascoa vão à missa, e morrem sem receber os sacramentos da Igreja (p.19)	Lagoa de Itapeva	Significados simbólicos	Religião			
Auguste de Saint-Hilaire	A dona da casa convidou-me para a Ceia, e, pela primeira vez depois que estou nesta Capitania, vi fazer orações, após a refeição e as crianças pedir a bênção à sua mãe (p.90)	Santa Vitória do Palmar	Significados simbólicos	Religião			
Auguste de Saint-Hilaire	De Rio Grande até aqui esta casa e a do Silvério são as únicas onde existem aqueles pequenos oratórios que se vêem por toda parte em Minas. Tiveram entretanto o cuidado de colocá-lo no quarto de dormir dos proprietários, onde um estranho nunca entra. (p.90)	Santa Vitória do Palmar	Significados simbólicos	Religião			
Auguste de Saint-Hilaire	Morando com suas mulheres, em uma grande palhoça próximo à lavoura, são chamados ao trabalho pelo toque de um tambor. Vê-se na palhoça um pequeno oratório cheio de pedaços de imagens de Santos. Semelhantes restos de imagens são encontrados em todas as casas e provém das igrejas destruídas, da margem direita do uruguaí, e das capelas que tiveram a mesma sorte nas aldeias portuguesas (p.146)	Missões	Significados simbólicos	Religião			
Auguste de Saint-Hilaire	Hoje é sexta-feira santa e vejo todo mundo jejuar com rigor nunca visto porque em dia semelhante nunca estive em casa alheia (p.181)	Santa Maria	Significados simbólicos	Religião			
Auguste de Saint-Hilaire	Esta manhã meu hospedeiro disse-me não me ter oferecido café por ser dia de jejum (p.181)	Santa Maria	Significados simbólicos	Religião			
Auguste de Saint-Hilaire	O estancieiro serviu-nos para o almoço - pão e água e o homem em casa de quem devo passar a noite não me deu ceia, pelo mesmo motivo. (p.181)	Santa Maria	Significados simbólicos	Religião			
Auguste de Saint-Hilaire	Meus soldados recusaram beber aguardente e não quiseram comer nada que fosse quente, contentando-se com pão e queijo (p.181)	Santa Maria	Significados simbólicos	Religião			
Auguste de Saint-Hilaire	O que houve de extraordinário nessa austeridade foi que José Mariano, o primeiro a falar do jejum, tendo rejeitado, indignado, o oferecimento de de aguardente, não deixou passar o dia sem fazer zombarias a respeito de Deus e dos Santos. (p.181)	Santa Maria	Significados simbólicos	Religião			
Robert Avé-Lallemant	Sem citações	Sem citações	Sem citações				

Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

Figura 21 - Planilha Unitarização e Categorização: doenças

Instrumento de categorização e análise - Práticas alimentares								
Unitarização			Categorias		Captação do novo emergente			
Fonte	Doenças	Localização	Cat. Macro.	Motivo	Práticas	Representações	Metatex	
Auguste de Saint-Hilaire	Abandonados os sistemas dos Jesuitas, os índios foram explorados, por todos os modos, dispersando-se. O casamento não era mais recomendado como um santo dever, os brancos misturaram-se com eles apoderando-se de suas terras, levando-lhes vícios e moléstias destruidoras. (p.127)	Missões	Doenças	Despovoamento				
Auguste de Saint-Hilaire	Pretende o Sr. Paulette estabelecer um correio entre Missões e Porto Alegre. A primeira mala partiu durante minha permanência em S. Borja e pude aproveitar para escrever ao Sr. De Jussieu um longa carta onde lhe contei detalhadamente o envenenamento de que fui vítima próximo ao Arroio Guaraputã. (p.130)	Uruguiana	Envenenamento	Mel				
Auguste de Saint-Hilaire	Entre as principais causas de despovoamento desta provincia deve ser incluída a variola. Desde o tempo dos Jesuitas ela vem ceifando vidas, repetindo sua influência de três em três anos. É sabido que em geral essa moléstia poupa menos os índios que os homens de outras raças. Ela atacou um grande número de pessoas e somente o povo de Santo Ângelo foi poupado porque o administrador mandou vaciná-lo logo que soube da epidemia nas outras aldeias. Havia já muito tempo que a vacina era conhecida no Brasil. Entretanto o Marechal Chagas nunca procurou introduzi-la entre os índios das missões e mesmo após constatar os estragos causados pela baxiga não se preocupou em prevenir contra o retorno do flagelo (p.148)	Geral	Variola	Despovoamento				
Auguste de Saint-Hilaire	Entre as principais causas de despovoamento desta provincia deve ser incluída a variola. Desde o tempo dos Jesuitas ela vem ceifando vidas, repetindo sua influência de três em três anos. É sabido que em geral essa moléstia poupa menos os índios que os homens de outras raças. Ela atacou um grande número de pessoas e somente o povo de Santo Ângelo foi poupado porque o administrador mandou vaciná-lo logo que soube da epidemia nas outras aldeias. Havia já muito tempo que a vacina era conhecida no Brasil. Entretanto o Marechal Chagas nunca procurou introduzi-la entre os índios das missões e mesmo após constatar os estragos causados pela baxiga não se preocupou em prevenir contra o retorno do flagelo (p.148)	Santo Angelo	Variola	Vacina				
Auguste de Saint-Hilaire	Disse-me ter visto uma porção de brancos morrerem em consequência de moléstias venéreas transmitidas pelas índias e assegura que essas mulheres podem ser portadores desses males, independente de infecção. (p.165)	Missões	Sífilis					
Auguste de Saint-Hilaire	à tardinha, tendo um dos meus camaradas se machucado, provocou risos dessa mulher, a qual riu-se muito também ao ver-me friccionar aguardando no joelho do pequeno Pedro, que vem claudicando há alguns dias. (p.168)	Geral	Ferimento	Tratamento				
Robert Avé-Lallemant	Eram sete irmãos, nascidos em Porto Alegre, dos quais dois morreram de cólera e um pereceu no naufrágio de um vapor perto de Pelotas. (p.149)	São Leopoldo	Cólera					
Robert Avé-Lallemant	A salubridade em Porto Alegre parece ser muito boa. Pela sua situação em declive para todos os lados, está sempre limpa e seca, lavada pela chuva, varrida pelo vento (p.159)	Porto Alegre	Sem doenças	Clima				

Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

A rigor, foi a partir dos dados que se encontram nestas oito extensas planilhas, uma produzida no primeiro “percurso metodológico” (Análise biobibliográfica das fontes), e sete produzidos no segundo (Análise Textual Discursiva das fontes) que foi possível dar início à escrita desta tese. A sistematização e análise dos dados obtidos no primeiro percurso deram origem ao capítulo *Viagens e narrativas: viajantes estrangeiros no Rio Grande do Sul do oitocentos*; e os que reunimos e analisamos no segundo percurso possibilitou a escrita dos demais capítulos. Vale destacar, ainda, que a escolha pelo Excel potencializou a organização das informações e, também, a execução de cada uma das quatro etapas da ATD. A possibilidade do acionamento dos filtros e de combinações justificou também a escolha por esse software e não com outro programa.

Considerando-se que, “em história, tudo começa com o gesto de separar, de reunir, de transformar em ‘documentos’ certos objetos distribuídos de outra maneira”, os percursos metodológicos que adotamos, em articulação com o referencial teórico, embora complexos e exaustivos, foram fundamentais para que pudéssemos alcançar os objetivos propostos e para a qualificação da abordagem que procuramos dar às descrições que quatro viajantes europeus fizeram das práticas alimentares no Rio Grande do Sul do oitocentos. (CERTEAU, 2008, p. 81).

### 3.3 As categorias de análise: revelações quantitativas e reflexões qualitativas

O trabalho com narrativas de viajantes, conforme se mencionou anteriormente, apresentou-se como um diferencial para esta tese. Isto porque, além da necessidade de criar os percursos metodológicos para a sistematização e análise das informações relativas às práticas alimentares presentes nas obras selecionadas, foi preciso criar instrumentos que nos auxiliassem na identificação das práticas alimentares, de como ocorriam e, especialmente, de que modo elas foram representadas pelos viajantes que percorreram o Rio Grande do Sul no século XIX. Para tanto, é importante destacar que os dados inseridos nas planilhas expostas no tópico anterior foram fundamentais para que tivéssemos uma ampla visão sobre as representações presentes nas quatro obras. Nesta etapa foi também muito importante perceber, nas entrelinhas, quais os motivos para que os quatro viajantes descrevessem determinadas práticas e situações do cotidiano da viagem. Em razão disso, a análise das descrições das práticas alimentares feitas pelos viajantes, e suas conseqüentes representações,

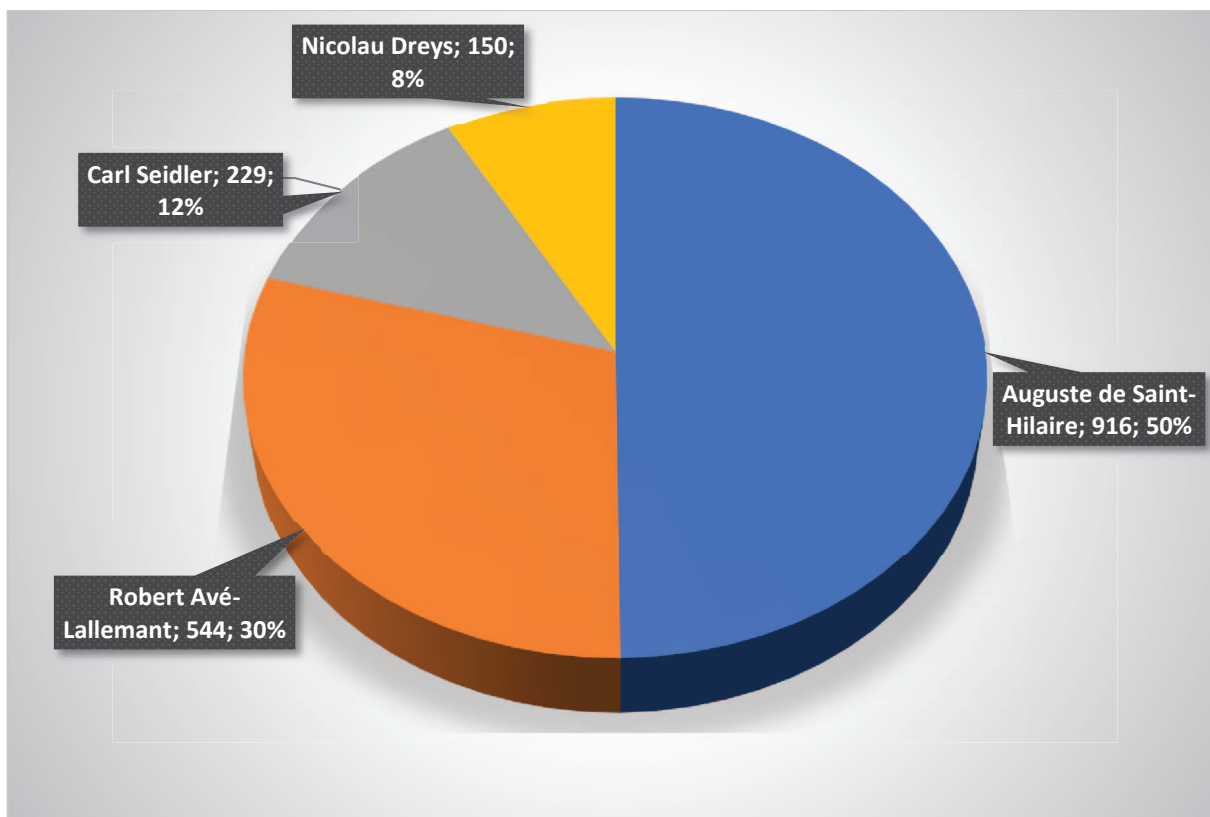


levou em conta aspectos como o tempo de permanência do viajante na província; o espaço percorrido; os objetivos da viagem e sua formação/profissão.

Após todo o conjunto de excertos estarem devidamente registrados na planilha, partiu-se para uma criteriosa categorização. Esse último processo, demorado, foi revisitado e reorganizado diversas vezes, pois o objetivo era deixar os dados mais evidentes possível. Vale lembrar que nosso intento foi o de identificar e extrair informações de acordo com as unidades de significados apresentadas no subcapítulo anterior – isto é, que fossem relativas à produção, à preparação, ao consumo dos alimentos, tabus e aspectos simbólicos, comensalidade, reciprocidade, hospitalidade e etiqueta, costumes e doenças. Ao final, foram registrados e categorizados um total de um mil e oitocentos e trinta e nove (1839) passagens extraídas das obras dos quatro viajantes selecionados.

Quanto ao total de passagens extraídas de cada obra/cada viajante, apresentadas na Figura 22, verifica-se que o viajante francês Auguste de Saint-Hilaire nos ofereceu novecentas e dezesseis passagens, isto é 50% do volume total de registros; as descrições feitas pelo viajante Robert Avé-Lallemant somam quinhentas e quarenta e quatro, representando 30%; na sequência, as de Carl Seidler somam duzentas e vinte e nove, atingindo 12%; e, por fim, os registros feitos por Nicolau Dreys são cento e cinquenta passagens, que equivalem a 8% do total de passagens que selecionamos.

Figura 22 - Distribuição das observações por Viajante



Fonte: Elaborado pelo autor (2018)

Ao examinarmos o mapa “Roteiros dos viajantes pelo Rio Grande do Sul” (Figura 23), foi possível — além de especular sobre as razões do número elevado de informações sobre as práticas alimentares presentes nas obras de Auguste de Saint-Hilaire e Robert Avé-Lallemant —, rastrear onde essas práticas ocorriam, de modo que foi possível reconstruir visualmente como estavam configuradas as práticas alimentares na província. Essa maior quantidade de registros deveu-se, com certeza, ao tempo maior de permanência, à extensão da área percorrida pelos viajantes em sua incursão pelo interior da província, e, também, à sua formação — o primeiro era formado em botânica e, o segundo, em medicina — abarcando 80% das informações fragmentadas das passagens que fornecem informações sobre as práticas alimentares dos habitantes da província do Rio Grande do Sul no oitocentos.

Esse primeiro momento da análise das informações extraídas das obras foi dedicado, ainda, à tentativa de localização espacial de cada um dos excertos extraídos das narrativas dos quatro viajantes. Esta, às vezes, foi expressa pelo próprio



narrador, e, em outras, não estava assim tão evidente. Assim, ao constatarmos que o local não estava indicado com clareza, retomamos a leitura dos textos das quatro obras, a fim de levantar indícios — que poderiam ser menções a rios, lagos, vilarejos, depressões, enfim ... — e, simultaneamente, mediante a ferramenta do *Google Maps*, identificar com mais facilidade a qual lugar o viajante estava se referindo. Na Figura 23, apresentamos os roteiros das viagens realizadas pelos quatro viajantes, acompanhados da quantificação das informações sobre as práticas alimentares, levando em consideração cada região do Rio Grande do Sul que foi por eles percorrida.

Figura 23 - Roteiros dos viajantes pelo Rio Grande do Sul e a quantificação das informações sobre as práticas alimentares por região percorrida

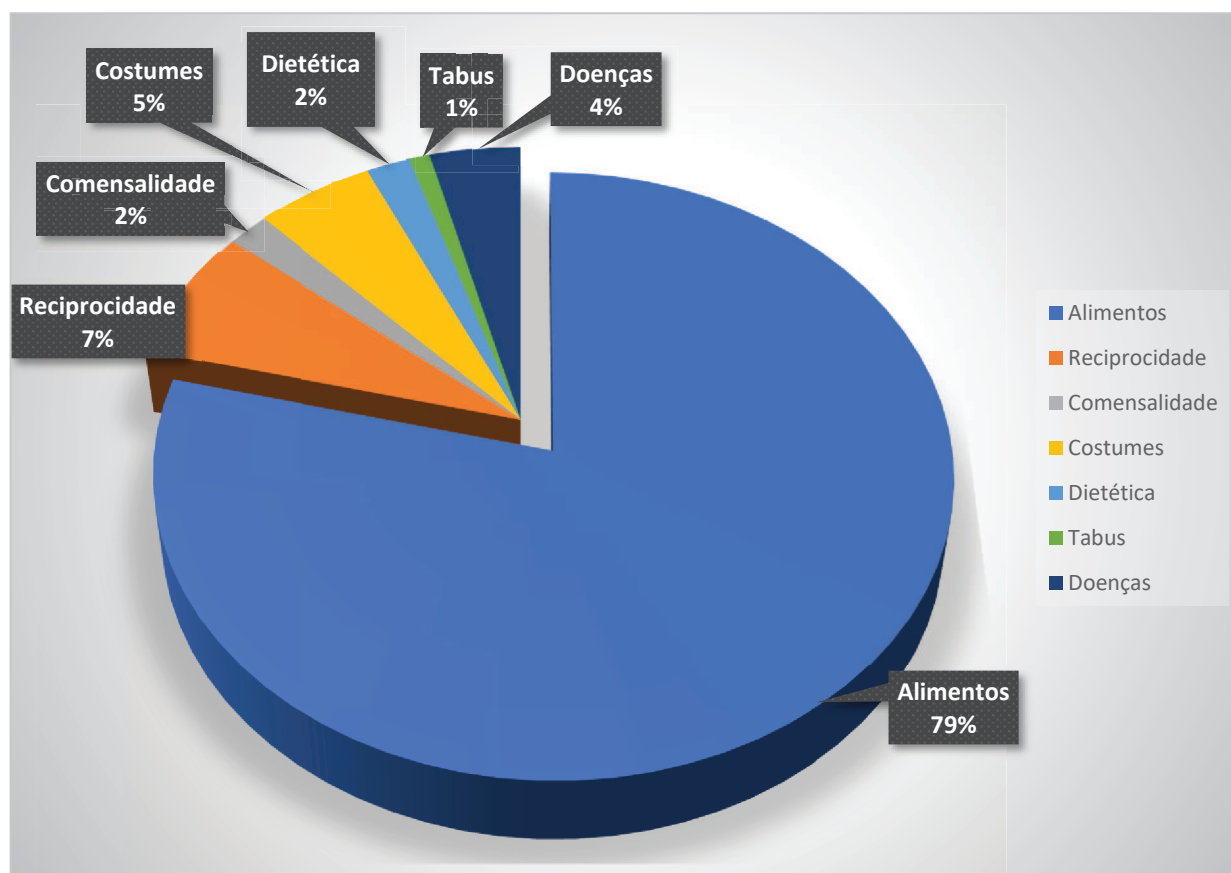


Fonte: Mapa concebido pelo autor com base na obra de Dreys (1990); Saint-Hilaire (1999); Seidler (1980) e Avé-Lallemant (1980). Elaboração gráfica executada pelo geógrafo Mizael Dornelles (2018).

A partir da inserção dos excertos extraídos das obras nas planilhas de unidades de significado foi possível observar que as passagens sobre alimentação, produção e técnicas totalizaram um mil e quatrocentos e cinquenta inserções, o que representou 79% do conjunto total das que foram registradas. Já as passagens que versavam sobre reciprocidade, hospitalidade e reciprocidade representaram cento e trinta e uma inserções, o que representa 7%. No que se refere à categoria costumes da população, foram identificadas noventa e sete passagens que, apesar de poucas em termos numéricos, contribuíram para a percepção sobre o cotidiano da população sul-riograndense, representando 5% do total de registros.

Ainda, em relação às passagens inseridas nas planilhas, cabe ressaltar que aqueles relativos às doenças, à comensalidade e etiqueta, à dietética e aos tabus e significados simbólicos não são expressivos numericamente. Em relação à categoria doenças, foram localizados setenta e quatro apontamentos feitos pelos viajantes, representando 4%. Quanto à comensalidade, à etiqueta, e, também, à dietética, foram identificados trinta e quatro e trinta e seis apontamentos, o que representou 2% em cada uma das unidades de significado. O total de referências feitas aos tabus e aos significados simbólicos é de apenas dezessete, abarcando 1% do volume total de registros. Esses dados podem ser observados na Figura 24, na qual se expõe, graficamente, a distribuição das passagens extraídas nas unidades de significado.

Figura 24 - Gráfico de distribuição das narrativas nas unidades de significado



Fonte: Elaborado pelo autor (2018)

O passo seguinte à unitarização foi o da categorização. Esse processo possibilitou aproximar os agrupamentos de passagens extraídas das narrativas, levando em conta aspectos semelhantes e distintos entre elas. Sobre esse processo, Moraes e Galiazzi (2016, p. 44) destacam que “a categorização, além de reunir elementos semelhantes, também implica em nomear e definir categorias, cada vez com maior precisão, à medida que vão sendo construídas”. É preciso destacar que, durante a etapa da categorização, diferentes níveis de categorias foram se estabelecendo, sendo que optou-se por denominá-las categorias “macro” e “micro”. Também surgiu uma terceira segmentação de categoria, denominada “item e/ou motivo”. Foi a partir delas, e igualmente com a utilização de filtros nas planilhas do Excel, que foi possível realizar a aproximação e a comparação entre as descrições dos viajantes, de modo a realizar o exercício de interpretação e análise. (MORAES; GALIAZZI, 2016). A execução das tarefas de categorizar e, posteriormente, filtrar, proporcionou a visualização do todo, possibilitando, então, identificar e analisar as

práticas alimentares do Rio Grande do Sul, no século XIX, a partir das narrativas dos quatro viajantes europeus.

Evidentemente, buscou-se extrair das narrativas o máximo de informações e, nesse processo constatou-se que algumas passagens transcritas permitiam o estabelecimento de relações com outros tipos de categorias. Desse modo, foi necessário duplicar ou até replicar uma mesma passagem nas unidades de análise, necessidade já apontada por Moraes e Galiuzzi (2016, p. 199), para que uma unidade de análise pode ser lida a partir de diferentes perspectivas,

resultando em múltiplos sentidos, dependendo do foco ou da perspectiva em que seja examinada. Por essa razão, aceitamos que uma mesma unidade possa ser classificada em mais de uma categoria, ainda que com sentidos diferentes. Isso representa um movimento positivo no sentido da superação da fragmentação, em direção a descrições e compreensões mais holísticas e globalizadas.

Em relação aos relatos dos viajantes relativos às categorias “Alimentos, produção, preparação e consumo - técnicas (papéis, tarefas, práticas e saberes”, observou-se um número bastante significativo de passagens que nela se enquadram. No total, foram registradas um mil e quatrocentos e cinquenta passagens, que no processo de categorização foram organizadas em cinco categorias macro de análise: consumo, cozinha, produção, beneficiamento e alimento.

Na Figura 25 descreve-se como se deu o processo de categorização. Após a leitura atenta dos registros feitos pelos viajantes, as palavras foram destacadas com marcações em negrito ou em vermelho, a fim de assinalar a necessidade de um olhar especial sobre as informações fornecidas, para o posterior estabelecimento das categorias macro.



Figura 25 - Estabelecimento de categorias “macro” em planilhas



Fonte	Alimentos, produção, preparação e consumo de alimentos - técnicas (Papeis, tarefas, práticas e saberes)	Localização	Cat. Macro.
Carl Seidler	As <b>rações</b> , que até aí compreendiam <b>carne, pão, feijão, arroz, aguardente e sal</b> foram reduzidas só a <b>carne e água</b> , bastava ao soldado ter uma dessas cousas para matar a fome, a outra para saciar a sede. Já nos primeiros dias da nossa marcha forçada faltou o mais indispensável; <b>nem ao menos sal se fornecia</b> , muitas vezes, <b>nem havia como comprá-lo a bom dinheiro</b> (Sem local específico, 104)	Pelotas	Alimento
Carl Seidler	Desde meses só nos <b>alimentávamos de carne</b> , mas aqui no acampamento seríamos indenizados das privações curtidas; pois de repente fomos formalmente inundados por uma <b>porção de víveres</b> , qual inesperada chuva de mana e o atraso de rações e vencimentos foi largamente pago, <b>reerguendo-se nosso ânimo com valores sonantes</b> . (Contexto de marcha, acampamento, 109)	Cachoeira do Sul	Alimento
Carl Seidler	Podia-se, finalmente, com dinheiro de contado adquirir coisas reais; <b>inúmeros comerciantes especuladores afluíram ao acampamento com toda a espécie de gêneros para vendê-los ali a preço assaz módicos</b> . Assim, por exemplo, durante a nossa marcha <b>um cigarro de papel</b> chegara a custar 40 a 50 Rs., <b>a garrafa de aguardente</b> bastante ordinária ate duas piastras espanholas [...] (Contexto de marcha, acampamento, 109)	Cachoeira do Sul	Alimento
Carl Seidler	Podia-se, finalmente, com dinheiro de contado adquirir coisas reais; <b>inúmeros comerciantes especuladores afluíram ao acampamento com toda a espécie de gêneros para vendê-los ali a preço assaz módicos</b> . Assim, por exemplo, durante a nossa marcha <b>um cigarro de papel</b> chegara a custar 40 a 50 Rs., <b>a garrafa de aguardente</b> bastante ordinária ate duas piastras espanholas [...] (Contexto de marcha, acampamento, 109)	Cachoeira do Sul	Alimento
Carl Seidler	[...] a libra de <b>bolacha</b> até uma piastra e <b>aqui tudo isso podia ser comprado pela quarta quinta parte desses preços</b> . (Contexto de marcha, acampamento, 109)	Cachoeira do Sul	Alimento
Carl Seidler	<b>Cachaça era o nosso vinho</b> [...] (Contexto de marcha, acampamento, 109)	Cachoeira do Sul	Alimento
Carl Seidler	Os <b>viveres são bem baratos e bons</b> , principalmente os que são <b>trazidos da colônia alemã de S. Leopoldo</b> , distante <b>apenas sete léguas</b> . (Porto Alegre e arredores, 112)	Porto Alegre	Beneficiamento

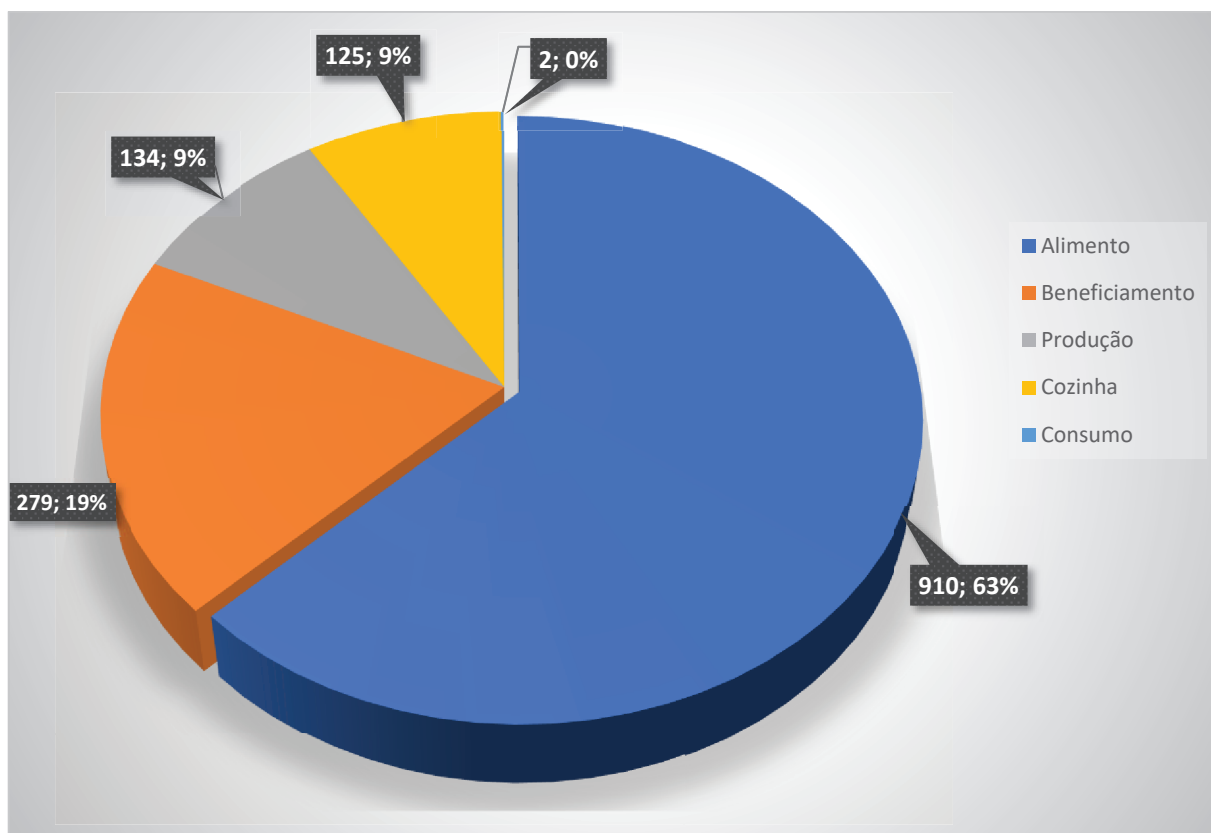
Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

É preciso ressaltar que o conjunto de categorias macro foi definido *a priori*, ou seja, antes mesmo de examinarmos o *corpus* documental, mas elas desempenharam papel fundamental na definição dos questionamentos a serem respondidos através da pesquisa. A categoria “alimento” foi a mais relacionada nos excertos extraídos das narrativas, num total de novecentas e dez menções, o que representou 63%. Na sequência, a categoria “beneficiamento”, teve 19%, com duzentas e setenta e nove menções; as categorias produção e cozinha representaram 9% do total, com um total de cento e trinta e quatro e centro e vinte e cinco passagens que a contemplam. A categoria “consumo”, que teve apenas duas menções, foi mantida, pois ela trazia informações sobre o consumo do tabaco/fumo e retrata o gosto/predileção de alguns segmentos da população por esse tipo de produto.

Na Figura 26 apresenta-se, graficamente, a quantificação das categorias após a finalização do processo.



Figura 26 - Unitarização - Alimentos, produção, beneficiamento e consumo -  
Categorias macro



Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

O próximo passo foi relacionar as categorias macro às outras, aqui denominadas micro. Essas novas categorias, separadas em uma nova coluna na planilha do Excel, possibilitaram uma visualização mais precisa dos elementos que emergiam das passagens que selecionamos das quatro obras. Para que fique um pouco mais compreensível o processo detalhado acima, a Figura 27 apresenta as etapas do estabelecimento das categorias micro nas planilhas.

Figura 27 - Estabelecimento de categorias micro em planilhas

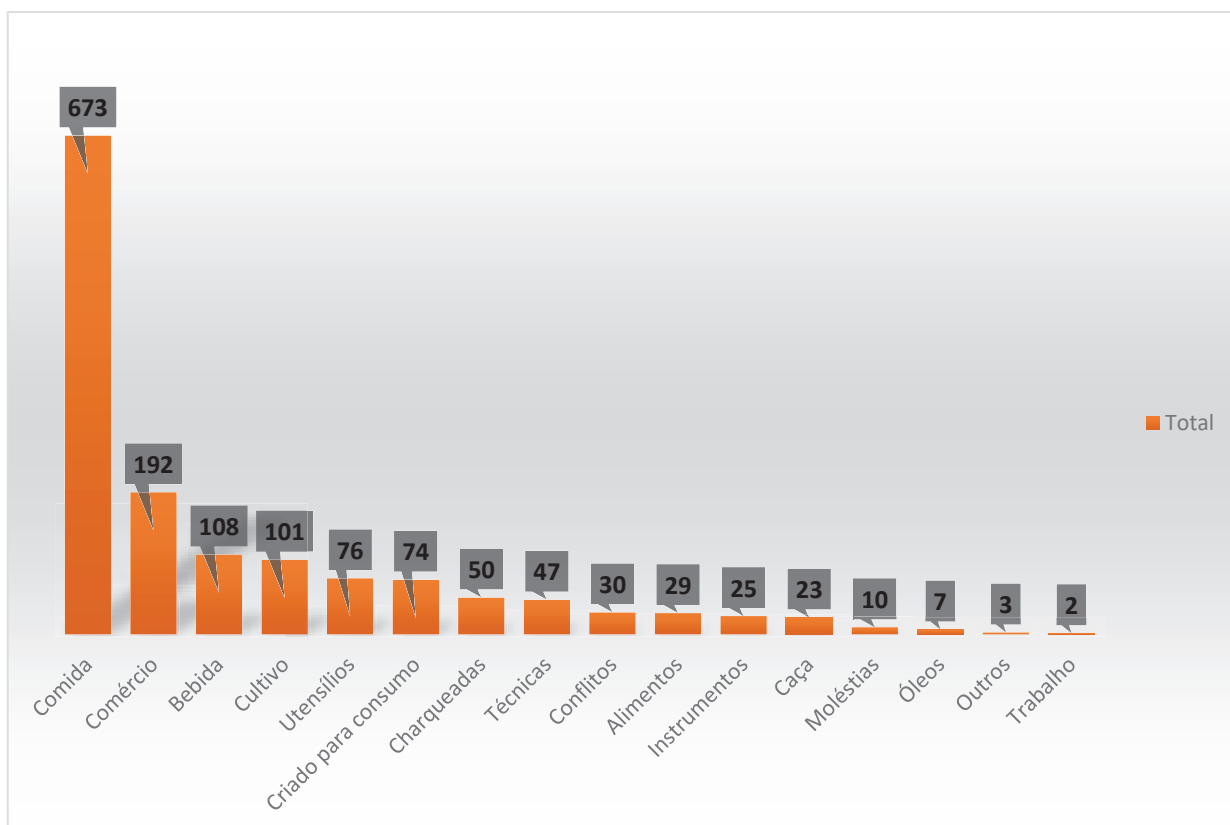


Fonte	Alimentos, produção, preparação e consumo de alimentos - técnicas (Papeis, tarefas, práticas e saberes)	Localização	Cat. Macro.	Cat. Micro
Carl Seidler	As <b>rações</b> , que até aí compreendiam <b>carne, pão, feijão, arroz, aguardente e sal</b> foram reduzidas só a <b>carne e água</b> , bastava ao soldado ter uma dessas cousas para matar a fome, a outra para saciar a sede. Já nos primeiros dias da nossa marcha forçada faltou o mais indispensável; <b>nem ao menos sal se fornecia</b> , muitas vezes, nem havia como comprá-lo a bom dinheiro (Sem local específico, 104)	Pelotas	Alimento	Bebida
Carl Seidler	As <b>rações</b> , que até aí compreendiam <b>carne, pão, feijão, arroz, aguardente e sal</b> foram reduzidas só a <b>carne e água</b> , bastava ao soldado ter uma dessas cousas para matar a fome, a outra para saciar a sede. Já nos primeiros dias da nossa marcha forçada faltou o mais indispensável; <b>nem ao menos sal se fornecia</b> , muitas vezes, nem havia como comprá-lo a bom dinheiro (Sem local específico, 104)	Pelotas	Alimento	Comida
Carl Seidler	Desde meses só nos <b>alimentávamos de carne</b> , mas aqui no acampamento seríamos indenizados das privações curtidas; pois de repente fomos formalmente inundados por uma <b>porção de viveres</b> , qual inesperada chuva de mana e o atraso de rações e vencimentos foi largamente pago, <b>reerguendo-se nosso ânimo com valores sonantes</b> . (Contexto de marcha, acampamento, 109)	Cachoeira do Sul	Alimento	Comida
Carl Seidler	Podia-se, finalmente, com dinheiro de contado adquirir coisas reais; inúmeros comerciantes especuladores <b>afluíram ao acampamento com toda a espécie de gêneros para vendê-los ali a preço assaz módicos</b> . Assim, por exemplo, durante a nossa marcha <b>um cigarro de papel</b> chegara a custar 40 a 50 Rs., <b>a garrafa de aguardente</b> bastante ordinária ate duas piastras espanholas [...] (Contexto de marcha, acampamento, 109)	Cachoeira do Sul	Alimento	Bebida
Carl Seidler	Podia-se, finalmente, com dinheiro de contado adquirir coisas reais; inúmeros comerciantes especuladores <b>afluíram ao acampamento com toda a espécie de gêneros para vendê-los ali a preço assaz módicos</b> . Assim, por exemplo, durante a nossa marcha <b>um cigarro de papel</b> chegara a custar 40 a 50 Rs., <b>a garrafa de aguardente</b> bastante ordinária ate duas piastras espanholas [...] (Contexto de marcha, acampamento, 109)	Cachoeira do Sul	Alimento	Bebida
Carl Seidler	[...] a libra de <b>bolacha</b> até uma piastra e <b>aqui tudo isso podia ser comprado pela quarta quinta parte desses preços</b> . (Contexto de marcha, acampamento, 109)	Cachoeira do Sul	Alimento	Comida
Carl Seidler	<b>Cachaça era o nosso vinho</b> [...] (Contexto de marcha, acampamento, 109)	Cachoeira do Sul	Alimento	Bebida
Carl Seidler	Os <b>viveres são bem baratos e bons</b> , principalmente os que são <b>trazidos da colônia alemã de S. Leopoldo</b> , distante <b>apenas sete léguas</b> . (Porto Alegre e arredores, 112)	Porto Alegre	Beneficiamento	Comércio

Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

Dessa maneira, foram identificadas dezesseis categorias micro: comida, comércio, bebida, cultivo, utensílios, criado para consumo, charqueadas, técnicas, conflitos, alimentos, instrumentos, caça, moléstias, óleos, outros e trabalho. Na Figura 28, apresentamos as categorias micro identificadas a partir da nova organização das mil quatrocentas e cinquenta passagens selecionadas e inseridas na planilha.

Figura 28 - Unitarização - Alimentos, produção, beneficiamento e consumo -  
Categorias micro



Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

Ao olharmos para os dados do Gráfico 28, algumas inquietações vêm à tona. O que cada uma dessas categorias pode fornecer em termos de informações mais precisas? Mas a que tipo de comida, bebida, utensílios, técnicas, óleos os viajantes estão se referindo? Quais alimentos eram criados para consumo e cultivados? Quais eram adquiridos no comércio e quais eram vendidos? Quais eram as principais regiões beneficiadoras de alimentos e onde esses produtos eram comercializados? Nos contextos dos conflitos, no período em que os viajantes estiveram no Rio Grande do Sul, como eram e ocorriam as práticas alimentares dos combatentes? Como evoluiu a alimentação da população da província durante o período de 1817 a 1860? Será que uma nova fragmentação possibilitaria responder esses questionamentos e permitiria reconstruir, cartograficamente, a partir do olhar de cada um dos viajantes, como estavam organizadas as práticas e os hábitos alimentares da população da província.

Para responder a estes questionamentos, optou-se por uma nova fragmentação, criando-se mais uma coluna na planilha do Excel, denominada de item. Após a verificação de todas as unidades de análise, obtivemos o contingente de duzentos e sessenta e quatro “itens”, que deixaram bem evidente quais os alimentos e as práticas alimentares que os viajantes descreveram em suas narrativas de viagem. Na Figura 29, compartilhamos o procedimento realizado, já com as categorias macro, micro e item preenchidos.

Figura 29 - Estabelecimento de categorias “item” em planilhas



Fonte	Alimentos, produção, preparação e consumo de alimentos - técnicas (Papéis, tarefas, práticas e saberes)	Localização	Cat. Macro	Cat. Micro	Item
Carl Seidler	As <b>rações</b> , que até aí compreendiam <b>carne, pão, feijão, arroz, aguardente e sal</b> foram reduzidas só a <b>carne e água</b> , bastava ao soldado ter uma dessas coisas para matar a fome, a outra para saciar a sede. Já nos primeiros dias da nossa marcha forçada faltou o mais indispensável; <b>nem ao menos sal se fornecia</b> , muitas vezes, nem havia como comprá-lo a bom dinheiro (Sem local específico, 104)	Pelotas	Alimento	Bebida	Aguardente
Carl Seidler	As <b>rações</b> , que até aí compreendiam <b>carne, pão, feijão, arroz, aguardente e sal</b> foram reduzidas só a <b>carne e água</b> , bastava ao soldado ter uma dessas coisas para matar a fome, a outra para saciar a sede. Já nos primeiros dias da nossa marcha forçada faltou o mais indispensável; <b>nem ao menos sal se fornecia</b> , muitas vezes, nem havia como comprá-lo a bom dinheiro (Sem local específico, 104)	Pelotas	Alimento	Comida	Sal
Carl Seidler	Desde meses só nos <b>alimentávamos de carne</b> , mas aqui no acampamento seríamos indenizados das privações curtidas; pois de repente fomos formalmente inundados por uma <b>porção de viveres</b> , qual inesperada chuva de mana e o atraso de rações e vencimentos foi largamente pago, <b>reerguendo-se nosso ânimo com valores sonantes</b> . (Contexto de marcha, acampamento, 109)	Cachoeira do Sul	Alimento	Comida	Carne
Carl Seidler	Podia-se, finalmente, com dinheiro de contado adquirir coisas reais; <b>inúmeros comerciantes especuladores afluiram ao acampamento com toda a espécie de gêneros para vendê-los ali a preço assaz módicos</b> . Assim, por exemplo, durante a nossa marcha <b>um cigarro de papel</b> chegara a custar 40 a 50 Rs., <b>a garrafa de aguardente</b> bastante ordinária ate duas piastras espanholas [...] (Contexto de marcha, acampamento, 109)	Cachoeira do Sul	Alimento	Bebida	Aguardente
Carl Seidler	Podia-se, finalmente, com dinheiro de contado adquirir coisas reais; <b>inúmeros comerciantes especuladores afluiram ao acampamento com toda a espécie de gêneros para vendê-los ali a preço assaz módicos</b> . Assim, por exemplo, durante a nossa marcha <b>um cigarro de papel</b> chegara a custar 40 a 50 Rs., <b>a garrafa de aguardente</b> bastante ordinária ate duas piastras espanholas [...] (Contexto de marcha, acampamento, 109)	Cachoeira do Sul	Alimento	Bebida	Aguardente
Carl Seidler	[...] a libra de <b>bolacha</b> até uma piastra e <b>aqui tudo isso podia ser comprado pela quarta quinta parte desses preços</b> . (Contexto de marcha, acampamento, 109)	Cachoeira do Sul	Alimento	Comida	Biscoitos
Carl Seidler	<b>Cachaça era o nosso vinho</b> [...] (Contexto de marcha, acampamento, 109)	Cachoeira do Sul	Alimento	Bebida	Aguardente
Carl Seidler	Os <b>viveres são bem baratos e bons</b> , principalmente os que são <b>trazidos da colônia alemã de S. Leopoldo</b> , distante <b>apenas sete léguas</b> . (Porto Alegre e arredores, 112)	Porto Alegre	Beneficiamento	Comércio	Alimentos

Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

Visando à realização de uma análise não apenas quantitativa, mas qualitativa, aplicou-se, com base na multiplicidade de informações encontradas, a técnica nuvem de palavras, também conhecida como *tag clouds*. A técnica de elaboração dessas nuvens, conforme destaca Carvalho Júnior *et al* (2012, p. 115), “consiste em usar tamanhos e fontes de letras diferentes de acordo com a frequência das ocorrências das palavras no texto analisado”. Dessa forma, optou-se por apresentar, de forma mais visual, todos os itens identificados, porque entendemos que isto facilitaria a compreensão de todas as informações apontadas a partir do processo de



categorização das passagens extraídas das narrativas dos viajantes. Para isso, utilizou-se a ferramenta *on-line wordart*, que projeta, em forma de nuvens, todas as palavras presentes nas unidades de análise. Nesse processo, à medida que as palavras se repetiam, a ênfase delas, na ferramenta, aumentava. Com esse método obteve-se a nuvem ilustrada na Figura 30.

**Figura 30 - Nuvem de palavras - Itens identificados nas narrativas dos viajantes**



Fonte: Elaborado pelo autor a partir da ferramenta *on-line Wordart*. Disponível em:

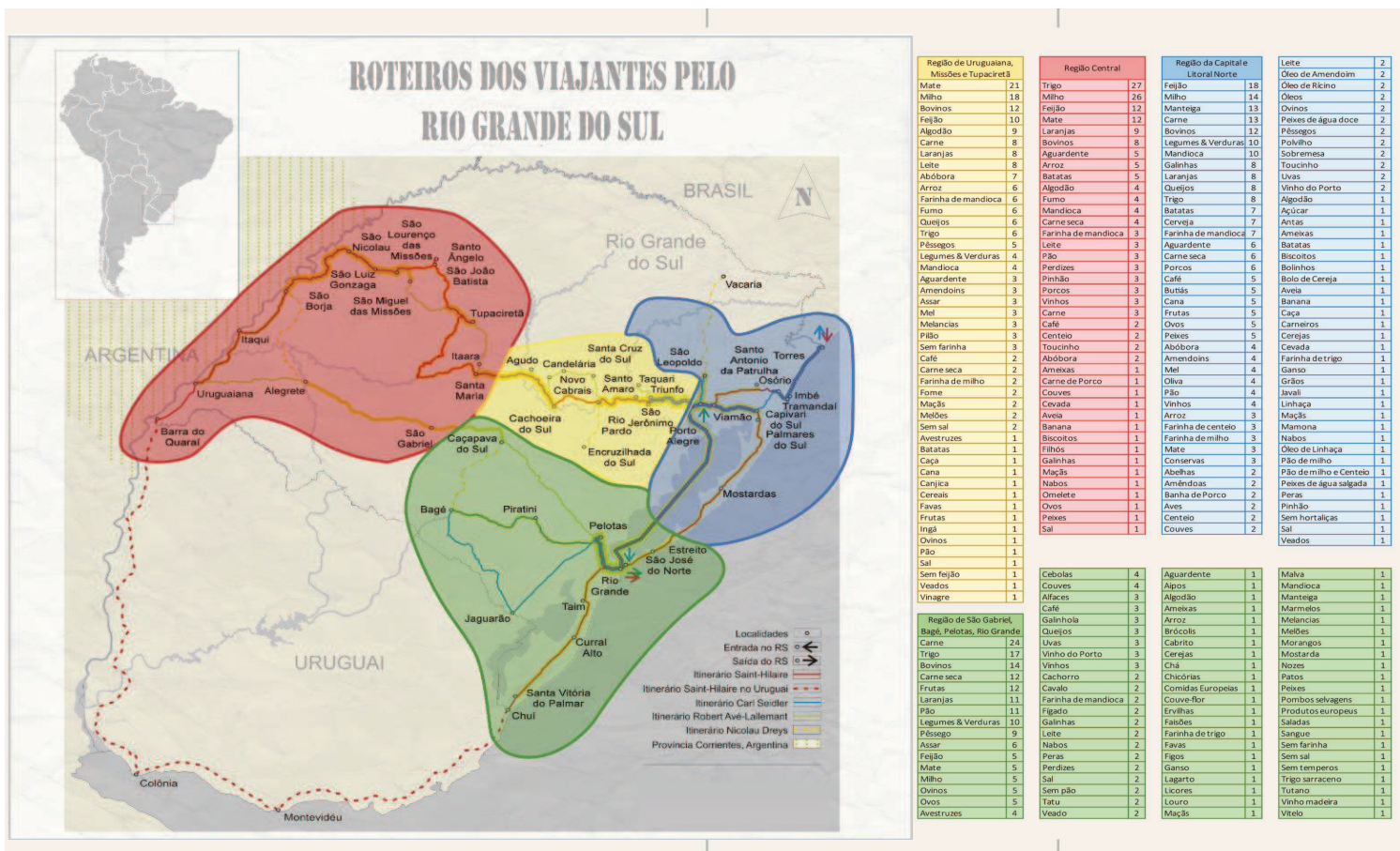
<https://wordart.com/edit/0sg2apdpjif6>

A partir da nuvem da Figura 30, pôde-se observar que algumas palavras se destacam em relação às demais, devido ao número de vezes que elas se repetiram durante o processo de análise das categorias itens nas unidades de significado. Esses dados foram importantes, pois permitiram que visualizássemos cartograficamente em quais regiões da província determinados alimentos eram cultivados, comercializados e consumidos pela população a partir da aproximação entre as narrativas e o mapeamento da localização dos quatro viajantes.

Na Figura 31, apresentamos o mapeamento obtido através da aplicação dessa metodologia. E para melhor visualização, segmentou-se o mapa em quatro regiões: Uruguaiana, Missões, Santa Maria e São Gabriel; Bagé, Caçapava, Pelotas, Rio Grande e Litoral Sul; Central – de Agudo até as proximidades de Taquari/Triunfo; e, Região Metropolitana, Mostardas e Litoral Norte (destacadas por linha e cores de modo a diferenciá-las), e relacionou-se (em quadros/caixas de texto) os alimentos identificados e as respectivas quantidades constantes nos registros feitos pelos viajantes.



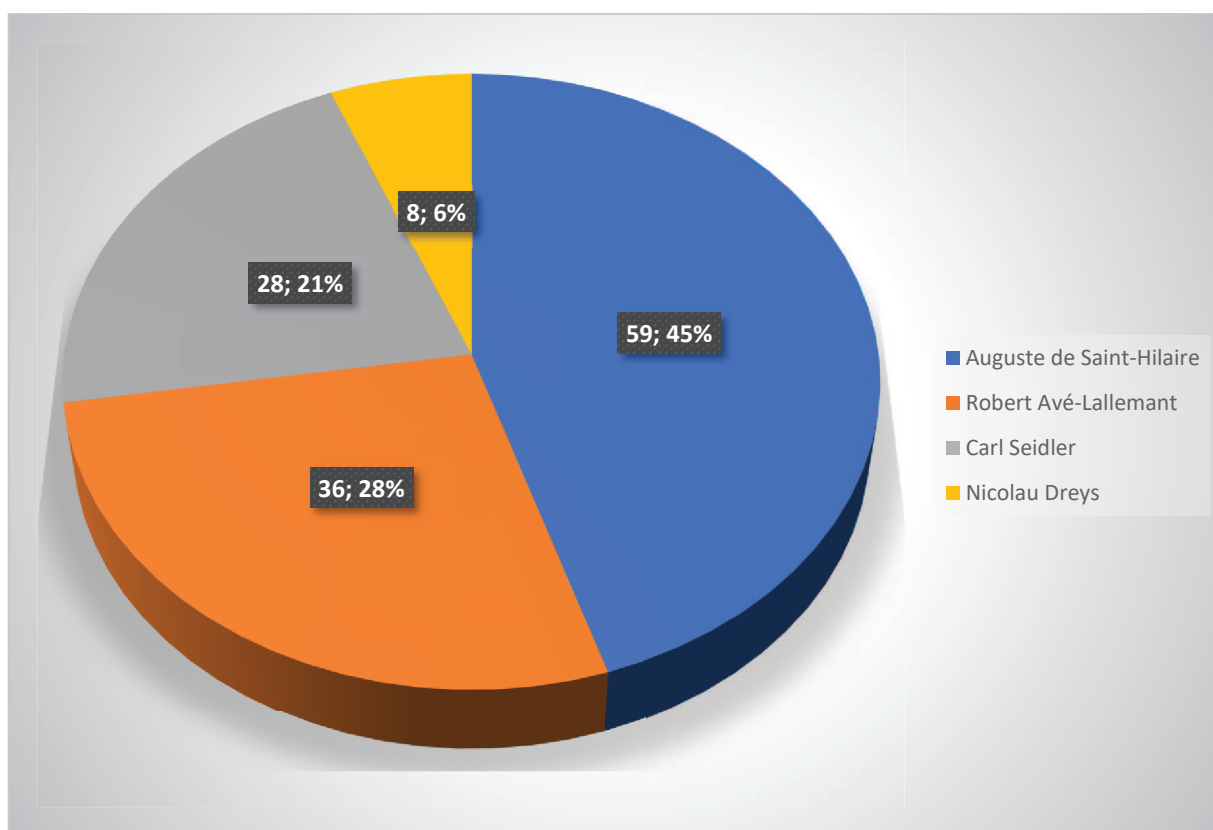
Figura 31 - Alimentos produzidos, consumidos e comercializados por regiões



Fonte: Mapa concebido pelo autor com base na obra de Dreys (1990); Saint-Hilaire (1999); Seidler (1980) e Avé-Lallemant (1980). Elaboração gráfica executada pelo geógrafo Mizaél Dorneles e pela arquiteta Débora Krug (2019).

Na segunda planilha de unitarização, que reuniu as passagens que versavam sobre práticas de reciprocidade, sociabilidade e hospitalidade, registramos cento e trinta e uma menções. Desse contingente de excertos registrados, as observações do viajante Auguste de Saint-Hilaire representaram 45% do total, abarcando cinquenta e nove do total de excertos selecionados. Na sequência, Robert Avé-Lallemant, com trinta e seis registros, atingiu 28%, seguido de Carl Seidler, com 21%, devido às vinte e oito menções feitas. As observações feitas por Nicolau Dreys representaram 6%, isto é, selecionamos oito passagens da obra de sua autoria. Na Figura 32 apresenta-se a distribuição por percentual dos excertos por viajantes.

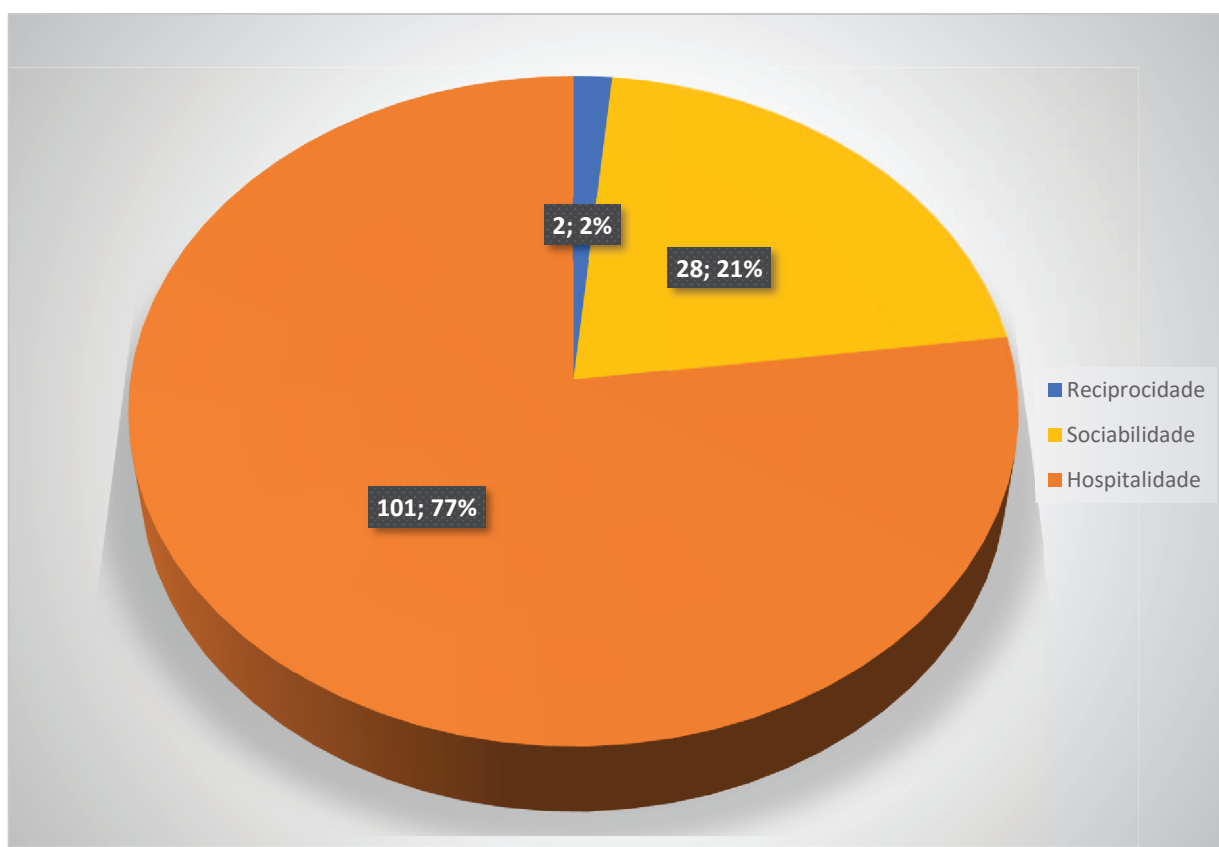
Figura 32 - Reciprocidade, sociabilidade e hospitalidade por viajantes



Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

Finalizado o processo de unitarização, partiu-se para a categorização. Nessa etapa, trabalhamos com três categorias macro que já estavam definidas a priori, e essa distribuição revelou que 77% das passagens se refere à hospitalidade, seguidas de 21% na categoria sociabilidade, e 2% apenas na de reciprocidade, com 2%, conforme se pode observar na Figura 33.

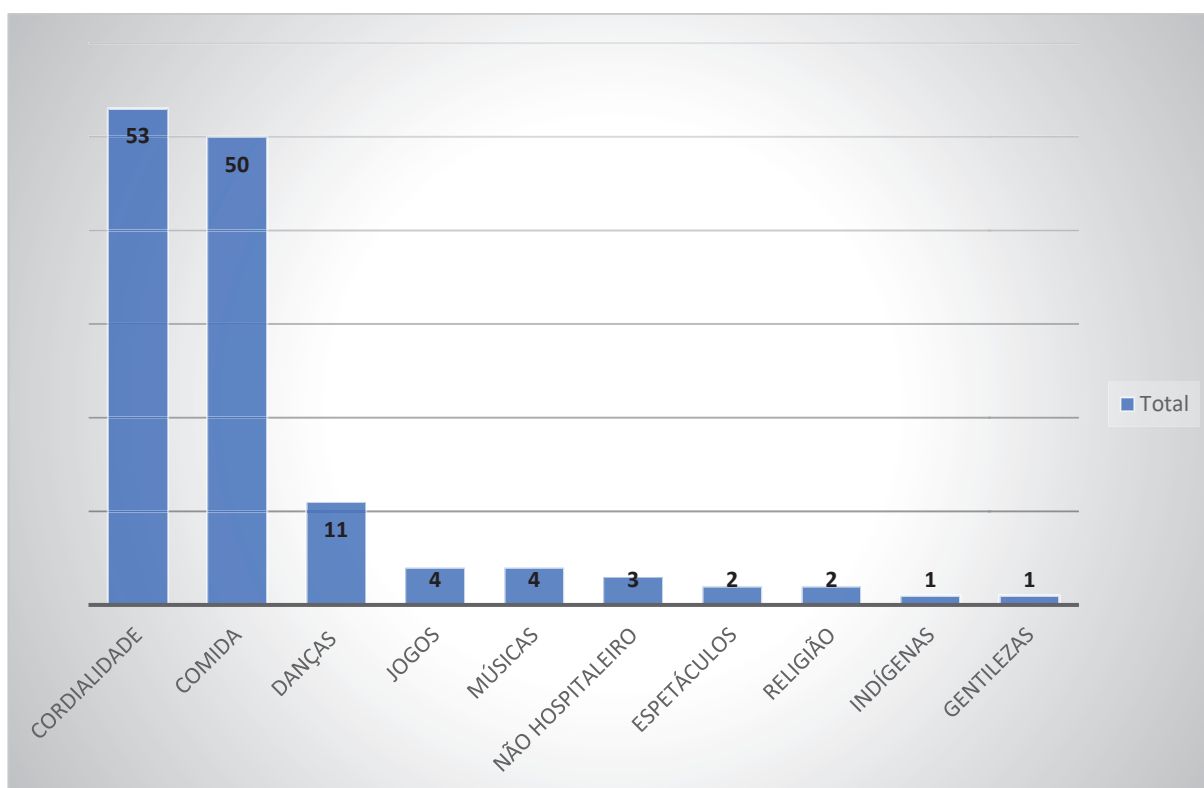
Figura 33 - Reciprocidade, sociabilidade e hospitalidade - distribuição das narrativas em categorias macro



Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

Esses dados, quando segmentados em categorias micro, apresentaram informações muito relevantes, principalmente quanto às experiências vivenciadas pelos viajantes durante suas viagens pelo Rio Grande do Sul. No total, foram identificadas dez micro categorias: cordialidade, comida, danças, jogos, músicas, não hospitaleiro, espetáculos, religião, indígenas e gentilezas. Observamos que os destaques são as categorias cordialidade da população e hospitalidade, que dizia respeito à acolhida e ao bem receber (pouso e refeições) e também à oferta de alimentos, como o mate servido ao visitante. A Figura 34 apresenta os dados relativos a estas micro categorias.

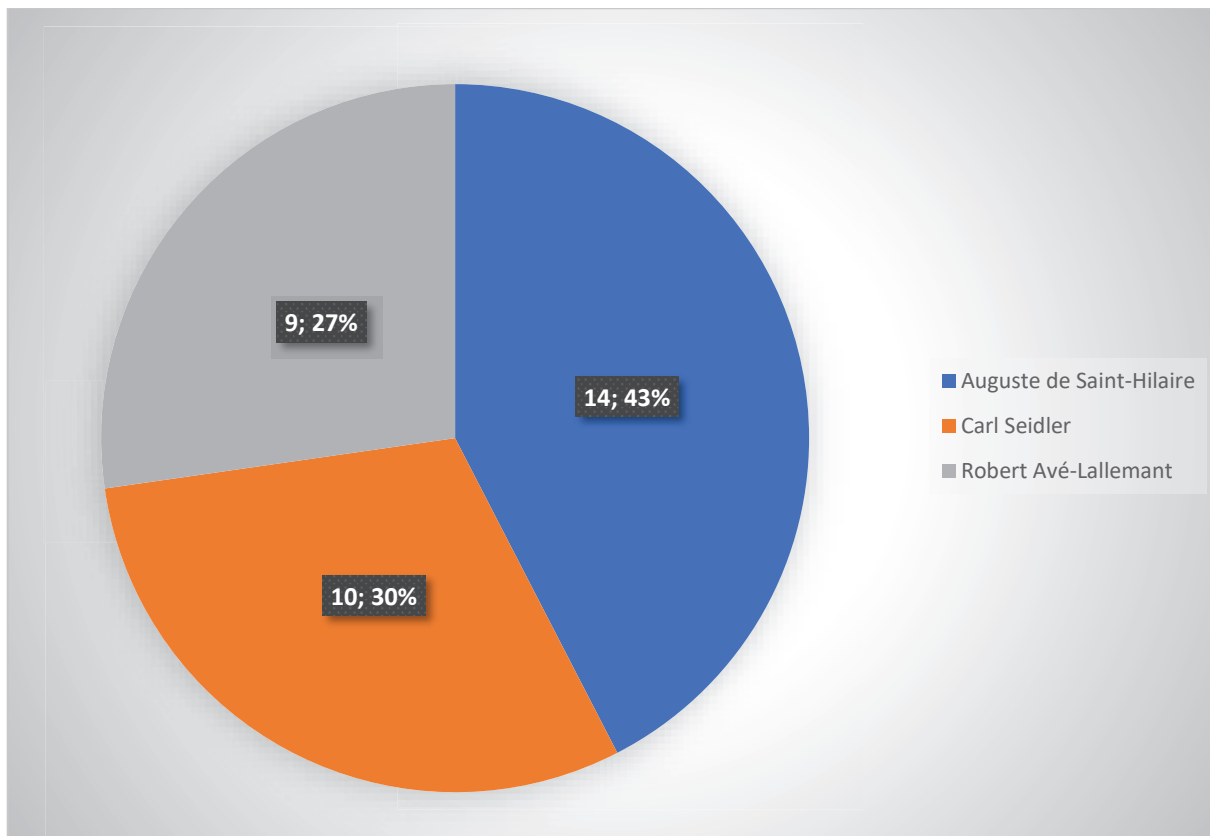
Figura 34 - Categorias Micro - Reciprocidade, hospitalidade e sociabilidade



Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

A próxima planilha de unitarização, que se refere à comensalidade e à etiqueta, nos oferece trinta e três passagens extraídas das obras de somente três dos quatro viajantes, a saber, Auguste de Saint-Hilaire, Robert Avé-Lallemant e Carl Seidler, uma vez que não identificados quaisquer apontamentos sobre estas categorias na obra do viajante Nicolau Dreys que analisamos. A Figura 35, abaixo apresenta a distribuição das passagens, por viajante, relativas à comensalidade e à etiqueta:

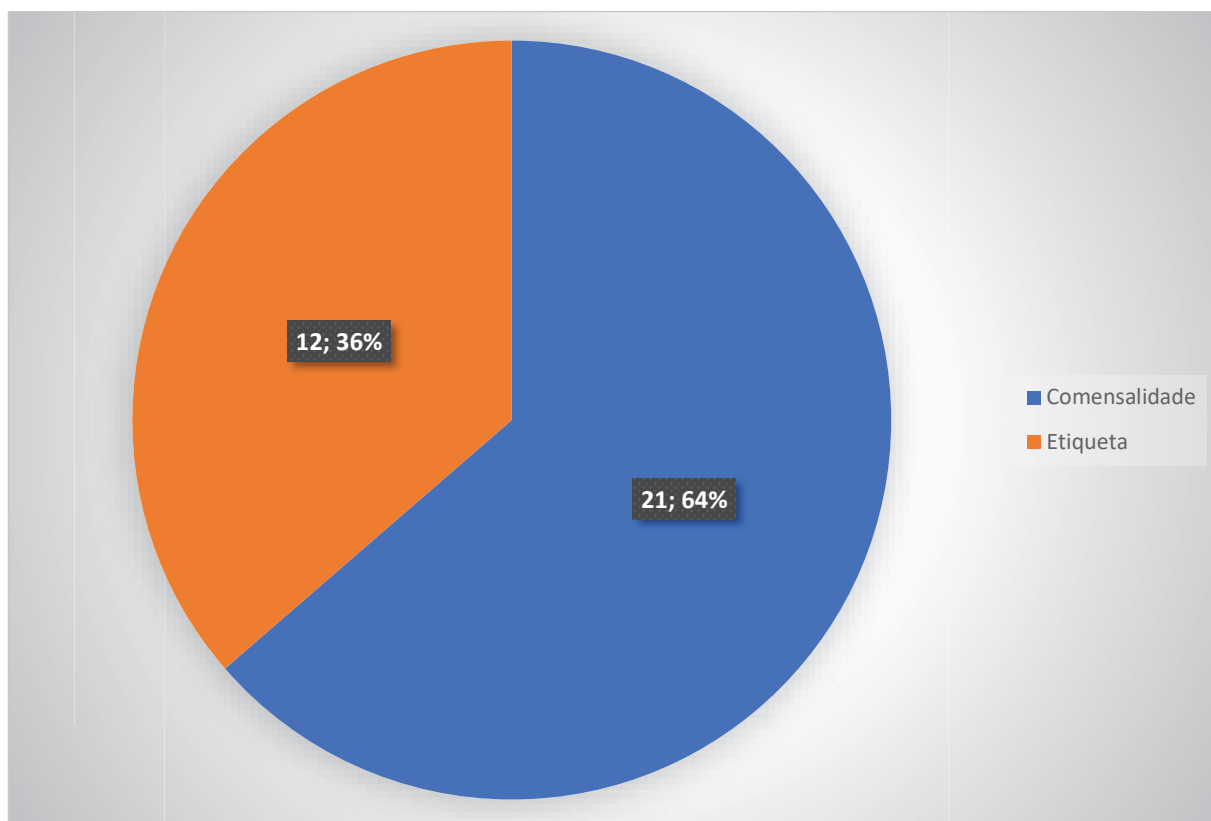
Figura 35 - Comensalidade e etiqueta - distribuição das narrativas dos viajantes



Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

Finalizado o processo de análise dos registros, verificamos que a categoria comensalidade totalizou 64% menções, enquanto que a categoria etiqueta contou com 36% registros, o que pode ser observado na Figura 36. Considerando-se que os dados já indicavam claramente as noções de comensalidade e etiqueta, optou-se por não trabalhar com a fragmentação em micro categorias.

Figura 36 - Comensalidade e etiqueta - distribuição em macro categorias



Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

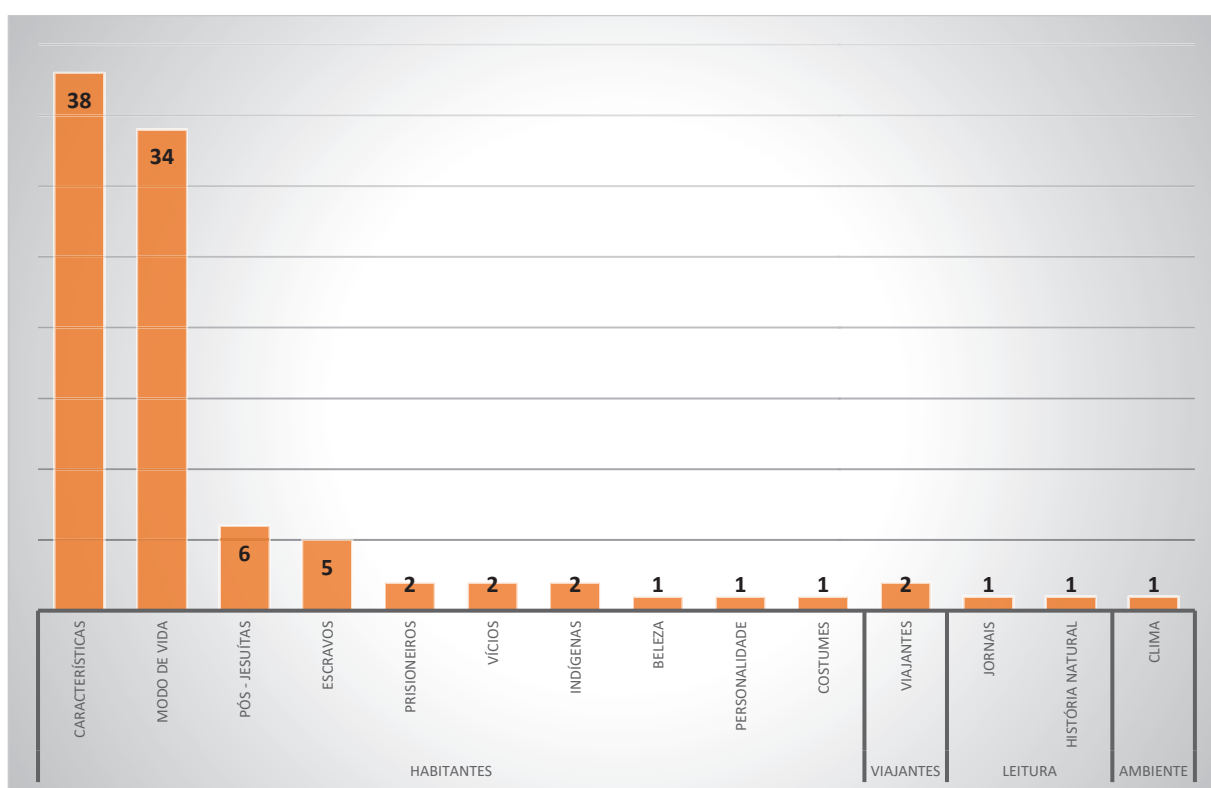
Já as passagens categorizadas como “costumes” tematizaram informações mais gerais sobre a população contatada pelos viajantes, sobre seu modo de vida e, ainda, sobre aspectos culturais que não estivessem relacionados às práticas alimentares e que, portanto, não se encaixavam nas demais unidades de significado. As noventa e sete passagens extraídas das quatro obras dos viajantes selecionados foram enquadradas em três categorias macro: habitantes, com noventa e duas menções; viajantes e leitura, com duas em cada uma das categorias, e ambiente, com apenas uma menção. Em relação à categoria leitura, por exemplo, optou-se por registrar os dados, mesmo que não tivessem uma relação direta com práticas alimentares, pois continham ricas informações sobre algumas práticas de leitura que ficaram evidentes, por exemplo, em duas passagens da obra de Saint-Hilaire. A primeira delas se refere à passagem em que viajante, que se encontrava na região de Viamão, afirma: “encontrei aqui os jornais ‘*Constitutionnel*’, o ‘*Times*’ e ‘*Gazeta de Lisboa*’, que me fizeram passar o dia a tomar conhecimento do que se dera no mundo



durante algum tempo”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 26). Na segunda passagem, Saint-Hilaire se encontrava na região de Pelotas–Rio Grande, e, em conversas com um proeminente charqueador, o Sr. Chaves, o viajante refere seus conhecimentos de latim, de francês e de história natural. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 67).

No que se refere às categorias micro de análise, foram encontrados quatorze tipos de novas categorias, distribuídas conforme visualizado na Figura 37.

Figura 37 - Categorias macro e micro obtidas da unitarização: Costumes



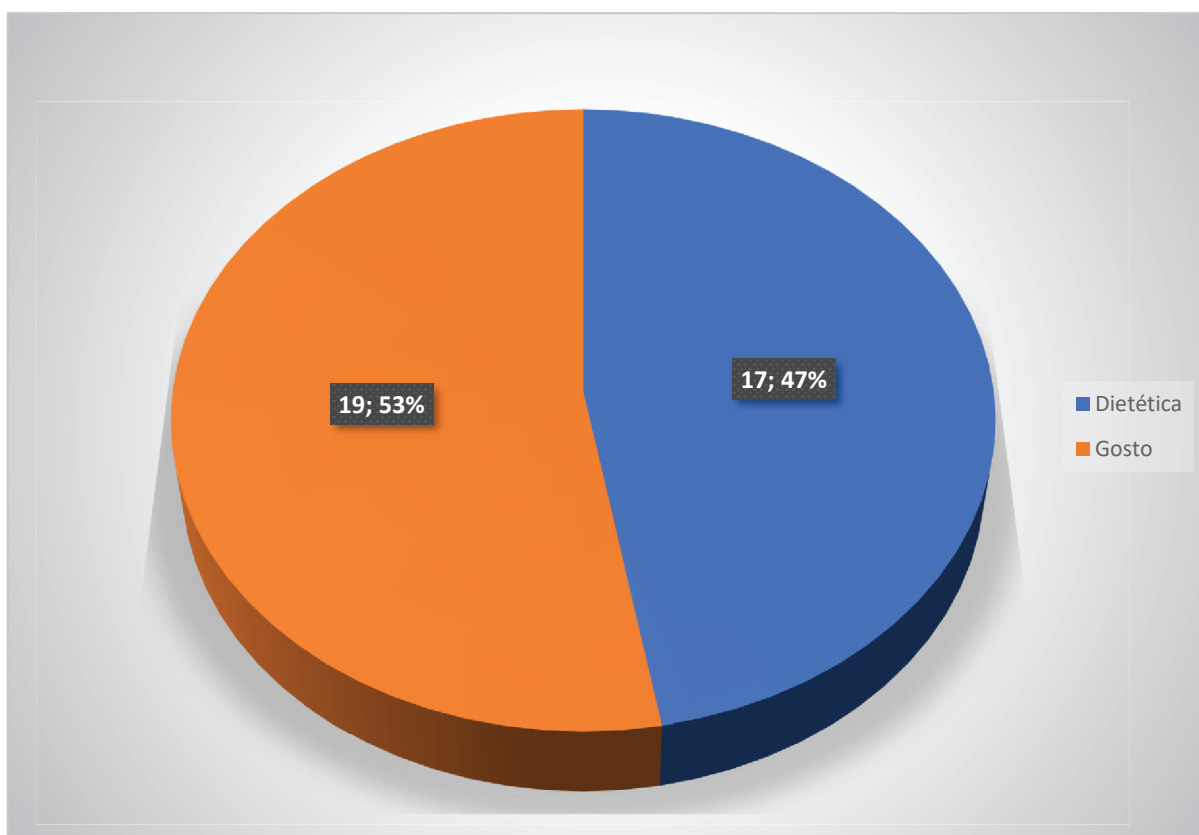
Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

Em relação aos dados que o gráfico acima aponta, observamos que a maior concentração de informações que levantamos das obras dos quatro viajantes está relacionada com o que denominamos de características dos habitantes e com seu modo de vida, havendo, ainda, a distinção entre indígenas, escravos e prisioneiros.

Também nos detivemos em passagens que remetessem à categoria “Dietética e gosto”, sendo que conseguimos levantar trinta e seis passagens das obras analisadas. Os dados oferecidos por estas passagens foram categorizados em dois grupos macro, abrangendo os quatro viajantes contemplados nesta pesquisa. Frisa-

se que nessa etapa da unitarização não foi necessário utilizar uma nova subdivisão nas categorias, pois, ao analisarmos as passagens não foram constatadas novas possibilidades de subdivisão. Por isso, trabalhamos somente com as categorias “dietética” e “gosto”, sendo que a distribuição percentual pode ser observada na Figura 38.

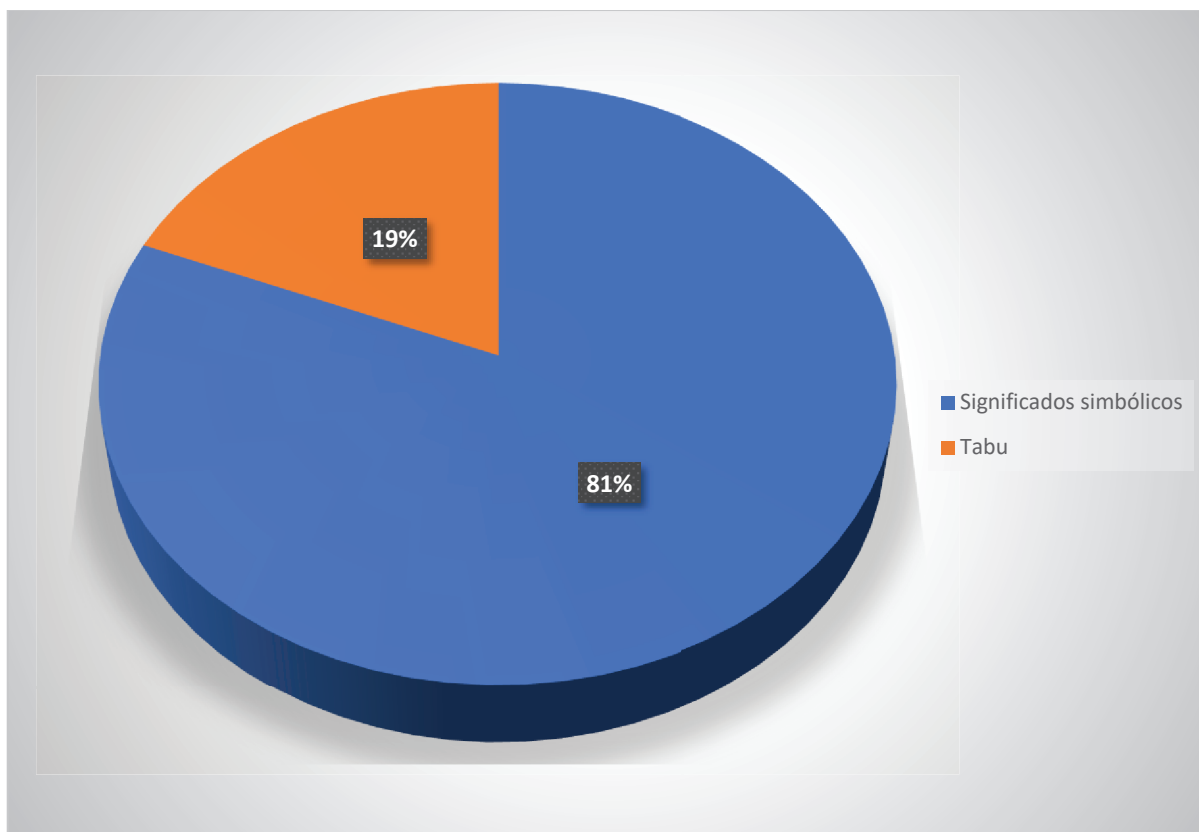
Figura 38 - Distribuição das categorias Dietética e Gosto



Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

Na próxima planilha de unitarização, referente aos excertos relacionados aos “Tabus e significados simbólicos”, foram identificadas dezesseis menções feitas por três dos quatro viajantes, pois não foram identificados registros do viajante Robert-Avé-Lallemant sobre esta categoria. Na etapa da categorização, optamos por trabalhar com as duas categorias definidas anteriormente. Após a categorização final, constatamos que 81% das passagens inseridas na planilha tinham relação com significados simbólicos, e 19% com tabus.

Figura 39 - Categorização "Tabus e Significados simbólicos"

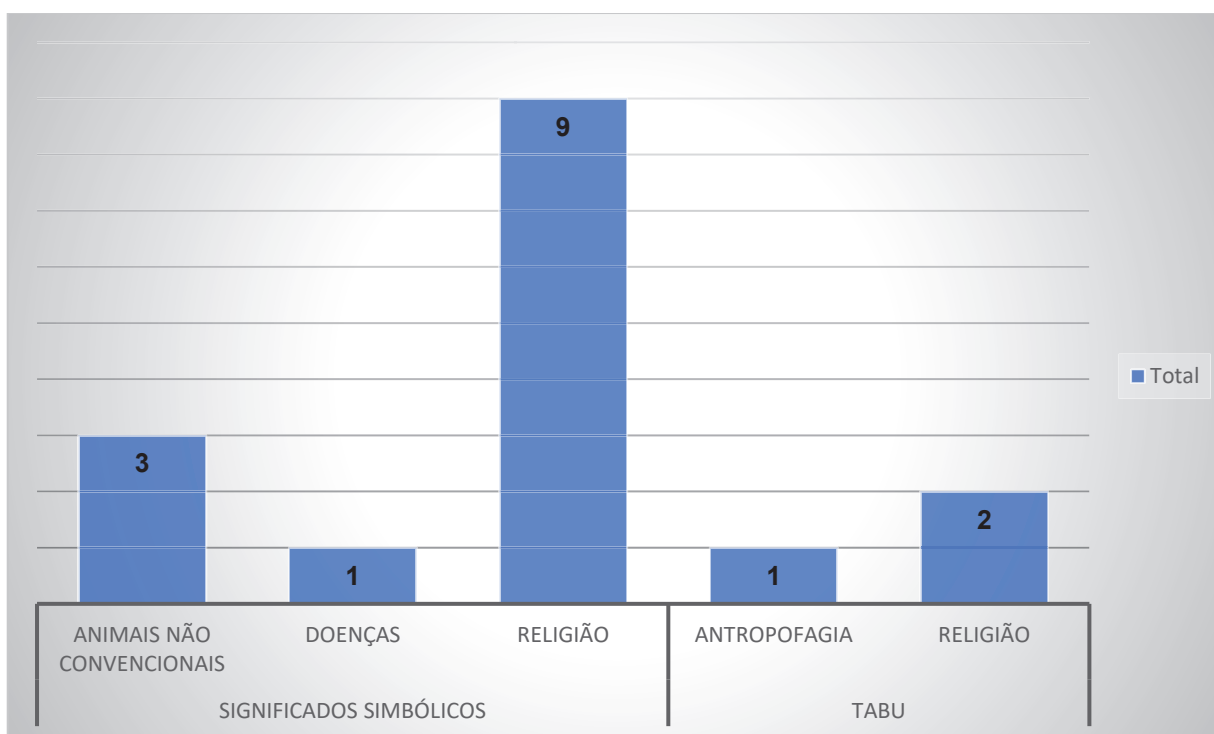


Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

A fim de melhor compreender quais eram os significados simbólicos e os tabus descritos pelos viajantes, realizou-se uma nova divisão que previu quatro categorias micro: animais não convencionais, doenças, religião e antropofagia.

Na Figura 40, pode-se observar que essa distribuição ficou mais centrada em questões relativas à religião, num total de onze menções, e, na sequência, aparecem três registros que destacam o consumo de animais não convencionais, além de uma menção a doenças decorrentes do não consumo de sal e uma à prática da antropofagia.

Figura 40 - Micro categorias "Tabus e Significados simbólicos"



Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

Sobre a prática da antropofagia mencionada no relato do viajante Carl Seidler, cabe ressaltar que esta não ocorreu no Rio Grande do Sul. O viajante esclarece que “só [a prática] se encontra entre os Botocudos e os Puris, nas províncias setentrionais do Brasil”, nas quais todo o branco que lhes caísse nas mãos era morto, “mas isso só por causa das bárbaras perseguições a que, por sua vez, são expostos por parte dos antropófagos cristãos, de nenhum modo porque tenham pecaminosa gula pela carne deles”, conclui o viajante (1980, p. 134).

Na última planilha de unitarização foram registradas passagens relacionadas com as doenças e a saúde da população da província, que poderiam decorrer de determinadas práticas e hábitos alimentares. Nesse processo, considerou-se o eixo doenças como categoria única, optando-se por trabalhar com micro categorias, a fim de destacar e evidenciar quais foram as doenças identificadas e descritas pelos viajantes em suas incursões pelo Rio Grande do Sul e, em especial, quais suas causas.

No total, foram identificados trinta e uma causas (ou motivos para certas enfermidades), as quais foram organizadas a partir da técnica nuvem de palavras,

conforme a Figura 41, a seguir, com destaque para os termos com maior número de repetições.

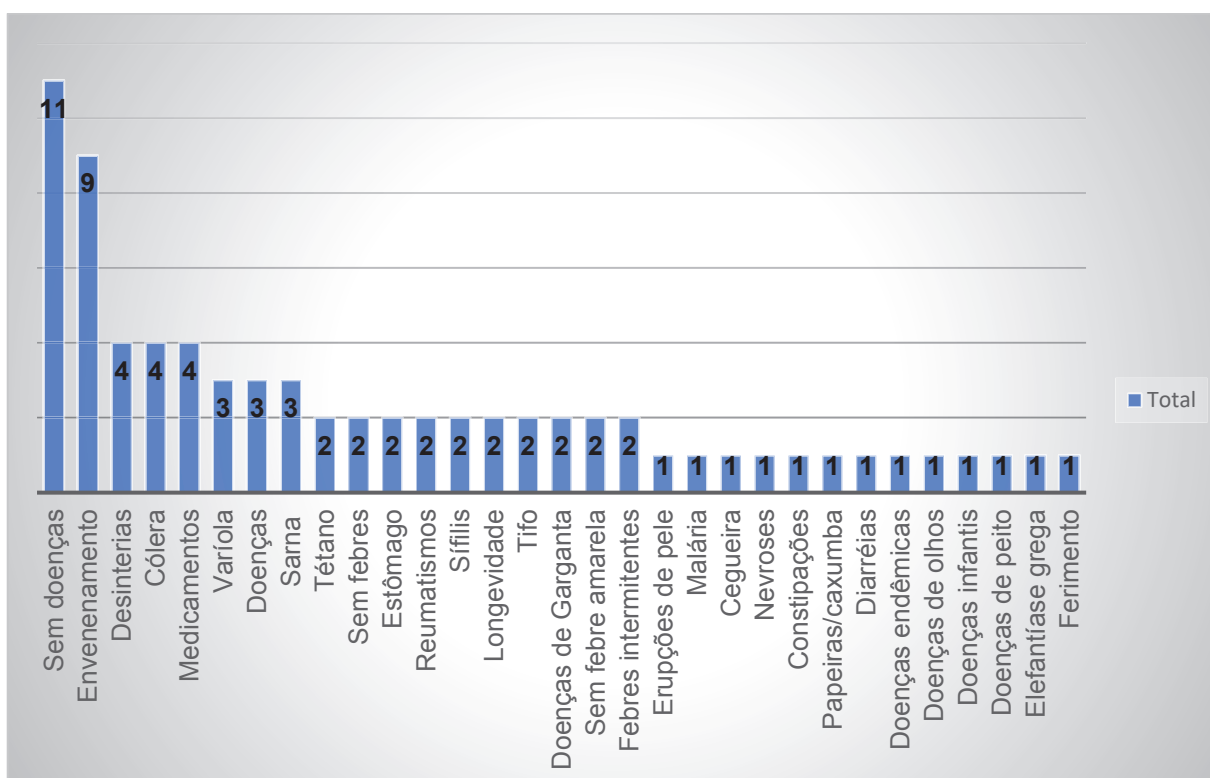
Figura 41 - Nuvem de palavras – Doenças – categoria macro



Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

Ao analisarmos a Figura 41, juntamente com a 42, pudemos observar que os motivos “sem doenças”, “desintérias” [sic], “medicamentos” e “cólica” foram os mais mencionados pelos viajantes em suas obras.

Figura 42 - Doenças - tipos/motivo



Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

Como se pôde observar, os quatro viajantes, ao descreverem as regiões por eles percorridas, estiveram sempre atentos às questões relativas à salubridade e às condições de saúde das populações, o que fica evidenciado nas onze passagens que enquadrámos na categoria “sem doenças”. Ao observar e descrever a região de São José do Norte e Rio Grande, Seidler (1980, p. 96) comparou a saúde pública desses locais com a capital do Império, o Rio de Janeiro, afirmando que “doenças quase não se conhecem, nem mesmo as erupções de pele, tão comuns no Rio de Janeiro”. Sob essa mesma ótica, Nicolau Dreys (1990, p.131) descreveu que “o certo é que há poucos países mais sadios que o Rio Grande; quando toda a costa do Brasil é periodicamente assolada pelas febres intermitentes (sezões e maleitas), e pelas diarreias sanguinolentas”. Se, para Saint-Hilaire (1980, p. 27), “os moradores desta região são menos sensíveis às intempéries que nós”, nenhum doente, segundo Robert Avé-Lallemant, precisou de atenção e cuidados específicos (1980).





Ao longo deste capítulo apresentamos os percursos e os instrumentos metodológicos adotados e as categorias de análise que foram definidas tendo em vista os objetivos da tese. Compartilhamos, ainda, através de tabelas, gráficos e mapas, os dados quantitativos e qualitativos resultantes da análise que realizamos das quatro obras selecionadas, apontando para certas caracterizações e tendências que serão exploradas no próximo capítulo, no qual trataremos, especificamente, das representações construídas sobre as práticas alimentares do Rio Grande do Sul oitocentista pelos quatro viajantes envolvidos em uma experiência única e intensa de exercício de alteridade.

#### 4. DO CAMPO À MESA: A PRODUÇÃO E O CONSUMO DE ALIMENTOS NO RIO GRANDE DO SUL OITOCENTISTA

“O homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence”

(GARINE, 1987, p. 4)

A história da humanidade está profundamente ligada ao modo como o homem se relaciona com os alimentos. De coletor e consumidor de animais mortos, ele foi desenvolvendo ferramentas para caça e pesca, aprimorou o conhecimento sobre as plantas comestíveis, dominou o fogo, passou a assar, e, posteriormente, a cozinhar os seus alimentos.

Contreras e Gracia (2011) ressaltam que os seres humanos têm regras nítidas sobre o que comem, sobre as maneiras de preparar os alimentos e sobre as pessoas com as quais compartilham e consomem os alimentos.

São as únicas criaturas no mundo que pensam e falam a respeito de seus alimentos, as únicas que observam regras precisas sobre o que comem e o modo de fazê-lo, sobre a maneira de preparar os alimentos ou sobre as pessoas e lugares com quem ou onde comê-los. São a única espécie que organiza suas ingestas em refeições ou eventos alimentares mais ou menos socializados e estruturados [...]. (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 132).

Montanari (2013, p. 56), por sua vez, destaca que “a conquista do fogo representa (simbolicamente, mas, também, materialmente e tecnicamente) o momento constitutivo e fundador da civilização humana”. De acordo com Carneiro (2003), registros arqueológicos indicam que a utilização do fogo existe há, pelo menos, meio milhão de anos, processo que resultou em novas possibilidades alimentares, podendo ser considerado o elemento principal na civilização humana, pois promoveu uma das mais importantes revoluções nas práticas alimentares da humanidade.

Antes da agricultura, por milhares e milhares de anos, a humanidade vivera de uma vocação onívora de coletores. As técnicas do fogo, como assar e defumar já haviam se desenvolvido, assim como a secagem, a salga e a estocagem, mas a dependência de recursos escassos e incontrolláveis não permitia a ampliação do povoamento. (CARNEIRO, 2003, p. 46).

Por ser onívoro, o ser humano, de acordo com Poulain (2004), desfrutou de uma adaptabilidade alimentar muito grande, o que lhe permitiu viver em lugares que

possibilitassem o desenvolvimento da vida e em locais extremamente diferentes, viabilizando, assim, o povoamento da quase totalidade do Planeta.

À medida que o desenvolvimento da agricultura, da pesca e da domesticação de animais foram sendo explorados e aprimorados, o modo de vida também foi se modificando. Os saberes e técnicas relacionados ao cultivo da terra possibilitaram a produção de cereais, legumes, frutos, entre outros alimentos. A domesticação de animais — carneiros, cabras, bovinos, porcos e aves — permitiu, além da produção contínua de alimentos, o abastecimento constante de carne, ovos, leite e todos os seus derivados. Nesse processo, é relevante destacar que a utilização de outras partes dos animais se tornava objetos fundamentais de uso do cotidiano. A título de exemplo, citamos a lã e os couros como vestimentas, bem como os chifres, os ossos e os dentes como ferramentas.

Outro processo que revolucionou o modo de vida e as práticas alimentares foram as descobertas advindas da utilização da argila para a fabricação de utensílios domésticos. A utilização da cerâmica, aos poucos, foi substituindo a pedra, a madeira e mesmo as vasilhas que eram elaboradas a partir de envoltórios de frutos — o coco ou cascas de certas cucurbitáceas. Foi, sem dúvida, a partir da utilização da cerâmica, como suporte para a cocção de alimentos, que as sociedades obtiveram um significativo avanço nas suas técnicas culinárias, possibilitando, assim, novas práticas alimentares, embora existissem outras formas de cozimento: em “pedras e recipientes de cocção de couro ou madeira”. (CARNEIRO, 2003, p. 46).

Esses são apenas alguns dos importantes avanços que revolucionaram o ato da alimentação e tornaram-se os principais recursos para transformar o alimento bruto em manifestações culturais, isto é, em comida, como afirma Massimo Montanari (2013). Chamada por Jean-Louis Flandrin (1998, p. 26-29) de “humanização das condutas alimentares”, este momento a partir do qual o ser humano passou a diferenciar-se dos demais animais, passou a incluir tanto essas revoluções técnicas iniciadas no período Neolítico, como na comensalidade manifesta nas diferentes funções sociais e simbólicas que passariam a caracterizar as refeições ao longo da história.

O desenvolvimento da cozinha, entendida como um conjunto de técnicas criadas, aprimoradas e utilizadas para transformar ou preparar os alimentos com intuito comestível ou de conservação, assim como da comensalidade e das funções

sociais e simbólicas da alimentação, distinguiriam para sempre os seres humanos dos demais animais.

As ciências humanas, há anos, têm insistido nas possibilidades que a alimentação oferece para a análise de dimensões imaginárias, culturais, simbólicas e sociais. A temática ganhou notoriedade ao final do século XIX, agregando-se à alimentação questões como crença, sacrifício, magia e todas as possíveis formas de religião. (FISCHLER, 1995).

No que diz respeito à alimentação, às práticas e aos hábitos alimentares, pesquisadores da História, da Sociologia e da Antropologia cultural dedicaram seus estudos, especialmente, à análise dos consumos e das mudanças de hábitos alimentares e dos gostos, que são, afirma Fischler (1995, p. 20), “sistemas normativos socialmente construídos a partir de práticas e representações diferenciadas [...]”.

Em decorrência desses estudos, a alimentação, enquanto temática, tornou-se, progressivamente, elemento essencial para a compreensão da estruturação de grupos sociais e da expressão de identidades, permitindo também, como destaca Maciel (2001, p. 25), a compreensão das “representações e imaginários”, pois abarca “escolhas, no espaço”. Sobre essa concepção, Claude Fischler (1995, p. 16) acrescenta que, “nos nutrimos de nutrientes, mas, também, de imaginário”<sup>76</sup>. Este mesmo autor, acrescenta que:

Incorporar un alimento es, tanto en el plano real como en el plano imaginario, incorporar todo o parte de sus propiedades: llegamos a ser lo que comemos. La incorporación funda la identidad. La fórmula alemana *Man ist, was man isst* (somos lo que comemos) es verdadera en el sentido literal, biológico: los alimentos que absorbemos proporcionan no sólo la energía que consume nuestro cuerpo, sino también la sustancia misma de este cuerpo, en el sentido de que contribuyen a mantener la composición bioquímica del organismo. (FISCHLER, 1995, p. 66).

Essa é também a posição de Contreras e Gracia (2011), ao adotarem uma interpretação mais ampla da antropologia da alimentação. Para esses autores,

o estudo da cultura alimentar, ou seja, o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado [...] É, na verdade, um campo de estudo com vocação holista tanto em relação a outros campos de estudo da disciplina como em relação a outras áreas científicas, no qual, para qualquer um dos casos, os princípios epistemológicos e metodológicos referentes à

---

<sup>76</sup>“Nos nutrimos de nutrimentos, pero también de lo imaginario”. (FISCHLER, 1995, p. 16).

antropologia social são aceitos, discutidos e/ou renovados. (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 29).

Catherine Perlés (1979, p. 4) é enfática ao abordar as diferenças entre o ato alimentar e o culinário, pois, segundo ela, é possível perceber a conexão dos:

[...] atos alimentares: aquisição, transformação e consumo do alimento, são efetivamente um processo tanto partilhado com todos os animais, mas ao mesmo tempo, especificamente humano. Era, portanto, necessário que em algum lugar da história humana, uma dupla transformação de fundo e forma, intervisse para modificar este ato fundamental da vida animal em um elemento da cultura humana<sup>77</sup>. (PERLÉS, 1979, p. 4, tradução livre).

A alimentação pode, portanto, revelar as origens, civilidades e comportamentos do homem, os aspectos culturais, padrões de comportamento, valores, crenças, ritos, e uma variedade de elementos característicos de uma sociedade. (ARAÚJO *et al.*, 2005). Em relação a essa questão, Ramos (2010, p. 95) salienta que a alimentação está fortemente relacionada a aspectos “culturais e religiosos, a distinções sociais, étnicas, regionais e até de gênero”, e, ao mesmo tempo, a questões ambientais, ao “desenvolvimento econômico, às relações de poder e a tantos outros assuntos” que demandam atenção dos pesquisadores, pois a história da humanidade também pode ser entendida por meio da “evolução dos hábitos e costumes alimentares”.

Na espécie humana, a alimentação assume uma série de atributos exteriores à nutrição do corpo, e, principalmente, faz com que se reflita sobre os aspectos que possibilitam a “relação da cultura com a natureza, o simbólico e o biológico”, como descreve Maciel (2001, p. 145). A mesma autora também afirma que a alimentação é, além de uma ação biológica, fundamental para o organismo, sem a qual não haveria a possibilidade de vida, tornando-se, sem dúvida, um ato social e cultural.

Os pesquisadores Marina Cavicchioli (2007) e Massimo Montanari (2013, p. 12) corroboram essa afirmação, ao ressaltarem que a alimentação é muito mais do que uma prática natural de sobrevivência, é uma forma de linguagem, pois “representa identidades, posições sociais, gêneros, significados religiosos e, por isso, ela é ostentatória e cenográfica”. Nessa mesma perspectiva, Fischler (1995) diz que a alimentação, além de apresentar uma importante função biológica, vital para a

---

<sup>77</sup>[...] *actes alimentaires: acquisition, transformation et consommation de la nourriture, est effectivement un processus à la fois partagé avec tous les animaux, mais em même temps spécifiquement humain. Il a donc fallu que quelque part au cours de l'histoire humain, um double transformation, de fond et de forme, intervienne pour modifier cet acte fondamental de la vie animale en un élément de culture humaine*”. (PERLÉS, 1979, p. 4).

manutenção da vida, tem, ao mesmo tempo, uma função social basilar, apresentando-se como um fenômeno complexo e diverso, um objeto com muitos acessos.

O estudo da alimentação, dos regimes e das práticas alimentares, da cozinha e, sobretudo, do espaço social alimentar, não envolve somente produtos e técnicas. Como afirma Poulain (2004, p. 250), deve-se entender os regimes e as práticas alimentares enquanto “produtores de sistemas sociais”. Esse espaço social alimentar, defendido por Condominas, é um conceito amplo, com dimensões que realizam articulações entre si, e deve ser compreendido como um

espaço determinado pelo conjunto dos sistemas de relações, características do grupo considerado. Trata-se de uma acepção (...) que se apoia no sentido amplo da própria palavra “espaço”. Assim, para nós o habitat representa apenas uma parte do espaço social (...). Acrescentamos que não esquecemos de modo algum que seu primeiro uso francês, onde, como o latim *spatium* do qual ele deriva, designa uma extensão do tempo, e deste modo constitui uma noção dinâmica. (CONDOMINAS, 1980, p. 14-15, *apud* POULAIN, 2004, p. 243)

Sob esse aspecto, pode-se observar que a noção de espaço social foi construída a partir das categorias de espaço e de tempo e ancorada no conceito *maussiano* de “fato social total”, estabelecendo-se essa noção como um lugar de articulação do natural com o cultural. Poulain (2004, p. 244) acrescenta que, no caso da alimentação, “[...] ele [o espaço] permite igualmente articular as dimensões sociais, psicológicas e fisiológicas”. E remete, do mesmo modo, a “um espaço físico que tem algum espaço lógico que é, em si, mais próximo daquilo que os sociólogos e os antropólogos chamam de sistemas de representações e estruturas do imaginário”.

Nas suas múltiplas concepções, o espaço social alimentar, como já se ressaltou anteriormente, constitui-se em um conceito muito abrangente, que apresenta diversos sistemas de relações articulados entre si, e que compreendem a produção, o comestível, o alimentar, o culinário, os hábitos e as práticas, e as temporalidades; e, também, de diferenciação. Esse sistema reagrupa os atores econômicos através de uma série de canais que vão desde a produção, transformação até o consumo, possibilitando, desse modo, que o alimento chegue até o consumidor e seja reconhecido como comestível. Em cada etapa do sistema alimentar

os atores sociais mobilizam conhecimentos tecnológicos, mas também representações sociais para tomar sua decisão e fazer com que os alimentos sejam deslocados até o consumidor, assegurando a abertura ou fechamento



dos canais pelos quais os alimentos passam até chegar ao momento e ao lugar de sua ingestão. (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 30).

Portanto, alimentar-se consiste em participar ativamente de um sistema culinário, como destacam Contreras e Gracia (2011), sendo importante entender esses espaços sociais alimentares como relações interdependentes associadas à produção, distribuição, ao consumo dos alimentos que estão ou foram se estabelecendo ao longo do tempo e do espaço, a fim de resolver as exigências das populações humanas. (POULAIN, 2004; CONTRERAS e GRACIA, 2011).

Fundamentada nesses espaços sociais alimentares é que a escrita desse capítulo se estrutura. Nele, a partir das narrativas dos viajantes — com suas vivências, experiências e olhares —, descrevemos sistematicamente as práticas de cultivo, de preparo da terra, de alimentos produzidos e consumidos pela população da província, nas regiões percorridas pelos viajantes. Mas não recorre-se apenas aos viajantes para alcançar os objetivos aqui propostos, pois as informações foram cotejadas com outros dados e autores que pudessem contribuir para refinar e aprofundar o tema pesquisado. Assim, o capítulo é constituído de dois tópicos. No primeiro, apresenta-se o modo com que os viajantes descreveram o preparo da terra, as práticas de cultivo e as técnicas de colheita e armazenagem dos alimentos. No tópico seguinte, apresentam-se os alimentos identificados, os locais de produção e consumo, seu histórico de produção, as formas de consumo quando evidentes, e as representações construídas pelos viajantes.

Cumprir destacar que realizar uma pesquisa sobre alimentação não implica somente saber quais as receitas e comidas eram elaboradas naquele período, mas compreender, a partir das passagens dos viajantes, como e quais os produtos alimentares eram cultivados, produzidos e consumidos, evidenciando, assim, os diferentes arranjos produtivos no período.

Nos relatos dos viajantes, as passagens relativas às práticas alimentares revelaram detalhamentos significativos de como a produção e a alimentação organizavam-se em sua amplitude. As descrições evidenciam processos e técnicas de cultivo, sazonalidade dos alimentos, produção de subsistência, capacidade produtiva, alimentos do cotidiano das famílias, e, também, a angústia da fome.

#### 4.1 O cultivo e a produção de alimentos no Rio Grande do Sul oitocentista

Neste tópico, exploram-se as etapas iniciais da produção de alimentos, isto é, o preparo da terra para a produção de alimentos, registradas nas obras dos viajantes durante o período em que estiveram no Rio Grande do Sul, no século XIX. Ao analisar a emergência da culinária regional francesa, Júlia Csergo (1998, p. 615) revela que o crescimento urbano parisiense do século XVIII forjou expedições de viajantes pelo interior da França, alimentando “novas representações do mundo rural e agrário” e incentivando descrições a respeito do modo de vida, da rusticidade das populações que habitavam nas zonas rurais<sup>78</sup>.

No dizer de Friedrich (2015, p. 20), “os viajantes são quase sempre as únicas testemunhas interessadas nas práticas alimentares de um lugar, estando, também, em condições de detectar as diferenças e a originalidade”. Desse modo, buscou-se compreender como estava organizado o espaço alimentar a partir dos relatos dos viajantes, o que é apresentado na sequência. Conforme mencionado no segundo capítulo, o desafio desta pesquisa foi o de realizar uma aproximação entre os relatos dos quatro viajantes, que tinham perfis e objetivos de viagem diversos, para, a partir desses olhares múltiplos, explicar as práticas alimentares da Província, no período oitocentista.

Percebemos, ao analisar as narrativas dos viajantes, que o perfil, a formação e os objetivos da viagem direcionaram, em alguns momentos, o olhar e as descrições dos viajantes. No decorrer do capítulo, será possível perceber que em determinados temas, os apontamentos de alguns viajantes são recorrentes, em virtude, principalmente, do tempo de permanência, da experiência profissional e dos objetivos da viagem.

O viajante Auguste de Saint-Hilaire, botânico, que esteve no Rio Grande do Sul entre 1820 e 1821, apresenta, em seu diário de viagem, uma descrição fundamentada nos princípios da história natural. Nas suas descrições, percebe-se uma preocupação em descrever e trazer soluções para o aprimoramento do sistema de cultivo, com a possibilidade de incorporação de novas culturas alimentares a partir da análise das características do clima e do solo. Nas suas descrições, percebem-se comparações com a terra natal, França, e também com outras regiões do Brasil, por ele já

---

<sup>78</sup>De acordo com a autora, estima-se em torno de “[...] 157 relatos de viagens nas França publicados durante a década revolucionária” (CSERGO, 1998, p.15).

percorridas antes de sua chegada à província do Rio Grande de São Pedro. Já Nicolau Dreys, durante sua estada de dez anos na província (1826-1837), apresenta descrições da produção e consumo de alimentos, sem muito detalhamento e sem muitas explicações. Suas descrições revelam os produtos alimentares disponíveis e as possibilidades econômicas desses alimentos, tanto no mercado interno quanto para o mercado externo. Os dados observados estão distribuídos pelas regiões ou em um contexto espacial amplo, isto é, a província como um todo, pois seu relato caracteriza-se pelo gênero memorialístico, ao invés de um diário como o dos demais viajantes analisados neste estudo. Portanto, não trabalhamos com as descrições de Nicolau Dreys isoladamente. Buscamos sempre aferir e aproximar com os demais viajantes, pois não se pode afirmar se as suas descrições correspondem às viagens realizadas durante os dez anos em que esteve na província, ou se são memórias a partir do contato com jornais, leituras diversas ou relatórios e censos provinciais.

Além de algumas contribuições sobre os produtos alimentares e a disponibilidade para a comercialização, percebe-se que esse viajante teve um cuidado maior ao descrever a organização e o funcionamento dos estabelecimentos charqueadores, na região de Pelotas. Jonas Vargas (2013, p. 194) corrobora essa constatação, ao destacar que a narrativa do viajante Nicolau Dreys deixou relevantes contribuições “sobre o funcionamento das charqueadas escravistas do oitocentos”. Além disso, é importante destacar que ele fez descrições detalhadas sobre o processo de criação e venda de bovinos, as etapas do beneficiamento nas charqueadas, e, também, sobre a comercialização e a quantidade de charque para exportação<sup>79</sup>.

O viajante suíço Carl Seidler, por sua vez, chegou à província para participar de ações nos conflitos militares da Cisplatina, entre 1826 e 1828. Ao analisarmos sua narrativa, percebemos uma contemplação elogiosa da natureza da região. Contudo, em alguns momentos, observamos uma análise crítica e até desdenhosa do viajante quando comparava o modo de vida da população da província com o da Europa.

---

<sup>79</sup>Sobre esse processo, Dreys, em seu relato, aponta aspectos relacionados à criação, evidenciando quais eram os bovinos destinados para as charqueadas. A respeito dessa classificação, o viajante (1990, p. 95) destacou que os bovinos que eram “capados”, conhecidos como novilhos, eram vendidos para as charqueadas “tendo de cinco anos para cima: poucos são os touros e as vacas que para lá se mandam, existe mesmo uma lei, lei proveniente e sabiamente econômica”, que proibia abater vacas até certa propositão. Na sequência, minuciosamente, descreveu todo o processo de abate, com as etapas que compreendiam na “esfolação”, esquartejamento, retalhamento, salgueiro, secagem, empilhamento e armazenamento. Possivelmente, esse cuidado que o viajante teve ao entender o funcionamento das charqueadas estava relacionado à importância econômica desse produto para a capitania.

Sobre as práticas agrícolas e os alimentos, seus registros evidenciam o cuidado de indicar quais alimentos estavam disponíveis para o consumo, relacionando-os com os europeus, que poderiam ser facilmente cultivados, proporcionando ótimos resultados em decorrência da qualidade e características do solo e do clima.

Entretanto, em relação às práticas alimentares, cumpre destacar que o viajante nem sempre relata boas lembranças sobre o período em que esteve viajando pelo Rio Grande do Sul. Sua experiência na província, na condição de militar, e, principalmente, os momentos em que participou dos conflitos ocorridos na região de fronteira com o Uruguai, são descritos como “dramáticos” e “delicados”. Suas críticas decorrem, em grande medida, dos atrasos no pagamento do soldo, e, também, da falta de alimentos considerados básicos no período de batalhas — a farinha de mandioca, os pães, verduras e sal —, que levavam à fome. Saint-Hilaire que, em período anterior, 1820, percorreu a Província, já havia observado e registrado a carestia e o desabastecimento de alimentos para os militares que estavam em conflitos relatados por Seidler. Na narrativa desse viajante, percebe-se que esses momentos de apreensão levaram os militares a buscar alternativas de consumo de alimentos, como, por exemplo, a caça de animais silvestres e o consumo de proteínas não convencionais, envolvendo animais domesticados — cães e cavalos. Não obstante, cabe destacar que durante sua viagem pela província, esse viajante procurou conhecer o modo como seus compatriotas alemães estavam vivendo nas terras da Real Feitoria do Linho Cânhamo, mais tarde, denominada São Leopoldo. A colônia, segundo ele, prosperou graças à pequena distância da capital, Porto Alegre, que era o principal escoadouro da produção agrícola obtida. (SEIDLER, 1980). Assim, a curta distância e o aproveitamento da navegação fluvial via rio dos Sinos e rio Guaíba possibilitaram um intercâmbio comercial, com fretes a custos relativamente reduzidos. (ROCHE, 1969; WAIBEL, 1979; PESAVENTO, 1994; BERNARDES, 1997; SCHNEIDER, 1999).

Robert Avé-Lallemant chegou ao Rio Grande do Sul em 1858, e permaneceu durante três meses na região. Nesse período, a chegada de imigrantes alemães não era mais tão constante como em períodos anteriores. No entanto, em pouco tempo a província testemunhou não apenas o crescimento populacional, mas, também, o econômico, advindo da produção e comercialização de gêneros alimentícios produzidos nos núcleos coloniais. Nas descrições de Avé-Lallemant, seus compatriotas sempre têm um lugar de destaque, principalmente quando o viajante

procura evidenciar o pioneirismo dos colonos, ao desbravarem espaços incultos e se estabelecerem na vida em comunidade. Sobre esses colonos, percebe-se seu empenho em destacar as notáveis contribuições que deram para o desenvolvimento da indústria de manufatura e de redes comerciais na província. Em sua obra são bastante variadas as referências relacionadas à alimentação. Dente elas, se encontram menções às práticas de preparo da terra e cultivo, aos alimentos mais consumidos, às práticas de produção, ao beneficiamento, à hospitalidade, à sociabilidade, e, também, às doenças que mais acometiam a população.

É essa multiplicidade de informações sobre esses espaços sociais<sup>80</sup> alimentares descritos nas narrativas dos viajantes que se pretende explorar nos subtópicos a seguir.

#### **4.1.1 O preparo da terra e práticas de cultivo**

Neste tópico, discorre-se sobre a descrição dos viajantes em relação ao preparo da terra, às práticas de cultivo e às técnicas de colheita e armazenagem dos alimentos. A partir das observações feitas pelos viajantes apresentamos suas representações sobre a agricultura, as atividades relativas ao preparo/trabalho na terra e o cultivo. Elas nos oferecem, também, elementos que nos auxiliam a perceber como essas práticas foram importantes para a construção e o fortalecimento não apenas de práticas comerciais, mas, principalmente, para o estabelecimento e/ou fortalecimento de práticas alimentares. Neste tópico, com base nos registros feitos pelos viajantes que selecionamos, apresentamos as técnicas utilizadas, o tipo de equipamentos que os agricultores tinham à disposição para o cultivo da terra e o sistema de produção de alimentos no Rio Grande do Sul oitocentista.

Vale lembrar que a economia colonial, nos últimos anos do século XVIII, foi marcada pelo pioneirismo dos tropeiros, e o fornecimento de gado *vacum* para a região Sudeste da colônia “criou um vínculo regular entre a atividade [predatória] do Sul e a economia colonial”. (TRAMONTINI, 2003, p. 24 - 25). O tropeirismo, de acordo com Barroso (2006, p. 172), é considerado um acontecimento histórico de larga repercussão, pois foi “definidor da ocupação e da economia dos espaços sociais

---

<sup>80</sup>Ver Poulain (2004).

abrangidos por sua atuação”<sup>81</sup>. Ainda na visão de Barroso (2006, p. 172), esse movimento estabeleceu a “construção de redes de múltiplos significados que assentaram as bases de muitas comunidades brasileiras e americanas, ou seja, através do trânsito de tropas, paisagens foram alteradas e processos sociais foram desencadeados”, possibilitando a formação de estâncias e viabilizando uma riqueza baseada “mais no comércio de gado do que na posse da terra”. Nos primeiros anos de século XIX, entre os anos de 1804 e 1807, a província viveu uma “aceleração no processo de montagem das charqueadas”, principalmente na região de Pelotas, impulsionando e fortalecendo uma economia solidificada no comércio de bovinos e exportação de charque e seus subprodutos, conforme destaca Jonas Vargas (2013, p. 49). O tropeirismo na região deve ser, portanto, percebido como um sistema de produção que iniciava com “a criação de animais até sua colocação no mercado, processo orientado por divisão de trabalho e que nunca foi autônomo [...]” (BARROSO, 2006, p. 172). É ainda importante lembrar que durante os séculos XVII e XVIII, ele viabilizou a

ocupação e a conquista do território que, pertencente à Espanha, passou a Portugal a partir dos trilhos das tropas de mulas que dirigiam seu rumo ao centro brasileiro. Além de preparar a unidade nacional, o comércio mular, na esfera da economia, possibilitou também, através do seu fluxo, arrecadar tributos que alimentavam o Estado português, de forma a suprir necessidades e repor fundos, diante de uma máquina cada vez mais sedenta, em tempo de crise do sistema colonial. (BARROSO, 2006, p. 172).

Vale lembrar que o século XVIII foi marcado pela chegada dos açorianos. As autoridades coloniais, no entanto, não estavam preparadas para “acomodar os contingentes de açorianos que chegavam pelo porto da vila de Rio Grande de maneira satisfatória, nem de fazer a demarcação de terras, instrumentos, ferramentas e sementes [...]”, fazendo com que fossem improvisadas “novas formas de viver, a fim de suportar melhor as situações de risco”. (GRAEBIN, 2006, p. 222). O cenário do período não foi fácil. Foi preciso vencer as intensas dificuldades, percorrer espaços incultos, estabelecer a vida em comunidade, derrubar a mata, improvisar locais e buscar alternativas para o cultivo de alimentos de subsistência e aproveitar os recursos que a natureza oferecia. (GRAEBIN, 2006).

---

<sup>81</sup>Entretanto, é importante destacar, de acordo com Véra Barroso (2006, p. 174), que o tropeirismo “era praticado desde o século XVII, em virtude da formação dos rebanhos, notadamente os que movimentaram as Vacarias do Mar, nas pradarias do Sul, e a dos Pinhais, nos campos de cima da serra”.



Com essa breve apresentação sobre os tropeiros e a chegada dos açorianos no Rio Grande do Sul, pretendeu-se expor as bases da economia até o início do XIX, o que, de certa forma, revelou importantes dados para compreender porque a produção e o abastecimento de alimentos nos primeiros anos do oitocentos apresentava-se ineficiente. Pode parecer exagerado iniciar afirmando que o Estado apresentava limitações no que se refere à exploração do território para a produção de alimentos. No entanto, é importante destacar que, naquele período, a sociedade gaúcha tinha predileção pela pecuária em detrimento da agricultura, o que, em certa medida, gerava os problemas de abastecimento alimentar e gerava a fome. Essas predileções ficaram evidentes à medida que exploramos as narrativas e buscamos compreender as críticas dos viajantes em relação à baixa produção de alimentos no primeiro quarto do oitocentos. Para entender melhor esse panorama, Paulo Zarth (2006, p. 187) nos informa que o Rio Grande do Sul dos primeiros anos do século XIX:

apresentava um conjunto de problemas que afetavam o desenvolvimento econômico e social do campo. A elevada concentração fundiária impedia o crescimento demográfico e era um obstáculo ao desenvolvimento da agricultura de subsistência, considerando que os latifundiários priorizavam a criação extensiva de gado. Outro problema decorrente daquele século era a falta de mão-de-obra livre, implicando a compra de escravos para tocar as atividades dos estabelecimentos pastoris.

As informações dadas por Zarth (2006) são fundamentais para a definição das causas das limitações da agricultura de subsistência na província no oitocentos e para compreendermos a narrativa de Saint-Hilaire, que, ao descrever a província, ressalta que:

a vida pastoril, tomando o vocábulo em sua verdadeira acepção é própria dos primeiros estágios da civilização, quando as regiões estão ainda despovoadas. Quando a população aumenta e as terras se dividem, é preciso dedicar-se a agricultura, que exige maiores conhecimentos que a criação de animais, conduzindo, portanto, o homem ao aperfeiçoamento. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 120)

Ao percorrer os arredores de Itaqui, nas proximidades das Missões, Saint-Hilaire (1999, p. 120) destacou a beleza das pastagens, descrevendo-as como um motivador natural para que os habitantes daquela região optassem pela criação de bovinos, ao invés da prática da agricultura. Em outro momento da narrativa, referindo-se à região das Missões e à redução de São João Batista, ele corrobora sua percepção, ao destacar que “nos arredores nenhuma plantação; entretanto, é possível

que haja algumas, pois há bastante milho e abóboras”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 160). O viajante não descuida de informar que, diferentemente da decadência que havia observado, a região, no período das reduções mantidas pela Companhia de Jesus,

estava longe do estado de decadência que se encontra. Sua população ascendia a 14.000 almas, os índios eram bem nutridos e bem vestidos; haviam vários terrenos cultivados; os armazéns estavam lotados de mercadorias e as estâncias de todas as aldeias cheias de gado. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 191).

Anos mais tarde, em 1858, Avé-Lallemant (1980) também faria referência à essa preferência pela pecuária na região das Missões. De acordo com o médico viajante, “cultivar, lavrar com os próprios braços, semear, colher - nisso ninguém pensa. Antes privar-se de tudo e satisfazer-se com carne, leite e queijo”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 271). Sua observação denota, em certa medida, um olhar desdenhoso e depreciativo da população da região, que preferia a criação de gado *vacum* e o consumo de alimentos dele derivados — carne, leite e queijos — em detrimento da prática da agricultura. Quanto aos alimentos produzidos a partir do leite — queijos, manteigas e cremes de leite — o viajante manifesta sua surpresa, ao observar que, em determinadas regiões como nas Missões e Campanha, o uso desses alimentos era pouco expressivo. Convém destacar que essa percepção, possivelmente, pode ter sido influenciada pelas regiões que percorreu anteriormente. Sabe-se que, antes de chegar à região das Missões, o médico viajante percorreu os núcleos de colonização alemã, territórios nos quais o trabalho na terra e a produção de alimentos eram a essência do que ele entendia como sociedade civilizada.

Na região de concentração das charqueadas, localizada nas proximidades de Rio Grande e Pelotas, Saint-Hilaire destaca que, apesar de a terra apresentar, “uma mistura de areia e terra preta que as tornam próprias a toda sorte de culturas”, essa boa qualidade não tem importância, pois as terras “são muito divididas e pertencem a [charqueadores] que não se dedicam à lavoura”, atendo-se, apenas, ao cultivo de alguns pomares<sup>82</sup> e de pequenas hortas próximas à residência, destinadas ao cultivo

---

<sup>82</sup>Sobre o cultivo de pomares, Saint-Hilaire apresenta detalhes pormenorizados sobre as técnicas agrícolas. Há passagens que tratam sobre a prática do cultivo em Aléias, Enxertia e Quincôncio. A técnica das Aléias é “muito útil para melhorar os solos pobres, consistindo no plantio de árvores em fileiras devidamente espaçadas entre si, onde será feito o plantio das culturas agrícolas, no início da estação chuvosa”. (VASCONCELOS *et al*, 2012, p.18). O quincôncio refere-se ao arranjo no cultivo de plantas de porte grande em grupos de cinco com uma no centro, o que resulta em um terreno com melhor alinhamento e aproveitamento, o cultivo de um maior número de plantas. Na região de Rio

de legumes e de verduras. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 69). Pode-se observar que, nas estâncias, o trabalho de manutenção e cultivo dessas hortas era, em grande medida, realizado por escravos e, às vezes, pelas mulheres da família.

Para o botânico francês, essa “opção” por uma economia fundamentada na pecuária contribuiu para um “estado retrógado”, que ele considerou como um “[...] verdadeiro retorno à barbaria (sic) [...]”, o que ilustra bem o pensamento do viajante de que:

o europeu, tendo aprendido um ofício ou tendo sido criado em meio puramente agrícola, conserva certo desprezo pelos costumes grosseiros desses homens que, nunca tendo onde exercitar sua inteligência, levam uma vida pouco diferente da dos selvagens. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 120).

Sobre essas observações do viajante, é necessário fazer algumas reflexões. As experiências oriundas de sua cultura ficam evidentes no momento em que compara a organização social e as práticas agrícolas da região com a que lhe é familiar, legitimando uma representação eurocêntrica de superioridade europeia. Essa relação fundamental, em que a diferença significativa se estabelece entre os dois conjuntos, é então percebida a partir da retórica da alteridade, uma prática própria das narrativas que falam, sobretudo, do outro. (HARTOG, 1999).

Essa existência de oposições binárias e identitárias, baseadas no “eu” e nos “outros”, está fortemente relacionada com uma forma de compreensão que os viajantes europeus construíram do mundo não europeu para aguçar o imaginário dos ávidos leitores do Velho Mundo e, assim, “para contribuir para a descolonização do conhecimento sobre o outro”. (ZUBARAN, 1999; SAID, 2011). Outra reflexão que se faz, nessa passagem do viajante, é sobre a noção de barbárie — selvagens —, quando o viajante, ao comparar a questão da produção na região, a relaciona com a sociedade da antiguidade e a oposição entre romanos e bárbaros. Para melhor compreender e traduzir essa visão de mundo dos viajantes, nos aproximamos das reflexões de François Hartog (1999), Edward Said (2011) e Massimo Montanari (2003). Hartog (1999, p. 229) discute a noção de barbárie e a retórica da alteridade a partir distinção entre gregos e não gregos, os quais podem “[...] desenvolver uma retórica da alteridade própria das narrativas que falam sobretudo do outro,

---

Grande – São José do Norte, Saint-Hilaire destaca ainda a prática da enxertia em árvores frutíferas. Esse processo de multiplicação leva em conta a capacidade de duas ou mais plantas combinarem-se e crescerem simultaneamente em um único pé.

especificamente as narrativas de viagem”, que são captadas nos sistemas da língua, da escrita e da tradução. Said (2011, p. 95), por sua vez, destaca que essa divisão remonta à concepção grega sobre os bárbaros, mas

independentemente de quem tenha criado esse tipo de pensamento ‘identitário’, no século XIX ele havia se tornado a marca registrada das culturas imperialistas, e também, daquelas que tentavam resistir a penetração europeia.

Para o historiador Massimo Montanari (2003, p. 24) essa dualidade “abissal” entre as culturas romana e bárbaras foi também identitária. Para esse autor, os bárbaros não tinham predileção pela vida fixa em cidades; eram povos considerados nômades e, durante séculos, estavam habituados a percorrer e explorar a natureza e os espaços incultos. No que se refere às práticas de cultivo e produção de alimentos dos povos bárbaros, as atividades centrais dos seus sistemas de vida eram, quase que exclusivamente, obter alimentos com base na caça e pesca, a colheita de frutos silvestres e a caça de porcos selvagens. Já os romanos, uma sociedade que não tinha interesse pela natureza inculta, isto é, não habitados e, portanto, não produtivos, tinham um sistema urbano organizado, com preferência evidente pelas práticas de cultivo, em que a agricultura e a arborização eram os eixos centrais da economia e da cultura. Essas práticas eram identificadas como símbolos da própria identidade. E observa-se que “os valores, as ideologias, as realidades produtos de um e de outro” tornaram-se os principais fundamentos que separavam esses mundos e esses entendimentos, possivelmente, foram sendo revelados e traduzidos à medida que os viajantes iam mantendo contato com novas sociedades. (MONTANARI, 2003, p. 24).

Voltando à narrativa do Saint-Hilaire, quando ele alega que a sociedade não arcaica é aquela que estimula a agricultura e as práticas de cultivo, não se pode universalizar esse olhar. Isto porque, à medida que o viajante vai narrando sua expedição pelo interior da província, percebe-se, em outros momentos, registros indicando espaços de produção e cultivo na região das Missões, da Campanha e em outras regiões que percorreu<sup>83</sup>.

Ao analisarmos o conjunto de descrições das práticas de cultivo na obra de Saint-Hilaire, torna-se importante destacar que sua experiência trouxe riquíssimas informações e detalhes sobre a qualidade do solo, aclimatação e possibilidades de

---

<sup>83</sup>É importante destacar que não encontramos referências sobre práticas de produção e cultivo de alimentos na obra do viajante francês Nicolau Dreys.

cultivo de plantas europeias, e, também, os saberes, práticas e técnicas de cultivo que eram realizadas no cotidiano de produção de alimentos nas famílias.

As práticas agrícolas também são expressas nos relatos dos viajantes Carl Seidler e Robert Avé-Lallemant, que chegaram na Província anos mais tarde, em 1826-27 e 1858, respectivamente. Nesse período, o cenário apresentava-se alterado em relação ao período em que Saint-Hilaire percorreu as regiões. O Rio Grande de São Pedro, como já mencionado anteriormente, vivenciava importantes transformações populacionais, sociais e econômicas, devido à formação de núcleos de colonização alemã e ao encerramento dos conflitos da Revolução Farroupilha (1835-1845). Esses fatores motivaram a multiplicação de “novas relações de trabalho e de mercado que influenciaram as práticas tradicionais no campo e nas cidades”. (CUNHA, 2006, p. 279).

O processo de imigração tornou-se um dos objetivos do Império brasileiro que, segundo Roche (1969, p. 93), tinha valor estratégico e visava povoar e ocupar regiões que os processos de imigração espontânea haviam deixado ao abandono, e também difundir a produção de gêneros alimentícios. Zarth (2006) destaca as contribuições dos colonos alemães para a província, em especial, a substituição do trabalho escravo pelo trabalho livre, a ocupação de terras devolutas, o estabelecimento de proprietários rurais que produziam gêneros alimentícios de subsistência e o fortalecimento de uma rede comercial importante para a província.

A produção de alimentos nesses núcleos já colonizados se faz presente nas descrições dos viajantes, principalmente, nas de Avé-Lallemant, que procurou compreender e descrever o modo de vida e a organização social dos imigrantes. De acordo com os registros desse viajante, na província havia uma sociedade agrária organizada, com sistemas de produção diversificados, de beneficiamento de alimentos e uma rede comercial consolidada e próspera. Uma modificação bastante significativa se comparamos com a descrição feita por Saint-Hilaire quando percorreu a região.

Quando Robert Avé-Lallemant percorreu a região de São Leopoldo, onde viviam seus “patrícios”, como ele os denominava, encontrou uma colônia elevada à categoria de vila e desmembrada do município de Porto Alegre. Suas descrições sobre as características do clima, a qualidade do solo, o preparo da terra, técnicas de cultivo e a diversificação na produção dos gêneros alimentícios revelam um avanço significativo das práticas produtivas e de cultivo.

Descrições sobre São Leopoldo também podem ser encontradas na narrativa de Carl Seidler, apesar de ter estado muito rapidamente na colônia nos primeiros dias de 1827. Em suas observações, Seidler nos oferece uma visão panorâmica, mostrando como os colonos, nos primeiros anos da colonização, preparavam o lote de terra para o estabelecimento da residência, e assim, sucessivamente, iniciavam o preparo da terra para o plantio de gêneros alimentícios de subsistência. Nesse processo, fica entendido que uma das primeiras etapas se iniciava com a derrubada da mata, a roçada, e, na sequência, a queimada — comumente chamada de coivara<sup>84</sup>. E assim que “[...] acabada a fogueira pode-se logo começar a plantar e a construir. Pelo menos milho e abóbora, que é por onde se começa, dão na certa” (SEIDLER, 1980, p. 120). A prática da queimada também é referida por Saint-Hilaire, principalmente nas suas descrições sobre o ciclo de cultivo do trigo e do milho na região de Rio Pardo.

Convém destacar que em suas descrições, Seidler não traz maiores informações sobre esses processos agrícolas. No entanto, procura deixar evidente que havia estado na colônia, motivado pelo interesse de “saber como ali estariam vivendo meus patrícios atirados longe da pátria”. (SEIDLER, 1980, p. 114). Por se encontrar a apenas algumas léguas da colônia, deslocou-se para lá rapidamente para se informar pessoalmente [...] “sem preconceito nem credulidade, sobre tanta coisa que se dizia e escrevia sobre esta colônia”. Esse desejo de visitar e conhecer o modo de vida dos imigrantes alemães, possivelmente estava relacionado às críticas do processo de emigração observado na Alemanha. Como já se abordou anteriormente, Seidler foi um ávido crítico das campanhas de emigração do Major von Schäfer, descrevendo-o como um famigerado vendedor de “sangue de seus conterrâneos, à procura de um monte de ouro e de um canavial de açúcar, e que tão bem soube explorar para os seus fins egoísticos a fúria aventureira da mocidade alemã”. (SEIDLER, 1980, p. 28).

Já Avé-Lallemant (1980, p. 148), que esteve no Rio Grande do Sul, a partir de 1858, buscou conhecer a fauna, a flora e os costumes dos habitantes da província, e também o modo de vida nos núcleos de colonização alemã organizados desde 1824. Se comparamos os registros feitos por Seidler, que percorreu a região de São

---

<sup>84</sup>Essa técnica de roçado ou corte de árvores, seguidos de queimada, é uma prática indígena. A coivara é caracterizada, de maneira mais ampla, pela derrubada (corte) e queima da matéria vegetal da floresta, aproveitada como fertilizante, já que o processo de queima libera os nutrientes contidos nas plantas, devolvidos ao solo na forma de cinzas. (ETGES, 2012).



Leopoldo, ainda nos primeiros anos da formação da colônia, constata-se que Avé-Lallemant encontrou a colônia/vila melhor estruturada, com agricultura em desenvolvimento, com atividades de manufatura e beneficiamento, bem como com uma rede de comércio dos excedentes de produção para a capital. No que se refere à agricultura, em suas descrições o médico viajante registrou o vigor na produção de alimentos, ao destacar que se cultivava “na colônia tudo que pode produzir o solo fértil de uma terra abençoada num clima suave”. Essas qualidades de solo, clima, possibilidade de escoamento e força de trabalho alemã tornavam, na sua concepção, a “[...] lavoura o centro da gravidade da colônia, o que absolutamente não se deve desconhecer”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 153).

Sobre as regiões que ele percorreu, principalmente as colônias alemãs, Avé-Lallemant fez descrições pormenorizadas em relação ao preparo da terra e às práticas de cultivo realizadas pelos colonos. Na recém-criada colônia de Santa Cruz, e, também, na colônia de Santo Ângelo, o viajante detalha que “o machado e o fogo são os instrumentos de desbravamento e brotam das cinzas” plantações de milho, abóboras, feijões, batatas, entre outros. Ressalta que a exuberância e a fertilidade do solo viabilizavam a produção de gêneros alimentícios variados. Entretanto, é possível perceber que o viajante se impressionou com a “desenfreada” destruição da mata pelos colonos, voltados a “atacar a ferro e fogo as magníficas florestas de Deus, como se a natureza servisse apenas para a plantação de couves e nabos. [...] Anunciando a morte da floresta e a vida da civilização!”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 173).

Em muitos lugares da picada, as culturas dessas colônias já estão reunidas e avistam-se largas encostas onde a floresta desapareceu completamente, mas o milho ondula viçosamente, sobrepujado por esbeltas palmeiras, encantadoras no seu isolamento. Parece que os lavradores alemães sentiram uma espécie de respeito por essa árvore de paz, símbolo da nova pátria. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 175).

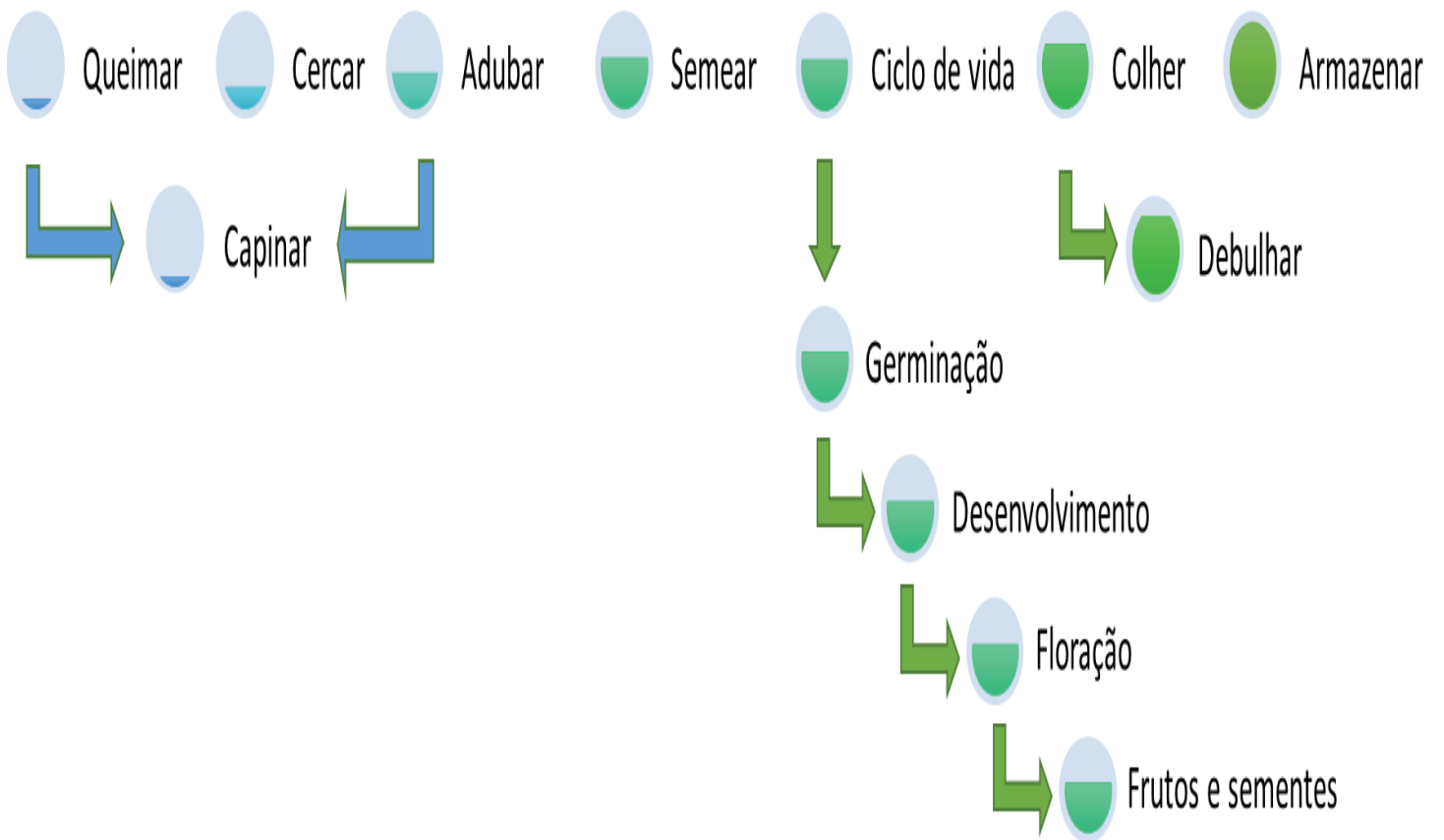
Percebe-se, nesse sentido, um olhar crítico de Avé-Lallemant quanto às práticas de desmatamento, as quais, na visão do viajante, anunciavam a morte da floresta e o começo de uma vida em civilização. Essa percepção crítica traz consigo uma visão eurocêntrica, na medida em que o viajante afirma que uma sociedade só é civilizada quando utiliza práticas agrícolas desenvolvidas e está organizada em vilas e, conseqüentemente, em comunidades.

A partir das descrições feitas pelos viajantes podemos identificar as práticas agrícolas e as técnicas de uso da terra adotadas na Província na primeira metade do

século XIX, dentre as quais se destacam a rotação de culturas, a rotação de terras combinada com adubação, e a combinação de gado e lavoura. Além dessas maneiras de uso da terra, a análise das obras dos viajantes possibilitou identificar e reconstruir quais e como eram as etapas das práticas agrícolas e quais os instrumentos empregados no trabalho da terra e, conseqüentemente, na produção de gêneros alimentícios de subsistência, sendo que constatou-se que, em sua maioria, já vinham sendo adotados pelos indígenas da região.

A seguir, na Figura 43, apresenta-se, graficamente, cada etapa do processo agrícola presente nas descrições dos viajantes.

Figura 43 - Etapas das práticas agrícolas



Fonte: elaborado pelo autor a partir das narrativas dos viajantes (2018).

A primeira etapa do processo de cultivo se iniciava com a queimada e, na sequência, realizava-se a capina, práticas comuns do cotidiano dos agricultores. Essa limpeza e revirada da terra para o cultivo das sementes e mudas era, dependendo da família, realizado com o auxílio de uma enxada ou um arado/charrua como foi possível constatar nas narrativas. De acordo com Mazoyer e Roudart (2010, p. 299), essa prática que contava apenas com o auxílio de pá ou enxada, “tomava muito tempo e era tão penosa que se tornava impossível estendê-la para a totalidade dos alqueives”, resultando, desse modo, na “má preparação do solo antes da semeadura”. Tanto Carl Seidler, quanto Saint-Hilaire referiram a utilização da charrua e do arado na etapa em que o solo era revirado. De acordo com Seidler, após alguns anos, foi “introduzido o arado, que dantes não se conhecia no Brasil e, assim, atualmente, a terra é cultivada à europeia, o que ainda aumenta consideravelmente a produção desse solo já de si fértil”. (SEIDLER, 1980, p. 121). Possivelmente, o arado a que o viajante se refere seja algo próximo da charrua.

Guy Fourquin, que foi professor emérito da universidade de Lille III, observou as seguintes características sobre o arado e a charrua:

É de qualquer modo seguro que a charrua surgiu e se expandiu numa parte do Ocidente entre o século XI e o XIII. Como as formas de cultura variam conforme se usa o arado ou a charrua, o mundo medieval dividiu-se em duas zonas de características bem diferentes, mas de limites pouco conhecidos. Não voltaremos a falar do arado, que era preciso fazer passar várias vezes no mesmo campo (cada uma das vezes perpendicularmente a vez anterior) para o preparar convenientemente. Como o instrumento era leve e não trabalhava o solo em profundidade, uma parelha de bovinos era suficiente, mesmo nas terras pesadas (para os solos leves, um burro ou uma mula eram o suficiente), tivesse ou não sido aperfeiçoado, nomeadamente pela junção de um jogo de rodas dianteiro. A charrua distingue-se do arado em diversos aspectos. Não pelo jogo de rodas dianteiro, porque os arados aperfeiçoados também o tinham, ainda que para assegurar uma maior estabilidade ao aparelho este seja bem mais necessário á charrua, que é um instrumento dissimétrico. Nem pela relha, de ferro e semelhante a duas grandes orelhas: a relha da charrua é apenas mais desenvolvida e permite uma mais profunda penetração da terra, revolvendo-a e levantando-a. A charrua possui ainda um escantilhão, grande lâmina vertical, que serve para tragar a linha do rego que a relha vai abrir. Mas, cada vez mais, a charrua era equipada com uma aiveca fixa, em ferro ou em madeira. Esta aiveca guia o torrão de terra e joga-o de um só lado da charrua, enquanto o arado reparte a terra em dois lados: é a aiveca que torna dissimétrico o trabalho da charrua e dá aos campos o aspecto que nos é familiar (regos + sulcos). Deste modo, a terra é completa e convenientemente preparada, não sendo necessário recorrer às lavras cruzadas. (FOURQUIN, 2000, p. 160-161).

Embora possa parecer longo, o excerto do medievalista esclarece elementos que caracterizam e diferenciam o arado da charrua — um equipamento construído para facilitar o trabalho na terra em grandes áreas de cultivo.

A charrua recebeu nomes diferentes, conforme o lugar: *carruca* na Gália, *pflug* na Alemanha. A charrua é uma ferramenta complexa, composta por vários instrumentos: o facão (também chamado de sega) que corta o solo verticalmente; a relha, triangular e assimétrica, que corta o solo horizontalmente. A relha e o facão são posicionados de tal maneira que só os dois conseguem cortar uma faixa de terra contínua, com uma seção retangular, na medida em que a máquina avança. A *aiveca* ou orelha prolonga a relha e revira a faixa de terra cortada no sulco aberto, a aiveca pode ser fabricada com uma simples prancha de madeira. Nas charruas aperfeiçoadas mais recentes, a aiveca também é um ferro e, para revirar o solo, é encurvada para fora. (MAZOYER; ROUDART, 2010, p. 302).

A utilização desse equipamento, por um lado, trouxe contribuições para a lavração<sup>85</sup> da terra, tornando-a mais rápida. Como podemos perceber no excerto de Guy Fourquin, ela se diferenciava dos arados tradicionais por conter relhas mais resistentes, muitas vezes de ferro, e em formatos que permitiam uma penetração da lâmina no solo em maior profundidade, além de permitir jogar a terra para apenas um lado do terreno. Por ser mais pesada do que o arado tradicional, havia necessidade de mais de um animal como força de tração. Entretanto, de acordo com Mazoyer e Roudart (2010), esse processo não era tão perfeito, pois, dependendo do tipo do solo, poderia deixar o terreno coberto de grandes torrões, sendo necessário melhorar o trabalho manualmente com a enxada. O emprego da charrua foi descrito por Saint-Hilaire que, ao percorrer a região das Missões e de Rio Pardo, relata que

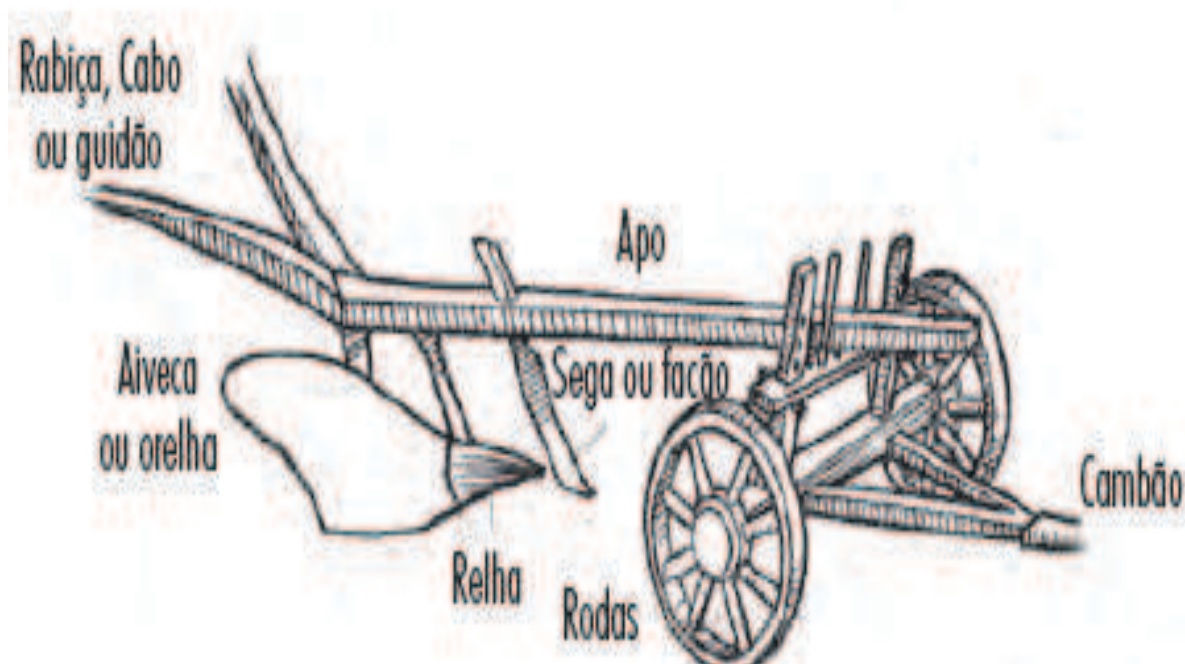
a charrua de que se servem os guaranis; nada pode haver de pior e de mais simples. A peça principal é um comprido pau, não lavrado; um outro pedaço de madeira, pontudo, um pouco curvo e do comprimento de um braço é cravado em ângulo agudo a uma das extremidades da peça principal e voltado para a extremidade oposta. Este último pedaço de madeira, que serve de relha, é fixado ao primeiro não somente por um torno, mas também por meio de correias ligadas à parte pontuda. À extremidade da peça principal, oposta à em que fica a relha, liga-se a canga de uma junta de bois, de modo que a relha fica na direção dos animais. O lavrador conduz os bois com uma vara em uma das mãos, enquanto a outra dirige a charrua com o auxílio de um cabo constituído por um pequeno bastão fincado verticalmente, acima da relha, na peça principal. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 157).

---

<sup>85</sup>O Termo lavração “consiste em cortar o solo do alqueive em leivas ou torrões de terra retangulares, revolvendo-as; assim, enterram-se as camadas superficiais do solo com o que elas contêm, ou seja, o tapete radicular, e com o que as cobre, ou seja, a parte aérea da vegetação, os grãos de ervas adventícias, os resíduos orgânicos e o esterco, caso exista”. (MAZOYER; ROUDART, 2010, p. 273).

A figura abaixo, extraída da obra de Mazoyer e Roudart (2010), possibilita uma aproximação à descrição que Saint-Hilaire fez da charrua.

Figura 44 – Charrua



Fonte: Mazoyer e Roudart (2010, p. 303).

Ao analisarmos a imagem, percebe-se que existem muitas semelhanças com as descrições feitas do equipamento, embora não fica evidente a utilização das rodas para o avanço da máquina sobre a terra lavrada. O fato de Saint-Hilaire usar o termo “charrua” e, Seidler, “arado”, exigiu essa importante digressão sobre as características desses dois instrumentos de trabalho do solo a fim de compreendermos as narrativas dos viajantes. Saint-Hilaire faz uma descrição desdenhosa do equipamento. Embora não seja possível afirmar quais as razões para sua desqualificação, considerando os estudos de Fourquin (2000) e Mazoyer e Roudart (2010), é possível inferir algumas explicações plausíveis para a representação. Uma possibilidade de explicação poderia residir na rusticidade da ferramenta empregada, cuja descrição a caracteriza como sendo apenas de madeira, bem como na sua associação aos indígenas, tidos como selvagens. Outra poderia decorrer da sua associação com as “antigas charruas incompletas ou disformes”, que haviam sido utilizadas por muito tempo na Europa e,



que, ainda no medievo, já tinham passado por significativas transformações e ajustes na sua estrutura, como, por exemplo, a utilização do ferro. O fato de já ter sido mais aperfeiçoada como instrumento de trabalho na Europa, inclusive com a utilização do cavalo como força de tração mais forte e ágil em relação à tração de bois e mulas, também pode ter influenciado o viajante em sua descrição sobre o uso e a utilização desse equipamento no Rio Grande do Sul oitocentista. Conforme observou Guy Fourquin,

no século XII, ou até talvez mais cedo, em lugar do jugo de garrote usou-se um jugo colocado sobre os cornos dos bois; depois, no século XIII, o sistema utilizado em toda a parte foi o que ainda hoje está em vigor, ou seja, o jugo frontal. Relativamente aos cavalos, os arreios de dorso, rígidos, a atrelagem em fila e a utilização de ferros devem ter surgido o mais tardar no século XI. Os animais podiam doravante puxar mais facilmente cargas mais pesadas, instrumentos de lavoura mais aperfeiçoados e as carroças mais cheias. No entanto, pelo menos em relação aos cavalos, não parece que estas invenções, consideráveis pelo seu alcance, se tenham expandido muito ou depressa, nem que o cavalo, cuja força e rapidez são muito maiores, tenha suplantado o boi antes do século XIII, e mesmo então só nas ricas explorações das vastas planícies de trigo da Europa do Noroeste. (FOURQUIN, 2000, p. 159).

Na região de Rio Pardo, o viajante registrou a utilização da grade, um equipamento que auxiliava na tarefa de limpar e preparar o terreno a ser cultivado. Segundo Saint-Hilaire, “dão-se de duas a três capinas, conforme a terra seja mais ou menos forte, e após cada capina passa-se a grade”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 207). A respeito desse equipamento, Mazoyer e Roudart (2010, p. 305) acrescentam que a grade surgiu no Ocidente, no século IX, tornando-se parte integrante e imprescindível do sistema técnico de tração animal. Ela foi difundida juntamente com a charrua ao longo da Idade Média, e, nos últimos anos daquela época, apresentava os dentes das grades fabricados em ferro, anteriormente elaborados em madeira. (MAZOYER; ROUDART, 2010).

O ato de cercar constituía-se na próxima etapa do processo de preparo da terra. Essa prática era empregada em algumas regiões, devido à presença de gado bovino solto pelos campos, sendo necessário cercar o espaço de cultivo para que os animais não consumissem ou danificassem tudo o que fora cultivado (Saint-Hilaire, 1999). Em seus relatos sobre o que viu nos arredores de Curral Alto e Santa Vitória do Palmar, Saint-Hilaire descreve como era realizada a técnica de cercamento que, segundo ele, consistia, primeiramente, na feitura de uma vala profunda ao redor das lavouras e

[...] ao lado das plantações moitas de verdura, à guisa de pequenos muros, feitas com cuidado. Entre essas moitas são plantadas cactáceas e bromeliáceas de grandes folhas espinhosas que se apresentam em grandes rosetas, e, embora tais plantas tenham porte pequeno formam sebes difíceis de arrombar. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 81).

Outra etapa observada foi a das práticas de adubação, que era feita para suprir a carência de alguns nutrientes do solo a partir da adubação orgânica para a produção de gêneros alimentícios. Saint-Hilaire nos relata uma conversa que teve com uma senhora agricultora na região de Curral Alto, que explicou a ele que, em um primeiro momento, fazia-se o confinamento do “gado em um curral junto a casa e transportava-se o esterco, em pequenos carros para as terras a semear, mas nesta parte da Capitania todo mundo renunciou a essa prática”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 82). Ao que tudo indica, a não utilização dessa prática pode estar relacionada com o fato de que “uma grande parte dos dejetos animais se perdia no percurso e ao longo dos caminhos”. (MAZOYER; ROUDART, 2010, p. 299). De acordo com o relato da informante, a nova técnica de adubação era realizada a partir de um confinamento de bovinos no espaço que seria, posteriormente, destinado ao cultivo. Esse confinamento consistia em cercar de “estacas os terrenos que se vai cultivar, aí encerrando o gado todas as tardes”. Quando se constatava que aquela parte do campo já havia recebido bastante esterco transportava-se “o cercado para diante e assim sucessivamente até ser adubado o campo todo”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 82). Após o espaço estar completamente adubado, os agricultores realizavam outra capina, a fim de incorporar os compostos orgânicos e tornar o solo solto de modo a prepará-lo para a etapa de semear/cultivar.

De acordo com Saint-Hilaire, a sementeira<sup>86</sup> era realizada manualmente. Após a germinação, desenvolvimento, floração e formação dos frutos e sementes, a colheita era realizada manualmente, e os produtos como trigo, arroz e feijão eram colhidos com o auxílio de uma “foicinha”. Essa prática de colheita foi observada por Saint-Hilaire, sendo feita com o auxílio de um instrumento de corte nas regiões do Chuí, Curral Alto e de Rio Pardo. Nas plantações de trigo, por exemplo, quando se dava a maturação das espigas, lá pelo mês de janeiro, iniciava-se a colheita usando-se foicinhas. (SAINT-HILAIRE, 1999). Esse instrumento de corte, com o “feitio de uma

---

<sup>86</sup>Sobre a prática de semear, localizou-se apenas uma menção a essa técnica no relato de Saint-Hilaire, quando ele descreve sua passagem pela região de Osório, na região do litoral Norte da província.

semi-elipse, alongada e oblíqua”, era, frequentemente, utilizado pelos agricultores da província. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 96).

Os detalhes fornecidos nessa descrição indicam que o viajante vivenciou o momento da colheita, principalmente ao registrar os cuidados que o ceifador tinha ao usar “uma luva de palha na mão esquerda”, e como ele realizava o corte, “com a mão segura um punhado de colmos, abaixo das espigas, cortando a palha por baixo da mão”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 96).

O viajante francês, além de presenciar o processo da colheita, destacou a ocorrência da prática da rotação de terras. De acordo com os registros, à medida que os agricultores cortavam o “trigo abaixo da espiga, com a foicinha”, a palha que ficava junto à terra era queimada, sendo preparada para o próximo ciclo de cultivo. O novo cultivo poderia ocorrer tantas vezes mais, enquanto a terra apresentasse fertilidade para a produção desejada. Ao observar a redução da fertilidade, os agricultores aplicavam um período de repouso que variava de dois a três anos. Léo Weibel (1979, p. 279), em pesquisa realizada com a finalidade de estudar as áreas colonizadas por camponeses europeus, durante os anos 1946 a 1950, destacou que os agricultores da província usam o mais

primitivo sistema agrícola do mundo, que consiste em queimar a mata, cultivar a clareira durante alguns anos e depois deixá-la em descanso, revertendo em vegetação secundária, enquanto a nova mata é derrubada para ter o mesmo emprego.

Na literatura geográfica esse sistema é “conhecido como agricultura nômade ou itinerante. Na linguagem dos economistas rurais, é chamado sistema de rotação de terras”. (WEIBEL, 1979, p. 279).

Após a colheita dos cereais — milho, trigo e arroz — e do feijão ocorria a debulha, processo que visava separar os cereais da vagem seca. Nessa etapa, Saint-Hilaire impressiona-se com a rusticidade e a precariedade do processo de debulha, descrevendo detalhadamente o método como um todo<sup>87</sup>. Primeiro, segundo ele, os agricultores construíam dois currais; um construído em qualquer forma e o outro em forma circular, em comunicação com o primeiro. Na sequência, reuniam “jumentos bravos no primeiro curral”. Daí, encaminhavam os animais ao curral circular, onde

---

<sup>87</sup>Observamos que o viajante faz menções dessas práticas na região Sul, proximidades do Chuí, e também na região das Missões e de Rio Pardo.

“homens a cavalo fustigam-nos a chicotadas fazendo correr à volta várias vezes, debulhando o trigo com as patas, enfim”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 96). Essa técnica, na opinião do viajante, não separava perfeitamente os grãos e, muitas vezes, uma boa parcela dos cereais acabava sendo enterrada no solo. (SAINT-HILAIRE, 1999). Em Rio Pardo, por exemplo, o viajante observou que os agricultores tomavam um cuidado maior no processo, “ao cobrir a eira com a palha para que a terra se conserve consistente e uniforme”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 207) reduzindo, desse modo, a perda de cereais no solo.

A última etapa do processo era a armazenagem. Os alimentos, depois de colhidos e debulhados, eram armazenados em tonéis<sup>88</sup> ou sacos, os quais foram, devido à sua rusticidade, denominados de “surrões” pelo viajante. Esses sacos, de acordo com sua descrição, eram elaborados de partes de “couros inteiros, costurados com cordões estreitos, também de couro”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 118).

Esses instrumentos e etapas de trabalho na terra, destinados à produção de alimentos, que buscamos recuperar, neste tópico, a partir das descrições dos viajantes, foram importantes, pois nos forneceram um panorama sobre como era realizado o cultivo agrícola na Província de São Pedro nas primeiras décadas do século XIX. Concorda-se com Fleck (2006, p. 297) quando a autora ressalta que as observações dos viajantes europeus estiveram voltadas à descrição das dinâmicas climáticas e a “avaliar as potencialidades de provimento de recursos alimentícios de vários ecossistemas visitados”.

Nesse sentido, no decorrer deste tópico, foi possível perceber nos apontamentos dos viajantes que as práticas agrícolas estavam fundamentadas, ainda, em uma dualidade alimentar — a cultura cerealista e a criação de bovinos — nos primeiros anos do século XIX. Outros viajantes que percorreram o território sul-rio-grandense também apontaram a associação das práticas de cultivo de cereais com a criação extensiva de bovinos, como revelou Fleck (2006, p. 292), ao analisar as descrições do viajante Félix Azara, que percorreu a região do Rio da Prata, entre os anos de 1781 e 1801, a “serviço da Espanha, para determinar as fronteiras geográficas dos territórios espanhóis e portugueses”. Nas descrições do viajante Azara, no século XVIII, “a vida no campo e a criação de animais influenciavam nos hábitos alimentares da população”, e também algumas práticas de cultivo descritas

---

<sup>88</sup>Ver Saint-Hilaire, 1999, p. 88.

quando ele percorreu a região das Missões como o da “cana-de-açúcar, do algodão e da mandioca”. (FLECK, 2006, p. 294). No século XIX, o cultivo de cereais ocupava diminutos espaços de terras destinados para esse fim, ao mesmo tempo em que a criação de bovinos desempenhava um papel importante para a sociedade e a economia provincial.

Outro fato importante a destacar é o notável desenvolvimento da agricultura a partir dos movimentos de colonização iniciados a partir de 1824, observados nas descrições de Seidler e Avé-Lallemant. Esse incremento das práticas agrícolas, segundo Jean Roche (1969, p. 270), pode ter relação com a “tenacidade dos colonos no trabalho. Mas é certo que as relativas facilidades de comunicação [com Porto Alegre]” contribuíram para o desenvolvimento e o escoamento da produção.

Evidentemente, a preferência pela criação de bovinos, em algumas regiões, resultou em uma atividade agrícola reduzida, o que levou a população a buscar alternativas e formas de maximizar a produção de alimentos. Os relatos apontam para o elevado consumo de carne, mas não se pode deixar de observar que outros alimentos eram cultivados e produzidos, sendo que muitos deles estavam associados ao consumo da carne. Pudemos também constatar, a partir do cotejamento das narrativas dos viajantes com a produção historiográfica, a contribuição dos povos indígenas nas práticas agrícolas direcionadas à produção de alimentos.

O cultivo era feito com uma tecnologia primitiva com as seguintes etapas: o corte do mato, a queimada, o cultivo nesta roça sem remover os troncos e sem afofar o chão, a colheita, enquanto o inço não cobria os cultivos, o abandono do terrado inçado para cortar novo trecho de mato. O ciclo fechava-se em apenas 3 anos [...]. Parece que o Guarani racionalizava o uso da terra de modo a conseguir colheitas de produtos diferentes em diferentes estações do ano [...]. (SCHMITZ, 1991, p. 308 - 309).

Foi possível, também, identificar uma grande variedade de alimentos cultivados nas diversas regiões da província, e, sobretudo, que as práticas alimentares se adaptaram à oferta de alimentos presentes no território. É sobre esses espaços de cultivos e alimentos que discorreremos no tópico a seguir.

#### 4.2. Territórios da alimentação: a produção e a disponibilidade de gêneros alimentícios

Neste tópico, apresentamos os principais gêneros alimentícios de subsistência produzidos pelos agricultores, as regiões em que ocorriam e quais as práticas alimentares que derivavam desses alimentos cultivados/produzidos a eles associadas.

Falar sobre a história da agricultura e do abastecimento interno tornou-se importante à medida que os dados obtidos das narrativas foram analisados, pois, evidentemente, estão estritamente relacionados com a história da alimentação no Rio Grande do Sul oitocentista. Constatou-se que, em cada região percorrida pelos viajantes, o cultivo de alimentos variava e se adaptava de acordo com as características do grupo populacional, do solo e do clima. É sobre essas práticas agrícolas observadas e registradas pelos viajantes que trata este tópico.

Os territórios percorridos pelos viajantes foram organizados em quatro regiões, a saber: Missões e fronteira Oeste; Central; Capital e arredores; Sul e campanha. Alertamos que essas regiões não foram definidas a partir das divisões políticas, econômicas e geográficas divulgadas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) ou pela Fundação de Economia e Estatística do Estado do Rio Grande do Sul (FEE), mas a partir dos percursos realizados pelos viajantes e das características geográficas, sociais e culturais observadas em suas narrativas.

Os viajantes franceses Nicolau Dreys e Auguste de Saint-Hilaire, respectivamente, foram os primeiros a percorrer a Província. Suas descrições revelaram não apenas a fertilidade de terra, mas, também, a possibilidade de muitas plantas cultivadas na Europa — legumes e árvores frutíferas — prosperarem bem nessas regiões. Em relação a isso, Dreys destaca que das propícias condições do clima e da localização geográfica da província resultavam o cultivo de plantas de influências mistas e de “[...] produtos do Equador vêm-se ajuntar com os frutos da Europa” (1990, p. 52). Para o viajante naturalista Saint-Hilaire (1999, p. 56-57), “o solo produz trigo, centeio, milho e feijão com abundância e, experiências têm provado que todas as árvores, legumes e cereais da Europa aí produzirão facilmente se forem cultivados”.

O clima e a fertilidade do solo são apontados nos relatos de Seidler (1980), Dreys (1990) e Saint-Hilaire (1999). Neles, também encontramos críticas quanto à preferência da população pela pecuária em detrimento da agricultura, como a que



pode ser observada nesse comentário de Saint-Hilaire (1999, p. 120), em que ressalta o “[...] estado retrógado, fazendo-os deixar a vida agrícola propriamente dita pela pecuária”. Seidler confirma a preferência observada por Saint-Hilaire, ao afirmar que, para a população, “toda espécie de plantação custa muito trabalho, ao passo que a criação de gado dá maiores lucros, quase sem trabalho”. (SEIDLER, 1980, p. 96). A esse respeito, o viajante complementa ainda que

penalizado, o europeu olha essas terras imensas, incultas, que mesmo com insignificante admiração econômica recompensariam centuplicada a sementeira do plantador. Toda espécie de grãos, quase todas as variedades de legumes europeus, tudo medra quase sem exigir trato — e não obstante não há nada plantando, absolutamente nada. (SEIDLER, 1980, p. 225).

Nas descrições de Seidler é possível perceber certo tom crítico, ao constatar a insuficiente exploração agrícola na região e ao observar que se esses espaços estivessem em posse dos europeus, ou possivelmente de seus compatriotas, seriam muito bem explorados e cultivados. Nesse contexto, à percepção de que a Província era “incivilizada e inculta” e que o sucesso do cultivo dos alimentos “ditos” europeus dependia, exclusivamente, da boa vontade da população, se somava a avaliação de que seus habitantes padeciam da “grande preguiça” e do “medíocre cuidado” oferecido às plantações. (SEIDLER, 1980, p. 155). É preciso, contudo, considerar que os aspectos apontados por Seidler derivavam, certamente, muito mais da falta de estímulos à promoção de práticas agrícolas e das insuficientes políticas governamentais para atender as demandas da população da província e do país, do que das razões apontadas pelo viajante.

Seidler ressaltou, ainda, que “o terreno seria mais que suficiente para produzir todos os cereais necessários ao consumo de todo Brasil” (1980, p. 96). É possível supor que seu entendimento estivesse fundamentado a partir da observação de que os grandes espaços incultos descritos pelos viajantes, destinados às estâncias para a criação de bovinos, poderiam ser importantes meios para reduzir os problemas de abastecimento de alimentos tanto da província quanto do império naquele período.

Cabe lembrar que o Brasil do século XIX viveu períodos de crises crônicas de abastecimento, que estiveram estritamente relacionados ao direcionamento de suas atividades produtivas voltadas secularmente ao mercado exportador e à exploração de minérios, o que fez com que “um mercado mais atraente e distante atraísse a

produção local, escasseando o abastecimento e encarecendo os produtos”, como destacado por Paulo Zarth (2006, p. 199).

No Rio Grande do Sul, as consequências dessas crises não foram maiores, pois as cidades não eram populosas, mas, mesmo assim, ocorreram em três fases: “a primeira fase desenvolveu-se entre 1750 e 1820, quando os colonos açorianos produziram o trigo. Uma segunda fase é apresentada como um período de abandono da agricultura em favor da criação de gado. A terceira fase é identificada com a expansão da produção agrícola a partir da imigração de colonos alemães e a colonização de terras florestais”. (ZARTH, 2006, p. 199). Além disso, é importante destacar que o recrutamento da força de trabalho do campo para participar dos conflitos que ocorriam nas regiões de fronteira contribuiu fortemente para a redução das práticas agrícolas.

Desse modo, é preciso relativizar os olhares dos viajantes a respeito da presumida insuficiência da prática agrícola. Ao cotejarmos os registros dos viajantes com a historiografia que trata das crises de abastecimento no período, pode-se afirmar que seus olhares estiveram condicionados por essas crises que ocorreram sucessivamente durante o século XIX.

No entanto, a agricultura de subsistência também mereceu destaque nas descrições dos viajantes durante suas incursões pela Província. Seus registros apontam para uma produção de alimentos de subsistência, sistematicamente organizada, com algumas variações de plantas nativas, aclimatadas e cultivadas. Dentre os gêneros alimentícios observados, destacam-se os cereais, os tubérculos, as leguminosas, os legumes e verduras e as frutas, que foram identificados nas narrativas dos viajantes e que serão detalhados na continuidade.

#### **4.2.1. Cereais**

O consumo de cereais tem uma importância significativa na história da alimentação. O desenvolvimento agrícola dos cereais centeio, cevada, arroz, milho e trigo está, evidentemente, entre as “conquistas mais espetaculares da humanidade: a de transformar os cereais – que a natureza parece ter designado como alimento de outras espécies, mais bem equipadas – em alimentos básicos para não ruminantes como nós”, afirma Fernández-Armesto (2004, p. 142).

O consumo de cereais na história da humanidade está cercado de significados que não podem ser menosprezados, em especial, aqueles relacionados aos momentos de crises alimentares, de tensões, rupturas e, principalmente, aqueles que se referem à distinção e à estratificação social da população que os consumia. Na cultura europeia, sobretudo a partir do século XI, as preparações culinárias derivadas dos cereais, como a polenta e o pão, tinham funções estruturantes e importantes na alimentação das classes populares, pois representavam, “simbolicamente, todos os alimentos obtidos a partir do trabalho do campo”. (MONTANARI, 2003, p. 69)

Os cereais trigo, milho, arroz, centeio, cevada, aveia e trigo sarraceno emergiram das descrições dos viajantes, evidenciando um sistema produtivo variado e contínuo. Do total de mil oitocentos e trinta e nove excertos organizados no processo de análise das fontes, foram encontradas cento e sessenta e seis descrições que tratam sobre o cultivo e consumo dos cereais. Esses dados foram organizados em três categorias – Comida; Produção; e Beneficiamento –, distribuídos de acordo com a variedade de cada cereal, que podem ser visualizados no Quadro 2, a seguir.

Quadro 2 - Cereais identificados nas narrativas dos viajantes

<b>Tipo</b>	<b>Quantidade</b>
<b>Milho</b>	68
<b>Trigo</b>	66
<b>Arroz</b>	19
<b>Centeio</b>	6
<b>Aveia</b>	2
<b>Cevada</b>	2
<b>Trigo sarraceno</b>	1
<b>Cereais não detalhados</b>	2

Fonte: Elaborado pelo autor (2019).

Constata-se, portanto, que há práticas de cultivo proporcionalmente significativas do milho e do trigo em relação aos demais cereais na Província. A leitura desse cenário permite que se considere a representatividade do milho em comparação ao trigo nas práticas alimentares da sociedade sulina. Esse cultivo de

cereais multivariados mostrou-se distribuído pelas diversas regiões da Província por onde os viajantes estiveram. Esses dados parecem apontar para, além do uso doméstico na propriedade, destinos múltiplos, tais como o cultivo com a intenção comercial (importação e exportação), a alimentação dos animais domésticos e a produção de alimentos a partir da fabricação de pães, biscoitos, farinhas (para a elaboração de farofas) e polenta/angu.

#### 4.2.1.1. Trigo

É possível perceber, nos registros dos viajantes, a triticultura como um importante produto agrícola destinado à alimentação da população, mas, também, para o fortalecimento da economia da província. Para Dreys, o trigo<sup>89</sup> se desenvolvia muito bem quando cultivado em pequenas quantidades e destinado ao consumo das famílias. No que se refere ao cultivo e à sazonalidade, Saint-Hilaire (1999, p. 206) apresenta um detalhamento sobre o ciclo de produção do cereal, evidenciando que “[...] se planta de maio a agosto, e se colhe principalmente em dezembro”. Além desse cuidado ao descrever o ciclo de produção, Saint-Hilaire revela, em detalhes, como as fases do cultivo ocorriam:

Semeia-se o trigo a mão, depois dá-se uma capina por cima da semente, pois não repontam senão ervas rasteiras. É inútil limpar a terra. Corta-se o trigo abaixo da espiga, com a foicinha, depois corta-se a palha rente a terra para queimar. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 206).

Dreys (1990, p. 53) nos apresenta um panorama importante sobre o cultivo do trigo durante o período em que esteve na Província:

Em 1817, o Rio Grande exportou ainda mais de 300.00 alqueires (4.140.00 litros) de trigo; porém, daquela época em diante, as exportações diminuíram sucessivamente até que afinal cessaram de todo, por as culturas especiais teriam decaído na mesma proporção, não por desleixo dos habitantes, mas sim por a natureza recusar o costumado prêmio a seus trabalhadores: desde 1818, apareceu no trigo do Rio Grande uma doença que chamaram de ferrugem e que aniquilou uma parte da colheita; nos anos seguintes, o flagelo redobrou de severidade, tanto que o lavrador desacoroçoado resolveu não plantar mais; hoje, o trigo que se colhe no Rio Grande não passa de uma quantidade insignificante.

---

<sup>89</sup>O cultivo do trigo na província se iniciou nos primeiros anos de 1737, quando Gomes Freire de Andrade remeteu de Curitiba para a região uma “grande quantidade de sementes de trigo para ser distribuída aos casais de moradores”. (PORTO, 1922, p. 504).

Além de Dreys, Saint-Hilaire e Avé-Lallemant também apontam a ferrugem como uma das causas da baixa produtividade dos grãos na Província. Conseqüentemente, essa reduzida prática agrícola permitiu que os Estados Unidos da América introduzissem “na província o trigo e a farinha de trigo”, como destacado por Seidler (1980, p. 96). Em seus estudos, Brum e Heck (2005, p. 34) afirmam que “desde 1820 o Brasil passou a ser importador de trigo e farinha de trigo, principalmente da Argentina, Uruguai, Estados Unidos e Canadá”. Para esses autores, a “triticultura continuou a ser praticada após 1822”, no entanto, a prática migrou da área de “colonização luso para a de origem alemã. Contudo, ali também o cultivo não perdurou. Os colonos italianos a retomaram mais tarde, produzindo mediocrementemente” (2005, p. 32 - 33). De acordo com Zarth (2002) e Brum e Heck (2005), as causas que melhor justificam o desaparecimento da triticultura na região não podem ser reduzidas apenas à doença da ferrugem, mas, também, a outros fatores, como a população reduzida para um cultivo que demandava muito trabalho, “o calote governamental<sup>90</sup> e o serviço militar” que convocou os filhos dos agricultores a participarem dos conflitos luso-espanhóis na região do Prata e, ainda, a falta de estímulos em decorrência da pecuária, que contribuiu para a redução do espaço cultivado no período. Quanto à convocação para os conflitos, Brum e Heck destacam que “[...] o governo não ressarcia os produtores pelo fato de os mesmos irem à guerra e deixarem suas atividades econômicas no abandono” (2005, p. 33).

A fim de controlar o dano causado pela ferrugem, Zarth (2002) destaca que novas variedades de trigo vindas da Alemanha e de melhor qualidade foram incorporadas na segunda metade do século XIX, contribuindo para que as lavouras tritícolas tivessem melhor rentabilidade. Essa prática, contudo, foi registrada por Saint-Hilaire em relação à década de 1820, quando descreveu experiências feitas com outras variedades de trigo que apresentavam resistência aos ataques da ferrugem.

---

<sup>90</sup>Brum e Heck não aprofundam a discussão sobre o “calote governamental”. Entretanto, é possível perceber que Santos (1984, p. 91), ao analisar a contribuição da economia do trigo para a Capitania a partir de 1750, apresenta informações que indicam que uma das causas da redução da cultura tritícola estava associada aos “confiscos constantes ou mesmo compra sem pronto pagamento”. Copstein (1999, p. 49) complementa que o cereal fazia parte da ração dos militares portugueses sediados no Rio Grande do Sul: “O governo português costumava requisitar o trigo necessário às tropas, mas era costumeiro em esquecer o pagamento justo esperado pelos amados súditos. O calote teria levado ao abandono da cultura. Não é crível que os agricultores tivessem plantado por mais de meio século sem receberem pelos frutos de seu trabalho”.

Meu hospedeiro queixa-se da ferrugem, mas disse-me que no ano anterior semeara uma espécie de trigo chamado trigo-manso, recentemente **introduzido na região e que não era atacado pela ferrugem**, embora fosse plantado em terra limítrofe a uma cultura do trigo comum, quase inteiramente destruída pela moléstia [Arredores de Itaqui]. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 120, grifo nosso).

Nos arredores da cidade cultivam muito trigo, mormente nas paróquias da Encruzilhada e de Taquari. Também aqui todo mundo se queixa da ferrugem, mas, recentemente **foram introduzidas na região duas variedades de trigo, chamadas de trigo-branco e trigo-moro**, que são muito menos sujeitos a essa moléstia que a espécie de trigo comum, à qual dão o nome de trigo-crioulo; porque é mais antiga. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 191, grifo nosso).

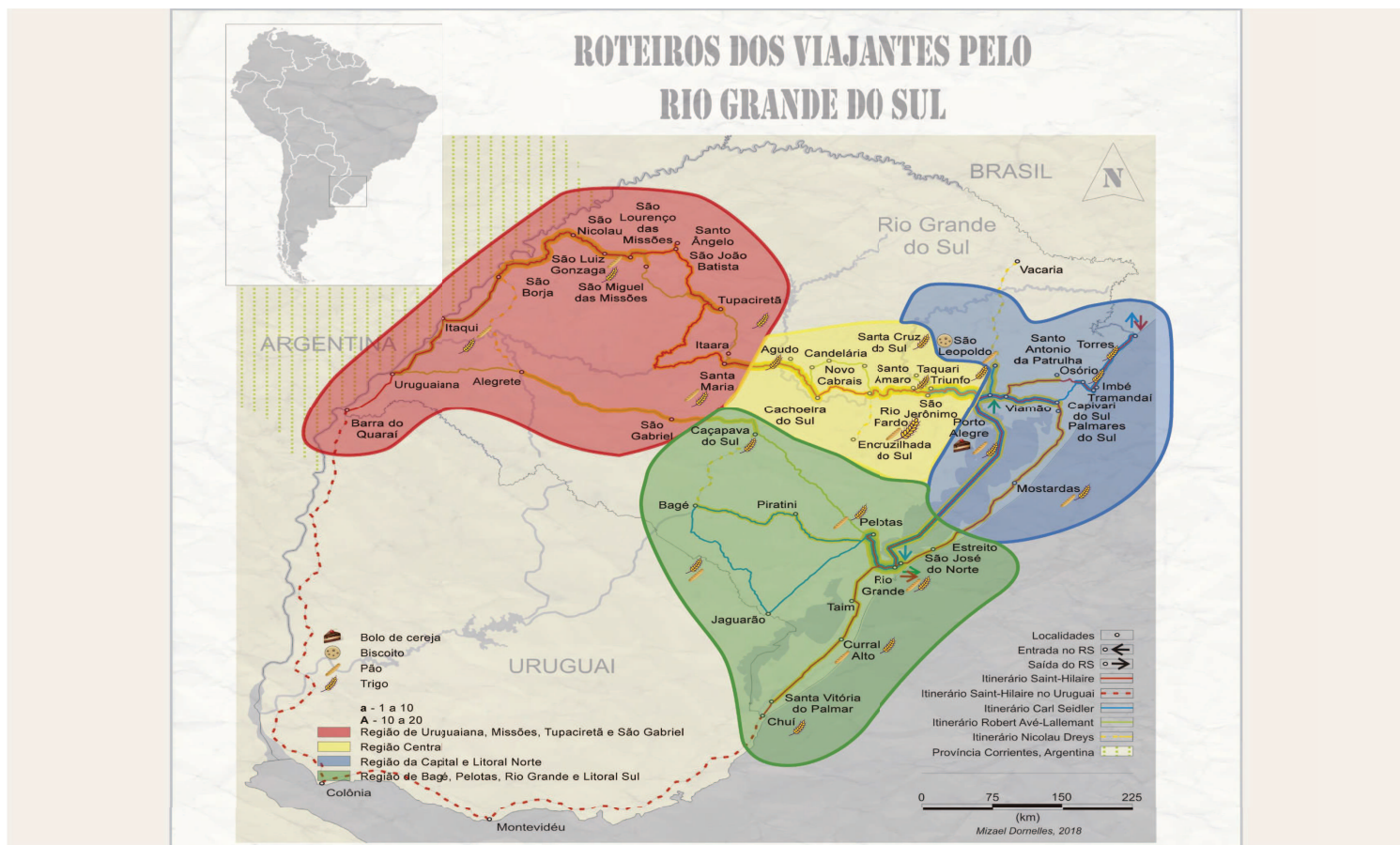
Devido às quedas na produção do trigo, segundo Zarth (2002, p. 202), houve uma ação governamental, através da Lei 989, de setembro de 1857, que incentivou a retomada da produção tritícola, “[...] em importar moinhos para fazer farinha e em premiar os agricultores que colhessem mais de cem alqueires”. A menção à instalação de moinhos destinados ao beneficiamento de cereais está presente na narrativa de Avé-Lallemant, que, ao percorrer a região a partir de 1858, descreveu a existência de cerca de quarenta moinhos, principalmente, em São Leopoldo.

De todo modo, cabe destacar que o cultivo do trigo era considerado economicamente uma importante prática agrícola, e seu cultivo, além de estar presente em todas as regiões da província, denota, evidentemente, o beneficiamento do cereal para a preparação de pães.

Na figura 45, a seguir, apresentamos um mapa que aponta para os locais de cultivo do trigo e os alimentos dele derivados. Cabe destacar que em todas as cartografias que serão apresentadas na sequência, identificamos com ícones de alimentos e os locais de cultivo, beneficiamento e consumo. Além disso, utilizamos elementos gráficos de escala: a 1 a 10; A 10 a 20. Estes fazem referência ao quantitativo de menções identificados no processo de análise, sendo que quanto maior ícone de alimento, maior a quantidade de repetições. Quanto à divisão regional, estas foram identificadas por diferentes cores conforme legenda.



Figura 45 – Cultivo, beneficiamento e alimentos elaborados a partir do trigo no Rio Grande do Sul



Fonte: Mapa concebido pelo autor com base na obra de Dreys (1990); Saint-Hilaire (1999); Seidler (1980) e Avé-Lallemant (1980). Elaboração gráfica executada pelo geógrafo Mizael Dorneles e pela arquiteta Débora Krug (2019).

É possível supor que a atenção dispensada ao cultivo do trigo pelos viajantes pudesse ter relação como o fabrico do pão, que, para eles, poderia ser percebido como um elemento indicativo de civilização e de evocação de práticas e hábitos alimentares europeus. Foram localizadas vinte e uma menções aos pães, algumas delas relacionadas ao consumo, ao gosto, à distinção social e geográfica, mas não localizamos descrições sobre como era preparado o pão. Seidler destacou que, além de ser um dos alimentos básicos dos militares, ele era encontrado somente “nas grandes cidades, como Porto Alegre, Rio Grande, Rio Pardo; no campo só é conhecido, a bem dizer de nome”. (SEIDLER, 1980, p. 101). Saint-Hilaire observou que, pelo fato de o trigo ser mais abundante nessa região, “o pão é menos caro e mais abundante que em outras zonas do Brasil[...]”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 65). Já Robert Avé-Lallemant registrou não apenas o consumo de pães durante sua estada em uma família nos arredores de São Leopoldo, como também a adaptação de cereais, descritos por ele como forrageiros, no preparo de pães misturados “com a terça parte de farinha de trigo, produzem um pão saboroso e nutritivo”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 152).

#### 4.1.1.2. Milho

Outro gênero alimentício que mereceu destaque nos apontamentos dos viajantes na Província foi o milho. Cabe destacar que as descrições relativas ao milho não são tão pormenorizadas quanto às relativas ao cultivo do trigo. É possível que essa atenção dos viajantes para com a triticultura esteja relacionada à preferência histórica dos europeus pelo cereal, em decorrência das grandes revoluções que ele causou e do grau de expansão e aclimatação pelo mundo afora, ou, também, pela importância econômica do cereal para a província, no período.

É difícil precisar quando a prática de cultivo do milho teve início na história da humanidade. Evidências arqueológicas revelam a presença de variedades do grão há “pelo menos mil anos antes, tanto em sítios do México central quanto nos do sul peruano”. (JACOB, 2003; FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004, p. 151). As civilizações “asteca, inca, chibcha, maia, alimentaram-se do milho e as populações contemporâneas são devotas à herança pré-histórica”. (CASCUDO, 2004, p. 108). Gradativamente, o cultivo deste cereal foi migrando para regiões mesoamericanas, “atravessando a maior parte do hemisfério ocidental tendo adquirido o status de

produto alimentício básico onde quer que pudesse ser plantado com facilidade e de produto sagrado nas demais regiões”. (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004, p. 263). No entanto, o milho foi levado para o Velho Mundo na segunda metade do século XV<sup>91</sup>, tendo se aclimatado muito rapidamente, e “desde os primeiros anos do século XVI, era cultivado em Castela, Andaluzia e Catalunha”. O milho é considerado um “alimento viajante”, como destacou Jacob (2003, p. 318), pois, partindo das regiões dominadas pelos povos astecas, incas, chibchas, maias, “faz a aventura transatlântica pela mão dos espanhóis, entra no circuito comercial dos venezianos e acaba por instalar-se no Próximo Oriente com os Turcos”. Aos poucos foi se alastrando por outras regiões da Europa, como Portugal, região Sudoeste da França, Norte da Itália e Polônia. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 410). O cereal teve, no entanto, um processo lento, devido a resistências de toda ordem. Conforme Fernández-Armesto, na Europa,

o milho era inadequado para o clima de grande parte das áreas de solo melhor e intragável para os habitantes da maioria das outras áreas [...] as pessoas raramente sabiam de onde ele vinha, mas sentiam que sua origem estava contaminada. Era mais adequado para ‘porcos do que para o homem’ e até hoje a maior parte da produção europeia vai para a alimentação do gado. Gradualmente, suas virtudes começaram a ser conhecidas e a resistência diminuiu. (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004, p. 264 -265).

Flandrin e Montanari (1998, p. 410), por sua vez, acrescentam que:

[...] raramente ele substituiu os cereais tradicionais nos campos, mas era cultivado ora nas terras em alqueive e usado como forragem, ora nas hortas dos camponeses, servindo-lhes de alimento. Em geral, isso acontecia nas regiões em que a alimentação se baseava tradicionalmente no milhete ou no pânico, cereais pobres e de difícil panificação, os quais o milho pouco a pouco substituiu.

No Brasil, o milho ocupava espaços de cultivo muito maiores do que a mandioca, “espalhando-se pelo Sul da Amazônia, pelas bacias do Paraná e Paraguai, regiões Sul e Sudeste, além de grande parte do litoral, partindo do Rio Grande do Sul e chegando à Serra do Mar”. (SILVA, 2014, p. 72). Câmara Cascudo (2004) acrescenta que o milho marcava presença na alimentação indígena, mas não se firmava como um dos principais itens de sua dieta, que tinha clara preferência pela

---

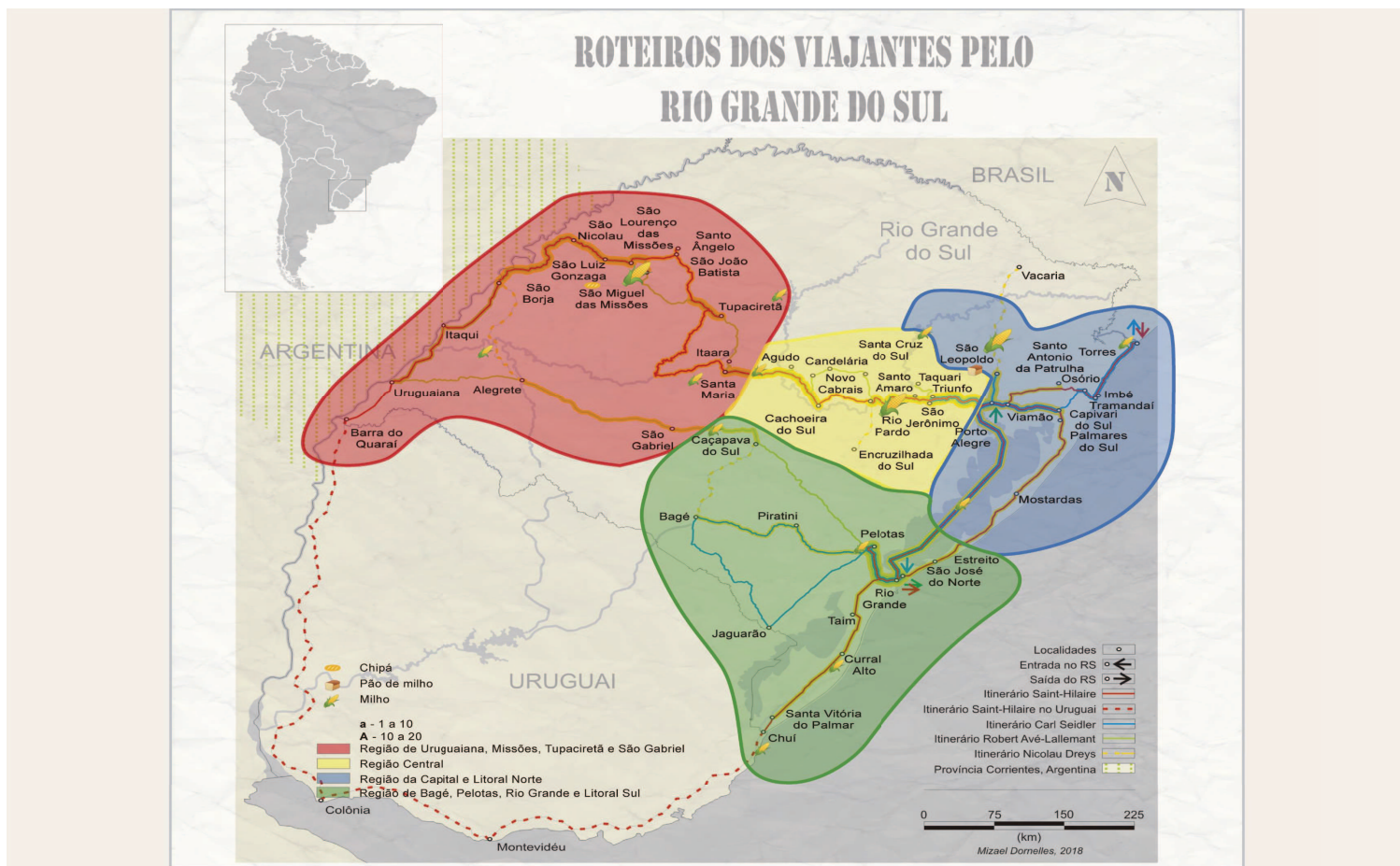
<sup>91</sup>Conforme Jacob (2003, p. 305) “no dia 5 de novembro de 1492, Colombo assinala pela primeira vez a descoberta. Menciona no seu diário, dizendo que é ‘muito saboroso’ e que ‘as gentes destas paragens alimentam-se dele’”. Nesse mesmo relato, analisado por Jacob (2003) Colombo faz toda uma descrição da planta e das formas de consumo da população observada.

mandioca. Sua maior valorização e a ampliação do consumo “verifica-se com a gula portuguesa que o valorizou imediatamente ao conhecimento”. (CASCUDO, 2004, p. 107). Na mesma perspectiva, Silva (2014, p. 72) complementa que “o cultivo da mandioca e do milho, [...], não se distribuía de forma homogênea pelo território brasileiro antes da chegada dos portugueses”. Para essa autora, “suas áreas de uso e de plantio eram praticamente excludentes”.

A prática agrícola e o consumo do milho na região Sul do Brasil estiveram associados à cultura indígena, como revelam pesquisas arqueológicas de grupos pré-históricos, como a Tupi-Guarani que habitou a região. Em relação a isso, Schmitz (1991, p. 308-309) aponta particularidades a respeito da “economia em pequenas roças ou hortas, abertas nas matas através de queimadas”. Esses estudos revelam uma economia calcada nos cultivos “[...] do milho, aipim, abóbora, batata-doce, amendoim, feijão, cará, fumo, algodão e outras plantas tropicais, sob os cuidados das mulheres [...]”.

Em relação ao milho, pudemos perceber que todos os viajantes registraram seu cultivo em todas as regiões da Província nas quais estiveram. No entanto, na figura a seguir, é possível constatar que, em áreas de solo arenoso, sobretudo nas proximidades do litoral, o cultivo ocorria, mas em pequena escala.

Figura 46 - Cultivo, beneficiamento e alimentos elaborados a partir do milho no Rio Grande do Sul



Fonte: Mapa concebido pelo autor com base na obra de Dreys (1990); Saint-Hilaire (1999); Seidler (1980) e Avé-Lallemant (1980). Elaboração gráfica executada pelo geógrafo Mizael Dorneles e pela arquiteta Débora Krug (2019).



Saint-Hilaire e Avé-Lallemant são os viajantes que melhor descrevem a presença do cereal no cotidiano da população. No caso de Saint-Hilaire, observa-se a preocupação em analisar e descrever o cultivo, a sazonalidade, a rotatividade de culturas e o ciclo produtivo. Para esse viajante, duas variedades de milho eram cultivadas. A primeira, denominada de “milho tardio”, tinha seu cultivo iniciado em meados dezembro e janeiro, sempre após a finalização da colheita do trigo. Finalizada essa etapa, era, então, queimada a palha do trigo e realizada a semeadura, sem a necessidade de capina. A colheita dessa variedade de milho, conforme descreve o viajante, ocorria nos meses de maio ou junho. Esse procedimento descrito por Saint-Hilaire está em consonância com a descrição feita por Câmara Cascudo (2004), que informa que o cultivo era feito em janeiro e a quebra em junho, pela época de São João.

A segunda variedade, denominada de “milho do cedo”<sup>92</sup>, se iniciava em outubro, com a semeadura, conseqüentemente, em terras onde não havia sido cultivado o trigo. No entanto, o viajante alerta que suas colheitas não eram abundantes porque ele crescia durante uma estação em que as chuvas eram mais raras. A debulha poderia variar de acordo com a região, havendo duas práticas por ele identificadas. A primeira, realizada manualmente, parecia ser, segundo o viajante francês, a técnica mais praticada. A outra, de acordo com Saint-Hilaire, era comum na região das Missões, onde colocavam-se as espigas “em um cocho, batendo-se com um pau, à guisa de pilão”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 157).

Já o viajante Avé-Lallemant não apresenta informações detalhadas sobre o cultivo do milho. Suas descrições centram-se em observações sobre o produto estocado, disponível para a venda, consumido, e também sobre aspectos relacionados à produção do cereal, a partir de relatórios e documentos oficiais.

Nota-se, portanto, uma relativa abundância de milho na Província. Os viajantes informam que o milho tinha suas espigas consumidas assadas e, após o seu beneficiamento, sob a forma de farinha. Essa farinha era transformada em polenta/angu ou em pães de milho ou era, então, misturada com outros cereais do

---

<sup>92</sup>Saint-Hilaire acrescenta ainda que, concomitante ao cultivo do “milho do cedo”, em algumas propriedades agrícolas ocorria o cultivo simultâneo de feijão no mesmo espaço de terra, pois o feijão era considerado um “cereal que não necessita senão, nesse país, do sereno das noites”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 206). É possível supor, também, que uso simultâneo da terra para o milho e o feijão esteja associado ao fato de que o último, ao crescer e ramificar-se, utiliza a estrutura da planta de milho para sustentar-se e manter-se de pé, reduzindo assim a necessidade de estaqueamento, que era realizado pelos agricultores.



tipo trigo e centeio. Dreys (1990, p. 130) revela que na região das Missões, o milho era transformado em *Chipá*, que “[...] não nos desagradou”. *Chipá*, termo de origem guarani, é tradicional na culinária do Paraguai, significando torta de qualquer coisa, e, de acordo com o viajante, era elaborada com “milho fervido, socado e passado pela peneira, misturado depois com leite e feito em massa assada depois”. (DREYS, 1990, p. 130). É plausível supor que fosse a *chipa guazú*, uma espécie de torta de milho verde salgado, uma receita milenar preparada pelos índios guaranis que habitavam a região e usavam milho e mandioca como base de sua alimentação. Jotaefeb (2011)<sup>93</sup> apresenta algumas características a respeito de sua preparação, que não deve ser confundida com a sopa paraguaia,<sup>94</sup> “*si bien los ingredientes lo asemejan a la sopa paraguaya, el secreto del “chipá guazú” es que lleva maíz crudo rallado, y no harina de maíz*”.

O consumo de pães de milho foi registrado por Avé-Lallemant em dois momentos distintos, durante sua estada na região de São Leopoldo. A primeira foi em um estabelecimento, no qual o vendeiro “trouxe-me pão de milho, manteiga, carne-seca e mais um copo de vinho do porto”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 129). O segundo momento refere a qualidade de um pão produzido por uma senhora: “o pão de farinha de milho misturada com um pouco de farinha de centeio, é excelente; uma senhora da colônia faz com essa farinha bolinhos e pãezinhos”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 150). Do mesmo modo, é possível deduzir que seu cultivo também estivesse associado à alimentação dos animais para o consumo doméstico, como aves, bovinos de corte e suínos.

#### 4.1.1.3. Arroz

O cereal *oryza sativa* é uma planta natural das regiões tropicais e subtropicais da região asiática, mais precisamente entre a região da Índia, Norte da Indochina e Sul da China. (MCGEE, 2011).

[...] o arroz foi domesticado independentemente em vários lugares – o de grão curto por volta de 7000 a.C, no vale do Rio Yangtsé e o de grão longo no Sudoeste Asiático algum tempo depois. A espécie irmã *Oryza glaberrima*, de

<sup>93</sup>Mais informações em JOTAEFEB (Ed.). **Gastronomia: El Chipá Guazú**. 2011. Disponível em: <<https://vivapy.wordpress.com/2011/04/06/gastronomia-el-chipa-guazu/>>. Acesso em: 12 jan. 2019.

<sup>94</sup>A sopa paraguaia, na verdade, uma torta assada, é consumida também na região do Pantanal, Centro Oeste. (FREIXA; CHAVES, 2007).

sabor característico e farelo vermelho, é cultivada na África Ocidental há pelo menos 1500 anos. (MCGEE, 2011, p. 523).

Esse cereal é historicamente importante, e Fernández-Armesto (2004, p. 149) apresenta outra possibilidade para se compreender o seu desenvolvimento. Símbolo de abundância, na região asiática, o arroz foi sistematicamente se estabelecendo como uma cultura alimentar importante em “[...] locais no Sudoeste Asiático e no que hoje a Índia e o Paquistão teriam sido o berço original do cultivo do arroz, não há qualquer evidência conclusiva de que alguma dessas áreas seja anterior ao terceiro milênio antes de Cristo”.

Para Fernández-Armesto (2004, p. 148), o surgimento do arroz na cultura chinesa foi resultado de um deslocamento econômico e demográfico em direção ao Sul, nas proximidades do rio Amarelo, e com clima mais tropical,

o cultivo do arroz era praticado pelo menos há oito mil anos nas áreas onde o fluxo da maré dos lagos ao redor dos cursos médio e baixo do rio Amarelo tinha recuado. Mais ou menos há uns cinco mil anos, o arroz ‘seco’, regado pela chuva nas terras altas, era plantado na extremidade sul do norte da China.

Foram os árabes os responsáveis pelo desenvolvimento de técnicas de cultivo e de preparação do arroz como alimento. De acordo com McGee (2011) e Flandrin e Montanari (1998), aos poucos, o arroz foi percorrendo outras regiões até chegar à Europa, através das regiões da Sicília e Espanha, onde foi introduzido inicialmente. Na região espanhola, “os mouros começaram a plantá-lo em grande quantidade [...], no século VIII”. (MCGEE, 2011, p. 523). Na Itália, sua introdução ocorreu, primeiro, pela região Sul, na Sicília. No entanto, na região dos vales férteis, no vale do rio Pó e nas planícies da Lombardia a produção de arroz teve início somente a partir do século XV. (MCGEE, 2011; ALGRANTI, 2013).

No que se refere à introdução do arroz no Novo Mundo, McGee (2011, p. 523) destaca que “os portugueses e espanhóis introduziram o arroz nos séculos XVI e XVII”. Leila Algranti (2013, p. 154) ressalta que, no Brasil, seu cultivo foi estimulado pelos portugueses.

Mas o gosto pelo arroz ampliou-se de tal modo, ao longo da época Moderna que, no final do século XVII, era já o quarto produto de exportação da América portuguesa para a sua metrópole. [...] Outras fontes, porém, indicam maior difusão do arroz, na segunda metade do século XVIII, especialmente nas

diferentes mesas da Casa Real, onde aparece diariamente como acompanhamento dos 'pratos de vaca' (assada e guisada).

A mesma autora complementa, ainda, que o arroz foi, aos poucos, sendo “consumido por representantes de todas as classes sociais, pois participava não só das rações dos empregados, como também das mesas mais ricas, sendo que grande parte era exportada de sua colônia americana”. (ALGRANTI, 2013, p. 154).

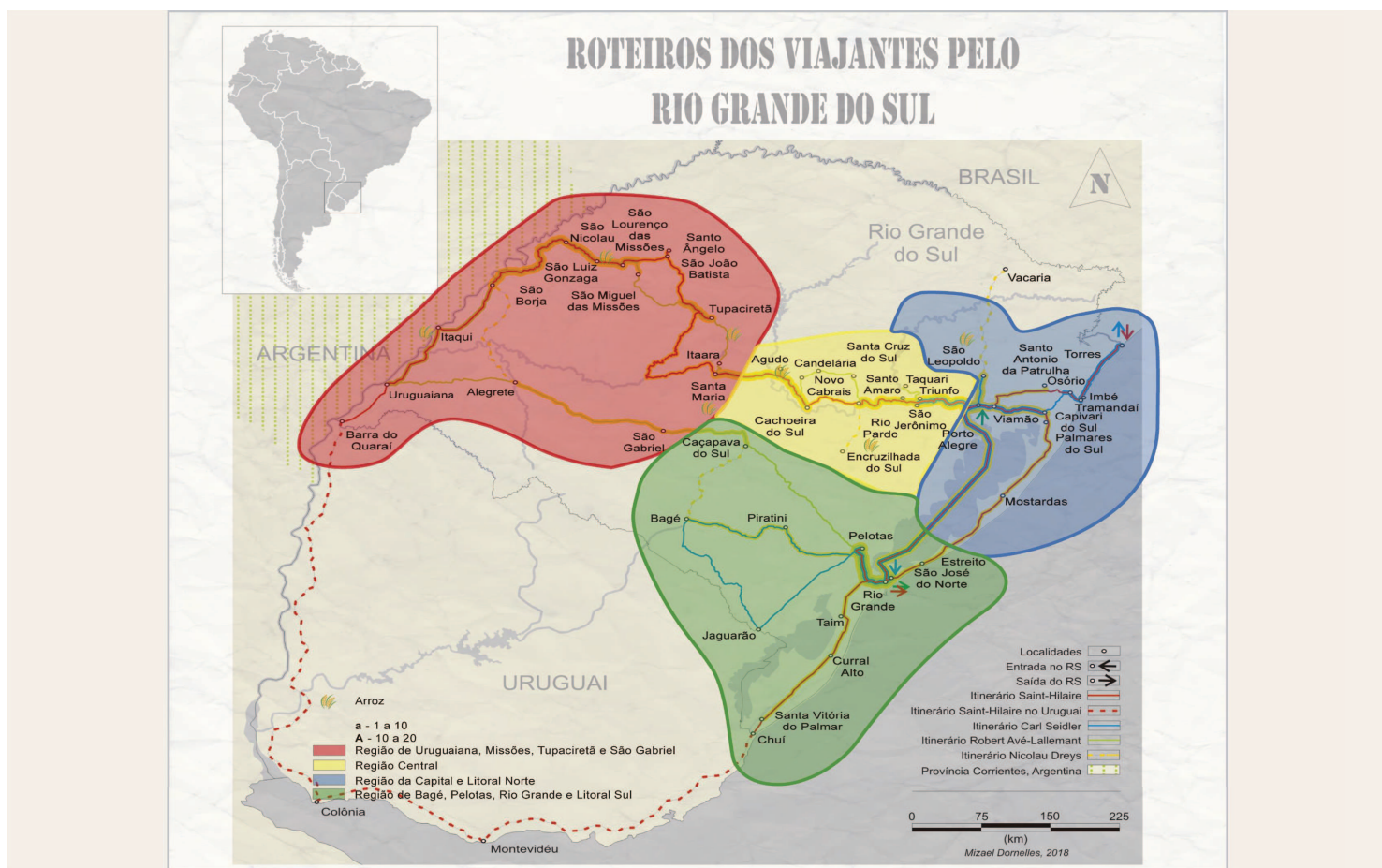
O arroz é considerado, hoje, um importante elemento na dieta alimentar do brasileiro. No Rio Grande do Sul oitocentista, o cereal também era cultivado, no entanto, em menor quantidade<sup>95</sup>. Ao que parece, o cultivo local estava associado às práticas alimentares de subsistência das famílias e às ações governamentais oriundas dos movimentos de colonização alemã, como é possível constatar no registro de Seidler. Este viajante informa que aos imigrantes europeus, com destino à colônia de São Leopoldo e por solicitação/intermédio do governo, “[...] mandava construir-lhes pequena casa, e recebiam grátis as sementes necessárias, como feijão, arroz, batatas, milho e mamona. (SEIDLER, 1980, p. 116). Para Jean Roche, “o arroz teve, no Rio Grande do Sul, uma história bastante movimentada e, paradoxalmente, ligada à da agricultura alemã”. (ROCHE, 1969, p. 247). Porém, é importante destacar – tanto nas descrições de Saint-Hilaire e Seidler, que percorreram a região durante o primeiro quarto do século XIX, quanto nos relatos de Avé-Lallemant, que chegou a partir da metade do mesmo período – a incidência de práticas agrícolas relacionadas ao arroz antes do período analisado por Roche (1969), principalmente, nas regiões das Missões, de Rio Pardo, de São Leopoldo e de Agudo (Colônia de Santo Ângelo).

Na Figura 47 é possível observar as regiões onde ocorriam o cultivo do arroz.

---

<sup>95</sup> Privilegiam-se, aqui, somente os dados a partir de descrições que apontam a efetiva prática e cultivo do cereal.

Figura 47 - Cultivo, beneficiamento e alimentos elaborados a partir do arroz no Rio Grande do Sul



Fonte: Mapa concebido pelo autor com base na obra de Dreys (1990); Saint-Hilaire (1999); Seidler (1980) e Avé-Lallemant (1980). Elaboração gráfica executada pelo geógrafo Mizael Dornelles e pela arquiteta Débora Krug (2019).

Esses dados revelam que a produção de arroz era uma prática comum na região das Missões antes da chegada dos imigrantes alemães, os quais contribuíram com o cultivo em outras regiões da província.

A respeito do cultivo do arroz, Saint-Hilaire apresenta um olhar calcado nas condições climáticas, do solo, do cultivo e da rentabilidade produtiva do cereal. Além dessas características, o viajante aponta uma variedade descrita como “arroz cabeludo”, cultivado em terrenos de pouca umidade, não alagadiços.

**Planta-se arroz; mas é um dos grãos mais incertos em virtude da inconstância do tempo.** Quando este é favorável, o arroz reproduz até duzentos e trezentos por um, mas quando faltam as chuvas, dá muito pouco, e ainda o que é plantando em terras de umidade medíocre alcança melhor êxito do que aquele que é semeado em terras alagadiças, pois estas últimas, pelo ardor do sol, se transformam para atingir uma dureza extrema e matam a semente. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 207, grifo nosso).

Para entender como ocorria o trabalho de cultivo do cereal na Província nas primeiras décadas do século XIX, recorre-se a Saint-Hilaire, que informa que “ordinariamente dá-se uma capina com a enxada e limpa-se a terra conforme as necessidades”. As demais etapas do processo de cultivo, relativas à colheita e à debulha, não são descritas tão detalhadamente pelo viajante, mas é possível supor que a colheita e a debulha fossem aplicadas técnicas similares às realizadas no cultivo do trigo e de outros cereais, já mencionadas anteriormente. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 207).

O que se pode observar é que a relação entre a rizicultura da Província realizada no oitocentos e os colonos alemães estabelecida por Roche (“o arroz teve, no Rio Grande do Sul, uma história bastante movimentada e, paradoxalmente, ligada à da agricultura alemã”), possivelmente decorra das primeiras tentativas de cultivo de arroz irrigado nas colônias de Taquara e Santa Cruz. Sobre essa técnica, Roche descreve que “foram alemães que lançaram a grande rizicultura irrigada, que teve tal incremento que fornece agora o principal produto agrícola de exportação”. (ROCHE, 1969, p. 248). A esse respeito, Avé-Lallemant, durante sua passagem por São Leopoldo, indica que a rizicultura ainda não estava consolidada como importante elemento de produção, mas o grão era de boa qualidade e “de grande procura no comércio”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 150).

Nas descrições dos viajantes, o arroz aparece poucas vezes relacionado nas práticas e hábitos alimentares da população da Província. Se Seidler destaca que o

arroz era um elemento básico da ração dos militares, Saint-Hilaire nos informa que o arroz havia sido consumido em um jantar nos arredores de Itaqui, durante o qual foram servidos também pratos de carne, feijão e abóboras. Avé-Lallemant menciona o arroz ao registrar uma rebelião de imigrantes alemães na colônia de Santo Ângelo, durante a qual solicitaram mudanças nos acordos firmados durante o estabelecimento da colônia, pois

queriam uns que não lhes fornecessem gêneros, mais dinheiro, para a sua alimentação. Outros, mais feijão e **menos arroz**; ali se pedia batata em vez de farinha de mandioca; aqui se queria sempre carne verde em vez de carne-seca. Para alguns a ração era muito pequena, outros desejavam alimento especial para pessoas idosas. E chegavam reclamações e queixas de todos os lados. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 198, grifo nosso).

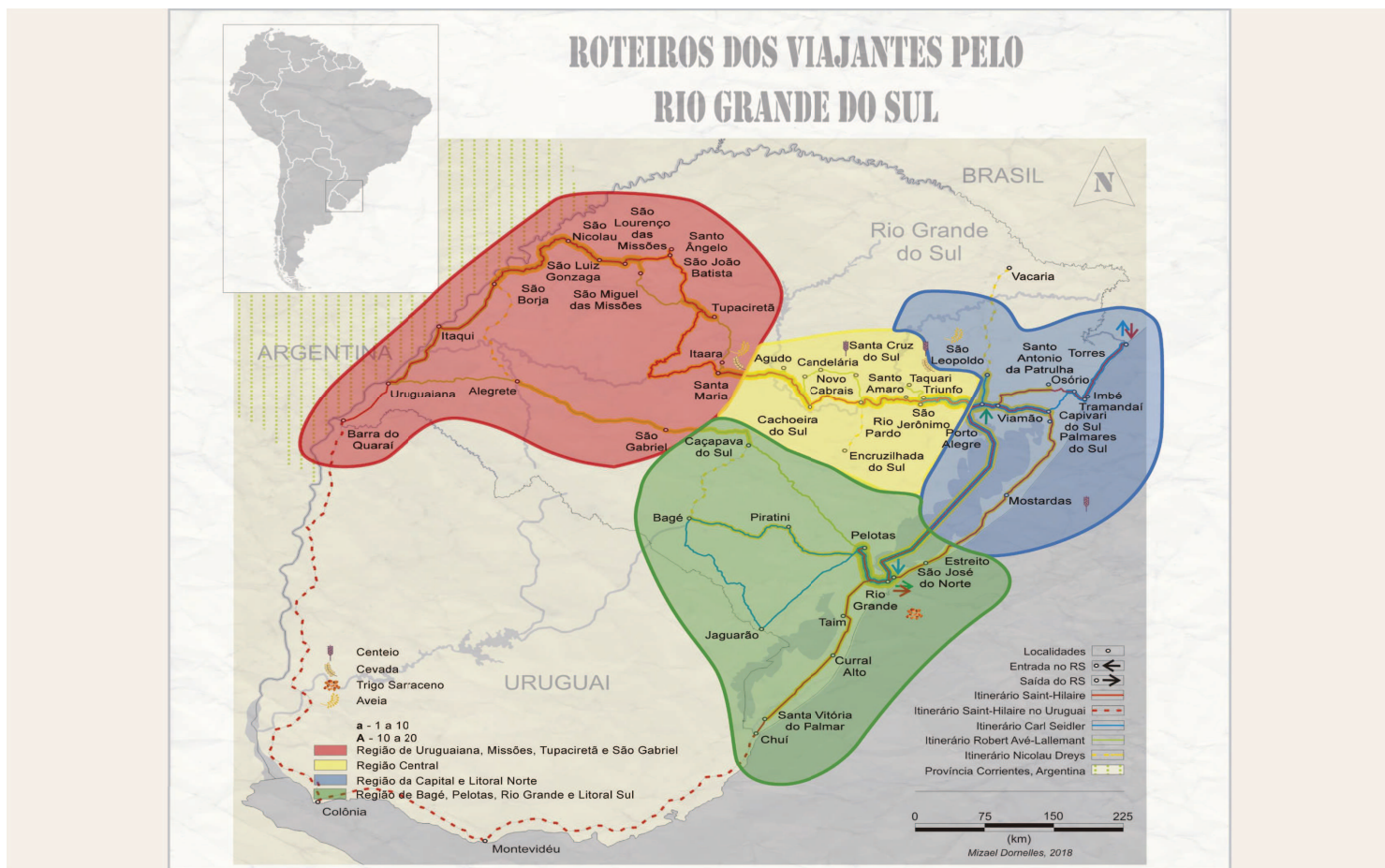
Esse movimento ocorrido na colônia de Santo Ângelo revela algumas dificuldades dos imigrantes em relação à adaptação e à incorporação de novos alimentos em seus hábitos alimentares.

#### 4.1.1.4. Centeio, cevada, aveia e trigo sarraceno

O cultivo e o consumo dos cereais do tipo centeio, cevada, aveia e trigo sarraceno, de acordo com as narrativas dos viajantes, estariam associados à presença de imigrantes alemães no Estado. De acordo com as observações feitas por Avé-Lallemant, destacam-se os cultivos do centeio, da cevada, da aveia e do trigo sarraceno. A partir de suas descrições foi possível perceber que esses cereais, produzidos em menor escala nas regiões dos núcleos de colonização, evidenciam, além de uma diversificação das práticas agrícolas, o estabelecimento de novas possibilidades alimentares para a população nativa. No entanto, é possível supor que esses alimentos estivessem relacionados com hábitos alimentares e com a memória gustativa de sua terra natal. Na Figura 48, apresentamos os locais onde, de acordo com os relatos dos viajantes que selecionamos, havia o cultivo e, possivelmente o consumo desses cereais.



Figura 48 - Cultivo, beneficiamento e alimentos elaborados a partir do centeio, cevada, aveia e trigo sarraceno no Rio Grande do Sul



Fonte: Mapa concebido pelo autor com base na obra de Dreys (1990); Saint-Hilaire (1999); Seidler (1980) e Avé-Lallemant (1980). Elaboração gráfica executada pelo geógrafo Mizael Dornelles e pela arquiteta Débora Krug (2019).

Outra possibilidade é que o cultivo desses cereais — de qualidade considerada inferior, de maior rendimento e resistência — possa estar associado a uma carga simbólica fundamentada na oposição entre dois tipos de produtos: pães brancos x pães pretos. (MONTANARI, 2003). O primeiro, branco e macio, elaborado somente de trigo e destinado aos senhores, configurava-se um produto de luxo inacessível à maioria. O segundo, de coloração escura, com sabor marcante e massa densa, destinava-se aos camponeses e servos. A oposição entre esses dois produtos alimentares ficou marcada na história da alimentação europeia, no entanto, não parece tão evidente nas práticas alimentares no Rio Grande do Sul, segundo os relatos dos viajantes, muito possivelmente, por serem cereais de fácil e rápido cultivo e excelente rendimento para as famílias produzirem seus pães e reproduzirem hábitos e práticas de sua terra natal.

Sobre esse tema, Montanari (2003, p. 47) acrescenta que os alemães, a partir do século XVI, principalmente os camponeses e servos que viviam nas regiões Central e Norte, consumiam pães pretos, elaborados com uma grande variedade de cereais como centeio, espelta, aveia ou uma mistura de farinhas (milho e centeio). Essa dinâmica alimentar europeia foi reproduzida pelos imigrantes alemães na Província, na medida em que encontramos descrições do consumo de pães de centeio e/ou misturados, e, também, de cerveja produzida e consumida na área de colonização alemã. (AVÉ-LALLEMANT, 1980).

Dos cereais abordados, com exceção do arroz, os demais eram transformados em farinha. No entanto, a técnica do beneficiamento dos grãos não foi um assunto cuidadosamente explorado nas narrativas dos viajantes. Em Saint-Hilaire (1999, p. 164), encontramos apenas uma menção à utilização do monjolo, em substituição ao pilão, para o preparo da farinha de milho. Dória e Bastos (2018) revelam características que permitem compreender a estrutura e o funcionamento desse equipamento. De acordo com os autores, o monjolo

se estrutura em uma trave de madeira apoiada a um tronco vertical, que tem em uma das extremidades o soquete e na outra parte côncava, a concha. O conjunto funciona perto de uma queda natural de água, que enche a concha, fazendo a trave abaixar com o seu peso; quando a água escoar, o soquete cai sobre o milho como um martelo quebrando-a. A operação se repete até que se obtenha uma farinha grossa (canjica e quirera) ou farinha fina (fubá), utilizadas de diferentes maneiras e às vezes torradas em um tacho, no fogão da cozinha ou em outro, construído com esse propósito, junto ao monjolo. (DÓRIA; BASTOS, 2018, p. 124).

Não se pode afirmar se a utilização desse equipamento aqui na Província, como observado por Saint-Hilaire, configurava uma prática comum dos agricultores, “devido à sua eficiência em processar quantidades maiores de milho com mais rapidez que o pilão”, como na região Sudeste. (DÓRIA; BASTOS, 2018, p. 124).

A partir dos registros dos viajantes, é possível supor que, no Brasil das primeiras décadas do Oitocentos, o processo de transformação dos grãos em farinha era realizado com o auxílio de um pilão ou de pedras de mós, sendo que essa última prática ocorria na província desde o século XVIII<sup>96</sup>. A utilização do pilão — instrumento de moagem — foi registrado pelos viajantes Dreys, Saint-Hilaire e Avé-Lallemant durante sua estada na região das Missões, sendo que em suas narrativas encontramos referências à utilização do equipamento para a moagem do milho e da erva mate.

Considerando-se essas breves observações deduzimos que os cereais quando beneficiados, isto é, transformados em farinha, eram processados de maneira artesanal e manual e destinados ao uso do grupo familiar.

#### **4.2.2. Leguminosas, raízes e tubérculos, legumes e folhas e cucurbitáceas**

No tópico anterior, apresentamos e analisamos as descrições feitas sobre a produção dos cereais e de seu uso na alimentação nas narrativas dos viajantes selecionados. Além desses alimentos, ficaram evidentes um significativo número de apontamentos a respeito de leguminosas, raízes e tubérculos, legumes e verduras e cucurbitáceas, e é sobre esses alimentos que discorreremos partir de agora.

A horta próxima da casa era o principal espaço de cultivo dessas variedades de alimentos. Como já referido anteriormente, o trabalho de manutenção e cultivo nas hortas era, em grande medida, realizado por escravos e, às vezes, pelas mulheres da família. Saint-Hilaire chama também a atenção do leitor sobre a produção de flores, destacando as tentativas de aclimação de espécies europeias e o cultivo de outras espécies, consideradas por ele como “hortaliças exóticas, tais como couves diversas,

---

<sup>96</sup>Esse instrumento não foi registrado pelos viajantes, mas descrito por Aurélio Porto (1922), ao analisar a produção e o beneficiamento do trigo no Rio Grande do Sul colonial. No entanto, é importante apresentar esse instrumento como uma das possibilidades para o beneficiamento dos grãos. O equipamento consistia em um par de pedras firmes, redondas e planas, que, ao girarem em sentido contrário, por meio de fricção, transformavam e trituravam os grãos de trigo, cevada, centeio, milho e outros até os reduzirem a farinha.

alfaces, ervilhas são encontradiças”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 80). Essa menção às hortaliças talvez decorra das experiências com a aclimação de espécies europeias, em especial, daquelas às quais a população ainda não estivesse completamente adaptada ao consumo.

Ao observar o mercado de alimentos da capital da província, Dreys narra sua percepção sobre a contribuição dos indígenas para a disseminação de práticas agrícolas e de alimentos:

[...] nos tempos ordinários, nos tempos de paz, a cidade recebe das chácaras circunvizinhas todas as qualidades de frutas, de hortaliças, e de verdura que produz a vegetação indígena, ou que brotam das sementes exóticas, que as mãos do sábio cultivador souberam naturalizar num solo estrangeiro. (DREYS, 1990, p. 69).

Este aspecto é retomado por Câmara Cascudo (2004, p. 155), para quem “herdamos do indígena a base da nutrição popular”. Sobre esse mesmo aspecto, Caio Prado Júnior (1974, p. 43) destaca a contribuição dos indígenas no cultivo e o uso de

diferentes espécies de tubérculos, em particular a mandioca (*manihot utilissima*, Pohl). Este gênero será a base da alimentação vegetal da colônia, e cultivar-se-á em toda parte. [...] O arroz e o feijão seguem nesta lista. As verduras pelo contrário, sempre foram pouco consumidas na colônia. A abundância dessas frutas substituiu suas qualidades nutritivas; não somente a flora nativa do Brasil conta com grande número de frutas comestíveis e saborosas, como algumas espécies exóticas (a banana e a laranja, sobretudo), introduzidas desde o início da colonização, foram largamente disseminadas.

No processo de categorização e análise das narrativas dos viajantes, foram encontradas cento e sessenta e quatro descrições referentes a leguminosas, raízes e tubérculos, legumes e verduras e cucurbitáceas. Esses dados foram organizados em duas categorias — Alimento e Beneficiamento — distribuídos de acordo com a tipologia de cada um.

No Quadro 3, a seguir, apresenta-se o exercício de fragmentação dos apontamentos a fim de identificar a quantidade de vezes em que foram mencionados o cultivo, o beneficiamento e o consumo desses alimentos na província do Rio Grande do Sul.

Quadro 3 - Distribuição dos alimentos

Tipo	Quantidade
Leguminosas	55
Raízes e tubérculos	48
Legumes e folhas	48
Cucurbitáceas	14

Fonte: Elaborado pelo autor (2019).

As variedades de alimentos identificadas nos grupos apresentados no Quadro 3 são detalhadas a seguir, com o proposto de abordar quais alimentos eram cultivados — nativos, aclimatados — e de que modo eram consumidos na região.

#### 4.2.2.1 Leguminosas

Dentre as Leguminosas, encontramos feijões, lentilhas, favas ou ervilhas, que provêm de uma vagem de paredes finas, seca e frágil depois de madura, que contém várias sementes. (MCGEE, 2011). É na forma seca que são colhidas a maioria das leguminosas, pois suas sementes podem ser estocadas indefinidamente e são uma fonte concentrada de nutrientes. (MCGEE, 2011). Na compilação dos dados extraídos das narrativas dos viajantes selecionados, explicitada no Quadro 4, abaixo, é possível observar que a produção e o consumo de leguminosas na província no século XIX não era pequena, principalmente, a do feijão.

Quadro 4 - Produção e consumo de leguminosas

Tipo	Quantidade
Feijão	51
Favas	2
Ervilhas	2

Fonte: Elaborado pelo autor (2019).

A espécie de feijão mais importante do gênero *Phaseolus* é a *P.vulgaris*. O cultivo dessa variedade de feijão foi registrado pela primeira vez “há cerca de 7 mil anos e aos poucos se difundiu para o Norte e para o Sul, chegando aos dois grandes

continentes americanos há cerca de 2 mil anos e à Europa na Era das navegações”, conforme McGee (2011, p. 545). Os feijões possuem

centenas de variedades, com diferentes tamanhos, formatos, cores, desenhos, graus de brilho e sabores. A maioria das variedades com sementes grandes (roxo, rajado italiano, branco) vieram originalmente dos Andes e grassaram no Nordeste da América do Norte, na Europa e na África; as sementes pequenas naturais da América Central (rajado, preto, roxinho, branco), se concentraram no Sudoeste da América do Norte. (MCGEE, 2011, p. 545).

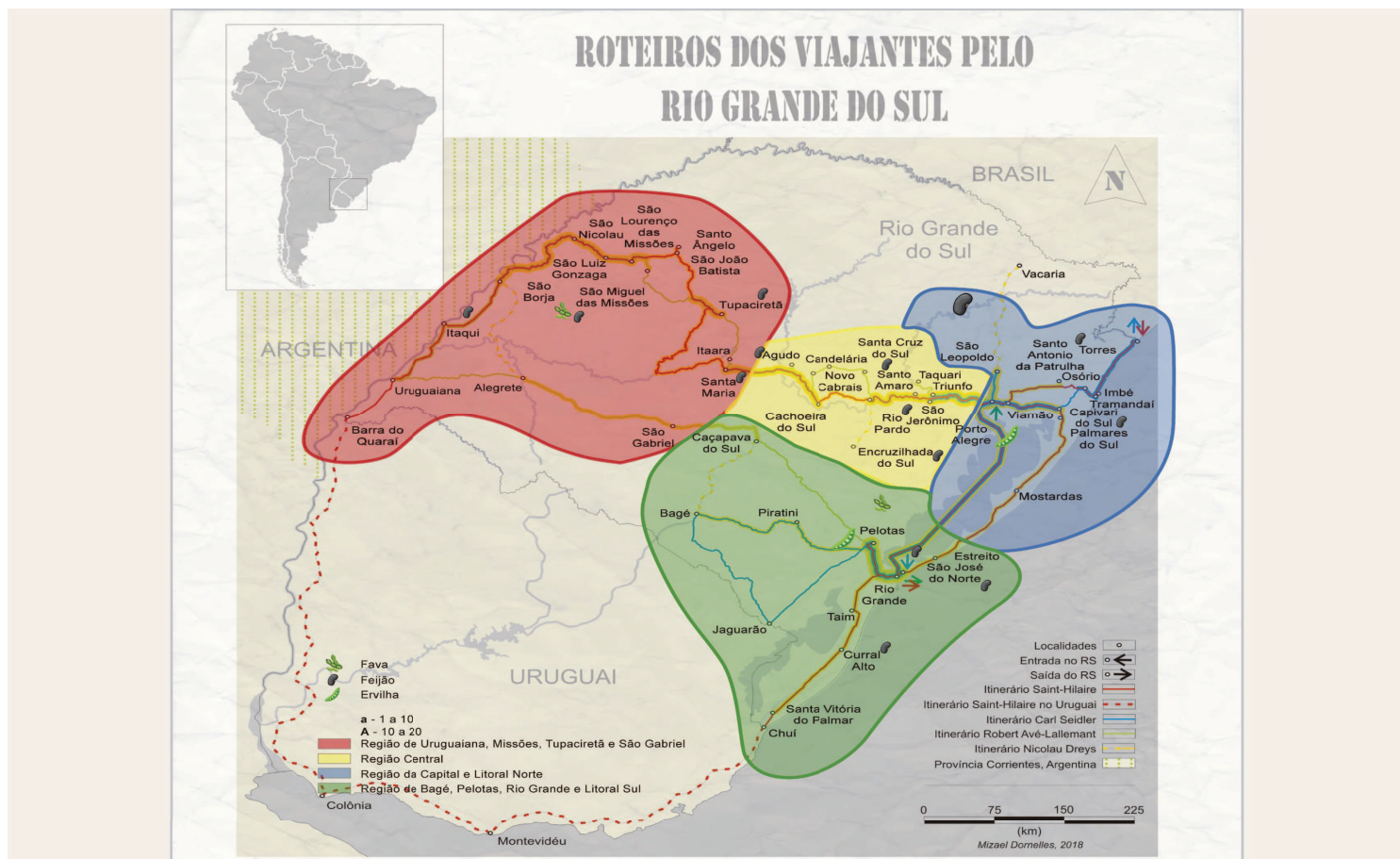
No entanto, Câmara Cascudo afirma que, no Brasil, o feijão não era considerado o alimento principal da dieta dos povos indígenas. Segundo esse autor, “comia o indígena feijões e favas, mas ao deduzir-se dos registros dos séculos XVI e XVII, não constituíam preferência ou aquela atração irresistível que a farinha de mandioca provocava”. (CASCUDO, 2004, p. 438). Ao contrário, os feijões “não eram indicados na habitualidade do repasto indígena como significam contemporaneamente na refeição brasileira. Eram, entretanto, cultivados, [como] índice de reserva cuidadosa”. (CASCUDO, 2004, p. 155) e, complementa o autor, “nos grupos indígenas contemporâneos o feijão não consta no cardápio costumeiro com a mesma insistência, predileção e volumes dos demais setores da população brasileira”. (CASCUDO, 2004, p. 440). Martín Tempass (2005, p. 100), ao analisar as práticas alimentares dos *Mbyá-guaranis*, observou que “o feijão é pouco utilizado como ingrediente de outros pratos, o mais corriqueiro é ser preparado cozido, [...]. Todavia ele sempre é servido acompanhado de outros pratos”. E a respeito do consumo, o pesquisador complementa que, nesse grupo indígena, “ninguém come só feijão”. (TEMPASS, 2005, p 100).

Já Wätzold (2012, p. 130), ao analisar as práticas alimentares durante o império brasileiro, observou que o consumo de feijão era “uma manifestação típica da alimentação cotidiana no Brasil”. E que a leguminosa era “[...] apreciada igualmente por escravos, pobres e ricos e pertencia à alimentação trivial”.

As referências dos viajantes à produção e ao consumo do feijão na Província não foram poucas. Elas atestam a existência do feijão, mas não a sua popularidade como alimento principal da dieta. Saint-Hilaire, Avé-Lallemant e Seidler revelam um cultivo relativamente amplo do feijão na Província, distribuído pelas diversas regiões, conforme consta na Figura 49, a seguir:



Figura 49 - Cultivo de leguminosas: feijões, favas e ervilhas no Rio Grande do Sul



Fonte: Mapa concebido pelo autor com base na obra de Dreys (1990); Saint-Hilaire (1999); Seidler (1980) e Avé-Lallemant (1980). Elaboração gráfica executada pelo geógrafo Mizael Dornelles e pela arquiteta Débora Krug (2019).

As menções feitas aos espaços cultivados revelam informações importantes. Além da qualidade do solo da região, propício para o cultivo de leguminosas, Seidler ressalta que

prosperaram bem todos os legumes que se costuma aqui plantar, notadamente, o feijão preto; e pode-se contar com uma colheita muito mais abundante desde que a plantação seja cuidadosamente limpa de ervas daninhas. (SEIDLER, 1980, p. 120).

Na narrativa de Avé-Lallemant é perceptível a contribuição dos imigrantes alemães para o cultivo e o consumo de feijões, principalmente das famílias que viviam nos principais núcleos de colonização: São Leopoldo, Santa Cruz e Agudo (Colônia de Santo Ângelo). A esse respeito, Roche (1969) afirma que o Rio Grande do Sul, no século XIX, viveu uma expansão na produção do feijão. O cultivo dessa leguminosa, segundo o autor, obteve melhores resultados a partir do trabalho realizado pelos colonos alemães, os quais contribuíram para a consolidação dessa prática agrícola evidenciada nas narrativas.

A respeito do plantio do feijão consorciado com o “milho do cedo”, os viajantes observaram que era uma prática comum das famílias agricultoras. Além do plantio, Saint-Hilaire detalha outra etapa realizada logo após a colheita, ocorrida em meados de janeiro, que consistia na separação dos grãos da vagem seca. Conforme o viajante, esse processo era realizado, “da mesma maneira que o trigo por meio de animais ou com varas”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 207). Após separá-los da casca, os grãos eram armazenados em sacos e destinavam-se à alimentação dos habitantes e também ao comércio. (SAINT-HILAIRE, 1999). Como apontado por Avé-Lallemant (1980, p. 150), “[...] este gênero alimentício do povo está em alta em todo o Brasil. [...] No ano de 1849, a colônia exportou apenas 8.000 sacos, no ano de 1853, 34.680 sacos”. Em relação a isso, Roche nos oferece alguns dados relativos à exportação do feijão produzido na região de São Leopoldo, que, em 1849,

[...] exportava 7000 sacos e, em 1853, 27000 sacos, a cultura do feijão preto fora desenvolvida não proporcionalmente às necessidades da população (51 Kg por habitante e por ano); alimentava os mercados do Rio Grande, do resto do império e até do Rio da Prata. (ROCHE, 1969, p. 254).

Em consonância com Roche, Dalmazo (2004, p. 33) destaca que as exportações agrícolas registradas em documentos históricos, a partir de 1848, revelam que os alimentos de subsistência, em especial,

feijão, milho, farinha de mandioca e erva-mate, [...] compunham apenas 0,32% do valor das exportações. Mas elas aumentaram para em torno de 13% entre 1860 e 1888, incluindo agora novos produtos, como banha, batata-inglesa, fumo e madeiras.

Esse cultivo significativo e os dados revelados da exportação do período mostram a importância que o feijão possuía na cultura alimentar brasileira, uma vez que “o feijão era a refeição, o sustento, a força promotora de energia humana”. (CASCUDO, 2004, p. 441). Para Seidler (1980, p. 70),

o feijão, sobretudo o preto, é o prato nacional predileto dos brasileiros; figura nas mais distintas mesas, acompanhado de um pedaço de carne de res seca ao sol e de toucinho à vontade. Não há refeição sem feijão, só o feijão mata a fome.

Contudo, não há como garantir que essa predileção pelo consumo do feijão preto na Província sulina tivesse a mesma expressão se comparada ao Rio de Janeiro, pois, identificam-se poucos apontamentos a respeito do consumo do feijão e da combinação dele com outros alimentos nas práticas alimentares da população. Alguns registros citam o feijão como um dos alimentos básicos dos militares de outras regiões do Brasil que participavam dos conflitos na região de fronteira. (SEIDLER, 1980)<sup>97</sup>. Essa dieta básica dos militares, talvez estivesse ancorada em hábitos e práticas alimentares da capital, Rio de Janeiro. Saint-Hilaire (1999, p. 33), por sua vez, refere que o excessivo consumo de carne, ao qual “os milicianos da região estão facilmente acostumados”, contribuía para o aparecimento de “moléstias devido ao excesso de alimentação carnívora, principalmente, disenterias, sobretudo, entre os paulistas, mais habituados ao uso do feijão e da farinha que ao da carne”. Em outro momento, o viajante naturalista menciona que “jantamos bem, sendo servidos vários pratos de carne, feijão, arroz, abóbora, pêssegos, figos, melões e melancias”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 120), apontando para o consumo combinado do feijão com outros alimentos.

---

<sup>97</sup>É importante destacar que nas narrativas consultadas não fica registrada a procedência dos alimentos destinados aos militares, isto é, se eram locais ou se eram trazidas juntamente com a comitiva do batalhão.

Foi também Saint-Hilaire quem registrou o cultivo de favas e ervilhas na Província. Em seus apontamentos, o cultivo de favas teria sido observado na região das Missões e de Pelotas, e de ervilhas, somente em Pelotas. Esses olhares em relação à produção e ao consumo dessas variedades de leguminosas não nativas do território<sup>98</sup> e na cultura alimentar brasileira, permitem que se reflita sobre as transformações, incorporações e adaptações das práticas alimentares. É possível associar essas modificações na alimentação à cultura europeia que marcava fortemente a região naquele período. Jonas Vargas (2013), ao analisar a sociedade charqueadora pelotense no século XIX, destaca que através do porto houve uma substancial troca de objetos e ideias na sociedade regional. Essas trocas entre as margens do Atlântico foram evidenciadas por Seidler ao descrever, não apenas a presença de muitos navios de origem estrangeira, mas, também, a entrada de produtos europeus na Província:

norte-americanos [...], holandeses, ingleses e franceses vem a Rio Grande e abastecem a cidade, e através dela a província, em produtos europeus; hamburgueses, e de um modo geral, alemães, são raros, pois que tão longa viagem só costuma ser feita em grandes navios de três mastros e estes não podem entrar no porto por causa das areias tocadas pelo vento, que vão cada vez mais reduzindo a profundidade da água. (SEIDLER, 1980, p. 102).

São essas trocas que nos permitem compreender como os hábitos alimentares nessa região foram sendo adaptados e, paulatinamente, construídos e reconstruídos.

#### 4.2.2.2 Raízes e tubérculos

Os tubérculos são considerados alimentos básicos para bilhões de pessoas. Alguns antropólogos conjecturam que as raízes e tubérculos podem ter colaborado para estimar a evolução humana quando o clima da savana africana esfriou, há cerca de 2 milhões de anos. Nesse grupo de alimentos, destacam-se a “batata, a batata doce, o cará, o inhame e a mandioca, que se desenvolvem a partir de órgãos subterrâneos em que os vegetais armazenam amido e, portanto, não estão

---

<sup>98</sup>As favas, a maior de todas as leguminosas, eram o único feijão na Europa até a descoberta do Novo Mundo. Originou-se na Ásia Central ou Ocidental e foi um dos primeiros vegetais a serem domesticados. As ervilhas são cultivadas há cerca de 9 mil anos e desde muito cedo disseminaram-se pelo Oriente Médio, Mediterrâneo, Índia e China. A ervilha é considerada uma leguminosa de clima frio, que cresce durante o inverno úmido dos países do Mediterrâneo e, na primavera, nos países com clima temperado. (MCGEE, 2011, p. 544; 546).

diretamente ligados à planta, como as raízes”. (MCGEE, 2011, p. 334). Os nabos e as cebolas são considerados hortaliças de categorias que “posicionam-se no nível do chão ou logo abaixo dele e têm uma única característica em comum: em comparação com a maioria das raízes e tubérculos, armazenam pouco amido”. (MCGEE, 2011, p. 343).

Em relação às raízes e aos tubérculos é possível observar, no Quadro 5, a seguir, que a mandioca e a batata eram os alimentos mais cultivados na Província durante o período em análise. Na sequência, constata-se um pequeno cultivo de nabos e cebolas.

Quadro 5 - Produção e consumo de raízes e tubérculos

<b>Tipo</b>	<b>Quantidade</b>
<b>Mandioca</b>	23
<b>Batatas</b>	15
<b>Nabos</b>	5
<b>Cebolas</b>	4

Fonte: Elaborado pelo autor (2019).

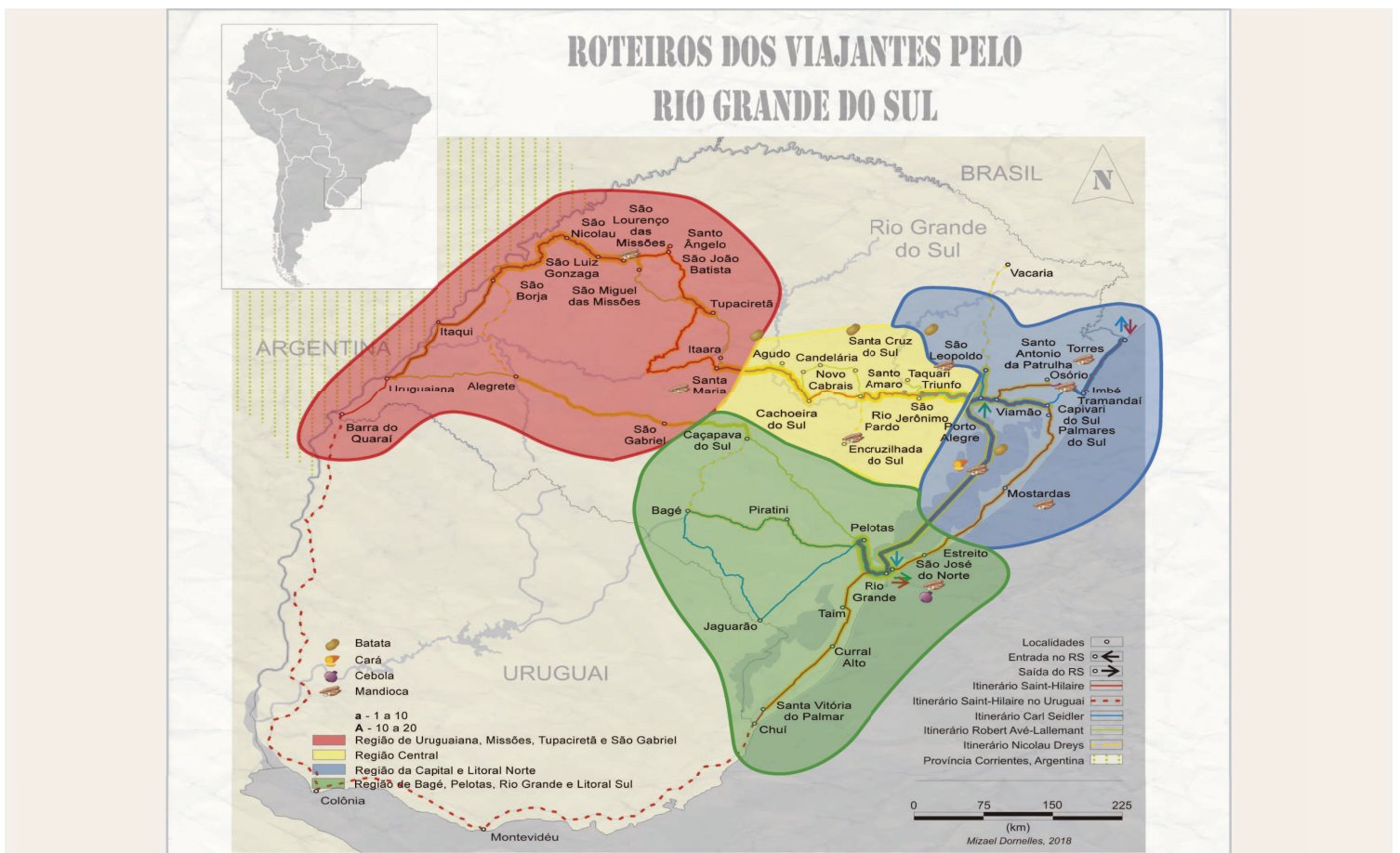
A mandioca na América do Sul foi domesticada há, pelo menos, oito mil anos. Aos poucos, foi sendo disseminada para as regiões da América Central, Antilhas e quase toda a América do Sul. (CASCUDO, 2004; CARNEIRO, 2003; SILVA; MURRIETA, 2014; SILVA, 2014). Ela é considerada a planta mais importante para as populações litorâneas, devido a sua alta rentabilidade em calorias e fibras. (CARNEIRO, 2003, p. 61). A esse respeito, Cascudo (2004, p. 94) complementa que “a mandioca que o tupi recebeu no Amazonas foi por ele propagada na orla litorânea e, por difusão, às demais famílias indígenas vivendo em território nacional”. No tocante à produção e ao consumo da mandioca no Brasil, Silva e Murrieta (2014, p. 38) citam “registros do século XVI – tanto secundários quanto em fontes primárias – sobre o uso e o consumo da mandioca em terras brasileiras, especialmente na capitania de São Vicente”. Ainda segundo Silva e Murrieta (2014, p. 38), nos séculos XVII, XVIII e XIX, os viajantes estrangeiros “preocuparam-se em registrar a presença da mandioca entre populações indígenas e não indígenas” [...] “incluindo neles suas observações sobre o cultivo e o uso da mandioca, além de sua importância para os habitantes”. Esse

registro sobre a mandioca, revelado pelos cronistas e viajantes estrangeiros, “habita o Brasil e o imaginário europeu desde há muito tempo”, destaca Silva (2014, p. 74).

Nas narrativas de Saint-Hilaire (1999, p. 48), lê-se: “cultivam muito a mandioca nessa capitania”. Essa prática de cultivo da mandioca, comumente nomeada de aipim pelos imigrantes alemães do Rio Grande do Sul e, também, em outras partes do Brasil, esteve, historicamente, associada aos grupos indígenas e, posteriormente, aos camponeses, em algumas regiões da província. Na Figura 50, a seguir, é possível observar que as Missões, São Leopoldo e a zona litorânea são as regiões onde o cultivo do tubérculo teve maior destaque.



Figura 50 - Cultivo de raízes e tubérculos: mandiocas, batatas, nabos e cebolas no Rio Grande do Sul



Fonte: Mapa concebido pelo autor com base na obra de Dreys (1990); Saint-Hilaire (1999); Seidler (1980) e Avé-Lallemant (1980). Elaboração gráfica executada pelo geógrafo Mizael Dorneles e pela arquiteta Débora Krug (2019).

O tubérculo nessas regiões corresponde ao cultivo em solos específicos e também associados a grupos étnicos. (CASCUDO 2004; CARNEIRO, 2003; SILVA; MURRIETA; 2014; SILVA, 2014). Sobre seu cultivo em regiões litorâneas, Saint-Hilaire, ao percorrer a região de Mostardas, no litoral Sul, revela que a mandioca “[...] não é cultivada na península existente entre a lagoa dos Patos e o mar”, mas nos arredores de Osório, uma vez que o terreno apresentava características adequadas ao cultivo.

A cultura da mandioca é considerada relativamente fácil, de acordo com Tempass (2010, p. 95), pois

pode ser cultivada em qualquer época do ano; pode ser plantada em solos pouco férteis, preferencialmente em terrenos úmidos e com pouca insolação, mas não tolera o encharcamento das raízes; é muito resistente à seca e não esgota o solo.

Essas características de cultivo e do ciclo de produção da mandioca foram observadas e registradas apenas por Saint-Hilaire, durante sua estada em Rio Pardo. Segundo o viajante, o cultivo ocorria “nos campos ou nas capoeiras muito antigas ou onde não existe mais troncos. Antes do plantio, dão-se umas três capinas, colocam-se os pedaços de ramos deitados em covas de três palmos de distância uns dos outros”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 207). Detalhista, Saint-Hilaire descreve com minúcias a prática:

Planta-se a mandioca em outubro, e, para impedir que a geada faça perecer os pedaços de rama ou mudas os lavradores a enterram bem no solo. [...] Alguns lavradores colhem-na ao fim de seis meses, outros ao fim de ano e meio. A mandioca se planta em outubro e colhem em maio ou junho. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 207).

Em relação ao ciclo de vida da planta, Saint-Hilaire é mais cuidadoso, ao descrever que “essa planta produz ao fim de dois anos; perde as folhas no inverno, ocasião em que os agricultores têm o cuidado de cortar-lhes os galhos”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 48), não fazendo, no entanto, menção ao fato de que após o corte dos galhos se dava a retirada das raízes do solo. Essa prática é referida por Tempass, pois, ela pode “[...] ser ‘estocada’ no próprio solo, mesmo depois de madurar ela não é colhida, permanecendo suas raízes comestíveis ‘estocadas’ em perfeitas condições até o momento de ser consumida”. (TEMPASS, 2010, p. 99).

Ao percorrer a região de Santa Maria, no entanto, o viajante salienta que “a raiz da mandioca apodrece na terra, sendo por isso a colheita obrigatória”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 169). Portanto, essa prática de colheita das raízes realizada à medida que estavam próprias para o consumo, possivelmente tenha relação com a tipologia do solo mais compacto e úmido, conforme destacado por Tempass (2010). O que se pode perceber a respeito das práticas de cultivo é o cuidado que Saint-Hilaire tem de relatar essas informações, se o comparamos aos demais viajantes. Pode-se, certamente, atribuir esse empenho às motivações de sua viagem à Província e que previam a realização de estudos sobre a fauna e a flora, com destaque para as plantas nativas e alimentícias durante suas viagens.

A mandioca aparece na mesa das famílias — cozida, frita ou sob a forma de purês — como encontramos nos relatos dos viajantes Saint-Hilaire e Avé-Lallemant. A passagem de Avé-Lallemant pela vila de São Leopoldo expõe o avanço das técnicas de beneficiamento da mandioca, com a fabricação de farinha de mandioca e, também, de polvilho/tapioca. Essa “[...] tapioca, amido extraído da mandioca, serve para a feitura da pastelaria fina que se prepara muito bem na colônia”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 150), evidenciando a existência de profissionais dedicados ao desenvolvimento de produtos panificados diferenciados na localidade.

Possivelmente, o silêncio narrativo a respeito do consumo da mandioca cozida ou sobre outras formas de preparo esteja relacionado à falta de hábito de consumir alimentos com os quais a população, talvez, estivesse habituada. Sobre isso, concorda-se com Paula Pinto e Silva (2014, p. 14) quando ressalta que

[...] Saint-Hilaire foi um viajante muito entusiasmado com os costumes tropicais, provando os alimentos que lhe eram oferecidos e registrando o seu gosto com certa benevolência. Outros viajantes, no entanto, tinham enormes dificuldades de adaptação ao paladar que se impunha, indígena quanto à origem dos alimentos e a algumas formas de preparo.

Como observou Leila Algranti (2013, p. 144) acerca do consumo da mandioca e de seus subprodutos, “os portugueses já a encontraram cultivada no Brasil, pois a partir dela os índios obtinham produtos diversificados: desde as folhas consumidas como hortaliça, até uma farinha alimentar, passando por uma bebida fermentada”. Esse contato com os indígenas possibilitou um intercâmbio cultural alimentar e permitiu a incorporação da farinha de mandioca nas práticas alimentares. Ainda a respeito do consumo da mandioca, Algranti (2013, p. 144) destaca que, na

alimentação brasileira, “os cronistas dos primeiros séculos da colonização foram unânimes em associar a mandioca ao pão, chamando-a de pão da terra ou pão dos trópicos”. Dois motivos levaram ao consumo desse alimento:

Em primeiro lugar, por se tratar do sustento básico das populações autóctones, levando os portugueses a concederem-lhe, na hierarquia dos alimentos, o lugar de distinção que atribuíram ao pão. Em segundo lugar, devido à forma como os índios processavam a mandioca, transformando-a em uma espécie de farinha com a qual os colonos faziam bolos, pães, biscoitos [...].

A respeito da farinha de mandioca, as análises das narrativas de viagem indicam seu consumo na Província durante o Oitocentos. Saint-Hilaire (1999, p. 162) menciona seu consumo, ao queixar-se de que “a provisão de farinha acabou-se”, possivelmente referindo-se ao término da farinha de mandioca que acompanhava as refeições e, principalmente, as carnes assadas nas refeições que realizava durante a viagem. Durante sua estada em Rio Grande/São José do Norte, Seidler refere a falta de alimentos básicos durante a participação nos conflitos da Cisplatina, mencionando o consumo da “farinha de mandioca, que costuma substituir o pão, já aqui é mais rara”. (SEIDLER, 1980, p. 101). Pode-se atribuir o consumo nessa região, evidentemente, ao contato com os indígenas e/ou até com os portugueses que consumiam esse tipo de alimento desde os tempos coloniais.

Ao analisarmos as narrativas dos viajantes, as menções à farinha de mandioca revelam, sem dúvida, a importância desse alimento na dieta da população. (SEIDLER, 1980; AVÉ-LALLEMANT, 1980; SAINT-HILAIRE, 1999). O cultivo e o consumo da mandioca em núcleos de imigrantes alemães, em São Leopoldo, podem estar associados a adaptações de receitas características de seu país de origem, mediante incorporações de ingredientes e de comidas. A mandioca cultivada nessas regiões de colonização era considerada, além de um alimento do cotidiano — na forma cozida, assada ou em farinha —, também um produto comercial de exportação.

A importância desse tubérculo na economia local é atestada por Avé-Lallemant (1980, p. 148-149), quando registra a análise de um documento de itens exportados da colônia recebido pelo Dr. Hildebrandt<sup>99</sup>, então administrador. Nesse documento, a agricultura contribuía para a exportação de “[...] 30.000 sacos de milho; 27.000 sacos

---

<sup>99</sup>O Dr. Hildebrandt, a quem o viajante se refere, é Johann Daniel Hildebrand, militar, médico e administrador teuto-brasileiro. Chegou a São Leopoldo na segunda leva de imigrantes, em 1824. (BENTO, 1976).

de feijão preto; 18.000 sacos de farinha de mandioca; 15.000 sacos de batatas”. Roche (1969, p. 262) acrescenta, ainda, que o considerável consumo de farinha por parte da população luso-brasileira foi o propulsor para o desenvolvimento da indústria do beneficiamento de farinha de mandioca na colônia alemã. Avé-Lallement, ao analisar esse mercado da farinha, detalha sua importância econômica e social para a colônia, ao registrar a presença de noventa fábricas de farinha de mandioca em São Leopoldo. Esses dados revelam, não apenas a pujança do cultivo, consumo e produção/beneficiamento de farinha de mandioca, mas, também, a exploração de um importante nicho de mercado dos colonos alemães.

Por sua vez, havia o cultivo de batatas, que se destacava apenas nas regiões dos núcleos coloniais de São Leopoldo e Agudo. Esse tubérculo, nativo das regiões úmidas e frescas das Américas Central e Sul, cultivado há mais de oito mil anos, foi levado dos Andes peruanos e bolivianos para a Europa, no século XVI, adquirindo logo grande popularidade entre os alemães, franceses e russos, a ponto de provocar uma importante revolução nos hábitos alimentares dos povos das regiões setentrionais da Europa. Fernández-Armesto (2004) e Massimo Montanari (2003) detalham os percursos da batata a partir da sua introdução no continente europeu até sua afirmação como alimento essencial da dieta alimentar. Segundo Fernández-Armesto (2004, p. 267), o cultivo de batatas foi introduzido, inicialmente, no país basco e, a seguir, na Irlanda, tendo sido também

[..] experimentada na Bélgica na década de 1680, durante a investida de Luís XIV em busca de fronteiras “naturais” da França<sup>100</sup>, a batata foi se estendendo na direção do leste, suplantando o centeio como alimento básico em uma vasta faixa de terra que atravessava a planície norte europeia até a Rússia. Elas foram propagadas pela terra, já que os camponeses, evitando os regulamentos sobre tributos com a ajuda de um produto agrícola que podia ficar escondido no subsolo, sobreviviam de batatas quando havia falta de outros alimentos. Os problemas do século XVIII fizeram com que fossem cultivadas na Alemanha e na Polônia; e as guerras napoleônicas as levaram até a Rússia, onde conquistaram um território que Napoleão não tinha sido capaz de subjugar com toda sua *Grande Armée*.

Massimo Montanari (2003, p. 173) complementa a ideia, dizendo que as crises alimentares oriundas da Guerra dos Sete Anos (1756 – 1763) e a carestia de 1770-1772 “incitaram o emprego do novo produto nos campos alemães”. Vale lembrar que

---

<sup>100</sup>“Diz-se que Augustin Parmentier “descobriu” a batata, da qual se torna um defensor entusiasmado em solo francês”. (MONTANARI, 2003, p. 173).

as necessidades alimentares ou outras emergências semelhantes, entre as quais se encontra a guerra, pode predispor as pessoas a aceitarem comidas que em outras circunstâncias poderiam rejeitar por considerá-las estrangeiras. (MONTANARI, 2003). A batata passou a ocupar, então, nessas regiões da Europa, “um espaço cultural socialmente heterogêneo e diversificado: o que não ocorre com o milho, confinado à vertente pobre da alimentação”. Essa carga simbólica e social entre o consumo de batatas e milho refere-se, não apenas às questões de classe social, mas principalmente aos “[...] desequilíbrios fisiológicos<sup>101</sup> dramáticos como aqueles provocados pela alimentação exclusivamente de milho”. (MONTANARI, 2003, p. 175).

No Brasil, não foram localizadas evidências a respeito da ‘aclimação’ e do cultivo da batata, sendo que se pode afirmar que “o consumo de tubérculos, baseava-se, antes da chegada dos europeus, na mandioca rica em carboidratos, [...] e na batata doce”. (WÄTZOLD, 2012, p. 114). No Rio Grande do Sul, não é possível afirmar que o cultivo de batatas se iniciou a partir da chegada de imigrantes alemães em 1824, na medida em que Saint-Hilaire, ao percorrer a região das Missões, em 1820, já havia constatado o cultivo de batatas.

Em relação ao cultivo de batatas na região de colonização alemã, Seidler destaca que esse cultivo surgiu em decorrência de uma solicitação do governo. Ao chegarem à Província, e logo após estabelecido o local de moradia, os imigrantes recebiam do governo uma lista de práticas agrícolas de subsistência, dentre as quais destacava-se a batata. Os gêneros alimentícios produzidos pelos imigrantes seguiam através de “um pequeno rio navegável, que atravessa a colônia e esta cidade, facilita o transporte dos produtos”. O viajante reforça ainda a contribuição da colônia alemã para a produção de alimentos destinada à capital da província, ao narrar que, por semana, partiam “dois barcos grandes e seis a oito pequenos a levarem porcos, aves, (especialmente galinhas, que aqui são muito caras), ovos, manteiga, queijo, farinha de centeio, batatas, feijão”. (SEIDLER, 1980, p. 129).

---

<sup>101</sup>É importante lembrar que a historiografia da alimentação aponta que o consumo somente de milho não era suficiente para nutrir: “[...] sua carência de niacina, uma vitamina indispensável ao organismo, faz que seja bastante perigosa uma dieta baseada somente nesse alimento [...]”. A falta da vitamina causava uma doença “terrível, a pelagra, que no seu estágio inicial devasta o corpo com feridas purulentas, leva em seguida a loucura e, finalmente, à morte”. (MONTANARI, 2003, p. 171). Essa doença, como observado por Montanari (2003, p. 172), “representou por um século ou dois uma praga endêmica em muitos campos da Europa Centro-Sul, sinal e símbolo de uma pobreza alimentar sem precedentes”.



Esse tubérculo, denominado por Roche como alimento de subsistência, foi cultivado na Província desde os primeiros anos nas colônias alemãs fundadas. Esse cultivo foi possibilitado principalmente pelas condições climáticas, “visto que o clima permita duas colheitas anuais, em maio e dezembro. Contudo, conheceu toda uma série de reveses: moléstias, degenerescência das espécies, má venda em virtude das dificuldades de transporte e conservação”. (ROCHE, 1969, p. 252).

Além de Seidler, as menções relativas à batata foram identificadas nas narrativas de Saint-Hilaire e Avé-Lallemant. O viajante francês pouco explorou o cultivo e o consumo da batata na região, citando-a apenas uma vez, quando se refere ao cultivo realizado pelos indígenas das Missões. Por outro lado, percebe-se uma maior atenção de Avé-Lallemant, ao relacionar a produção de batatas com os imigrantes alemães. Esse olhar pode, provavelmente, denotar a significação simbólica que o tubérculo tinha para a cultura alimentar dos alemães, “que eles haviam cultivado na Alemanha [...] adotado sob a pressão da necessidade”. (ROCHE, 1969, p. 269). Para Heinzemann (2008), na Alemanha, a batata e todos os outros vegetais de raiz desempenhavam um papel importante na culinária.

Cabe destacar que, nas narrativas dos viajantes, não foram identificadas menções sobre as formas de preparo das batatas no cotidiano alimentar das famílias. O fato é que essas práticas culinárias, possivelmente, fossem, de fato, reproduzidas, como destaca Leal (1998, p. 107), nos “[...] mais diversos pratos, seja “com casca, sem casca, frita, assada, cozida, como purê, em bolinhos e em saladas”.

Desse grupo de raízes e tubérculos também foram descritos pelos viajantes o cultivo e o consumo de nabos e de cebolas. O nabo, de acordo com McGee (2011, p. 344), era cultivado “há cerca de 4 mil anos e sempre foi usado como alimento básico” devido ao seu crescimento rápido. Esse alimento compreende a parte inferior do caule e a própria raiz, podendo ter diversas formas e cores e exalar um aroma marcante. O cultivo desse alimento foi identificado pelos viajantes Nicolau Dreys, Saint-Hilaire e Avé-Lallemant nas regiões de Rio Grande/São José do Norte e Santa Cruz. É provável que o cultivo dessa raiz tuberosa nessas regiões pudesse estar associado à qualidade do solo, que era mais arenoso ou, também, a uma preferência alimentar dos imigrantes europeus que viviam nessas regiões.

No que se refere ao cultivo de cebolas, é possível observar a sua presença apenas na região de São José do Norte, o que indica um território de produção com características de solo propícias ao cultivo desse bulbo. Jefferson dos Santos (2007),

ao analisar a especialização produtiva e a crise no sistema de produção da cebola em São José do Norte, destaca que esse cultivo na região, enquanto atividade econômica, surgiu após o declínio da produção de trigo que, segundo esse autor, decorreu da ferrugem e da inadimplência no pagamento das compras realizadas pelo governo. Além disso, segundo Landell (1893, p. 8-9), citado por Santos (2007, p. 56),

o actual estado da lavoura do município não sendo visivelmente decadente não é, todavia próspero, como era para desejar sobretudo entre a maioria dos pequenos agricultores que pela dificuldade de obtenção de braços e escassos recursos de suas terras se limitam ao plantio de cebolas, descurando o cultivo de outras plantas essenciais à alimentação da família, tornando-lhes por isso a vida difícil em anos em que o valor do único produto cultivado fica depreciado pela sua grande abundância.

As dificuldades relacionadas com a aquisição de mão de obra e com a qualidade do solo foram decisivas para que os agricultores optassem pela cebolicultura. Desse modo, durante o Oitocentos, não há como afirmar a importância do consumo da cebola e sua relação com as práticas alimentares da população com base em nossas fontes, pois não foram identificados registros de viajantes sobre a utilização desse alimento em preparações culinárias. O que se pode perceber, a partir de Saint-Hilaire (1999, p. 65), é que o cultivo alimentava o comércio de Rio Grande: “[...] existe um pequeno mercado (quitanda) onde negros, acorados, vendem hortaliças, tais como - couve, cebola, alface e laranjas”. E assim, ao que parece, esse alimento ocupava os cardápios da população da Província ou de parte dela.

#### 4.2.2.3 Legumes e verduras

Na etapa de categorização e análise dos registros foram identificados quarenta e oito apontamentos relacionados a legumes e verduras. Desses dados, trinta e um registros estão relacionados com legumes e folhas, sem uma especificação clara a qual variedade os viajantes estavam se referindo. O que se pode observar quanto a esses apontamentos é sua associação ao cultivo e à qualidade do solo. Não deve-se desconsiderar, ainda, que o cultivo de legumes e verduras possa ter sido considerado como tradicional na cultura alimentar dos viajantes que percorreram a região, como observado por Seidler (1980, p. 96), que afirma que “todas as frutas e legumes europeus dão otimamente”, e, também, por Saint-Hilaire (1999, p. 53), que ressalta

que “todos os legumes e árvores frutíferas da Europa prosperam bem a algumas léguas de Rio Grande”.

Além dessas descrições sem classificação, foi possível inventariar outros tipos de verduras, identificadas e descritas pelos viajantes, conforme consta no Quadro 6, a seguir.

Quadro 6 - Produção e consumo de legumes e verduras

Tipo	Quantidade
Sem especificação	31
Couves	8
Alfaces	4
Brócolis	1
Mostarda	1
Chicórias	1
Aipos <sup>102</sup>	1
Couve flor	1

Fonte: Elaborado pelo autor (2019).

As folhas são, via de regra, as partes mais abundantes e visíveis de uma verdura e importante fonte de nutrição. As verduras da família *brassica oleracea* se caracterizam por uma grande variedade de tipos que vão desde os repolhos, as couves (incluindo as couves-flores), as chicórias, os brócolis, a mostarda, o agrião e a rúcula. Cada vegetal dessa família “contém uma combinação característica de glicosinolatos específicos” que contribuem para a percepção de sabores particulares de cada variedade que vão dos sensivelmente amargos aos picantes. (MCGEE, 2011, p. 356).

Saint-Hilaire, referindo-se a um jantar na residência de um morador da região de Rio Grande/São José do Norte, nos informa que foi convidado a conhecer a horta, e, segundo ele, havia ali o cultivo de “[...] várias espécies de hortaliças: chicórea, cebola, mostarda, nabos, aipo, couves<sup>103</sup>, brócolos (sic) e mesmo couve-flor, que

<sup>102</sup>É uma hortaliça derivada de caule e talos. O aipo que hoje conhecemos foi identificado na Itália do século XV e considerado uma iguaria até meados do século XIX. Os talos de suas folhas, são grandes, apresentam textura crocante e perfume característico e sutil. (MCGEE, 2011).

<sup>103</sup>“[...] où nous avons vu un très beau berceau de vigne et différentes sortes de légumes, de la chicorée, des oignons, de la moutarde, des navets, qui réussissent parfaitement dans ce pays, du céleri, des choux, des brocolis et même des choux-fleurs”. (SAINT- HILAIRE, 1887, p. 62).

produzem bem na região”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 50). O viajante, no entanto, não faz menção às técnicas de cultivo e nem às formas de consumo desses alimentos, mas, certamente, esses alimentos eram consumidos crus ou cozidos, na forma de saladas, ensopados ou refogados. É possível deduzir que as influências europeias tenham contribuído para o estabelecimento de novas práticas alimentares. A esse respeito, Wätzold (2012), ao analisar a influência da imigração portuguesa na culinária da região sudeste do Brasil, observou que a couve era alimento consumido diariamente pelos habitantes.

Não temos, no entanto, como saber se as couves a que Saint-Hilaire faz menção foram aquelas que apresentavam folhas abertas e separadas, que cresciam em torno de um caule central, ou aquelas que formavam uma cabeça com as folhas bem próximas umas das outras, e que se alinhavam ao redor da extremidade do caule principal. Isto porque, a palavra *choux*, empregada na obra original em francês, pode ser traduzida de várias formas, não podendo se afirmar categoricamente se o que o viajante observou foram couves, aquelas de folhas abertas, ou o repolho do estilo cabeça, com folhas próximas umas das outras.

Em apontamentos feitos por Saint-Hilaire sobre a região de Rio Grande/São José do Norte, encontramos menção ao cultivo, ao comércio e ao consumo de alfaces. O consumo dessas verduras, por ter seu cultivo, comércio e, teoricamente, o consumo apenas nessa região, revelam, provavelmente, que esses alimentos eram consumidos na forma de saladas. O consumo de saladas foi registrado apenas uma vez por Saint-Hilaire, ao ser recepcionado para um jantar na residência do tenente-general Manuel Marques de Souza, “comandante da parte mais oriental da fronteira”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 51). Na cena, o viajante narra o que ele considerou “um ótimo jantar”, revelando um serviço de cozinha e salão digno da alta corte:

a mesa estava coberta por uma grande quantidade de pratos e carnes assadas e guisados de todas as espécies. Um segundo serviço composto de assados, pastelarias e **saladas** seguiu-se ao primeiro. Em seguida fizemos levantar da mesa e passaram-nos a um outro compartimento onde encontramos uma sobremesa magnífica, composta de toda a sorte de doces e confeitos[...]. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 51, grifo nosso).

Historicamente, a salada surgiu, ao findar do século XVI, da união de vegetais e hortaliças, sendo que a França é considerada o país das saladas e “de onde tivemos nome e propaganda”. (CASCUDO, 2004, p. 492). Naquele país, “a salada certamente

começou com uma única espécie vegetal”, evoluiu, passou a ser composta de ervas, verduras, vegetais e legumes, minimamente cortados, crus e/ou cozidos. (CASCUDO, 2004, p. 493). Essas preparações, notadamente no século XIX, ficaram mais conhecidas em Paris, pois apareciam nas mais variadas combinações, admitindo, além de privilegiar o arranjo artístico, a mistura de ingredientes além de vegetais e hortaliças, por exemplo, proteína de origem bovina, originando a *salade de boeuf*, tradicional nas mesas francesas. No Brasil, o consumo de saladas “[...] de verduras ou com carnes, ficaram mais conhecidas [...] quando o príncipe-regente D. João chegou ao Rio de Janeiro em março de 1808”<sup>104</sup>. (CASCUDO, 2004, p. 495). Nos anos subsequentes, as saladas estabeleceram-se como parte integrante do cardápio, adaptando-se e configurando-se naturalmente, “utilizando hortaliças e fazendo valer o material-de-comer havido no Brasil”. (CASCUDO, 2004, p. 497). No final do século XIX, as saladas já figuravam nos cardápios e nas mesas dos grandes centros do país, e estavam nas capitais europeias, destaca Cascudo (2004).

A presença de ingleses, franceses, espanhóis e portugueses na região portuária de Rio Grande foi responsável pela introdução de muitas dessas práticas alimentares, na comparação com as demais da Província, e, sobretudo, para o refinamento de práticas e hábitos alimentares da população.

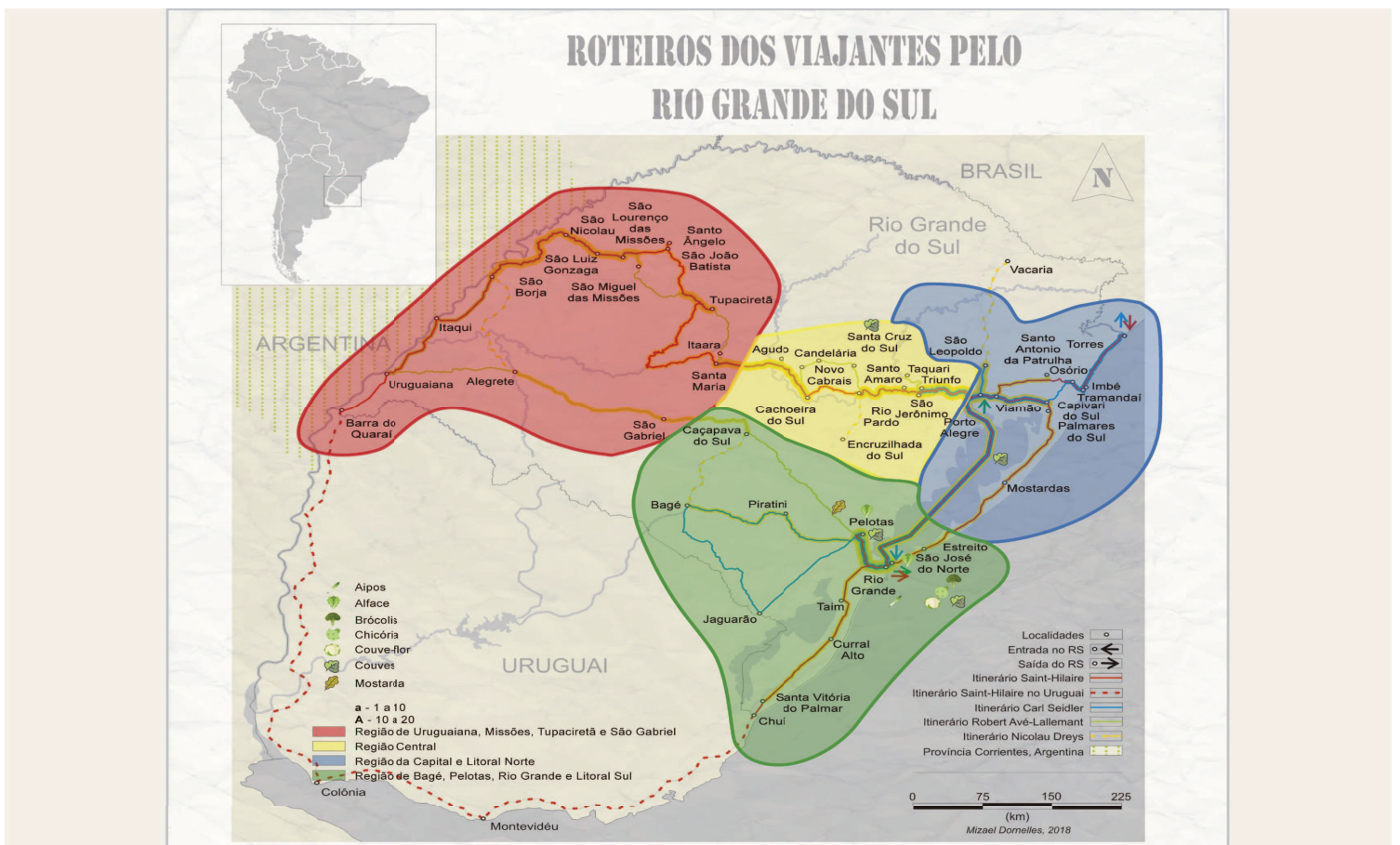
A prática de cultivo de legumes, verduras e hortaliças, conforme destaca Cascudo (2004), foi uma contribuição dos portugueses que tentaram, sobremaneira, manter a tradição dos quintais e hortas nas proximidades das casas. Segundo ele, os portugueses “não podiam viver sem as hortaliças e semeou-as ao redor das casas, criando o cinturão verde dos mantimentos vegetais”. (CASCUDO, 2004, p. 490).

Na Figura 51, a seguir, é possível observar que a região, hoje chamada de costa doce, localizada mais ao sul do Estado, foi aquela com maior incidência de cultivo dos legumes, verduras e folhas apresentados nesse tópico.

---

<sup>104</sup>É possível perceber que o consumo de saladas na corte imperial era uma prática recorrente, conforme apontado por Cascudo (2004). Segundo esse autor, “a influência francesa, desde meados do século XVII, D. Pedro II (1648-1706), modificava a culinária de Portugal, da corte e dos paços fidalgos. As saladas ofereciam carne de gado, aves, peixes, crustáceos, cozida, fria, *et coupé morceaux*, com ovos duros, batatas, sal, cravo-da-índia, e, havendo, apenas carne bovina [...]”. (CASCUDO, 2004, p. 495).

Figura 51 - Cultivo de legumes e verduras no Rio Grande do Sul



Fonte: Mapa concebido pelo autor com base na obra de Dreys (1990); Saint-Hilaire (1999); Seidler (1980) e Avé-Lallemant (1980). Elaboração gráfica executada pelo geógrafo Mizael Dorneles e pela arquiteta Débora Krug (2019).

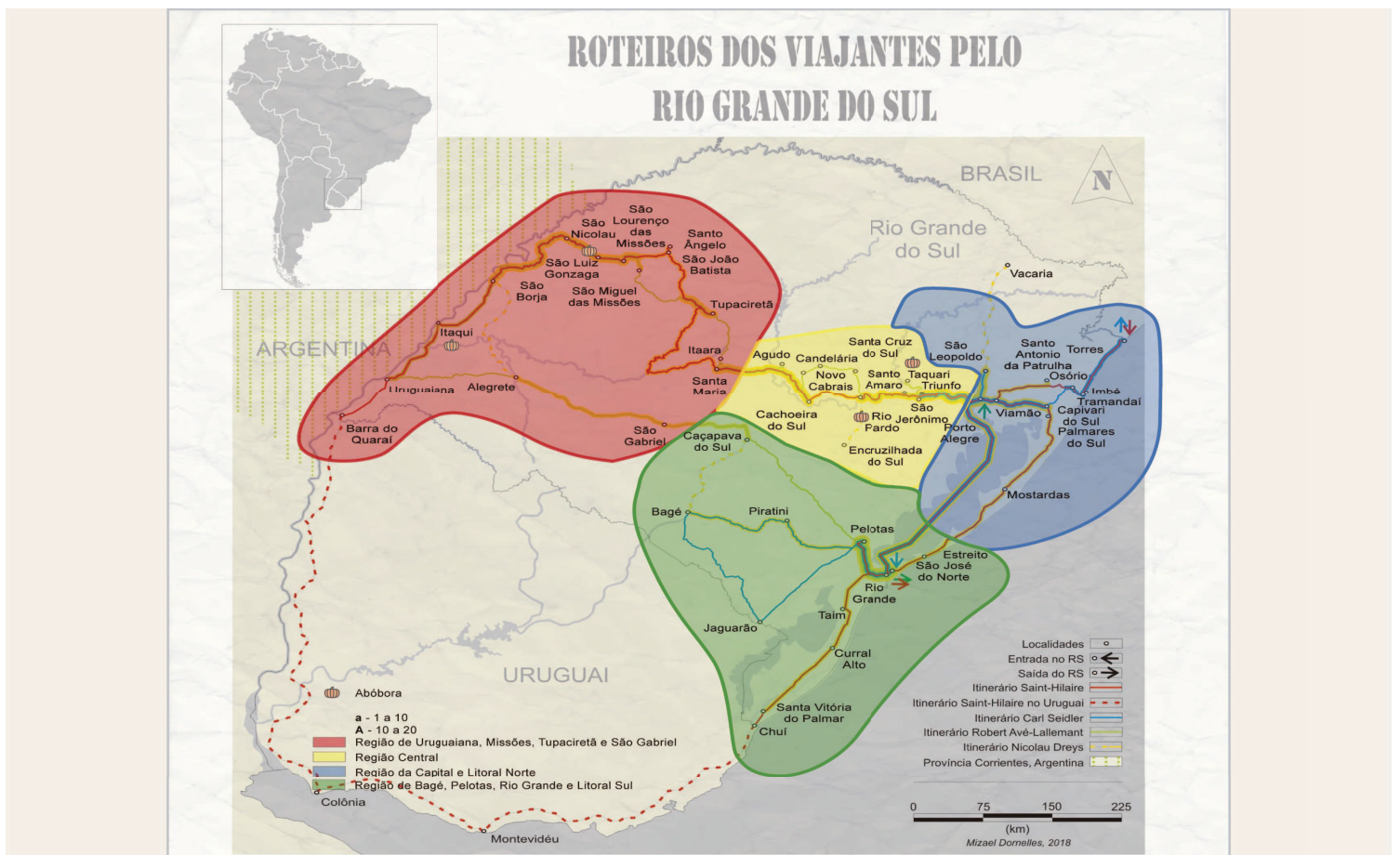


#### 4.2.2.4 Cucurbitáceas

A família das cucurbitáceas sempre foi importante para a alimentação humana, principalmente nos aspectos relacionados à nutrição. Desse amplo grupo de alimentos, citam-se, aqui, especificamente, as variedades de abóboras, de morangas, de quiabos, de porongos, de chuchus e de maxixes. (MCGEE, 2011).

Nas narrativas dos viajantes selecionados encontramos quatorze menções à abóbora, identificadas nas narrativas de Saint-Hilaire, Avé-Lallemant e Seidler, principalmente, relacionadas às regiões das Missões, São Leopoldo e Rio Pardo. As áreas de cultivo e de consumo de abóboras pela população da Província, podem ser observados na Figura 52, a seguir.

Figura 52 - Cultivo de cucurbitáceas no Rio Grande do Sul



Fonte: Mapa concebido pelo autor com base na obra de Dreys (1990); Saint-Hilaire (1999); Seidler (1980) e Avé-Lallemant (1980). Elaboração gráfica executada pelo geógrafo Mizael Dorneles e pela arquiteta Débora Krug (2019).

Como foi possível observar nas narrativas, o maior número de menções se refere à região das Missões. Foi Saint-Hilaire quem se deteve mais em descrever o cultivo e o consumo dessa cucurbitácea. E percebe-se, nos apontamentos desse viajante, a constante associação entre o cultivo e o consumo da abóbora com a presença de grupos indígenas na região. “As plantas que os índios aí cultivam de preferência são: feijões, milho, mandioca mansa, batatas, abóbora e melancia”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 148). Em outro momento de sua viagem, ainda na região das Missões, o viajante francês, ao descrever as moradias dos índios, registra novamente a presença da abóbora no cotidiano dessa população.

As palhoças dos índios são demasiado pequenas e mal arrumadas, nelas se vendo apenas espigas de milho dependuradas de varais, um pouco de algodão, **abóboras**, uma rede, alguns molambos, uma marmitta, uma chaleira para fazer mate, alguns banquinhos e catres forrados de tiras de couro, cruzadas. Este último móvel é encontrado em todas as casas dos índios, por pobres que sejam seus moradores. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 160, grifo nosso).

Chama-nos a atenção a descrição que Saint-Hilaire faz das moradias indígenas, algo que retornaria em outro momento, quando de sua visita à aldeia de São João, relatada da seguinte maneira: “há aqui duas choupanas construídas do modo aceitável e habitadas por índios”. Essas descrições, com certeza, decorrem, inevitavelmente, de sua percepção sobre o que era ser civilizado, considerando os referenciais europeus de moradia.

Quanto à presença de abóboras nas habitações e nas lavouras, encontramos referências ao seu cultivo e consumo pelos índios guaranis nos estudos realizados por Schmitz (1991). Também Tempass (2011, p. 101), ao estudar a cosmologia alimentar dos *Mbyá-guaranis*, destaca que eles “sempre foram enfáticos em afirmar que a abóbora é um alimento tradicional de seu grupo, tendo sido criada por suas divindades”. Saint-Hilaire refere o plantio concomitante do milho e da abóbora<sup>105</sup> pelos indígenas, cujas casas “[...] habitadas (...) apenas se alimentam de milho cozido e de abóboras [...]. Nada posso comprar, pois. Dar-me-ei por feliz se me vierem dar algumas abóboras, que poderemos comer assadas ao fogo ou cozidas na água”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 162). A cena descrita pelo viajante não apenas revela uma prática alimentar comum nesses grupos étnicos, como também a falta de

---

<sup>105</sup>O milho que se planta na terra onde já se colheu o trigo chama-se milho-de-tarde (?); plantam-se com ele também abóboras. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 206).

estabelecimentos comerciais que permitissem a aquisição de alimentos pelo viajante e seus companheiros de jornada. Aponta ainda para as dificuldades de conseguir alimentos em algumas regiões, o que fazia com que o viajante dependesse exclusivamente da generosidade e hospitalidade da população.

Cabe destacar que são poucos os momentos em que se evidencia o consumo da abóbora, e a narrativa de Saint-Hilaire parece confirmar que seu consumo se dava entre os indígenas da região. É provável que essas abóboras fossem preparadas em um refogado combinado com charque. Alves Filho e Giovani (2015, p. 51) destacam que os índios do Brasil “conheciam o uso do sal nas carnes”. De acordo com esses autores, “os maiores responsáveis pelo incremento de gado na região sulina foram os padres jesuítas, que organizariam os índios nos chamados sete Povos das Missões (1610 – 1763). De acordo com Serres (2015, p. 1), o estabelecimento das reduções e suas estâncias, “como forma de organização e desenvolvimento, possibilitou um crescimento e valorização do espaço onde se situavam” essas estâncias, tornando-as base da economia das missões através da “produção do gado *vacum*, do gado muar e do plantio, e nas relações internas e externas entre os povos e outros agrupamentos”. O conhecimento a respeito dos usos do sal e da criação de gado na região das missões possibilitava a realização de técnicas de conservação de carne, o que foi observado por Saint-Hilaire quando ele percorreu a região, em 1821, e, mais tarde, por Avé-Lallemant. De acordo com o viajante francês, “a última vaca que me restava não pôde ser abatida porque a chuva impediria a secagem da carne”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 162), pois era preciso que o tempo não estivesse úmido para que a salga fosse realizada adequadamente. Avé-Lallemant (1980), por sua vez, informa que “[...] a carne é salgada e dependurada ao ar livre”, acrescentando que assumia uma “aparência muito suspeita” e que “quando a vi, pensei à primeira vista que era a sola umedecida do sapateiro. Este charque, uma carne-seca frescal, tem muito bom gosto, mormente com aipim”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 231)

Outro alimento, supostamente consumido na região, era o quibebe. Sua preparação consiste em um purê de abóboras, salgado ou adocicado, podendo ter acréscimo de carne seca ou outra proteína disponível na região. Esse preparo não consta nos registros dos viajantes, mas Laytano (1980, p. 153) aponta-o como um “prato gaúcho muito gostoso”, sem apresentar maiores dados sobre sua origem e associação à culinária gaúcha. A respeito dessa preparação, Gilberto Freyre (2006, p. 387) afirma que, além das contribuições resultantes do contato entre portugueses e

indígenas, alguns alimentos foram modificados “pela condimentação ou pela técnica culinária do negro, [sendo que] alguns dos pratos mais caracteristicamente brasileiros são de técnicas africana: a farofa, o quibebe, o vatapá”. É Freyre (2006, p. 390) quem também destaca que a culinária, “no Brasil, enriqueceu-se e refinou-se com a contribuição africana”.

Além das Missões, o cultivo de abóboras foi também registrado por Seidler e Avé-Lallemant, em São Leopoldo, e, em Rio Pardo, por Saint-Hilaire. Cabe lembrar que os dois primeiros estiveram na região de São Leopoldo em períodos diferentes, o que pode ter interferido na forma como perceberam o consumo desse alimento no cotidiano da população.

Roche (1969) destaca que a abóbora já era muito apreciada pelos primeiros colonos alemães. A cucurbitácea “entrava em seus cardápios, e de seus grãos extraíam um óleo de qualidade. Sempre cultivada, [destinava-se] principalmente à alimentação do gado, não figurando, porém, nos quadros estatísticos”. (ROCHE, 1969, p. 249). Na visão desse autor, a prática do cultivo e do consumo “parece ter se espalhado por todo o Estado”, muito provavelmente, se referindo ao período após 1849, quando colonos se instalaram também em outras regiões da Província.

Os colonos alemães, de acordo com Seidler, limpavam o terreno e, logo, iniciavam o plantio do milho e da abóbora, confirmando uma possível adoção de técnicas adotadas pelos grupos indígenas da região. Segundo Avé-Lallemant, as abóboras, nessa região, eram cultivadas em grande quantidade, sendo que “Alguns colonos produzem de 120 a 140 carradas<sup>106</sup>. É um excelente alimento para o homem e para o gado; dos caroços extrai-se um bom óleo para lâmpadas”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 152). De acordo com Roche (1969), o óleo extraído das sementes era utilizado na queima de lampiões para iluminação.

A utilização das abóboras na alimentação dos colonos alemães não ficou evidente nas narrativas dos viajantes. No entanto, é plausível supor que seu uso não se resumisse a refogados ou purês, podendo ter sido utilizada também na preparação de geleias/*schimiers* ou de frutas em calda, visando, justamente, ao aproveitamento integral de todas as frutas de estação disponíveis. As conservas, com alta concentração de açúcar, tornaram-se populares no século XIX, quando os preços do açúcar estavam mais baixos, possibilitando seu uso em maior quantidade.

---

<sup>106</sup>Expressão empregada para referir-se à grande quantidade.

Quimicamente, essas altas concentrações de açúcar “torna[vam] a fruta inóspita para os microrganismos: dissolvendo-se, prende as moléculas de água e extrai a umidade das células vivas, prejudicando o seu funcionamento”. (MCGEE, 2011, p. 329).

Ainda sobre as cucurbitáceas, não podemos deixar de mencionar e destacar os porongos. De acordo com Saint-Hilaire (1999, p. 25), “[...] o costume local, o mate me foi servido em uma pequena cabaça colocada sobre um guardanapo dobrado triangularmente. A cabaça apresentava vários desenhos esculpidos cuidadosamente”. A respeito desse recipiente, tradicionalmente elaborado na região, a partir de porongos, ao qual o viajante faz alusão, não encontramos apontamentos sobre seu cultivo nas narrativas dos viajantes que selecionamos para análise. Já sobre sua utilização, encontramos oito menções feitas à cuia/cabaça. Assim, é possível pensar que o cultivo deveria ocorrer em espaços não prioritários à produção de alimentos, e que esse tipo de cultivo, na visão dos viajantes, poderia ser irrelevante.

#### 4.2.3 Frutas

As frutas desempenharam um papel importante na alimentação do homem pré-histórico e sua sazonalidade foi, provavelmente, a responsável pelo caráter nômade das comunidades da época. (MONTANARI, 2003). No Brasil, Apolinário (2013, p. 186) acrescenta que documentos em arquivos portugueses e brasileiros “comprovam a incorporação de vegetais ao cotidiano do mundo colonial” a partir da vinda de colonizadores europeus e das relações interétnicas com os indígenas, as quais contribuíram com saberes e práticas culturais para o cultivo e aclimação de novas espécies frutíferas. Esses intercâmbios de alimentos além-mar, conforme complementa Carneiro (2003, p. 75), ocorridos “no bojo da expansão colonial europeia, alteraram radicalmente a dieta de praticamente todos os povos do mundo”.

Leila Algranti (2005, p. 150), por sua vez, afirma que há “[...] no Novo Mundo, a abundância dos frutos tropicais, além daqueles aclimatados e trazidos pelos colonizadores”, os quais eram utilizados para consumo *in natura* ou deles eram feitas “compotas e conservas das mais variadas em todas as localidades, desde o século XVI”. Esses intercâmbios alimentares possibilitaram não apenas a aclimação e cultivo de novas variedades de frutas, mas, também, a permuta de frutos de plantas nativas do território, como o “maracujá para a Índia, o abacaxi para o Caribe e a Jabuticaba para a Austrália”. (CTENAS; CTENAS; QUAST, 2000, p. 10; ALGRANTI,



2013). Mary Del Priore (2016) cita outros exemplos de frutas até então desconhecidas dos europeus e que logo caíram ao gosto a partir desses intercâmbios. Segundo Del Priore, “frutas como araçá, cajá, gabiroba, ingá, jabuticaba, jatobá, pequi, pitanga e umbu – somente para citar alguns exemplos – deliciavam”. (PRIORE, 2016, p. 23).

Se, por um lado, a diversidade climática do Brasil permitiu que fossem aclimatadas diversas variedades de frutas estrangeiras, por exemplo “uva, morango, ameixa, nectarina, pêsego, maçã, pêra, laranja, mexerica, limão, lima, banana, carambola, cherimólia, jaca, caqui, lichia, papaia, kiwi, figo, mangostão, manga, melancia e melão”. (CTENAS; CTENAS; QUAST, 2000, p. 10), por outro, possibilitou o desenvolvimento e o aperfeiçoamento de técnicas de conservação de doces com açúcar.

Conforme Cascudo (2004), os indígenas demonstraram predileção por todas essas frutas que o colonizador estrangeiro ia plantando. A esse respeito, Cascudo (2004) e Priore (2016) destacam que as frutas preferidas pelos indígenas eram as bananas e as frutas cítricas. As variedades de frutas cítricas, identificadas, inclusive, em inventários *post-mortem* do século XVIII, frequentemente apontavam para o consumo de “[...] laranjas, limas e cidreiras, vindas de Portugal, por exemplo, aqui pegavam de caroço; florindo em agosto, eram ‘grandes e saborosas’[...]”. (PRIORE, 2016, p. 140).

Não foram, infelizmente, localizados estudos históricos sobre o cultivo de frutíferas, da variedade cítricas, na região. Mas acredita-se que o cultivo de árvores frutíferas no Rio Grande do Sul esteja associado à “chegada de sete casais de açorianos ao Vale do Taquari, em 1760”, que iniciaram as plantações que se expandiram, posteriormente, para as demais regiões do Estado, como declara Rodriguez *et al.*, (1991, p. 32).

A organização e análise dos dados revelou uma grande variedade de frutas colhidas, consumidas e cultivadas nas mais variadas regiões da província. No total, foram identificadas cento e sessenta e sete menções associadas ao cultivo, consumo e comércio de frutas. No Quadro 7, a seguir, constam as variedades e a quantidade de vezes em que elas foram apontadas/identificadas nas narrativas dos viajantes que analisamos.

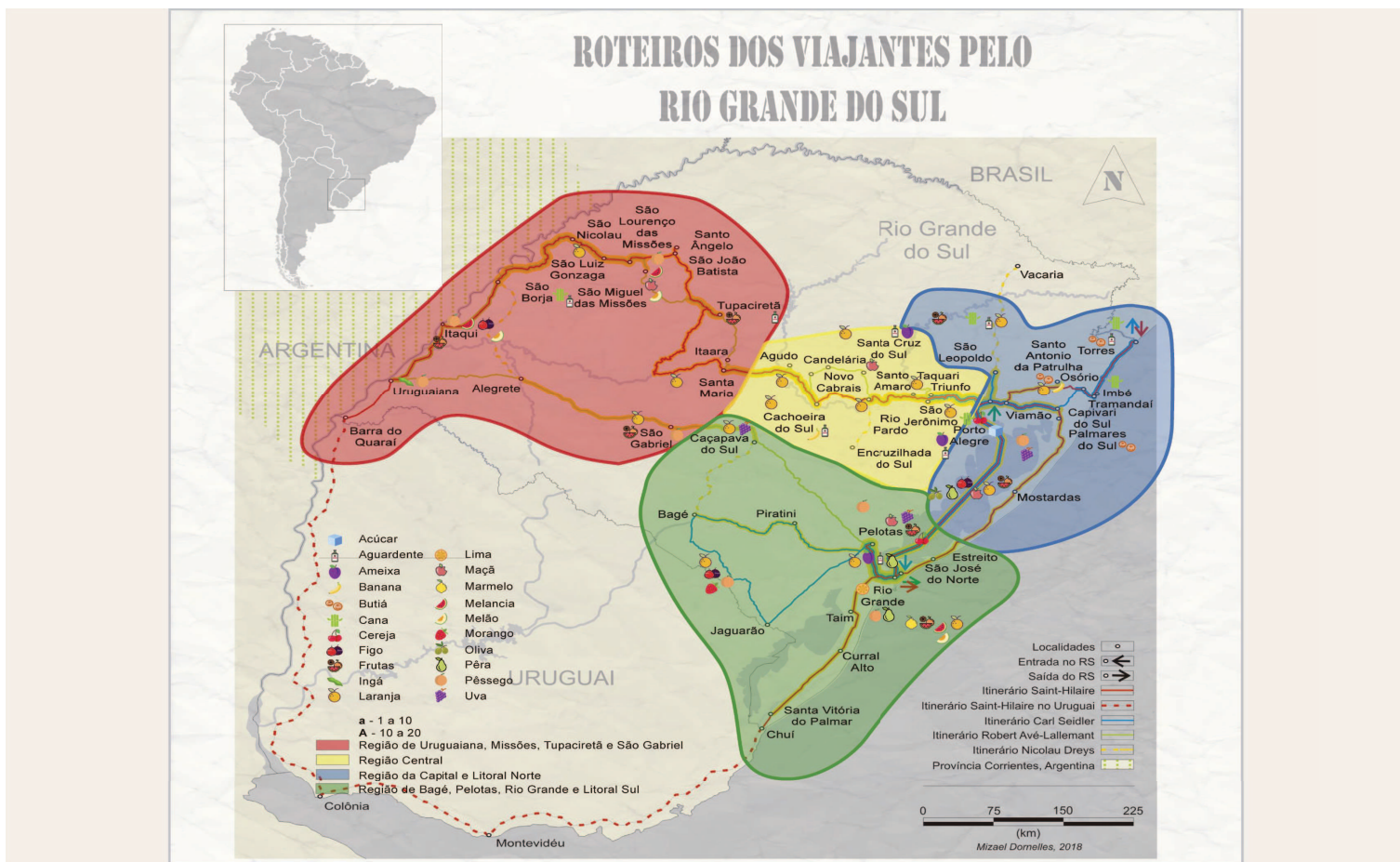
Quadro 7 - Variedades de Frutas cultivadas no Rio Grande do Sul

<b>Tipo</b>	<b>Quantidade</b>
Laranjas	40
Pêssegos	25
Frutas – sem classificação	26
Uvas	8
Cana	8
Butiá	8
Melancia	7
Melão	6
Pinhão	5
Maçã	5
Figo	5
Pera	4
Oliva	4
Banana	4
Ameixa	3
Cereja	3
Marmelo	2
Morango	1
Lima	1
Ingá	1
Buriti	1

Fonte: Elaborado pelo autor (2019).

Na figura 53, a seguir, apresentamos os locais em que se deu o cultivo/a aclimação de frutas a partir das narrativas dos viajantes.

Figura 53 - Cultivo/acimação de frutas no Rio Grande do Sul



Fonte: Mapa concebido pelo autor com base na obra de Drey (1990); Saint-Hilaire (1999); Seidler (1980) e Avé-Lallemant (1980). Elaboração gráfica executada pelo geógrafo Mizael Dorneles e pela arquiteta Débora Krug (2019).

As descrições relacionadas às frutas estiveram associadas, de acordo com os viajantes, ao cultivo de árvores frutíferas ‘consideradas europeias’, e, principalmente, ao interesse demonstrado pela população, às condições climáticas e de solo, que favoreciam e permitiam o cultivo de frutas e frutos variados na região.

As descrições sobre aclimação de plantas que os viajantes consideravam europeias aparecem com muita frequência nas narrativas que analisamos, apontando para um interesse comum dos viajantes. Dreys revelou que “o Rio Grande possui pouco desses frutos silvestres que abundam nos matos das regiões equinociais [...] os produtos do Equador vêm-se ajuntar com os frutos da Europa”. (DREYS, 1990, p. 54). Saint-Hilaire ressalta que as “árvores frutíferas da Europa prosperam bem a algumas léguas de Rio Grande”, no entanto, o viajante naturalista, acrescenta que as plantas mais frágeis aos fortes ventos, que às vezes ocorrem na região, “fazem cair as flores e os frutos prejudicando a produção”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 53). Para Seidler, todas as frutas europeias são produzidas otimamente, fornecendo “as mais eloquentes provas à colônia alemã, estabelecida perto de Porto Alegre a capital da província” (1980, p. 96), e “que as mãos do sábio cultivador souberam naturalizar num solo estrangeiro”. (DREYS, 1990, p. 69).

A primeira observação de Seidler se dá quando se encontrava nos arredores de Rio Grande, e exalta a contribuição dos compatriotas alemães para o manejo e cultivo de frutíferas europeias. Avé-Lallemant, por outro lado, não menciona a contribuição dos imigrantes no desenvolvimento e cultivo de árvores frutíferas, o que se deve ao fato de ter percorrido as regiões após o período inicial de fixação das colônias. São inevitáveis e muito constantes as comparações com os produtos das suas terras de origem e, também, as críticas à falta de vontade dos habitantes para o trabalho na terra e a falta de conhecimentos técnicos para o cultivo e manejo de plantas.

Dreys, no entanto, não deixa de ressaltar os muitos pomares que circundavam as residências e uma significativa variedade de frutas cultivadas, dentre as quais destacavam-se

as uvas (as mais deliciosas que se pode encontrar no continente americano, e que tivemos ocasião de comparar por suas formas e seu sabor, com as tão celebradas uvas de Fontainebleau), os pêssegos, os figos, as peras, os marmelos, juntos com a laranja, a lima, a banana, crescem na mesma latada, recebem enlaçados os benefícios da mesma terra, de mesmo céu, e rompem de todas as partes o cançado de suas prisões para saírem no caminho a

oferecer-se, para assim dizer, à mão do passageiro [...]. (DREYS, 1980. p. 68).

As “deliciosas uvas”, que são comparadas por Dreys às da região francesa de Fontainebleau, muito possivelmente, eram uvas da variedade branca – *chasselas*, conforme destaca Alexandre Dumas (2006) no seu grande dicionário de culinária.

As referências às laranjas e aos pêssegos nas narrativas dos viajantes também chamam a atenção. No que se refere às frutas cítricas, em especial, às laranjas, todos os viajantes mencionam a presença da fruta em praticamente todas as regiões, bem como seu ciclo de produção, destacando também seu delicioso sabor. Péhaut (1998, p. 564) acrescenta que as frutas do gênero *citrus* foram importadas do “sudeste asiático, de onde seria sua origem, para a Ásia ocidental; em seguida, os árabes disseminaram-nas rapidamente na bacia do Mediterrâneo”. Essas frutas cítricas eram “cultivadas na Itália e na Espanha desde a Idade Média e depois na Provença nos séculos XV e XVI — em particular em Hyères”. (PÉHAUT, 1998, p. 564). Acredita-se que os portugueses trouxeram da Espanha as plantas cítricas, com o objetivo de fornecer vitamina C, considerada um antídoto ao escorbuto, doença que dizimava tripulações no período das grandes navegações em decorrência do consumo supostamente de carnes salgadas. (FLANDRIN, 1998; MORINEAU, 1998).

Já se mencionou, anteriormente, que a possível vinda de mudas/sementes de laranjas pode estar associada à chegada de sete casais de açorianos ao Vale do Taquari, em 1760, e que, mais tarde, esse cultivo foi se estendendo, progressivamente, pelas demais regiões da Província. Outras possibilidades de explicação para seu cultivo podem estar associadas à presença de espanhóis em alguns territórios da região e aos jesuítas que viviam nas Missões, onde Saint-Hilaire também encontrou laranjeiras. Os jesuítas consideravam as frutas além “[...] nutritivas e medicinais. [...] a laranja (*Citrus sinensis* Osb.) possui óleos aromáticos em suas folhas [...]”. Como podemos observar, para eles, as laranjas eram “[...] consideradas antiescobúticas, antiespasmódicas, anti-hemorragicas, aperitivas e tônicas”, tornando-se, ao que parece, um alimento utilizado na composição de tônicos, elixires e infusões para as práticas de cura. (SANTOS, 2009, p. 160). No entanto, um apontamento de Nicolau Dreys chama a atenção, ao afirmar “que a laranja e os vegetais conterrâneos são artigos de importação”. Em seu registro não fica claro em qual estação do ano e em qual região da Província o viajante se encontrava para justificar a necessidade de importação de cítricos. Ao longo de sua obra, o consumo

da laranja não aparece de forma detalhada, sendo provável que o consumo da fruta ocorresse *in natura*.

Quanto aos pêssegos, a segunda fruta com maior número de menções feitas pelos viajantes, sua presença foi identificada nas regiões de Bagé/Jaguarão, Missões, Porto Alegre, São Gabriel, Uruguaiana, Rio Grande/São José do Norte e Pelotas. A respeito de Pelotas, Saint-Hilaire, ao se encontrar na charqueada do Sr. Chaves, registrou o cultivo de “[...] pessegueiros de menos de 3 anos e laranjeiras de menos de 4 anos com 12 a 15 pés de altura”, e de outras frutas nos pomares, de “[...] laranjeiras, pessegueiros, parreiras, legumes e algumas flores”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 68). Não é possível, contudo, afirmar qual era a variedade de pêssego cultivada na Província. Bach (2009, p. 32) destaca que “a Associação dos Engenheiros e Agrônomos de Pelotas, em 1986, faz referência às famílias de imigrantes franceses, como tendo sido elas a plantarem “os primeiros pés de pessegueiros no interior do município”.

Essas observações do viajante naturalista, associadas ao clima e ao solo, são pertinentes e revelam as qualidades do *terroir* para o desenvolvimento de uma fruticultura de clima temperado, permitindo, também, que se compreenda como se estabelecia e se caracterizava um estilo de vida economicamente diferente da elite charqueadora da região. O consumo do pêssego e da laranja não é explorado com detalhes pelos viajantes, sendo que um dos possíveis motivos para isso pode estar associado à estação do ano em que estiveram na região. Saint-Hilaire (1999, p. 111), por exemplo, registrou que “os pêssegos não estão ainda maduros, motivo pelo qual não posso julgar sua qualidade”. Já Seidler, queixa-se da falta de alimentos durante os conflitos da Cisplatina, na região de Bagé/Jaguarão, informando se viram obrigados a comer pêssegos verdes cozidos em água. Segundo ele, “os soldados iam apanhar pêssegos verdes na vizinhança e os cozinhavam com água pura. Semelhante “desaperto” era punido com duzentas varadas”. (SEIDLER, 1980, p. 167).

O cultivo de videiras foi registrado em Pelotas, Porto Alegre e Caçapava. Segundo Saint-Hilaire (1999, p. 34), naquela época “[prosperava] muito bem”, essa produção que ocorria na forma de latadas, isto é, sob a forma parreiras, como registrada por Nicolau Dreys, enquanto que o consumo doméstico de uvas ocorria *in natura*. Saint Hilaire, ao avaliar a produção vinícola, considerada por ele artesanal, acrescentou que “algumas pessoas fabricam vinho, porém de qualidade inferior e sem



aceitação”. Aparentemente, o vinho que o francês provou não o agradou,<sup>107</sup> razão pela qual apontou para a necessidade do aprimoramento do cultivo e do fabrico de vinho a partir da introdução

de uma espécie qualquer de fabrico de vinho no Brasil, devendo o governo encorajar, por todos os meios possíveis, a plantação da vinha e a fabricação do vinho nas regiões do Brasil onde possa haver esperança de sucesso, tais como esta Capitania. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 34).

Pode-se cogitar que esse incipiente cultivo de videiras e, conseqüente, a produção ainda pouco aprimorada de vinho no Rio Grande do Sul seja decorrente de um decreto protecionista de Dona Maria I, que “proibiu o plantio de videiras e a elaboração de vinhos no Brasil, o que veio a inibir a produção brasileira da bebida”. Esse decreto foi revogado apenas em 1808, o que permitiu, além do aumento da produção nacional, a importação de vinhos portugueses. (ORTEGA; JEZIORNY, 2011, p. 28).

Quanto à cana-de-açúcar, pode-se, seguramente, afirmar que ela participou ativamente dos processos de intercâmbios alimentares. Segundo Algranti (2013, p. 164),

a planta e as técnicas de fabricação desse precioso produto foram levadas do Oriente para a bacia do Mediterrâneo e, posteriormente, para a Península Ibérica pelo Árabs”. Foram eles também os responsáveis pelo desenvolvimento de seu consumo na medicina, na culinária e na doçaria. Foram os chineses, porém, que fizeram as primeiras experiências para transformar o sumo da cana em açúcar sólido. Mesmo com a expansão da produção açucareira no Mediterrâneo (Marrocos e Sicília) e mais tarde nas ilhas do Atlântico e no Brasil, o açúcar não perderia seu tradicional valor terapêutico, que acabou sendo associado também, aos demais produtos derivados da cana-de-açúcar, como o melaço e a aguardente, bem como os alimentos fabricados com açúcar e os doces de frutas.

No Rio Grande do Sul, no século XIX, segundo Jean Roche (1969), a cana-de-açúcar foi um alimento imediatamente cultivado pelos colonos alemães a partir de 1824. Segundo esse mesmo autor, houve um “[...] aumento da procura local de açúcar e melaço prejudicando as importações de procedência do Norte do Brasil”, entre 1835 e 1845, no contexto da revolução Farroupilha. (ROCHE, 1969, p. 251).

---

<sup>107</sup>Quanto à desagradável experiência de Saint-Hilaire com o vinho da região, pode-se supor que estivesse relacionada à cepa de uva que havia sido plantada, a qual, para bons apreciadores de vinho, não era adequada.

Segundo as narrativas dos viajantes, o cultivo da cana-de-açúcar no Rio Grande do Sul ocorria em Osório, no litoral Norte, Porto Alegre, São Leopoldo e Missões. Por ser cultivada em pequena escala nessas regiões, deduz-se que ela era apenas destinada à elaboração de aguardente, como é possível observar em Seidler (1980, p. 137), para quem “a aguardente feita de cana de açúcar e que tem um sabor adocicado, eles imediatamente a tomam com prazer [...]”, e, também, em Saint-Hilaire (1999, p. 20), que afirma que “ao que parece, grandes plantações [cana de açúcar] destinadas ao fabrico de aguardente”.

A transformação da cana em açúcar bruto, o açúcar mascavo, era uma das formas de adoçar muito utilizada pela população das regiões de colonização alemã, além do mel e do açúcar branco. Este último era um produto raro, devido ao seu elevado valor comercial, sendo utilizado somente em datas especiais ou por famílias com melhores condições financeiras. É importante destacar que não são apontadas, pelos viajantes, técnicas para a elaboração de açúcar bruto ou melaço.

De todo modo, é importante frisar que esse açúcar bruto era utilizado, tanto para adoçar bebidas, como o café e o mate, quanto para preparar doces em calda/compotas ou doces de frutas cremosos – geleias e *schimiers*. Essas preparações adocicadas com alta concentração de açúcar eram uma das técnicas mais importantes na área da alimentação. Isto porque, à época, inexistiam métodos de conservação hoje considerados mais usuais, como o resfriamento e o congelamento. Quanto ao consumo de doces na história da alimentação brasileira, Algranti (2005, p. 142) acrescenta que “o hábito e a necessidade de ingerir doces que se instaura desde o início da colonização, alastra-se pelos séculos seguintes e invade as casas dos indivíduos dos mais diferentes segmentos da sociedade”.

As frutas nativas, como butiás, buritis e pinhões, também foram registradas pelos viajantes em descrições que revelam as características da planta, os usos de folhas no cotidiano e seus frutos na alimentação. Em relação ao butiá, não se encontrou associações do fruto com a alimentação. Já o buriti foi descrito apenas uma vez por Avé-Lallemant, sendo que, de acordo com o viajante, essa planta formava

[...] um pequeno palmar, que se elevava muito acima do mato baixo. O buritizeiro uma *Mauritia* de frutos comestíveis e seiva potável, uma espécie de vinho de palma, sempre me causou particular impressão. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 358).

Os pinhões foram registrados por Saint-Hilaire e Avé-Lallemant. O médico viajante, no entanto, não registra as maneiras de seu consumo, limitando-se a descrever os locais mais propícios para as araucárias, como se observa no registro a seguir.

Da ocorrência das araucárias tem-se querido inferir que o solo e a região onde elas aparecem não são favoráveis à agricultura. A certo respeito, pode ser razoável. As araucárias dão-se melhor no alto do que na baixada, melhor na floresta arejadas e seca do que brenhas úmidas, melhor no chão relvado do que no matagal. Assim, essas pináceas devem assinalar decerto antes um terreno favorável à criação de gado do que à agricultura, embora, mesmo nisso, apareçam muitas exceções. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 358).

Saint-Hilaire menciona apenas uma vez o “[...] fruto da Araucária, a que chama de pinhão, nome semelhante ao das sementes de pinheiro da Europa”. Quanto ao seu consumo, o viajante francês informa que “usam-no cozido ou ligeiramente assado, ao chá, ou entre as refeições, sendo frequente obsequiar com ele os amigos”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 43). Cabe ressaltar que as técnicas de cozimento observadas pelo viajante – pinhão cozido, pinhão na chapa do fogão a lenha e pinhão na brasa –, nas regiões de predominância de araucárias, são empregadas até os dias de hoje.

Em relação ao cultivo e à aclimação de outras árvores frutíferas na região, conforme já apresentado no Quadro 7, merecem ser mencionadas, ainda, as maçãs, as peras, os marmelos e algumas frutas classificadas como vermelhas, tais como ameixas e morangos. Essas frutas foram, aos poucos, sendo cultivadas em pomares ou em lugares em que melhor se adaptavam às características do solo e do clima, e, assim, foram se estabelecendo pouco a pouco nos hábitos e práticas das famílias da Província. As maçãs, quando disponíveis para o consumo, além do consumo *in natura*, também eram transformadas em geleias/*schmiers*, principalmente, nas regiões de colonização alemã. Vale lembrar que a maçã, por conter uma enzima na sua casca/película chamada de pectina, era largamente utilizada na produção de geleias, pois garantia o aumento de sua textura.

Houve, também, o registro do cultivo, “a título de curiosidade”, da oliveira nos arredores de Porto Alegre, “pois a oliveira aqui medra otimamente” conforme revelado por Saint-Hilaire. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 46). Na opinião do viajante francês, “a oliveira produz também bons frutos, porém em escassa quantidade”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 34), relatando o consumo dos frutos em conserva, ao descrever

que “comi em Porto Alegre deliciosas azeitonas”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 46). Ainda sobre esse cultivo, complementa:

Penso que quando a população aumentar, e o número de propriedades tornar-se maior, a cultura da oliveira poderá a vir ser uma boa fonte de renda. A falta de braços impede os brasileiros de aproveitarem as possibilidades oferecidas pelo País, mas será útil fazê-los conhecer todas para que as possam aproveitar no momento oportuno. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 46).

Algranti (2013) e Apolinário (2013), por sua vez, afirmam que os portugueses buscaram aclimatar plantas tradicionais de seu país de origem como possibilidade de reproduzir práticas alimentares na região, o que pode explicar as tentativas feitas com as oliveiras. As potencialidades do território, já apontadas pelo viajante no Oitocentos, parecem justificar o crescimento, na atualidade, da oleicultura no Rio Grande do Sul, cultivo que tem permitido o crescimento econômico e social de algumas de suas regiões.

Nesse tópico, demos destaque às frutas presentes nos registros feitos pelos viajantes, procurando desvendar como foram percebidas, como se dava seu cultivo e, também, quais as formas de consumo pela população. Pretendeu-se também, a partir do cotejamento das narrativas dos viajantes com a produção historiográfica explicar dimensões do passado desses alimentos e as aclimações que ocorreram na região sul do Império brasileiro. Vale lembrar, no entanto, que esse processo envolveu mais do que as aclimações, na medida em que essa circulação de

plantas (...) mais do que simplesmente proporcionar o deslocamento de mudas e sementes de um lado a outro do oceano resultou em um intercâmbio cultural que se expressou além dos produtos, estendendo-se à forma de elaboração e de consumo dos pratos. (ALGRANTI, 2013, p. 142).

Essas plantas viajantes, como refere Algranti (2013), não representaram apenas uma forma de o estrangeiro/colonizador naturalizar e cultivar plantas alimentícias características de seu país de origem, mas permitiram alargar as possibilidades alimentares nas diversas regiões por onde estiveram. Esse intercâmbio cultural foi fundamental para o delineamento e a construção dos sabores, cheiros e texturas que representam a cozinha regional gaúcha.

#### 4.2.4 Alimentos de origem animal: carnes, ovos, leites e derivados

A análise das narrativas dos viajantes que selecionamos apontou também para a criação de animais destinados ao consumo, e, ainda, para a prática da caça de animais selvagens. No total, foram localizadas cento e quarenta e uma menções distribuídas em vinte e uma variedades de animais, tanto domésticos quanto selvagens. É importante destacar que, nesses dados, foram privilegiados somente os animais identificados como consumidos ou como possível parte integrante de uma refeição. As variedades de animais identificadas constam no Quadro 8, a seguir.

Quadro 8 - Animais criados para o consumo ou de caça identificados nas narrativas dos viajantes

<b>Tipo</b>	<b>Quantidade</b>
<b>Bovinos</b>	59
<b>Peixes de água doce e salgada</b>	13
<b>Ovinos</b>	11
<b>Galinhas</b>	11
<b>Porcos</b>	9
<b>Perdizes</b>	5
<b>Avestruzes</b>	5
<b>Veados/cervos</b>	4
<b>Tatus</b>	3
<b>Javali</b>	3
<b>Galinhola</b>	3
<b>Patos</b>	2
<b>Paca</b>	2
<b>Ganso</b>	2
<b>Cavalo</b>	2
<b>Caça sem classificação</b>	2
<b>Pombos selvagens</b>	1
<b>Lagarto</b>	1
<b>Faisões</b>	1
<b>Cabritos</b>	1
<b>Antas</b>	1

Fonte: Elaborado pelo autor (2019).

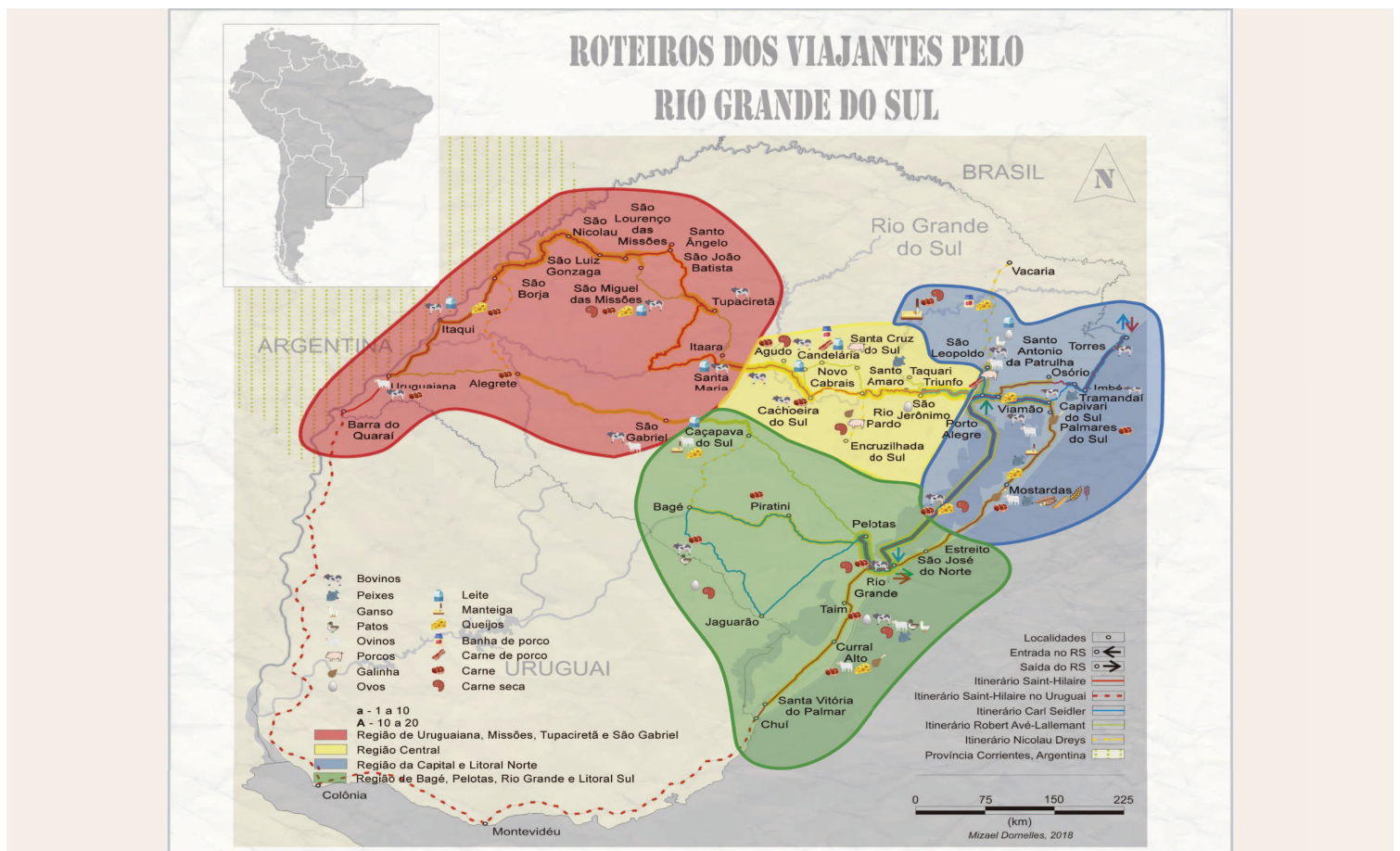
Essa quantidade e multiplicidade de registros evidenciaram que a carne era um item essencial da alimentação do gaúcho. A carne, segundo McGee (2011, p. 134)

são “[...] os tecidos dos corpos animais que podem ser tomados como alimento — desde pernas de rã até miolos de bovinos”. As carnes consumidas são, portanto, “tecidos musculares cuja função é a de mover alguma parte do animal, e as carnes dos órgãos, miúdos como o fígado, os rins e os intestinos”. (MCGEE, 2011, p. 134).

No que se refere a menções à carne enquanto alimento, analisamos cento e vinte e um registros indicando o consumo da proteína nas narrativas dos viajantes, contemplando do tipo fresca e do tipo seca/charque. No Quadro 8 foi possível observar tanto as variedades de animais, quanto os principais animais criados para o consumo doméstico. Nesse grupo, destacam-se os bovinos. Na sequência, observa-se a criação de suínos, seguido das aves, do tipo galinhas, patos e gansos. Na Figura 54, a seguir, apresentamos os animais e os derivados consumidos nas regiões percorridas pelos viajantes.



Figura 54 – Carnes, leites e derivados



Fonte: Mapa concebido pelo autor com base na obra de Dreys (1990); Saint-Hilaire (1999); Seidler (1980) e Avé-Lallemant (1980). Elaboração gráfica executada pelo geógrafo Mizael Dornelles e pela arquiteta Débora Krug (2019).

A análise que realizamos revela que a carne foi fartamente consumida pela população da região, como se pode constatar nessa passagem: “em geral, o habitante do Rio Grande é essencialmente carnívoro”. (DREYS, 1990, p. 130). Esse registro aponta não apenas uma opinião particular, mas reforça observações e afirmações dos demais viajantes quanto às predileções alimentares dos habitantes da região.

Como procuramos demonstrar, a criação de bovinos teve grande importância para a economia da Província, mas as narrativas revelam que, mais do que artigo de exportação, a carne também era consumida pela população da Província. Os apontamentos de Dreys, Seidler e Saint-Hilaire sobre o charque, apresentado como carne seca por todos eles, estão condicionados, principalmente, à compreensão e à descrição detalhada do processo de negociação dos bovinos, do beneficiamento nos complexos charqueadores e da contribuição desse produto para a economia colonial. Cabe destacar que poucas foram as vezes em que se percebeu Dreys tão atento ao descrever um produto relacionado à alimentação, como em relação à carne. Ao que tudo indica, os motivos que levaram o viajante-comerciante a descrever o processo em detalhes talvez decorressem das possibilidades comerciais e econômicas do produto e de seus subprodutos — chifres, couros, unhas, línguas e sebos — para a Província.

O consumo do charque/carne seca foi identificado apenas nos registros de Saint-Hilaire e Avé-Lallemant. A primeira delas refere-se à descrição do consumo de abóbora com carne seca na região das Missões. É importante frisar que o processo de conservação de proteínas com o sal<sup>108</sup>, técnica que reduz a atividade de água do alimento, retira “das células a umidade que favorece a vida”. (MCGEE, 2011, p. 191), inibindo a proliferação de agentes microbiológico que pudessem danificar o alimento. Essa prática tornou-se, portanto, uma forma de ter o alimento — charque/carne seca — presente no cotidiano das famílias e também, como apontou Saint-Hilaire (1999), dos escravos. Quanto ao consumo da carne fresca, é possível perceber que ela fazia parte das refeições em alguns momentos, ao que tudo indica, tidos como especiais, sendo possível associá-lo, ainda, aos momentos relacionados com o processo de carnação e de lida no campo nas regiões localizadas mais à Campanha.

---

<sup>108</sup>“O acréscimo de sal — cloreto de sódio — à carne cria tamanha concentração de íons de sódio e cloreto dissolvidos fora dos microrganismos que a água presente dentro das células destes é atraída para fora, o sal é atraído para dentro e os mecanismos celulares se rompem. Os microrganismos morrem ou têm sua atividade drasticamente diminuída”. (MCGEE, 2011, p. 192).

A carneação não foi muito detalhada nas narrativas dos viajantes que analisamos. No entanto, foi possível perceber que essa era uma prática comum em algumas famílias, conforme os relatos de Avé-Lallemant e Saint-Hilaire. De acordo com o médico-viajante, as famílias “não abatiam gado todos os dias, mas somente matavam um boi a cada três ou quatro semanas”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 231). Saint-Hilaire corrobora a prática, ao informar que “a carne seca não se conserva mais de um ano”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 67). Santos e Menasche, em um estudo que buscou compreender o processo da carneação enquanto uma prática de sociabilidade na região dos Campos de Cima da Serra, entre os anos de 1950 e 1980, revelam que “uma família rural que desejasse consumir carne de gado teria que abater uma rês, transformá-la toda em charque e consumi-la até um novo abate”. (SANTOS; MENASCHE, 2013, p. 57). O abate doméstico também não foi registrado pelos viajantes em suas narrativas, mas, seguramente, ele existiu, na medida em que bovinos foram os animais que se destacaram entre os que foram criados pelos habitantes da Província.

De acordo com Klaas Woortmann (2009), as diferentes formas de beneficiamento da carne, usos na elaboração da comida, quantidade e seu papel na refeição, podem revelar significados simbólicos que estão imbricados desde o trabalho no campo, o processo/técnica do carnear, até mesmo os saberes do cozinhar, a prática da comensalidade, os papéis dos atores sociais no núcleo familiar — quem a come, como come, com quem come, em qual momento e qual corte.

Quanto às descrições que os viajantes fizeram sobre o consumo de carne nas refeições, observou-se que se referem a um tipo, em especial, de corte: a manta. Essa denominação permite inferir que a população preferia pedaços maiores e sem ossos. O único corte com ossos que foi mencionado foi a costela, tanto por Saint-Hilaire (1999), quanto por Dreys (1980). O registro do consumo de carne de costela foi feito em um momento da viagem pelos arredores de Itaqui, quando “o alferes separou as costelas e nós passamos a comê-las, servindo-nos mais dos dedos que dos garfos. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 113). Dreys informa, ainda, que “depois de salgada, a carne empilha-se ali mesmo para se lhe extrair a umidade, a qual corre com o sal derretido”. (DREYS, 1990, p. 98), sendo que as costelas, a língua e outras partes, descritas pelo viajante como “supérfluo”, são levadas à conserva em salmoura e, posteriormente, destinadas à exportação. (DREYS, 1990, p. 98). Vargas (2013, p. 201), no entanto,

ao analisar o complexo charqueador pelotense, “para alimentar o pessoal empregado nas charqueadas e os escravos eram reservadas as costelas”.

Quanto ao consumo de carne, ele mostrou-se, em grande medida, associado a outros alimentos, como a farinha de mandioca, a abóbora, feijão, o arroz, entre outros, principalmente aqueles produzidos/disponíveis na região ou no espaço de cultivo da família. Percebeu-se, também, que o seu consumo, fosse ela fresca ou charque/seca, favorecia a hospitalidade e exercitava a cortesia para com os visitantes/viajantes. Em uma cena descrita por Saint-Hilaire é possível observar que essa era uma prática muito comum:

em toda parte onde parávamos na estrada, meu guia perguntava se era possível adquirir uma manta. A manta nada mais é que uma grande faixa de carne seca e nunca foi vendida ao meu guia, pois todos o presenteavam com franqueza. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 30).

Se as demonstrações de cortesia, possivelmente, decorriam da preocupação daquele que recebia em relação àquele que partia, especialmente, em oferecer algum alimento em meio a uma longa jornada, a oferta de carne pode estar associada à abundância de bovinos nos campos sulinos e, ainda, à predileção por seu consumo. Woortmann (2009) nos lembra que a carne é um alimento forte, que dá energia ao trabalhador, ao homem, o responsável pela família (sic). Seu consumo, enquanto alimento principal, e, talvez único, podia, portanto, estar associado, também, às exigências das lidas no campo, como foi possível observar nos registros de todos os viajantes. (SEIDLER, 1980; AVÉ-LALLEMANT, 1980; DREYS, 1990; SAINT-HILAIRE, 1999). Saint-Hilaire, ao ressaltar a abundância do alimento nas proximidades de Porto Alegre, nos ajuda a identificar qual o corte de carne consumido pelos peões, que, segundo ele, improvisavam “[...] então espetos de pau, com os quais assavam ligeiramente pedaços de carne, sendo a manta logo devorada”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 30).

Observou-se, também, o consumo da farinha de mandioca associado às proteínas quando assadas, tanto pelos viajantes, quanto pela população. A farinha, nesse caso, revelou-se um alimento indispensável nesses momentos da refeição fora do lar, e, ao que tudo indica, seu consumo pode estar associado a três possíveis fatores: a possibilidade de absorção das gorduras da proteína; a facilidade de transporte da farinha, ou, então, as predileções alimentares dos viajantes, que foram

adquiridas em outras jornadas realizadas pelo Brasil. É importante destacar que não foram identificadas descrições que permitissem discorrer a respeito de um contato inicial com a farinha de mandioca. No entanto, percebeu-se, nas descrições, indicativos de muita familiarização com o alimento.

No que tange ao preparo da carne assada, ele foi descrito de maneiras distintas: mediante a utilização de um espeto, como foi observado por todos os viajantes, ou, então, assando uma manta de carne sobre as brasas. A utilização de espetos para o assado pode estar associada ao melhor aproveitamento de partes consideradas de maior valor, conforme revelou Seidler (1980, p. 102):

como, entretanto, nem sempre querem estragar o couro, que é a parte de mais valor no boi, contentam-se ordinariamente em cortar só a carne, espetá-la em varas pontiagudas e, assim, expô-la ao calor do fogo, quanto baste para ficar quente por dentro.

A segunda técnica, na qual a carne é assada sobre brasas, foi revelada pelos viajantes Seidler e Dreys. Nela, percebem-se olhares e percepções distintos no que se refere a esta técnica de preparo. Como revelou Seidler (1980, p. 102), durante sua estada na região de Bagé/Jaguarão, a carne assada era elaborada a partir da “[...] carne mais espessa do traseiro, com o couro, para assá-la lentamente no próprio couro sobre braseiro, de vez em quando, salpicando-a com salmoura”. Já Dreys, (1990, p. 130), apesar de não informar exatamente qual foi a região em que observou esse tipo de preparo da carne, o descreve detalhadamente:

abre-se na terra um buraco em que se acende o fogo; depois de ficar o buraco no grau de calor que se requer, tira-se fora a brasa e as cinzas, e mete-se no lugar dois pedaços de carne cortados com o couro, virados músculo com músculo e o couro para fora; tapa-se o buraco e a acende-se outro fogo por cima; pouco tempo basta para cozinhar a carne, que sai dali tenra, suculenta e deliciosa.

Pelo que se pôde observar, ao analisar as narrativas, o espeto era utilizado em todas as regiões percorridas pelos viajantes, sendo que o preparo da carne sem espeto apareceu com mais frequência nas regiões Sul e Campanha, possivelmente, por ser uma forma mais ágil de preparo e que evitava, também, a necessidade de fazer espetos de madeira de lenha verde.

Além do consumo de carne de bovinos, também foi possível identificar o consumo de leite e derivados nas narrativas dos viajantes. Há dezesseis descrições

a respeito do leite nos registros dos viajantes Saint-Hilaire e Avé-Lallemant. Em Saint-Hilaire foram identificadas apenas três descrições relacionadas ao alimento. Em seus registros, o viajante não indica como e quem o consome, mas é possível perceber os cuidados do viajante ao analisar o ciclo de produção das vacas e a possibilidade de fabrico de queijos na região de Itaqui. Semelhante ao que observou em Itaqui, na região das Missões, o viajante registrou a presença de “muitas vacas leiteiras, as quais vivem rondando a casa”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 162). Já na região de Santa Maria, Saint-Hilaire traz outro dado importante em relação à criação de vacas de leite, associando-as aos “homens menos ricos”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 179) e que praticavam a agricultura com as próprias mãos. No que se refere à produção de queijos na região das Missões, Saint-Hilaire não deixa claro em sua narrativa se esse consumo efetivamente ocorria ou se ele as descreveu como uma possibilidade face à abundância de vacas leiteiras, ao percorrer as proximidades de Viamão e Curral Alto (Santa Vitória do Palmar).

Já nos registros de Avé-Lallemant, é possível perceber, em tom de crítica, um não adequado aproveitamento do leite na Província, sendo que foram localizados apontamentos sobre as Missões, Caçapava, São Leopoldo, Santa Cruz do Sul e Candelária. O médico-viajante (1980, p. 333) registrou que “em muitos lugares do Rio Grande não se sabe o que fazer com o leite; no máximo fazia dele um pouco de queijo e raramente manteiga, pois esta exige mais trabalho. O resto perde-se, se não é possível bebê-lo todo”.

Em Avé-Lallemant e Seidler, percebemos que o leite tornou-se um alimento exclusivo do núcleo colonial alemão de São Leopoldo, sendo que os colonos produziam manteiga, que era comercializada, principalmente, em Porto Alegre. Seidler, no entanto, observa que:

[...] prefere-se importar manteiga do Holstein ou da Irlanda, cujo gosto rançoso é geralmente tido como picante e delicado. Como, porém, a [manteiga] que vem da colônia não é muita e se distingue pela boa qualidade e asseio, ela é muito bem paga. (SEIDLER, 1980, p. 120).

Seidler também descreve como era fabricada a manteiga na colônia, cuja técnica, segundo ele, “consiste em pôr o leite numa grossa mangueira, onde uma negra mete o braço e remexe o leite até que a manteiga se separe, aderindo ao braço da negra, de onde então ela raspa com a outra mão”. (SEIDLER, 1980, p. 120). Já



Avé-Lallemant nos fornece informações sobre sua comercialização, explicando que “o mercado de manteiga de Porto Alegre é suprido quase exclusivamente pela colônia. Para lá se exportam 60.000 libras” ao ano. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 153).

Foi possível identificar, ainda, que a criação de suínos na Província, provavelmente, se iniciou após o estabelecimento dos núcleos de colonização alemã. Essas afirmações foram tomadas a partir do conjunto de dados revelados pelos viajantes Seidler e Avé-Lallemant que estiveram na Província em períodos após a formação dos núcleos coloniais. Saint-Hilaire e Dreys não registraram a criação de porcos durante o período em que estiveram na região. A carne de porco, de acordo com Montanari (2003), apresenta diferentes modalidades de preparação, podendo ser assada, cozida, ao forno ou ensopada, se fazendo presente nos principais modelos alimentares europeus. O mesmo autor ressalta que é importante considerar “o papel específico de cada produto no regime alimentar, a posição e a importância que cabia a cada um no interior de um sistema que se organizava como uma unidade coerente, de modos diferentes em cada caso”. (MONTANARI, 2003, p. 20). A criação de suínos, segundo as narrativas analisadas, se fazia presente nos núcleos coloniais de São Leopoldo, Santa Cruz e Rio Pardo, tendo contribuído sistematicamente para formação de novos hábitos alimentares e favorecido a economia a partir do comércio de carnes, banha de porco e, possivelmente, embutidos.

No que se refere às aves domésticas — galinhas, patos e gansos —, somente Nicolau Dreys não faz menções a esses animais e ao seu consumo. Essas aves se fazem, novamente, mais presentes nos núcleos coloniais. No entanto, não se pode confirmar que a criação de galinhas tenha se iniciado nos núcleos de colonização. Isto porque ao reportar-se a sua jornada em direção ao sul da Província, via litoral, e à sua estada nas proximidades de Mostardas e Curral Alto, Saint-Hilaire ressaltou que “em toda parte servem-nos refeição logo à chegada; cardápios compostos unicamente de carne, de galinha e de vaca, sob diversos feitios, assada, cozida ou guisada”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 50). Percebe-se, então, que o consumo de aves ocorria em algumas famílias já durante o primeiro quarto do século XIX. No entanto, cabe destacar que as únicas menções feitas pelo viajante francês ao consumo de galinhas se referem a essas regiões, portanto, não é possível garantir que esse consumo tenha relação exclusivamente com a circulação de estrangeiros a partir do porto de Rio Grande.

É importante destacar que a criação de porcos e galinhas, principalmente a observada pelos viajantes nos núcleos de colonização alemã, contribuiu não apenas para a diversificação das práticas alimentares, mas, também, para o fortalecimento da economia regional a partir do fornecimento e comercialização de carnes frescas, além de outros itens, como a banha de porco, os embutidos e os ovos. Para termos ideia dessa contribuição, Roche (1969, p. 271) revela que, em São Leopoldo, em 1870, os produtos comercializados a partir da suinocultura representavam 19,6% — porcos, 3,2%; toucinho 16,4% — do valor de exportações. Entre os anos de 1880 e 1889, a produção de toucinho e banha aumentou significativamente, sendo que essa última chegou a representar, no ano de 1889, 33,8% do valor exportado e comercializado em todo o Brasil. (ROCHE, 1969).

Outro animal que se fez presente nas narrativas foi a ovelha. A chegada dos ovinos na região pode estar associada, conforme destacam Viana e Spohr (2009), à colonização espanhola na região do Rio da Prata. Segundo esses autores, “os espanhóis trouxeram os primeiros rebanhos bovinos e ovinos para a região com o intuito de povoar os campos finos propícios para a atividade pecuária”. (VIANA; SPOHR, 2009, p. 4). Foi a partir do estabelecimento das primeiras estâncias que a ovinocultura teve seu desenvolvimento. (VIANA; SPOHR, 2009). Helen Osório (2006) analisou a estrutura agrária e ocupacional da província, a partir de inventários *post-mortem*, entre 1765 e 1825. Em seu estudo, ela se deteve nos diferentes tipos de unidades produtivas, tendo sido possível observar que nas unidades produtivas de porte médio, com até mil cabeças de gado *vacum*, a criação de ovelhas não era muito difundida, pois representava apenas 26% do contingente de estâncias analisadas. Por outro lado, nas grandes estâncias, aquelas com criação de gado *vacum* acima de mil animais, a criação de ovelha apresentou-se mais praticada, e, segundo Osório (2006, p. 163), “68% deles [estancieiros] também criavam ovelhas”.

A análise das narrativas permitiu identificar que a criação de ovinos se concentrou em regiões localizadas mais na Campanha e ao sul da Província. (DREYS, 1990; SAINT-HILAIRE, 1999; AVÉ-LALLEMANT, 1980). Saint-Hilaire, por exemplo, ao percorrer a região de Mostardas, revelou que “a principal indústria da região é a criação de carneiros. Cada estancieiro possui um rebanho constituído, frequentemente, de vários milhares de carneiros e com a lã produzida fabricam tecidos dos ponchos”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 49). A produção de ponchos a partir do trabalho artesanal de beneficiamento e fiação da lã de ovelha, não foi detalhada pelo

viajante. Ele, no entanto, revelou algumas características dessa vestimenta, considerada por ele como “[...] muito grosseiros”, de coloração branca “com riscas pretas ou pardas, é apenas usado pelos negros e índios”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 49). Acrescentou, ainda, que “[...] se vendem à razão de 6 patacas, enviando-os a Porto Alegre, Rio Grande e outras localidades”. É possível supor que a opinião sobre os ponchos estivesse relacionada com o acabamento final da lã, resultado em um produto final mais rústico e artesanal, diferente do tipo de lã com o qual o viajante tinha contato na Europa.

Em sua viagem em direção ao extremo Sul, o viajante francês observou a criação de ovinos nas proximidades de Rio Grande/São José do Norte e Curral Alto (atual distrito do município de Santa Vitória do Palmar). Nessa última vila, Saint-Hilaire faz algumas observações a respeito da roupa da população daquela região e faz referência a algumas curiosidades a respeito da criação de ovelhas e aos cuidados com o rebanho: “nessa estância vejo já alguns espanhóis. Trazem o cheripá, espécie de cinto que desce até quase os joelhos, à guisa de uma pequena saia e que é feito do mesmo pano grosseiro dos ponchos [lã]”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 89). Nesse registro, além do comentário sobre a qualidade da lã empregada na confecção dos ponchos, Saint-Hilaire a apresenta como indumentária característica dos habitantes dessa região, isto é, daqueles homens da região da Campanha que se dedicavam à criação de gado e a todas as atividades concernentes, “[...] vivendo em terras tanto da Argentina, quanto do Uruguai e do Brasil”, conforme também destaca Gutfreind (2006, p. 241-242).

“Vi o primeiro rebanho de carneiros nesta zona. Era enorme, porém, sem cão de guarda e sem pastor. Disseram-me que depois do Tahim muitos cultivadores possuem rebanhos”, afirma Saint-Hilaire (1999, p. 89). Em seus registros ainda sobre a região Sul da Província, o viajante revela, como era realizado o adestramento dos cães de guarda dos rebanhos, ao ser convidado a “amamentar os cãesinhos destinados a serem ovelheiros”, que eram criados desde os primeiros dias confinados com as ovelhas, sendo, inclusive, amamentados pelas ovelhas, “e quando eles começam a comer [havia] o cuidado de só lhes dar carne cozida a fim de que não apeteçam devorar os carneirinhos”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 89).

Avé-Lallemant (1980, p. 366), anos mais tarde, ao percorrer a região da campanha — Uruguaiana; São Gabriel e Caçapava — informou que a Província, de modo geral, tinha uma criação de ovinos considerável antes da última revolução, e

que há poucos anos “[...] foi também recomeçada com atividade. Para melhorá-la, há algum tempo, o governo mandou vir um rebanho de 120 cabeças de merino, que foram divididas entre fazendeiros [...]”. A respeito desse apontamento de Avé-Lallemant não foram localizados registros e fontes que permitissem aprofundar a discussão. Já Fernandes e Miguel (2016, p. 44), ao analisarem a presença histórica da pecuária na região da Campanha no século XIX, fundamentados no Censo realizado em 1858, pela Câmara Municipal de Livramento, constatam que a criação de ovinos era representativa, isto é, “com quase 12.000 crias por ano”.

Ao cotejar os relatos dos viajantes com a historiografia do Rio Grande do Sul é possível afirmar que a criação de ovinos era praticada pelos estancieiros em quantidade reduzida se comparada à criação de bovinos. De acordo com os registros dos viajantes, a criação de ovinos destinava-se exclusivamente ao comércio e ao beneficiamento de produtos derivados da lã, considerando-se que não foram identificados apontamentos dos viajantes a respeito do consumo de carne de ovelha, leite e queijos.

Os apontamentos dos viajantes também revelam a incidência do consumo de carne de animais silvestres. A prática da caça de animais silvestres foi registrada por todos os viajantes europeus que percorreram o Rio Grande do Sul. Foi possível perceber que cada viajante buscou enaltecer a prática como lazer ou, então, como uma possível forma de variar as práticas alimentares<sup>109</sup>.

A caça de animais silvestres, destinada ao consumo humano, é uma prática de significância progressiva na história da humanidade. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998). Na Europa, essa prática foi considerada uma atividade aristocrática e prestigiosa, restringindo-se apenas à elite e à nobreza, determinando proibições aos servos e camponeses. Essas restrições à caça estavam relacionadas à predileção da nobreza pelo consumo de carne de caça, hábito alimentar que conferia poder e prestígio e, também, status e diferenciação social. (FRANCO, 2004; FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004; WOOLGAR, 2009;).

Referindo-se à caça de animais silvestres, Nicolau Dreys (1990, p. 57) informou que na região era “[...] incrível a quantidade de pássaros de todas as espécies, de todos os tamanhos, de todas as cores que habitam o Rio Grande; certamente é um

---

<sup>109</sup>No Brasil, por exemplo, em determinados grupos sociais, principalmente dos indígenas, é preciso conceber a prática da caça como prática complementar e usual para a obtenção de alimentos.

dos países que mais proporções oferece para satisfazer a paixão de caçador”. O registro de Dreys é marcado pela exaltação das variedades de aves, o que pode revelar uma possível preferência sua por este tipo de carne. Já os registros de Avé-Lallemant se voltam mais para animais terrestres, de porte grande e com o corpo recoberto de plumas, penas e pelos: “[...] Numerosos veados, porcos do mato e, conforme o gosto, mesmo antas, que se encontram em quantidade nos terrenos úmidos e naturalmente pouco acessíveis”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 128). Seu registro revela, além das variedades de animais silvestres, a caça como predileção, ao indicar que o caçador tem à sua disposição animais de acordo com suas preferências.

No que se refere ao consumo de animais silvestres, constatou-se que, para os viajantes, ele se dava por necessidade/circunstância, ou, então, por lazer. O primeiro refere-se ao consumo de proteínas de caça, derivadas de uma necessidade ou circunstância. Algumas vezes, foram encontradas descrições com indicativos de falta de alimento, e, possivelmente, esses apontamentos estiveram relacionados à falta de alimento durante a jornada da viagem ou à carência de alimentos registrada pelos militares durante os conflitos. A fome teria sido um dos principais agravantes, conforme Seidler, durante os conflitos:

as rações, que até aí compreendiam carne, pão, feijão, arroz, aguardente e sal foram reduzidas só a carne e água, bastava ao soldado ter uma dessas cousas para matar a fome, a outra para saciar a sede. Já nos primeiros dias da nossa marcha forçada faltou o mais indispensável; nem ao menos sal se fornecia, muitas vezes, nem havia como comprá-lo a bom dinheiro. (SEIDLER, 1980, p. 104).

Em meio à desordem provocada pela guerra, Seidler buscou deixar evidente seu descontentamento com a falta de víveres e de pagamento do soldo: “desde meses só nos alimentávamos de carne, mas aqui no acampamento seríamos indenizados das privações curtidas”. (SEIDLER, 1980, p. 109). Nos momentos de fome mais intensa, os soldados a buscavam outras possibilidades alimentares, através da caça, ou também do consumo de cães<sup>110</sup>, que os “comiam como petisco, pois pelo menos tinham muito mais gordura”. (SEIDLER, 1980, p. 161).

---

<sup>110</sup>Esse registro de Seidler ilustra bem como os soldados procuraram contornar a fome, através do consumo, inclusive, de cães.

Ave-Lallemant, por outro lado, ao percorrer a região da Campanha, nas proximidades de Alegrete, deixou evidente seu aborrecimento diante do reduzido povoamento e da falta de estabelecimentos comerciais para a aquisição de alimentos. A “dificuldade de obter comida”, segundo ele, era “realmente o lado aborrecido da viagem naquelas regiões”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 319). Seidler também associou a prática da caça à possibilidade de obtenção de alimentos a partir de uma necessidade e circunstância. De acordo com

[...] no primeiro dia abatemos um avestruz extraordinariamente grande, que **na verdade não pudemos aproveitar**; mas também quantidade de **pombos selvagens, alguns tatus, patos e outras aves aquáticas**, que muito nos favoreceram, pois que pouco nós havíamos aprovisionado para insignificante viagem. (SEIDLER, 1980, p. 152, grifo nosso).

O registro do viajante revela, além da variedade de animais disponíveis no território, uma possível diversificação de proteínas na alimentação. Outro aspecto sinalizado diz respeito ao consumo de avestruzes:

quando às vezes a caçada não prometia resultado, divertíamo-nos em perseguir a cavalo, a todo galope, as avestruzes que aqui vagueiam constantemente em grandes rebanhos. [...] mas achávamos seus ninhos com ovos, que muito nos agradavam. (SEIDLER, 1980, p.158).

Para o viajante, a carne do avestruz “[...] tem sabor inteiramente igual ao da carne de rês, seca e magra, e é muito fiapenta [...]”, e sua preferência baseava-se somente na “[...] gema dos ovos” que a considerava “[...] tragável para o estômago europeu”. (SEIDLER, 1980, p. 96).

Já os registros de Avé-Lallemant apresentam outra característica. Nas suas observações é possível perceber certo conhecimento sobre a prática da caça. Principalmente, quando discorre a respeito das variedades disponíveis para o caçador, dos animais adequados e destaca os sabores que certas carnes teriam, como, por exemplo, quando se refere à “saborosa paca, prato tão procurado quanto é detestada a capivara”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 368).

Como procuramos demonstrar, a partir das narrativas dos viajantes que analisamos, além de ser preparada assada, a carne era também consumida cozida/refogada, guisada ou a fricassé<sup>111</sup>: “preparam em fricassé, com muitos

<sup>111</sup>Podemos aferir que o fricassé, apontado pelo viajante Seidler, tenha relação com a técnica culinária francesa de *guisar*. Esse guisado de carne é realizado primeiro a partir de uma fritura e, depois, com a



temperos”, como descreveu Seidler, ao referir-se ao consumo de carne de “*feto vacuum*”. (SEIDLER, 1980, p. 101). Quanto às técnicas culinárias, não foram observadas diferenças técnico-gastronômicas na elaboração dos alimentos entre os habitantes do campo — agricultores e peões — e dos senhores — charqueadores e habitantes de espaços mais urbanizados, como observado por Massimo Montanari, ao analisar a sociedade e os estilos de alimentação europeia no período medieval:

entre a alimentação dos camponeses a dos senhores: enquanto os primeiros comem, basicamente carne cozida, acreditando, assim, tirar dela toda a substância possível, a nobreza prefere os assados, carnes grelhadas diretamente sobre o fogo em grandes espetos ou grandes grelhas. (MONTANARI, 1998, p. 223)

Essas dualidades reveladas por Montanari, ao que parece, não se reproduziram na Província. Não restam dúvidas, no entanto, que foram introduzidas novas técnicas culinárias e que novos alimentos foram incorporados à dieta dos habitantes do Rio Grande do Sul por europeus que passaram a habitar a região e por aqueles que percorrem durante o século XIX.

Cabe destacar também que o conteúdo central das refeições revelado pelos viajantes era quase sempre de origem animal, sendo possível perceber o lugar que a carne bovina ocupava no cardápio da população no período de análise. Mas se a carne tinha lugar de destaque nas refeições, pudemos também observar que outros alimentos eram servidos para acompanhá-la, principalmente, aqueles cultivados nas proximidades da residência ou disponíveis na região, como é o caso da mandioca, do milho, das abóboras entre outros.

---

adição de um líquido é cozido para a liberação de aromas. Robuchon *et al* (2012, p. 396) na obra “*Le Grand Larousse Gastronomique*” apontam quem “*la fricassé était un ragout à blanc ou à brum de volaille, de viande, de poisson ou de légumes. au XVII siècle, La Varenne citait le foie et les pieds de veau, les poulets, les pigeonneaux, les pommes et les asperges fricassés, mais cet apprêt, très courant, était considéré comme peu distingué*”.

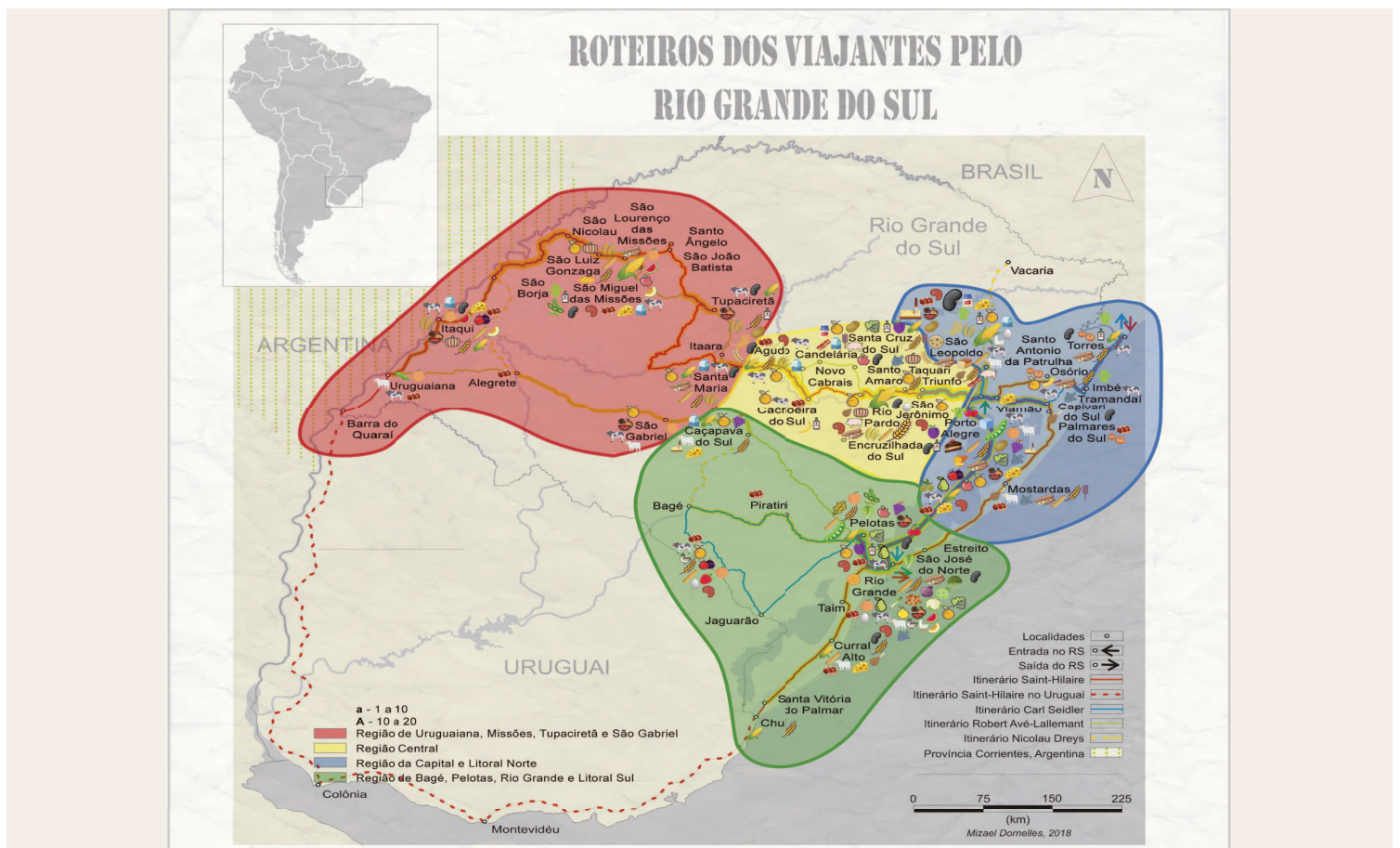


Neste capítulo, identificamos as técnicas utilizadas para o preparo do solo e os alimentos produzidos nas regiões percorridas pelos viajantes Carl Seidler, Auguste de Saint-Hilaire, Nicolau Dreys e Robert Avé-Lallemant. A partir das descrições feitas por esses viajantes, foi possível compreender como esses espaços de cultivo e de produção de alimentos foram organizados e reconstituídos, razão pela qual consideramos importante representá-los cartograficamente.

Na análise que fizemos das descrições sobre cultivo e consumo presentes nas narrativas, constatamos a incorporação de alimentos, o que aponta para uma intensa troca cultural que se expressava na comida que era preparada. Concorde-se, em razão disso, com o proposto por Algranti (2005, p. 142) para quem os primeiros colonizadores aproveitavam “os produtos locais a fim de incrementar sua alimentação diária, procurando na diferença dos ingredientes elaborar pratos semelhantes aos que costumavam consumir em sua terra natal”. É preciso, no entanto, considerar que os “hábitos alimentares dependem, por certo, das possibilidades e das condições de acesso aos alimentos, o que deriva, em boa medida, da posição ocupada no processo de produção”. (WOORTMANN, 2009, p. 27).

Outra constatação a que chegamos a partir da análise dos relatos dos viajantes é que a alimentação dos habitantes da província do Rio Grande do Sul não estava assentada, exclusivamente, sobre a carne, pois o ritual da refeição contemplava outros alimentos. Na figura 55, a seguir, pode-se verificar a grande variedade de alimentos que identificamos nas narrativas dos viajantes que analisamos.

Figura 55 - Territórios da alimentação



Fonte: Mapa concebido pelo autor com base na obra de Dreys (1990); Saint-Hilaire (1999); Seidler (1980) e Avé-Lallemant (1980). Elaboração gráfica executada pelo geógrafo Mizael Dorneles e pela arquiteta Débora Krug (2019).

O inventário que apresentamos no decorrer do capítulo sobre os alimentos produzidos/cultivados, beneficiados, consumidos e comercializados, visava não apenas mostrar o repertório de alimentos, identificando quais eram consumidos e sob qual forma no século XIX, mas também apontar para aqueles que tornaram-se fundamentais para a compreensão da culinária e da comida como uma “categoria de representações” (WOORTMANN, 2009, p. 27), como será abordado no próximo capítulo.

Cabe lembrar que na produção de alimentos, essas representações podem manifestar-se através de um conjunto de ações que se desenrolam para além das técnicas culinárias, abrangendo práticas e sentidos sociais relacionados à comensalidade, ao trabalho, ao status social, ao gênero, à saúde, à hospitalidade, aos significados sociais, simbólicos e culturais. No próximo capítulo, exploramos essas particularidades.

## **5 À MESA COM OS VIAJANTES: AS PRÁTICAS ALIMENTARES E OS ASPECTOS SIMBÓLICOS**

No capítulo anterior, abordamos e identificamos, a partir das descrições dos viajantes, quais foram as práticas de cultivo e de trabalho na terra registrados pelos viajantes, alguns problemas de subsistência e de abastecimento, potencialidades produtivas, plantas cultivadas e alimentos consumidos pela população do Rio Grande do Sul no século XIX. Buscamos, também, em certa medida, compreender quais foram as contribuições dos colonizadores/imigrantes para a diversificação e o incremento no cultivo de alimentos, de técnicas, de instrumentos, e, ainda, para a incorporação de novos alimentos, contribuindo, dessa forma, para a maior disponibilidade de gêneros alimentícios e para as práticas alimentares observadas pelos viajantes que percorreram a região.

Neste capítulo, apresentamos e analisamos as representações que os viajantes construíram sobre a alimentação do Rio Grande do Sul, contemplando as práticas a ela associadas e as principais categorias de análise apresentadas no capítulo três: produção, preparação e consumo de alimentos; comensalidade e etiqueta — incluindo a distinção e a estratificação social à mesa; hospitalidade, reciprocidade e sociabilidade; alimentação e saúde; tabus e significados simbólicos.

Abordamos, inicialmente, as particularidades relacionadas à elaboração dos alimentos (a comida) que identificamos nas narrativas dos quatro viajantes. Na sequência, detemo-nos na identificação e discussão das formas de bem receber por eles registradas e na relação estabelecida entre a oferta de determinados alimentos e a hospitalidade, bem como no processo de construção de representações sobre o “comer” e o “bem receber” no Rio Grande do Sul oitocentista. No terceiro tópico, identificamos as doenças mencionadas pelos viajantes, visando compreender sua possível associação a determinadas práticas alimentares. E, por último, discutimos a existência de tabus alimentares e a atribuição de significados simbólicos a alimentos e hábitos da população da Província presentes nas narrativas dos viajantes.

### **5.1 Artes de fazer a cozinha: a comida e as técnicas de/na produção de alimentos**

A alimentação, conforme Poulain (2004, p. 247), pode ser entendida a partir de “um conjunto de condutas de adaptação ao meio”. É preciso lembrar que comemos o

que a natureza nos coloca à disposição, e que isso se dá para o atendimento de necessidades biológicas que são fortemente influenciadas pelo clima, pela geografia e pelos condicionantes simbólicos: “O alimento é, portanto, o que nutre, o que traz ao homem os elementos que o dispêndio da vida lhe fez perder”. (POULAIN, 2004, p. 258). O mesmo autor ainda observa que:

para que um alimento seja reconhecido como tal, ou seja, capaz de manter a vida, ele não deve somente possuir qualidades nutricionais – conter uma certa quantidade de glicídios, de lipídios, proteídeos, de oligoelementos [...] – é preciso ainda que ele seja conhecido e/ou aceito como tal pelo comedor e pelo grupo social ao qual ele pertence. (POULAIN, 2004, p. 259).

Um alimento deve possuir quatro qualidades fundamentais, que são: nutricionais, organolépticas<sup>112</sup>, higiênicas e simbólicas. Além dessas qualidades, ele deve ser livre de toxidade e, consecutivamente, ser capaz de fornecer ao organismo propriedades que contribuam para as condições de equilíbrio, variáveis e satisfatórias, dentre as quais podemos elencar os nutrientes energéticos<sup>113</sup>, proteínas, elementos minerais, vitaminas e água. Os alimentos também devem ser capazes de provocar sensações secundárias, que compreendem desde os efeitos euforizantes decorrentes do consumo de álcool e de outras bebidas alucinógenas; o sentimento de tranquilidade, de excitação; efeitos estimulantes e percepções tanto agradáveis, quanto desagradáveis. Essas são algumas das diferentes qualidades reveladas pelos alimentos, e que são, notadamente, sentidas pelos sujeitos nos processos de incorporação e internalização dos alimentos. (POULAIN, 2004).

O inventário dos alimentos que realizamos a partir das narrativas dos quatro viajantes, e que apresentamos nas páginas anteriores, mais do que possibilitar a identificação dos alimentos cultivados, produzidos e consumidos nas diversas regiões da Província no século XIX, evidenciou um conjunto de processos que envolve desde

---

<sup>112</sup>São as propriedades que podem ser percebidas por quem consome: a cor, o brilho, a luz, o odor, a textura, o som e o sabor

<sup>113</sup>Em relação a esse critério proposto por Poulain (2004, p. 259), podemos perceber uma variedade de produtos naturais que poderiam ser considerados alimentos, como, por exemplo, os “gafanhotos, as baratas, as serpentes, as raposas, o cão, as folhas de plátano... são, deste ponto de vista, alimentos potenciais”. Podemos, ainda, incluir as formigas da Região Norte e Sudeste do Brasil; o Turu, molusco de cabeça dura e corpo gelatinoso, que tem a grossura de um dedo e vive em árvores podres, caídas, sendo muito consumido, principalmente, na Ilha do Marajó, na região da Amazônia. Esses são apenas alguns dos exemplos de alimentos exóticos que são consumidos devido às suas propriedades energéticas e calóricas, enquanto que outras causam aversão e repugnância, por não estarem de acordo com os parâmetros alimentares e culturais preestabelecidos. Nesse sentido, fica claro que nem tudo o que é nutritivo em uma determinada cultura alimentar, necessariamente, será considerado um alimento.



a aclimatação, o plantio, a colheita, o armazenamento, as técnicas culinárias e o próprio ato de comer, que caracterizam os territórios que esses europeus percorreram. (POULAIN, 2004).

Esses processos também ilustram que o cozinhar, enquanto prática, não pode ser entendido apenas como uma forma de preparação do alimento. Igualmente, esse processo deve ser pensado como “uma maneira de organizar a sociedade em torno de refeições em conjunto e horários de comer previsíveis”. (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004, p. 24). A esse respeito, Carlos Alberto Dória (2014, p. 52) acrescenta que “uma cozinha, no entanto, não se faz só com ingredientes”, sendo necessário compreender como diversos sistemas culturais, simbólicos e identitários se articularam na formação de fronteiras culturais, tencionando os hábitos e as práticas alimentares da população. As noções a respeito da comida, enquanto elemento decisivo da identidade humana e como resultado de múltiplos fatores culturais, são discutidas por Massimo Montanari (2013, p. 16), para quem a comida

é cultura quando produzida, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza (como fazem todas as outras espécies animais), mas ambiciona também criar a própria comida, sobrepondo a atividade de produção à de predação. Como é cultura quando preparada, porque, uma vez adquiridos os produtos-base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste.

Entendemos como fundamental essa compreensão de comida para o que nos propomos a desenvolver na continuidade, isto é, a descrição e a análise das atividades domésticas relacionadas à produção da comida na Província do Rio Grande do Sul no século XIX, da participação dos sujeitos que a produziam e, ainda, das relações que se estabeleciam nessas práticas culinárias desenvolvidas no âmbito doméstico. Tomamos, por isso, a cozinha como ponto de partida para compreender a arte de fazer a comida.

É importante ressaltar que os espaços doméstico e culinário tiveram pouco destaque nas descrições dos viajantes. Isto, muito provavelmente, decorreu das restrições de acesso, quando eram acolhidos nas casas de algumas famílias, a determinados cômodos/espços das residências. Mas, de acordo com Leila Algranti, que, por meio de um corpus documental diversificado que inclui narrativas de viajantes

e cronistas, analisou aspectos relativos à intimidade das famílias no Oitocentos, esses europeus nem sempre deixaram de estar

[...] atentos ao aspecto interno, ao asseio e à higiene dessas casas simples, nas quais buscavam abrigo para o pernoite, e nem sempre foram lisonjeiros para com seus anfitriões, apontando a falta de acomodações, o chão batido e a fumaça que enchia o único ambiente, em razão da ausência de chaminés. (ALGRANTI, 1997, p. 99-100).

Por outro lado, “são as casas mais remediadas ou abastadas que permitem avaliar melhor a dinâmica interna dos domicílios e as condições em que começam a despontar” os espaços de vida íntima e com limitações de acesso. (ALGRANTI, 1997, p. 100). Quanto às restrições impostas aos visitantes, é preciso considerar que

nas áreas intermediárias e nos fundos ficavam as salas íntimas, quartos, cozinhas, etc., domínios do comportamento informal, reservados ao repouso, à intimidade familiar, às atividades biológicas - como dormir, procriar, comer, excretar - à higiene corporal e aos serviços domésticos. Com circulação permitida apenas aos membros do grupo residente e aos parentes muito próximos, eram rigorosamente interditados aos estranhos. (LIMA, 1995, p. 135).

Cientes desses condicionantes, procuramos as menções de restrição de acesso presentes nos apontamentos feitos pelos viajantes, detendo-nos, especialmente, nas possíveis razões de sua ocorrência e na identificação dos espaços da casa que eram vedados. Cabe ressaltar que essas restrições nem sempre aparecem de forma tão evidente na narrativa do viajante e que quando são mencionadas se encontram associadas a domicílios de famílias abastadas, como estâncias ou residências localizadas nos principais centros urbanos da época.

Menções as essas restrições de circulação em determinados domicílios foram encontradas em alguns registros de Saint-Hilaire. As ponderações feitas pelo viajante naturalista se justificam em função do tempo de sua permanência na Província, que possibilitou um maior detalhamento das experiências vividas durante sua jornada pelo interior. Um dos momentos em que é possível perceber a restrição de acesso ocorre quando, após ter experimentado chuvas fortes durante a viagem, o viajante solicitou hospedagem em uma residência na região das Missões. Já hospedado, ele destacou, com entusiasmo, a atenção e o cuidado da anfitriã ao enviar-lhe alimentos: “a dona da casa mandou-me uma cesta de maçãs perfeitamente maduras, as melhores que hei comido fora da França”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 135).

Por outro lado, ao observar que todos seus documentos e materiais coletados estavam molhados devido à tempestade e requerer ajuda para, ao que parece, tentar recuperá-los, surpreendeu-se com a recusa de auxílio da cortês hospedeira que “[...] absolutamente não me apareceu e recusou a Laroutte a permissão para secar papel na cozinha da casa”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 135). Esse episódio nos permite refletir sobre alguns pontos importantes, sendo que o primeiro se refere aos cuidados dispensados ao viajante e que contemplam a oferta de alimentos e de um lugar para dormir. O segundo refere-se às restrições de acesso aos espaços mais íntimos da residência, o que se dava tanto nos centros urbanos, quanto no interior da Província. A cozinha, enquanto espaço privado, reforçava a noção de um local estritamente ligado à intimidade das famílias, portanto, na ocorrência da chegada de um visitante desconhecido, as mulheres e as crianças permaneciam nesse espaço até que percebessem que ele tivesse ido embora.

Portanto, além de essas restrições estarem vinculadas à condição social do(a) anfitrião(ã), o episódio relatado por Saint-Hilaire parece indicar que elas também podiam estar relacionadas com a insegurança. Mulheres que viviam sós em suas residências podiam temer toda a sorte de violência, em especial, as depredações e os furtos, realizados, na maioria das vezes, por militares que integravam as tropas de combate em territórios fronteiriços, como foi observado na narrativa de Seidler (1980)<sup>114</sup>.

Vale lembrar que, durante o século XIX, o Rio Grande do Sul observou a ocorrência de muitos conflitos<sup>115</sup>, os quais não apenas mobilizaram a população, mas promoveram a entrada de milicianos oriundos da capital do Império.

---

<sup>114</sup>Seidler (1980, p. 176), ao escrever sobre a falta de alimentos durante os conflitos da Cisplatina, destaca que as mais variadas buscas por alimentos eram realizadas nas proximidades do acampamento, que tinha “grande quantidade de palmeiras anãs que existiam em abundância ou mesmo no acampamento ou em seus arredores, bonitos, românticos, nas coxilhas revestidas de vegetação, durante certo tempo saciaram com seus suculentos frutos a fome dos soldados esgotados pelas privações; mas não tardou que também isso acabasse e como permanecêssemos três meses nesse acampamento em breve voltou a penúria antiga. Em tais circunstâncias, **era inevitável que os soldados, desprezando as proibições, saíssem a pilhar e abatessem as reses desgarradas dos rebanhos e as comessem**”. [Grifo nosso].

<sup>115</sup>De acordo com Sandra J. Pesavento, os principais conflitos ocorridos na Província, de forma cronológica, foram: 1820 - Batalha de Taquarembó – derrota final de Artigas; anexação da Banda Oriental com o nome de Província Cisplatina; desorganização das Charqueadas Uruguaias; o gado oriental é encaminhado para as charqueadas rio-grandenses; grande desenvolvimento da economia gaúcha. 1825 - Tropas rio-grandenses mobilizam-se para lutar na Cisplatina; ação do exército do Sul; conflitos entre os chefes locais e os representantes do centro do país. 1827 - Batalha do Passo do Rosário. 1828 - O Império perde a posse da Província Cisplatina. 1835 - Eclusão da Revolução Farroupilha no RS; 20/09 - rebeldes conquistam Porto Alegre. 1836 - Batalha do Seival; 11/09 - Antônio Souza Neto proclama a República Rio-Grandense; prisão de Bento Gonçalves no combate da Ilha do

Ainda em relação ao acesso (ou não) a lugares considerados íntimos nas casas, Saint-Hilaire (1999, p. 85) apresentou outra perspectiva: “estância que pousei não passa de minguada choupana, sem mobiliário e cercada de algumas senzalas. Ao entrar deparei a dona da casa a coser, agachada, sobre tábuas em cima de pedras por uma pele de carneiro”. Esse acesso facilitado à cozinha decorreu, possivelmente, da condição social daquela família, conforme observou Leila Algranti (1997, p. 99):

[...] as casas dos homens pobres e livres, no campo e na cidade, consistiam em pequenas choupanas com apenas um ou dois cômodos, nos quais se dormia, cozinhava e que muitas vezes abrigava uma pequena oficina, as casas dos indivíduos com algumas posses dispunham de mais aposentos, geralmente enfileirados.

Como pudemos observar nos registros dos viajantes, o acesso às áreas consideradas íntimas do núcleo familiar – os cômodos de repouso e a cozinha –, era restrito, o que pode ser percebido como uma forma de preservação (da segurança e da honra), principalmente, em residências administradas por mulheres sós ou que contassem com meninas ainda jovens. Por outro lado, essas restrições não foram percebidas em residências de famílias não abastadas, provavelmente, em decorrência do reduzido número de cômodos. Nessas casas mais simples, a cozinha, além do local do preparo das comidas pelas mulheres e da comensalidade, funcionava como um espaço do acolhimento e do bem receber, tanto de vizinhos, quanto de viajantes<sup>116</sup>, que frequentemente percorriam as regiões da província. Ela podia funcionar, ainda, como um espaço no qual as pessoas se aqueciam nas noites frias, sentadas junto do fogão, consumindo o mate/chimarrão.

O fato é que, na cozinha, independentemente da condição social do proprietário da residência na qual ela se encontra, os alimentos são transformados em comida, processo mediado por “atividades de seleção e combinação (de ingredientes, modos de preparo, costumes de ingestão, formas de descarte, etc.)” (DA MATTA, 2004, p. 31) que evidenciam as mais variadas escolhas que são feitas pelas sociedades, “concepções que um grupo social tem e, assim, expressam uma cultura” (AMON;

---

Fanfa, sendo levado para a Bahia; os farrapos perdem Porto Alegre para tropas legalistas. 1838 - Tomada de Rio Pardo pelos farrapos. 1843 - Declínio farroupilha; Caxias, nomeado Presidente e comandante de armas no RS, obtém vitórias sobre os rebeldes. 1845 - 18/02 - Paz de Ponche Verde estabelece o final da Revolução Farroupilha. (PESAVENTO, 1994, p. 34; p. 54-59).

<sup>116</sup>“Após o jantar, diversos viajantes passaram pela estância [Jerebatuba]; serviram-se-lhes mates, eles tornaram a montar, seguindo viagem sem ter dito nada. Os viajantes têm nesta região o costume de aprear em todas as casas que encontram, para pedir mate”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 89).

MENASCHE, 2008, p. 15). Nesse sentido, o que se come, com quem se come, quando, como e onde se come, são definidos pela cultura”. (SANTOS, 2011, p. 108; AMON; MENASCHE, 2008, p. 15).

Toda comida é produzida a partir de um conjunto de regras denominado sistema culinário. A noção legitimada por Fischler (1995) é entendida não somente como um conjunto de ingredientes e técnicas utilizadas, de combinações e relações que ocorrem entre alimentos, mas, também, com base em um conjunto de regras, mais ou menos conscientes, que organizam sua escolha, preparação e consumo. O sistema culinário tem por função regular todos os processos de contradições que surgem de uma dupla imperatividade: a de gerar a diversificação da ingestão alimentar e, ao mesmo tempo, satisfazer as necessidades cognitivas de consumir alimentos identificados.

Nesse processo de vinculação de ingredientes e técnicas, “são associadas representações, crenças e hábitos, consistindo e refletindo, desse modo, parte da cultura”. (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 33). Os saberes e técnicas aplicados sobre determinados alimentos em estado bruto nos possibilitam refletir sobre nossa compreensão de cozinha. Para os dois autores, muitas culturas alimentares transformaram “plantas que são tóxicas em seu estado bruto, porém consumíveis após uma preparação”, por meio de processos nos quais visavam, inicialmente, transformá-los em comestíveis ou conservar suas características comestíveis, formando “parte daquilo que, em um amplo sentido, pode-se chamar de cozinha”. (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 126).

Cozinhar é, certamente, um diferencial da espécie humana. De acordo com Montanari (2013, p. 10), “a comida para os seres humanos é sempre cultura, [...], nunca apenas pura natureza”. Fernández-Armesto (2004, p. 22), por sua vez, complementa que “cozinhar alimentos é uma das poucas práticas estranhas que são peculiarmente humanas – estranha em termos da natureza [...]”. O hábito de cozinhar é, nesse sentido, uma atividade humana de superioridade, é uma ação que transforma um ou mais produtos da natureza em algo completamente diferente por meio das modificações físico-químicas provocadas pelo processo do cozimento e pela combinação de ingredientes em um produto fabricado, carregado de aspectos culturais e simbólicos.

A cozinha deve ser, portanto, “entendida como um conjunto de signos e símbolos codificados culturalmente ou, o que é o mesmo, como uma linguagem

suscetível de ser interpretada”, pois, inegavelmente, expressa as relações do homem com o meio ambiente e aspectos da cultura de determinada sociedade. (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 55). Sob essa perspectiva, cada cultura concebe “uma cozinha peculiar (ingredientes, aromas, técnicas de preparação e maneiras de servir e comer)”, com classificações particulares e regras muito bem demarcadas, tanto em relação à preparação e combinação quanto à sua coleta, produção, conservação e consumo. (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 132).

Mas, ao se referir à cozinha, Santos (2011) reconhece a importância dela enquanto um produto da miscigenação cultural, um microcosmo, um patrimônio gustativo da sociedade e uma fonte inesgotável de história.

A cozinha se reafirma, portanto, como um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, de uma imagem da sociedade. Em vez de falar em cozinha, é melhor falar em cozinhas, em suas pluralidades, porque elas mudam e se transformam face às influências e aos intercâmbios entre as populações, aos novos produtos e alimentos, graças às condições sociais, às circulações de mercadorias e aos novos hábitos e práticas alimentares. (SANTOS, 2011, p. 110).

Para Fischler (1995), a cozinha traduz a compreensão da cultura e das sociedades, pois simboliza, mesmo inconscientemente, a estrutura de uma sociedade, ao desvendar suas contradições e suas relações.

Se define habitualmente a cozinha como um conjunto de ingredientes e técnicas utilizadas para a preparação da comida. Mas se pode entender «cozinha» em um sentido diferente, mais amplo e mais específico ao mesmo tempo: representações, crenças e práticas que estão associadas a ela e que os indivíduos compartilham e formam parte de uma cultura ou de um grupo no interior desta cultura. Cada cultura possui uma cozinha específica que implica em classificações, taxonomias particulares e um conjunto complexo de regras que atendem não somente a preparação e combinação de alimentos, como também a sua colheita e seu consumo. Possui também significações que estão em estreita dependência da maneira como se aplicam as regras culinárias. (FISCHLER, 1995, p. 34, tradução nossa)<sup>117</sup>.

---

<sup>117</sup>Se define habitualmente la cocina como un conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida. Pero se puede entender «cocina» en un sentido diferente, más amplio y más específico a la vez: representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esta cultura. Cada cultura posee una cocina específica que implica clasificaciones, taxonomías particulares y un conjunto complejo de reglas que atienden no sólo a la preparación y combinación de alimentos, sino también a su cosecha y a su consumo. Posee igualmente significaciones que están en dependencia estrecha de la manera como se aplican las reglas culinarias. (FISCHLER, 1995, p. 34).



Da Matta (1986, p. 37-38) amplia essa percepção, afirmando que comida não é apenas uma “substância alimentar, mas é, também, um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere”. Como destacado por Luce Giard (2013, p. 250), a prática de “comer serve não só para manter a máquina biológica do nosso corpo, mas também para concretizar um dos modos de relação entre as pessoas e o mundo, desenhando assim uma de suas referências fundamentais no espaço-tempo”. Sob essa perspectiva, comida é tudo aquilo

que se come com prazer, de acordo com as regras mais nobres de preparo, serviço e comensalidade. O alimento é a moldura, mas a comida é o quadro, aquilo que é valorizado dentre os alimentos; o que deve ser saboreado com os olhos e, depois, com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga. O que deve ser temperado, saboroso, comido com calma, em harmonia, sentado e cercado por pessoas amigas. (DA MATTA, 2004, p. 31-32).

Também Amon e Menasche (2008, p. 17) afirmam que a comida é como uma “manifestação de uma estrutura subjacente, que pode ser apreendida, conduzindo ao conhecimento de características de uma sociedade”. Carlos Roberto Antunes dos Santos (2011, p. 108) corrobora essa afirmação, ao propor que se pense a comida como “uma forma de comunicação”, que, “assim como a fala, pode contar histórias e pode se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade”. A comida também se reveste de valores simbólicos, expressados nos rituais, nas comemorações e nos ritos de passagem.

Contreras e Gracia (2011, p. 221), por sua vez, observam que as mulheres foram, durante muito tempo, “as pessoas responsáveis pela alimentação cotidiana, especialmente, em relação às tarefas de abastecimento e preparação de comidas”. Já para Giard (2013, p. 218), os trabalhos que envolvem a casa, o jardim e a cozinha apresentam-se estritamente relacionados, pois “se situam no mais elementar da vida cotidiana, no nível necessário e mais desprezado”.

Uma leitura atenta dos relatos dos viajantes possibilitou observar que as mulheres eram as responsáveis, no cenário familiar, pela alimentação cotidiana, ao participarem ativamente da produção de gêneros alimentícios de subsistência, da economia doméstica, da organização das atividades e das práticas da vida religiosa. A esse respeito, Saint-Hilaire (1999, p. 38) destaca que “[...] as mulheres se escondem e não passam de primeiras escravas da casa”. De acordo com o viajante francês, as

mulheres não apenas mantinham-se reclusas nos locais tidos como os mais íntimos das casas, como desempenhavam toda a sorte de atividades relacionadas ao trabalho na esfera doméstica.

O militar Seidler, no entanto, traz outra percepção sobre o trabalho realizado pelas mulheres, pois, para ele, os “[...] cuidados da cozinha, que aliás não dão muito trabalho, são exclusivamente do dever e obrigação das mulheres”. (SEIDLER, 1980, p. 134). Esse registro reproduz a noção da dominação masculina, ao atribuir determinadas funções exclusivamente às mulheres, percepção construída historicamente e que leva em consideração apenas a vantagem da força física. (SAFFIOTI, 1987). Mas o relato revela, ainda, uma visão depreciativa do grupo étnico com o qual o viajante havia tido contato, na medida em que o viajante faz referência a mulheres indígenas, que terão suas técnicas e saberes criticados.

Para os viajantes que analisamos, as atividades domésticas e culinárias realizadas pelas mulheres eram amplamente aceitas e decorriam de condicionantes biológicos e culturais, podendo também estar associadas às práticas agrícolas e de produção de alimentos que abordamos no capítulo anterior. Nessa perspectiva, Saffioti (1987, p. 12) acrescenta que

a força desta ideologia da "inferioridade" da mulher é tão grande que até as mulheres que trabalham na enxada, apresentando maior produtividade que os homens, admitem sua "fraqueza". Estão de tal maneira imbuídas desta ideia de sua "inferioridade", que se assumem como seres inferiores aos homens.

Essas apreciações podem também revelar uma divisão sexual do trabalho, em vigor no Oitocentos. De um lado, a cozinha diária/doméstica, concebida e/ou representada como o cozinhar por e com amor, executado pelas mulheres, apenas no âmbito doméstico, com naturalização do trabalho feminino no espaço privado e, muitas vezes, visto como um trabalho vocacionado. Por outro, a cozinha diferenciada/especializada, concebida e/ou reconhecida pelo trabalho-profissão, socialmente representado e atribuído ao homem e ao espaço público, ao cozinheiro/*chef*, como indicam Mennell (1985), Goody (1995) e Contreras e Gracia (2011). Para Saffioti (1987, p. 13), que compreendeu as relações sociais a partir das interseccionalidade da classe, do gênero e da raça,

não se trata, contudo, de desejar provar qualquer superioridade da mulher em relação ao homem. O argumento biológico só foi utilizado a fim de mostrar a ausência de fundamentação científica da ideologia da "inferioridade" feminina. Por outro lado, este argumento serve também para revelar, mais uma vez, a elaboração social de fenômenos orgânicos, portanto, naturais.

Logo, trata-se de compreender criticamente a responsabilidade doméstica pela alimentação cotidiana que, de acordo com Contreras e Gracia (2011, p. 222),

está relacionada com aquilo que se considera uma atribuição natural dos trabalhos domésticos às mulheres e, em particular, com aceitação, também 'natural', por parte das mulheres da responsabilidade pelo cuidado do grupo doméstico.

No período desse estudo, podemos entender as atividades femininas como aquelas relacionadas com os afazeres domésticos (limpeza da casa, roupas e calçados, costura), os cuidados com a família, as crianças e idosos, e com o cultivo de verduras, flores e chás nas hortas próximas às residências como uma forma de domínio e gestão, não apenas do espaço doméstico, mas também do amplo conjunto de atividades que estão associadas à rotina do dia a dia. Além dessas atividades, as mulheres eram as responsáveis por todo o processo de cultivo, manejo e transformação do algodão em fios para a elaboração de roupas. (SAINT-HILAIRE, 1999).

Helena Hirata, filósofa e especialista em sociologia do trabalho e do gênero, destaca:

O trabalho de cuidado é exemplar das desigualdades imbricadas de gênero, de classe e de raça, pois os cuidadores são majoritariamente mulheres, pobres, negras, muitas vezes migrantes (provenientes de migração interna ou externa). Por ser "um conjunto de práticas materiais e psicológicas que consiste em trazer respostas concretas às necessidades dos outros", o trabalho de cuidado de idosos, crianças, doentes, deficientes físicos e mentais foi exercido durante muito tempo por mulheres, no interior do espaço doméstico, na esfera dita "privada", de forma gratuita e realizado por amor. (HIRATA, 2016, p. 54).

Embora seja possível compreender, conforme desenvolvem Hirata (2016) e Hirata e Guimarães (2012), o processo histórico de mercantilização e de desenvolvimento das profissões ligadas ao cuidado, sobretudo a partir do século XX, na primeira metade do XIX, a divisão e a execução de trabalhos relativos à alimentação estavam centralizados nas mulheres e eram marcados por vetores estruturais de desigualdade racial/étnica, singularmente no espaço doméstico.

Um aspecto que consideramos importante destacar é a participação de negros e negras escravizados em atividades domésticas e culinárias, uma vez que, em algumas famílias, foi notada a presença de mulheres negras nessas atividades. É importante destacar que essa presença variava, ao que parece, de acordo com a condição social da família. Na narrativa de Saint-Hilaire, encontramos menções a negros(as), principalmente, nas estâncias em que o viajante se hospedou. De acordo com Zarth (2006, p. 194), a “ausência de um mercado de trabalho sólido” na região fez com que “os estancieiros não [tivessem] alternativas a não ser recorrer à compra do trabalhador escravo”, a quem cabia o desempenho de atividades como “roceiros, campeiros e domésticos”. Aos roceiros, por exemplo, cabia realizar as atividades agrícolas, sendo os

encarregados do abastecimento de produtos agrícolas para o pessoal da estância. Os campeiros eram os encarregados do trabalho pastoril propriamente dito e eram trabalhadores mais valorizados. No caso dos escravos domésticos, predominavam as mulheres, e tratavam dos serviços rotineiros ligados à casa. (ZARTH, 2006, p. 194).

Durante o período em que os viajantes percorreram as diversas regiões da Província e, ao longo de todo o XIX, o emprego da mão de obra escrava continuou acontecendo, principalmente, nos complexos charqueadores, como observado por Dreys e Saint-Hilaire, e, também, em outros segmentos, como os comerciais e os domésticos. A presença dos negros(as) em atividades do âmbito doméstico nos registros dos viajantes que analisamos também foi percebida na produção e no comércio de gêneros alimentícios pelas ruas das principais cidades. A esse respeito, Fábio Kuhn (2007, p. 71) destaca que

além das atividades ligadas à pecuária (estâncias e charqueadas) e à agricultura, os cativos africanos ou crioulos agora também eram ocupados nas atividades urbanas, como em serviços domésticos ou como escravos de ganho.

A atuação de negros em atividades comerciais de gêneros alimentícios foi destacada pelos viajantes<sup>118</sup>. Segundo Saint-Hilaire (1999, p. 43), em Porto Alegre “como no Rio de Janeiro os vendedores são negros. Muitos comerciam acorados junto à mercadoria de venda, outros possuem barracas, dispostas desordenadamente

<sup>118</sup>No entanto, não podemos afirmar se esses escravos que realizavam atividades de comercialização de gêneros alimentícios eram remunerados financeiramente.

no pátio do mercado”. Em Rio Grande, o viajante também percebeu o comércio de alimentos realizado pelos negros, em “[...] um pequeno mercado (quitanda) onde negros, acorados, vendem hortaliças, tais como couve, cebola, alface e laranjas”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 65).

Seidler, por sua vez, descreve a participação de uma mulher negra no preparo de manteiga, produto que, segundo ele, podia destinar-se tanto ao consumo da família de São Leopoldo, quanto à comercialização em Porto Alegre, devido à sua significativa importância comercial. Segundo o viajante, o processo consistia “em pôr o leite numa grossa mangueira, onde uma negra mete o braço e remexe o leite até que a manteiga se separe, aderindo ao braço da negra, de onde então ela raspa com a outra mão. (SEIDLER, 1980, p. 120). Além de revelar a participação de uma escrava na produção de um produto característico de práticas alimentares europeias, o registro nos oferece também uma sistematização de saberes e técnicas de elaboração/beneficiamento de alimentos, que nem sempre aparecem descritas nas narrativas dos viajantes.

Saint-Hilaire registrou a presença de negros(as) nas atividades culinárias e domésticas: “os meus hospedeiros tiveram esta manhã a feliz ideia de mandar, por um negro, mate e um prato de biscoitos e fatias de queijo”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 25). Esse registro, que se refere à passagem do naturalista francês pelos arredores de Viamão, evidencia não apenas as noções de hospitalidade e o contentamento do viajante ao receber alimentos para o desjejum, como, também, a participação de negros em atividades desempenhadas no espaço doméstico.

Ao descrever sua acolhida na estância do Sr. Davi Pereira, nas proximidades de Santa Maria, Avé-Lallemant (1980, p. 208) também menciona a participação de negros(as) nas atividades domésticas, como se pode constatar nessa passagem: “uma negra me trouxe uma cuia de mate; recebi-a e tomei um sorvo da bomba, declarando, com isso, que desejava ficar”.

Nesses apontamentos feitos pelos viajantes, é possível observar não apenas as atividades domésticas que cabiam às mulheres, mas, também, a presença de negras e negros escravizados em atividades circunscritas ao âmbito doméstico. A presença de negros(as) nos espaços culinários, preparando os alimentos, segundo o costume da família, e incluindo saberes e práticas de sua cultura, possibilitava uma série de adaptações e incorporações de novas práticas, sabores e temperos e promovia uma culinária híbrida.

Sabe-se que a mulher, enquanto progenitora do lar, desempenha um papel fundamental na formação e na estruturação dos hábitos alimentares. Conforme Klaas Woortmann (2009, p. 32), é no contexto de produção da comida que a mulher “exerce sua autoridade e controle, determinando, dentro das possibilidades geradas pelo trabalho do pai, o que irá compor a refeição e como esta será distribuída entre os membros da família”. Por outro lado, é na mesa que ocorre a centralidade dessas relações.

É na mesa “e através da comida comum, [que] comungamos uns com os outros, num ato festivo e sagrado. Ato que celebra nossas relações mais que nossas individualidades”. (DA MATTA, 2004, p. 62). O ritual da refeição implica organização, regras de socialidade e sociabilidade e pressupõe o compartilhamento de momentos perpassados por alegrias, tristezas e de trocas entre aqueles que convivem. O significado social da refeição, para Simmel (2004, p. 160), “está contido na possibilidade de pessoas que não partilham interesses específicos se encontrarem para uma refeição em comum – possibilidade que se funda no primitivismo e, portanto, na trivialidade do interesse material”. Em relação a esse aspecto, Contreras e Gracia (2011, p. 192) afirmam que “a proximidade ou o estreitamento das relações sociais entre as pessoas pode ser expresso por meio dos tipos de alimentos e refeição que fazem juntas, assim como sua frequência”.

Nessa perspectiva, Demeterco (1998, p. 93), destaca que

a cozinha em muito colabora para essa simbiose, uma vez que constitui-se nos ‘espaços da mulher’, das refeições que a mulher prepara (mesmo que seja empregada – outra mulher...), para a família e/ou amigos que a mulher agrega, segundo hábitos e padrões que a mulher produz, preserva e transmite.

Assim, o ritual da refeição não deve ser pensado apenas como um ato de alimentar-se, mas, também, como “um rito social que reproduz simbolicamente a hierarquia da família”. (WOORTMANN, 2009, p. 36). É preciso compreender a dinâmica desse ritual, pois, do mesmo modo que ele aproxima os comensais ao redor da mesa, no momento em que ocorre a distribuição dos lugares e das comidas, ele pode, por vezes, estabelecer fragmentação, estratificação e distinção. Nessa linha, é importante considerar que o alimento é usado representativamente para traduzir determinadas formas sociais e sentimentos pessoais dentro de um grupo social. (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 193).



Woortmann, ao analisar o ritual da alimentação de camponeses sergipanos, identificou que, no momento da refeição, os sentimentos de união tornaram-se perceptíveis, mas também foram observadas relações de fragmentação, classificação e distinção, uma vez que

[...] sempre o pai que é servido primeiro, seguindo-se os filhos adultos. A mãe e as crianças só se sentam à mesa quando o pai terminou de comer, alimentando-se com o que restou. Comer os restos não significa, evidentemente, alimentar-se mal, mas significa seguramente a afirmação de um padrão hierárquico, no qual cada um é colocado no seu lugar. (WOORTMANN, 2009, p. 37).

Outras manifestações de classificação e distinção à mesa podem ser observadas a partir do consumo de determinados alimentos, especificamente valorizados em consonância com a simbologia e a representatividade na sociedade. O consumo da carne e sua distribuição não igualitária entre os participantes de uma refeição pode estar associada à noção de poder intrínseca àquela comida que dá energia para os que [em tese] trabalham mais, como destacam Woortmann (2009) e Contreras e Gracia (2011).

Com relação a essas noções de distinção, fragmentação e classificação associadas à alimentação não localizamos apontamentos que apresentassem essas características nas narrativas dos quatro viajantes analisadas. Por outro lado, seus registros indicam a comensalidade como uma prática unificadora, como foi possível observar em Saint-Hilaire e Avé-Lallemant. O naturalista fez o seguinte inscrito: “enquanto escrevo, estendem uma esteira no chão e aí servem a sopa, reunindo-se toda a família em torno da esteira. Ofereceram-me um lugar nessa refeição, mas recusei”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 20).

Em relação ao momento da refeição descrito pelo viajante francês, percebe-se a reprodução de um costume característico de outras regiões do Brasil, isto é, o de comer sentado no chão sobre uma esteira. De acordo com Algranti (1997, p. 123), esse vigorou até o final do período colonial, mas “[...] não impedia, todavia, que as refeições fossem feitas ao redor de uma mesa baixa ou muito frequentemente de uma esteira estendida no chão, sem o conforto de cadeiras”<sup>119</sup>. A historiadora complementa ainda que

---

<sup>119</sup>De acordo com os registros dos viajantes, nas primeiras décadas do XIX as casas apresentavam certa simplicidade e até rusticidade em termos de mobiliário. Na obra de Saint-Hilaire, por exemplo, foi possível perceber que, nas casas de famílias abastadas, principalmente aquelas relacionadas ao

[...] o hábito de se comer sentado no chão não era exclusivo da Colônia ou emprestado dos índios, pois ainda na primeira metade do século XVIII era comum, nas casas do Reino, as esposas e filhos acompanharem a refeição do chefe da casa tomando de um prato e acomodando-se no chão próximo da mesa onde este último jantava. (ALGRANTI, 1997, p. 123).

Avé-Lallemant (1980, p. 126), registrou a comensalidade, ao referir-se à refeição realizada na residência de

um jovem casal, ambos nascidos nas picadas e, por isso, **genuínos alemães**, já abençoados por dois filhos; uma criada e dois jovens almoçavam **numa mesa em comum**. Não parecia haver distinção entre patrão e empregado. E sentei-me com os patrões, a criada e os empregados e comi com eles deliciosa carne, batatas e um oloroso creme de frutas. (Grifo nosso).

A cena descrita por Avé-Lallemant, em 1858, revela a utilização da mesa<sup>120</sup>, enquanto suporte para a realização das refeições e a prática da comensalidade. Além disso, o registro sugere que não havia distinções entre os sujeitos da família e os empregados no momento da refeição. A criada, muito possivelmente, estava encarregada das atividades domésticas, do cultivo de alimentos e dos cuidados com os animais criados para o consumo. Quanto à presença de empregados, cabe ressaltar que essa era uma prática comum entre as famílias de colonos alemães, principalmente após o estabelecimento dos núcleos de colonização.

No entanto, embora somente o médico-viajante tenha apontado essas relações, é prudente observar que a ausência da descrição de outros elementos pelo viajante também pode indicar, conforme preconizou Carneiro (2003), uma “revolução silenciosa” em relação ao processo civilizatório (ELIAS, 1994), isto é, um conjunto de costumes vinculados à alimentação que se modificam a partir da introdução e do uso de elementos de uma cultura europeia que passou a ser difundida, utilizada e adaptada, produzindo outras formas de distinção. Desse modo, justamente por ser silenciosa, torna-se menos visível para aqueles que vivem e descrevem o cotidiano,

---

complexo charqueador de Pelotas/Rio Grande, o mobiliário consistia em “mesas, cadeiras e canapés [...] As cômodas e as secretarias são móveis completamente modernos no Brasil e somente encontradiços em um número exíguo de casas”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 67). Já em sua passagem pela região das missões, o viajante francês refere a existência de “palhoças [...] demasiado pequenas e mal arrumadas” dentre os móveis e utensílios de cozinha. O viajante destacou a presença de “[...] uma rede, alguns malambos, uma marmita, uma chaleira para fazer mate, alguns banquinhos e catres forrados de tiras de couro, cruzadas”. Este último móvel “é encontrado em todas as casas dos índios, por pobres que sejam seus moradores”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 160).

<sup>120</sup>Na análise que fizemos da obra do médico viajante, observamos um crescimento, mesmo que modesto, de menções à utilização da mesa (3) como suporte para a alimentação.

talvez por já terem incorporado à mesa, isto é, às práticas da alimentação, comportamentos e representações de um “processo civilizador” que faz referência aos padrões culturais europeus. Assim, participar de uma refeição com uma família qualitativamente descrita como “genuínos alemães”, indica um movimento de auto-referência em relação àquilo que era considerado como padrões de civilidade. Em relação à descrição do viajante, queremos dizer que os padrões nos quais a prática alimentar se ancora, também inclui o não dito. Nessa perspectiva, o “parecia não haver distinção entre patrão e empregado” à mesa, não significa, em absoluto, que não houvesse tal distinção, que, certamente, poderia estar sutilmente presente em aspectos como a maneira de segurar os talheres ou manusear os utensílios, a ordem e os lugares do sentar-se à mesa, ou mesmo na conversação entre os comensais, aspectos estes não contemplados na descrição do viajante.

Os registros dos viajantes também fazem referência à preparação e ao cozimento dos alimentos, esferas que também permitem-nos refletir não apenas sobre prática de preparo, de organização da família, de promoção da comensalidade, mas, também, sobre “o suporte de uma prática elementar, humilde, obstinada, repetida no tempo e no espaço, com raízes na urdidura das relações com os outros e consigo mesmo”. (GIARD, 2013, p. 218-219).

O ato de cozinhar – como um diferencial da espécie humana –, possibilitou, conforme aponta a historiografia, a vida em comunidade. O comer, enquanto ato social, tornou-se “comunitário, porém não cooperativo”. (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004, p. 34), principalmente, no que se refere à produção da comida. A cozinha, enquanto um espaço de produção da comida e de cooperação para sua elaboração, foi percebida pelos quatro viajantes, como procuramos demonstrar. Para melhor entender essa condição particular da cozinha, recorreremos novamente a Saint-Hilaire (1999, p. 38), em especial à passagem em que afirma que as mulheres atuavam como “escravas da casa”. Esse registro permite aproximarmo-nos da análise que Giard (2013, p. 218) fez do trabalho feminino nas famílias da sociedade francesa do século XIX, apresentado como

monótono e repetitivo, desprovido de inteligência e de imaginação; é mantido fora do campo do saber [...] quase todas as mulheres têm que cozinhar, quer só para suas necessidades, quer para alimentar os membros da família e seus convidados ocasionais.

Por outro lado, na região das Missões, o viajante naturalista refere a presença dos homens indígenas se dedicando a atividades culinárias, pois “ocupam-se em fazer mate e são suas mulheres que cuidam das plantações”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 156). Cabe, no entanto, observar que essa talvez fosse a única atividade que esses homens desempenhavam no espaço da cozinha.

Em compensação, em outras regiões da Província, a eles podiam estar associadas outras práticas culinárias realizadas fora desse espaço. É possível, ainda, supor que, além da lida com o gado bovino, o processo do abate, a separação dos cortes e o preparo da carne assada [à moda do gaúcho], tornavam-se atividades, ao que parece, exclusivas dos homens.

Essa técnica de preparação de carnes assadas sobre as brasas – churrasco – com ou sem espeto, era prática recorrente entre os habitantes do Rio Grande do Sul, como já demonstrado no capítulo anterior. A carne assada, mas não sob a denominação “churrasco”, foi descrita por todos os viajantes que percorreram a Província, revelando-se, assim, um item importante na alimentação das pessoas. Esse preparo da carne

[...] nasceu no pampa, nos primórdios da ocupação do atual território do Rio Grande do Sul, quando os primeiros gaudérios ou gaúchos percorriam os campos para caçar o gado que tinha retornado ao estado selvagem e criava em liberdade. Nesta época, os gaúchos estavam interessados somente no couro; assim, quando o animal era abatido, o couro e o sebo eram retirados, e a carne necessária à alimentação era consumida no local. (MACIEL, 2008, p. 102).

Sob a perspectiva de Maciel (2008, p. 101), é na produção do churrasco que se estabelecem rituais simbólicos, principalmente, aqueles relacionados à preparação, na medida em que são observados

códigos, normas e comportamentos previstos, aceitos e reconhecidos por todos, situação que permite a observação de aspectos diversos que implicam em relações sociais e expressam valores e julgamentos, o que leva a pensá-lo como um ritual de comensalidade.

A carne assada, ou churrasco, era uma especialidade culinária presente nos lares e, independentemente da condição social, tornou-se uma manifestação cultural carregada de simbolismos e de rituais vinculados à cordialidade, sociabilidade e comensalidade, configurando-se em especialidade da culinária gaúcha. Quanto ao preparo da carne assada, à moda do churrasco, Saint-Hilaire é quem melhor o

descreve. Após ser temperada com sal, a carne fresca ou a manta<sup>121</sup>, designação que aparece na narrativa do viajante francês, era assada em um espeto e, costumeiramente, servida com farinha de mandioca ou pão. De acordo com Saint-Hilaire, o ritual do preparo da carne se iniciava com a busca e confecção de varas para os espetos, seguindo-se o corte dos

(...) compridos pedaços [de carne] da espessura de um dedo, fez ponta em vara de cerca de 2 pés de comprimento e enfiou-a à guisa de espeto em um dos pedaços de carne, atravessando-o por outros pedaços de pau, transversalmente para estender bem a carne; enfiou o espeto obliquamente no solo expondo ao fogo um dos lados da carne e quando o julgou suficientemente assado expôs o outro lado. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 82-83).

Vale mencionar que a carne não era apenas consumida de forma assada. De acordo com os viajantes que analisamos, ela era trazida à mesa também cozida, guisada e refogada. Segundo Monica Abdala (2007, p. 78), que analisou a cozinha mineira do século XIX, o preparo da comida deve ser entendido como

um procedimento que está associado a uma ritmação lenta, que marca longos processos de preparação e confecção de alimentos, e exigia da mulher, atriz principal da cozinha nos séculos passados, dedicação total e praticamente exclusiva.

Nas narrativas que analisamos, constatamos que as preparações culinárias que exigiam atenção maior foram realizadas, segundo os viajantes, exclusivamente por mulheres. Entendemos que a discussão dessa percepção dos viajantes implica a reflexão em torno das diferenças entre as técnicas envolvidas no assar, ato realizado pelos homens, e aquelas que envolvem o cozinhar, ato praticado pelas mulheres. Técnicas que remetem, inequivocamente, à distinção entre natureza e cultura, entre o cru e o cozido.

Essas atividades culinárias, se analisadas sob a ótica do triângulo culinário [assar, cozinhar e defumar] proposto por Lévi-Strauss, nos possibilitam refletir sobre as relações que sustentam ou coexistem na prática da produção da comida. De acordo com Lévi-Strauss (2011, p. 172),

[...] entre o cru e o cozido de um lado, entre o fresco e o podre do outro. O eixo que une o cru e o cozido é característico da cultura, o que une o fresco

---

<sup>121</sup>Referindo-se a um pedaço de carne seca.

e o podre, da natureza, já que o cozimento realiza a transformação do cultural do cru, assim como a putrefação é sua transformação natural.

De acordo com Lévi-Strauss (1979, p. 170), “o alimento assado é diretamente exposto ao fogo, realizando com este uma conjunção não mediatizada, ao passo que o alimento cozido é duplamente mediatizado: pela água na qual é imerso e pelo recipiente que contém ambos”. Para Lévi-Strauss (1979, p. 171), a preparação e o consumo de carnes de caça e/ou assadas pelos homens pode estar associada ao que ele denomina de “exo-cozinha”, uma cozinha que se situa fora da casa e na qual são oferecidas as comidas aos convidados e visitantes, em celebrações e rituais religiosos, como forma de criar e estreitar as relações sociais. Essas preparações, que não requerem significativa técnica para a sua execução, são realizadas pelos homens, que se situam próximos a uma perspectiva da natureza, isto é, ao selvagem. Por outro lado, a técnica do cozido, “poderia chamar-se uma ‘endo-cozinha’: feita para o uso íntimo e destinada a um pequeno grupo fechado”. (LÉVI-STRAUSS, 1979, p. 171).

Se nas sociedades analisadas por Lévi-Strauss, as práticas culinárias revelaram lados opostos, os registros feitos pelos viajantes apontaram para a mesma oposição na Província. O cozimento, enquanto técnica, foi percebido nas narrativas como uma prática realizada, exclusivamente, pelas mulheres e restrita ao âmbito doméstico. Nos apontamentos dos viajantes, há, inclusive, a menção à utilização de utensílios e recipientes, como as panelas de ferro e de barro para a preparação da comida.

As descrições do preparo da carne, reveladas nos registros dos viajantes analisados, permitem, ainda, refletir sobre como era consumida, pois, em algumas situações, ela era exposta ao fogo o “[...] quanto baste para ficar quente por dentro”, (SEIDLER, 1980, p. 102). Já Saint-Hilaire (1999, p. 30), informa que “assavam ligeiramente pedaços de carne, sendo que a manta era logo devorada” pelos participantes da refeição. Parece-nos que esses apontamentos deixam evidente aquilo que Lévi-Strauss (1979) destacou em relação ao processo de cocção, uma vez que a carne, ao ser assada, tem seu cozimento de fora para dentro, selando as fibras externas da proteína, de modo a preservar internamente seus sucos naturais.

Os registros que dão conta das técnicas empregadas no preparo da carne que localizamos nas narrativas dos viajantes parecem apontar para uma predileção por seu consumo na forma malpassada (*a carne era exposta ao fogo o “[...] quanto baste para ficar quente por dentro”*). Se, por um lado, não encontramos qualquer menção



de desaprovação ou, então, uma avaliação positiva quanto a esta preferência, por outro, há menções aos hábitos carnívoros e à grande quantidade de proteína consumida pelos habitantes da Província. Acreditamos que essa forma implícita de registro relativo ao consumo de carne malpassada pode estar associado a experiências e preferências gustativas dos países de origem dos viajantes. Em seu estudo sobre as preferências alimentares dos franceses, por exemplo, entre os séculos XVI e XVIII, Flandrin destacou a valorização da carne bovina, especialmente, a partir dos cortes mais vendidos nos açougues: “músculos, picanha, corte redondo, chã de dentro, carne para assar na grelha, alcatra, filé, peito”. (FLANDRIN, 1998, p. 491). Esses dados revelam não apenas os tipos de cortes de carnes comercializados nos estabelecimentos, mas técnicas de preparo e o ponto de cocção, em certa medida, semelhantes às encontradas pelos viajantes. No que diz respeito às técnicas de cozimento, Flandrin (1998, p. 504), ao analisar as práticas alimentares dos franceses do século XVII, revela que ao assar a carne, eles a espetavam de “[...] forma perpendicular ao fogo, assá-la rapidamente e trazê-la para a mesa mais grelhada do que assada”. Essa rápida cocção deixava a carne “crua por dentro e queimada por fora [...]”. É preciso, ainda, considerar o proposto por Brillat-Savarin (1995, p. 79), que afirma que “a carne cozida é um alimento saudável, que aplaca prontamente a fome, que se digere bastante bem, mas que não restaura muito, porque a carne perdeu na ebulição parte dos seus sucos animalizáveis”. As análises feitas por Flandrin e Brillat-Savarin parecem explicar as razões para que os viajantes não tenham demonstrado surpresa ou repulsa em relação ao consumo da carne malpassada.

No registro que Avé-Lallemant fez sobre o percurso de Alegrete a São Gabriel, fica evidente seu aborrecimento diante da “dificuldade de obter comida”, pois nesses campos despovoados “raramente se encontra uma venda” (1980, p. 319). A situação, segundo ele, se alteraria somente quando, após terem parado “debaixo de uma árvore, perto de uma estância” “[...], na oportunidade, solicitei ao meu companheiro de viagem que fosse à estância a ver se comprava alguma coisa”. Pouco tempo depois, retornou com um grande pedaço de carne. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 319).

O viajante, apesar de não descrever o preparo da carne, refere o modo como foi consumida: “cada um cortava um pedaço à vontade, servindo a mão de prato e garfo e a relva de guardanapo”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 319). Mesmo considerando o local e as condições da refeição, o registro evidencia a estranheza do médico viajante em relação a essa maneira de comer. Essa avaliação, seguramente,

reflete a percepção do viajante sobre o que era considerado civilizado, tanto em relação aos comportamentos à mesa, quanto aos protocolos que vigoravam na Europa desde o final do século XVIII (ELIAS, 1994).

Elias (1994, p. 113-114) explica que foi pouco antes da Revolução Francesa que a “classe alta adotou mais ou menos padrões à mesa” que seriam considerados “como naturais por toda sociedade civilizada”. Na obra “O processo civilizador”, ele apresenta alguns exemplos de como foram sendo estabelecidas essas regras e códigos de comportamento à mesa. Um dos exemplos apresentados por ele mostra como o costume do uso do guardanapo era, em 1786, “ainda indisputavelmente de corte” e que o mesmo modo de utilizá-lo, “em breve, se tornaria costumeiro em toda a sociedade civilizada”.

Outro exemplo pode ser percebido nas mudanças relativas ao uso do garfo. Conforme explica Elias (1994), desde os indícios de sua introdução na Europa a partir do século XI, quando um aristocrata de Veneza casou-se com uma princesa grega da região bizantina, a história do uso desse instrumento se associa a um conjunto de transformações constituintes e constituidoras do *Processo Civilizador*. Se no século XI, o seu uso foi motivo de escândalo, sendo considerado um sinal exagerado de refinamento a ponto de provocar repreensões eclesiásticas, no século XVII, ele já era artigo de luxo para uma classe privilegiada, passando a representar uma característica de *civilité* nos séculos seguintes.

Maria Cecília Barreto Amorim Pilla, ancorada na obra de Elias (1994), observou que a noção de civilização se firmou na França na segunda metade do século XVIII, a partir das transformações semânticas sofridas pelo termo *civilité*, desde sua aparente origem em texto publicado em 1756, escrito pelo Marquês de Mirabeau (1715-1789), para quem a civilização era a “suavização de maneiras, urbanidade, polidez, e a difusão do conhecimento de tal modo que incluía o decoro no lugar de leis detalhadas”. (ELIAS *apud* PILLA, 2004, p. 12). Ao analisar o “Pequeno Manual de Civilidade para Uso da Mocidade”, escrito na década de 1930, dentre outros documentos, Pilla nos permite compreender como os elementos constituintes e constituidores do *Processo Civilizador* podem ser observados à luz das permanências e mudanças que caracterizam o poder e a distinção à mesa, e que se fazem presentes na literatura de civilidade e/ou manuais de boas maneiras.

Para Nishimura e Queiroz (2016, p. 951), os rituais da alimentação se expressam por meio dos objetos e utensílios utilizados para a refeição, em práticas a

começar pela “[...] disposição à mesa, a forma de manipulação, ordem de uso, entre outros protocolos, [que] refletem simbologias herdadas ao longo dos séculos e moldam o contato do comensal com o alimento”. Sobre esse aspecto, Leila Algranti (1997, p. 122) acrescenta que durante o período colonial, no Brasil, “a forma como ocorriam as refeições na maior parte dos lares coloniais e a precariedade dos utensílios da mesa chocaram até mesmo alguns contemporâneos”. Segundo a autora, a utilização de talheres<sup>122</sup> - garfo, faca e colheres, os suportes/recipientes - pratos e copos - eram considerados itens que ostentavam luxo e distinção. Em relação à utilização de garfos, Algranti (1997, p. 122) acrescenta que “[...] se já eram raros no Reino e em quase toda a Europa, na Colônia praticamente não existem”. A utilização e popularização dos talheres, da maneira como são utilizados atualmente, ganhou notoriedade, segundo a mesma historiadora (1997), somente ao longo do século XIX.

De acordo com os viajantes cujas obras analisamos, no Rio Grande do Sul oitocentista, a utilização de talhares e louças parece não ter sido frequente. Sobre a utilização do garfo, encontramos apenas uma passagem que refere seu uso em Avé-Lallemant (1980, p. 200). As outras vezes em que o termo garfo foi identificado nos registros, ele se referia à utilização das mãos para o consumo de alimentos. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 113; AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 319). Quanto ao uso de louças, Saint-Hilaire (1999, p. 48) destacou que, em Porto Alegre, em 1820, existiam “3 olarias um tanto importantes”. Segundo o viajante, “as louças são bem-feitas e na maioria coloridas de vermelho como as de Santa Catarina, porém mais grosseiras. São feitas com uma argila negra oriunda dos terrenos alagadiços dos arredores da cidade, tornando-se amarela após o cozimento”. Essas olarias, muito provavelmente, foram as responsáveis pela produção de pratos e xícaras na Província. Cabe destacar, ainda, que o viajante francês também faz referência à circulação de louças estrangeiras nos arredores de Pelotas/Rio Grande, pois “as iguarias são servidas em pratos de porcelana inglesa extremamente fina”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 77).

Quanto aos padrões civilizatórios relacionados à etiqueta e à civilidade à mesa, vigentes na segunda metade do século XIX, é importante lembrar, portanto, que ocorriam “[...] no bojo do processo de europeização dos costumes [...]” e transformavam-se em processos de “distinção, diferenciação e integração social”.

---

<sup>122</sup>A palavra talher, vem de *tailhoir*, do francês, e significa prato de cortar carne. O termo passou, então, a designar variações de utensílios utilizados à mesa para cortar e servir alimentos. (NISHIMURA; QUEIROZ, 2016).

(PILLA, 2004, p. 44). Esses padrões de comportamento à mesa, segundo Daniela Romagnoli (1998), podem variar de acordo com as circunstâncias culturais e simbólicas, na medida em que em todas as sociedades, nos mais variados tempos históricos, foram estabelecendo regras e princípios que distinguiram, organizavam e orientavam as relações entre os grupos e indivíduos por meio de códigos de conduta e de boas maneiras à mesa, com a intenção de padronizar “posturas a fim de tornar o convívio agradável e cível”, processos que tornaram-se “construções sociais elaboradas para enviar mensagens”. (NISHIMURA; QUEIROZ, 2016, p. 953). Portanto, a história das regras de comportamento “[...] à mesa está estreitamente ligada à das boas maneiras em sociedade”. (ROMAGNOLI, 1998, p. 496).

Essas convenções e comportamentos em relação à comida estão condicionados à

[...] maneira como se come; o quê, onde, como e com que frequência se come; e como nos sentimos em relação à comida. O nosso comportamento em relação à comida está ligado à nossa identidade social, ao sentido de nós mesmos, e isso parece valer para todos os seres humanos. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, estranhos ou não, da mesma forma que elas também reagem aos nossos hábitos alimentares. (MINTZ, 2001, p. 31).

Vale ressaltar que, para Klaas Woortmann (2009, p. 26), “a comida é uma coisa que, para além de sua materialidade, fala da família, do corpo e de relações sociais”. Essas relações sociais ficam perceptíveis a partir da associação dos homens com hábitos e práticas equiparados à condição de superioridade, virilidade e, até mesmo, selvageria, enquanto que as mulheres, cujas atividades se circunscrevem ao âmbito da cozinha, são consideradas civilizadas por terem o domínio de práticas e técnicas culinárias mais complexas, que exigem determinado grau de conhecimento e atenção, como os relacionados ao cozimento de alimentos variados, dentre eles a carne, e, também, outras preparações, como a dos pães, por exemplo.

Neste tópico, apresentamos e analisamos, a partir dos registros sobre os “modos de fazer a comida” feitos pelos quatro viajantes selecionados, as técnicas envolvidas na preparação de determinados alimentos e as relações de trabalho inerentes a este processo na Província do Rio Grande do Sul no século XIX. A análise realizada apontou, ainda, para o papel fundamental e estruturante que a alimentação desempenhava nas relações sociais tecidas entre os grupos familiares e entre esses e os visitantes. No próximo tópico, nos detemos nos registros que os viajantes

européus fizeram sobre “o comer e o bem receber” na Província do Rio Grande do Sul.

## 5.2 Entre o comer e o bem receber: alimentação e hospitalidade no Rio Grande do Sul oitocentista

A noção de hospitalidade permeia elementos relacionados à sociabilidade e à boa convivência, relacionando-se com o ato de abrigar, de alimentar, de deslocar, contribuindo para o estreitamento das relações com a cultura e a sociedade visitada, conforme destaca Grinover (2007). O objetivo principal da hospitalidade “é estabelecer um relacionamento ou promover um relacionamento já estabelecido”; esse contato transforma “estranho em conhecido, inimigos em amigos, amigos em melhores amigos, forasteiros em pessoas íntimas, não parentes em parentes”, revelando afinidades próximas com o seu oposto. (SELWYN, 2004, p. 26-27).

De acordo com Lashley (2004, p. 10), as atividades de acolhimento, generosidade e bem receber, associadas aos alimentos, revelam-se fundamentais para o estabelecimento das práticas hospitaleiras. Esse hábito, que se inicia a partir da recepção e do acolhimento do visitante, do gesto de ofertar uma bebida e alimentação, torna-se a expressão mais importante e mais imediata do comer e do bem receber. A comida, portanto, também deve ser percebida como uma forma universal de expressão de sociabilidade e hospitalidade. Os atos de abrigar e de alimentar constituem-se expressão universal de sociabilidade e hospitalidade, na medida em que a proximidade e/ou o estreitamento das relações sociais entre as pessoas são expressos através dos alimentos e refeições que fazem em conjunto. É importante considerar, ainda, que os alimentos geralmente figuram entre as formas e os sentimentos pessoais importantes na vida do grupo. (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

Não se sabe ao certo quando os alimentos e as práticas alimentares se transformaram em prazeres à mesa, mas pode-se afirmar que comemos conforme as normas e padrões determinados em uma sociedade. Essas normatizações que regulamentam a distribuição dos alimentos dentro de um núcleo social simbolizam e orientam as prescrições éticas e morais que devem ser observadas e seguidas em tal sociedade. A prática do compartilhamento de comida com outros indivíduos, segundo Contreras e Gracia (2011, p. 195), revela certo grau de compatibilidade e de aceitação,

uma vez que “a comida é oferecida como um gesto de amizade, e quanto mais elaborada for, maior é a intimidade que expressa ou maior é o grau de estima ou também de interesse”.

Nesse tópico, analisamos as demonstrações de hospitalidade observadas por Nicolau Dreys, Auguste de Saint-Hilaire, Carl Seidler e Robert Avé-Lallemant durante suas incursões pelo Rio Grande do Sul no século XIX, lembrando que elas foram registradas pelos quatro viajantes e que ganharam notoriedade, principalmente, a partir da ausência de estabelecimentos de hospedagem. As dificuldades para encontrar locais para pouso, de acordo com Leila Algranti (1997, p. 93), decorriam das grandes distâncias e do reduzido povoamento de algumas regiões percorridas pelos viajantes, transformando “a hospitalidade numa característica e necessidade do mundo colonial brasileiro”. Isso obrigava os viajantes a buscarem acolhida em residências particulares, nas quais pernoitavam, realizavam refeições e compartilhavam momentos de intimidade com a família visitada.

As narrativas que analisamos nos ofereceram significativas informações sobre como se dava o acolhimento dos visitantes, e que envolviam mais do que a hospedagem e a alimentação, na medida em que se estendia aos cuidados com os animais de montaria e carga: “em toda a parte é costume dar alimento e emprestar cavalos aos viajantes”, afirmou Saint-Hilaire (1999, p. 94).

Dentre os viajantes selecionados, Auguste de Saint-Hilaire foi quem mais forneceu informações sobre a prática do bem receber da sociedade sulina. Isso, no entanto, não significa que as recepções fossem sempre cordiais e generosas, pois em algumas situações ele se viu obrigado a apresentar cartas de recomendação, nas quais deveriam estar informados os objetivos de sua viagem por aquela região.

Já Nicolau Dreys relaciona as demonstrações de hospitalidade da população com a fertilidade dos solos da Província, que contribuía para a produção de gêneros alimentícios e, conseqüentemente, para sua generosa oferta aos hóspedes. Carl Seidler (1980, p. 98) corrobora essa percepção ao afirmar que

o viajante pode confiadamente parar e bater à primeira porta que encontrar, seja de casa rica ou pobre: logo há de aparecer alguém que perguntará pelo que deseja, e em geral, o próprio dono da casa não cede essa honra. Dito o desejo, vem em poucas palavras o convite para apeiar e entrar, um negro desencilha o cavalo e o toca para um pasto bem cercado.



Ainda de acordo com Seidler (1980, p. 98), essa hospitalidade seria “[...] a maior de suas virtudes, sem ela seriam certamente bárbaros”, uma percepção que revela que o viajante teceu sua apreciação levando em conta as práticas sociais próprias de uma sociedade europeia urbanizada e que definiam o que era considerado civilizado ou bárbaro, conforme já evidenciamos no tópico anterior quando tratamos das normatizações e condutas à mesa a partir do proposto por Norbert Elias (1994). Também o médico viajante Robert Avé-Lallemant (1980) destacou as formas do bem receber durante a viagem que realizou pelas regiões da Província sulina. Nos registros que fez, fica evidenciada a associação que o médico estabeleceu entre a prática do bem receber e a oferta de alimentos.

De acordo com as narrativas dos quatro viajantes selecionados, após a chegada à residência e à apresentação de suas credenciais, eram-lhes, costumeiramente, oferecidas bebidas como água, leite, café e mate/chimarrão,<sup>123</sup> o que se configurava em uma primeira etapa da recepção e do estabelecimento de laços entre aquele que acolhia e o visitante. Para Contreras e Gracia (2011), nos lares europeus era prática comum o oferecimento de alimento e/ou bebida, com destaque para as massas doces e os vinhos doces ou licores. Já a recusa de “alimentos quando esses são oferecidos pode ser considerada uma recusa à amizade”. (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 196), podendo comprometer, em certa medida, o estreitamento das relações.

A comida e a bebida são, pois, um presente de aceitação universal, em todas as culturas e em todas as classes sociais. Por meio do presente de comida pode ser expressa uma enorme variedade de relações e de emoções: parentesco, compromisso e gratidão. (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 196).

Ao descrever sua chegada em uma fazenda nos arredores de Bagé, Carl Seidler (1980, p. 155) destacou a cortesia do proprietário, pois logo “[...] fomos convidados pelo dono da casa a entrar na sala de estar e fartamente servidos do que pediríamos”. Ele voltaria a se referir à amabilidade dos sul-rio-grandenses, ao destacar a recepção que teve de uma proprietária nos arredores de Pelotas, a quem havia pedido, com polidez, água para beber, tendo sido convidado a ingressar na

---

<sup>123</sup>Sob a designação de *Ilex paraguariensis* St. Hil., a planta foi registrada no catálogo do *Muséum National D'histoire Naturelle*, em Paris. (ECKERT, 2011).

residência: “água e fogo pode-se pedir em todo o Brasil em qualquer casa, sem jamais temer uma recusa [...]”. (SEIDLER, 1980, p. 155).

O consumo do café foi descrito apenas uma vez e por Avé-Lallemant, quando este percorria a região de Alegrete. Na ocasião, após ter seu pedido de pernoite recusado, registrou:

o que, em minha viagem, me acontecia pela primeira vez; e tivemos de prosseguir [...]. Atravessamos um riacho e chegamos a uma pequena propriedade, onde um homem amável nos levou a um quarto de hóspedes. Pude vestir roupa enxuta e aqueci-me com delicioso café. O lugar chamava-se Tapevi e meu bom hóspede Antônio do Prado. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 320).

Sobre o consumo de mate/chimarrão, Saint-Hilaire e Avé-Lallemant foram os viajantes que mais vezes se referiram a essa prática de acolhimento aos visitantes. O segundo, em certo momento de sua narrativa, destacou o estranhamento [e a observação mútua] que caracterizava os primeiros contatos entre os moradores e o visitante:

Um viajante europeu é sempre ali, no primeiro momento, alguma coisa estranha; todos ficam embaraçados diante dele. Mas logo que ele fala algumas palavras na língua do país e se comporta com simplicidade e decência, desaparece imediatamente o constrangimento; em menos de um minuto tem-se na boca o símbolo da paz, da concórdia, do completo entendimento - o mate! (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 207).

Na obra de Dreys, os registros de hospitalidade estão, na maioria das vezes, associados ao comércio e à exportação. Em alguns momentos, é possível perceber que o viajante descreve o mate como um estimulante e facilitador do processo digestivo: “facilita a digestão com a erva-mate de que usam incessantemente”. (DREYS, 1990, p. 130). A bebida foi também descrita por Saint-Hilaire,

o nome de mate é propriamente o da pequena cabaça onde ele é servido, mas dão-no também à bebida ou quantidade do infuso contido na cabaça: assim diz-se ter tomado dois ou três mates quando se tem esvaziado a cuia duas ou três vezes. Quanto à planta que fornece essa bebida denominam-na erva-mate ou simplesmente erva. A cuia tem a capacidade de mais ou menos um copo; e é cheia de erva até à metade, completando-se o resto com água quente. Quando o mate é de boa qualidade pode-se escaldá-lo até 10 ou 12 vezes para renovar a erva. Conhece-se que esta perdeu sua força e que é necessário trocá-la quando ao derramar sobre ela a água fervente não se forma espuma à superfície. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 83).

Assunção, Arnoni e Machado Júnior (2017, p. 34) destacam que o nome da infusão, “*cimarrón*” – chimarrão, foi atribuído pelos “colonizadores do Rio da Prata e que depois se difundiu para os demais territórios”. No estado do Rio Grande do Sul, os primeiros ervais foram estabelecidos na região dos Sete Povos das Missões, sendo que, com o cultivo da erva-mate na região das reduções, esses “povos passaram a viver um período de grande opulência, chegando ao ponto de produzirem um tipo único de erva, sem paus, que valia três vezes mais do que a produzida no Paraguai”. (ASSUNÇÃO, ARNONI, MACHADO JÚNIOR, 2017, p. 34).

Por sua formação em Botânica, Saint-Hilaire é quem nos fornece mais informações sobre a planta, seu cultivo e beneficiamento, bem como sobre suas virtudes medicinais e uso pela população. Segundo o viajante naturalista, “a primeira vez que provei essa bebida achei-a muito sem graça, mas logo me acostumei a ela e atualmente tomo vários mates, de enfiada, com prazer, até mesmo sem açúcar [...]”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 83). Há, portanto, um estranhamento inicial, uma resistência, ao que parece, ao amargor característico da bebida, que, na sequência, é qualificado como não desagradável. Em seguida, ele refere que o consumo do mate se dava “até mesmo sem açúcar”, sendo que “os verdadeiros viciados do mate tomam-no sem açúcar e então tem-se o chamado chimarrão”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 83).

O consumo do mate/chimarrão não se limita aos seus benefícios para a saúde. A elaboração do mate/chimarrão é praticamente um ritual, que se inicia com o preparo dos instrumentos para a feitura da bebida (bomba e cuia), desenrola-se ao beber e compartilhar a bebida, criando rituais simbólicos e sociais que se estendem até a última gota de água na chaleira. Quanto ao consumo da infusão, Saint-Hilaire (1999, p. 83) informa que “[...] toma-se ao levantar da cama e depois várias vezes ao dia. A chaleira de água quente está sempre ao fogo e logo que um estranho entra na casa, se lhe oferece o mate”.

Ao descrever sua estada na Estância Jerebatuba, nas proximidades do atual município de Santa Vitória do Palmar, na região sul do estado, o viajante narra que o consumo da bebida era, também, usual entre os demais viajantes que, ao percorrerem a região, paravam nas residências, tomavam alguns mates, agradeciam e seguiam viagem:

após o jantar diversos viajantes passaram pela estância [Jerebatuba]; serviram sê-lhes mates, eles tornaram a montar, seguindo viagem sem ter

dito nada. Os viajantes têm nesta região o costume de apear em todas as casas que encontram, para pedir mate. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 89).

Essa associação entre o consumo do mate/chimarrão e a hospitalidade remonta ao século XVI, sendo que o primeiro registro que se tem data de 1554, quando o General Domingo Martínez de Irala, Governador do Rio da Prata, ao realizar uma expedição à Província Del Guairá, atual Estado do Paraná, encontra-se com uma “tribo guarani que o recebe com alegria e hospitalidade”, oferecendo-lhe uma “bebida feita com folhas fermentadas, depositadas em um porongo e sugadas por um canudo de taquara, que recebia um paciente trançado de fibras o qual impedia a ingestão da folha”. (ASSUNÇÃO; ARNONI; MACHADO JÚNIOR, 2017, p. 32). Como se pode constatar, de “erva do demônio” a negócio rentável, o chimarrão passou a ser reconhecido e elevado à categoria de patrimônio cultural (JUNGLUT, 2008).

Os registros feitos pelos viajantes sobre o consumo dessa bebida nos permitem identificar não apenas quais eram as regiões de produção e de consumo da erva-mate no século XIX registrados nessas fontes, mas, também, avaliar a importância do oferecimento do mate/chimarrão para a construção da representação da sociedade sulina como hospitaleira<sup>124</sup>. A propósito dessa constatação, vale lembrar a relevância de certas práticas para a conformação do que definimos como sociabilidade, entendida como

um processo interativo em que os indivíduos escolhem formas de comunicação, de intercâmbio, ligando-os uns aos outros. Eles podem então exibir uma vontade de reprodução social ao concordar em aceitar ser um único objeto ou produto da socialidade, ou desenvolver dinâmicas criativas através de inter-relações que procuram provocar. (CORBEAU, 1997, p. 69).

A sociabilidade é representada pela maneira como os indivíduos que estão em interação irão, em determinado contexto, colocar em prática as regras impostas pela socialidade<sup>125</sup> sendo que, de acordo com Poulain (2004, p. 204), “ela acentua a dimensão criadora dos indivíduos e é a partir das diferenças entre socialidade e

<sup>124</sup>Pode-se supor que o silêncio narrativo de Seidler sobre o consumo do mate/chimarrão decorra do fato de não ter apreciado a bebida, acompanhando a percepção de Dreys (1990, p. 130-131) que a definiu como “sumamente amarga e mesmo nauseabunda para as pessoas que não estão muito acostumadas com ela”.

<sup>125</sup> “[...] a socialidade representa seu *status* de ‘produto’ culturalmente por formas de socialização distintivas, estatuto que registra em trajetórias plurais que podem ser objetivadas, envolvendo-as em hierarquias e ordens, às vezes arriscando a jogar como determinismo real. Em suma, a sociabilidade expressa os fatores que moldam – sem o nosso conhecimento – nossa posição social e originalidade dentro de uma população segmentada”. (CORBEAU, 1997, p. 69, tradução nossa).

sociabilidade que as práticas sociais evoluem, se transformam”. Esses sistemas normativos que regulam a distribuição de alimentos e as práticas alimentares no interior de um grupo social representam e reforçam convenções éticas e morais fundamentais em uma dada sociedade. Da Matta (2004, p. 34) afirma que é na mesa que podemos reunir, além de aromas e sabores, “liberdade, respeito e satisfação, permitindo orquestrar as diferenças”. Sobre esse aspecto, Moreira (2010, p. 23) observa que a mesa sempre foi um importante elemento de agregação familiar, pois “no século XIX, o comer representava um dos grandes momentos da vida familiar, e o ritual da refeição implicava na reunião de toda a família na sala de jantar à volta da mesa”, momento que harmonizava e fortalecia vínculos e estabilizava estruturas de convívio.

No que se refere aos rituais do comer e do bem receber, Nicolau Dreys observou que era muito comum que, à porta da charqueada ou da estância, houvesse um sino, pois

é uso tocar-se às horas da comida: serve ele para avisar o viajante vagando pelos campos ou o desvalido da vizinhança que pode se chegar à mesa do dono, que está se aprontando; e, com efeito assenta-se quem quer a essa mesa da hospitalidade. (DREYS, 1990, p. 113).

Avé-Lallemant, que percorreu a Província durante alguns meses no ano de 1858, destacou a prática da comensalidade e da hospitalidade, informando que “tinham me convidado para o almoço, eu fora seu hóspede, exatamente como qualquer viajante que aparece na hora da refeição”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 127). Esse registro nos leva a refletir sobre a noção de comensalidade, que implica na partilha da refeição e na ação de “comer junto” na mesma mesa:

é pela cozinha e pelas maneiras à mesa que se produzem as aprendizagens sociais mais fundamentais e que uma sociedade transmite e permite a interiorização de seus valores. A alimentação é uma das formas de se tecer e se manter os vínculos sociais. (POULAIN, 2004, p. 182).

Já o alemão Seidler (1980, p. 154), que esteve na Província devido à sua participação nos conflitos da Guerra da Cisplatina, afirmou que “nenhum cidadão brasileiro tem o dever de alojar um militar por mais de três dias e absolutamente não é obrigado a alimentar seu hóspede, que fica à mercê de sua boa vontade”. A esse respeito, esclarece, ainda, que “o dono da casa só tem que oferecer sal e lenha”,

cabendo aos soldados o preparo de sua comida. No entanto, “para a glória dos moradores da província de São Pedro do Sul, posso consignar que raramente faziam uso desse direito e em regra espontaneamente davam de tudo quanto sua cozinha e dispensa possuíssem”. (SEIDLER, 1980, p. 154).

Saint-Hilaire corrobora as informações dadas por Seidler, ao informar que, ao chegar em uma estância localizada na região onde ocorriam os conflitos, precisou aguardar pela saída dos militares, para, então, ser recebido com hospitalidade pelo proprietário, que lhe serviu “pão e vinho, e mandou-me preparar um bom leito”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 82).

As narrativas dos viajantes também nos fornecem informações sobre os alimentos que eram consumidos pelas famílias e aqueles que eram oferecidos aos viajantes que eram alojados nas residências ou convidados a participar das refeições. Dentre os alimentos mencionados, estão pães, biscoitos, farinha de mandioca, pratos à base de carne, feijão, arroz, abóbora e frutas da estação. As carnes variavam de acordo com a região e a condição social da família, sendo que se destacavam a bovina, a ovina, a suína e a de aves (de suínos e galinhas, sobretudo após o estabelecimento dos núcleos de colonização alemã). Se, cotidianamente, a carne bovina era consumida salgada e seca ao sol, em ocasiões especiais, tais como aniversários, Natal, Páscoa ou recepção a um visitante, ela era consumida fresca, o que parece apontar para uma preocupação do anfitrião em oferecer um alimento de qualidade.

Apesar de os alimentos oferecidos nas refeições não estarem sempre descritos, em uma parcela significativa dos registros, os viajantes não descuidam de qualificar – em tom elogioso – a forma como foram recebidos pelos anfitriões: “hospedou-nos tão bem quanto possível à moda brasileira; nem faltou um esplêndido cálice de vinho do porto, raridade aqui no interior do país”. (SEIDLER, 1980, p. 225). Vale ainda mencionar às várias passagens que encontramos na obra de Saint-Hilaire (1999, p. 25; 49; 52), nas quais ele informa que: “mandou-me preparar uma boa ceia”; “tendo nos preparado um excelente jantar”; “Fomos recebidos em um belo salão, em seguida levados para uma sala de refeições onde nos foi servido um ótimo jantar”. Também Avé-Lallemant, ao percorrer a região de Caçapava, revela todo o cuidado da anfitriã ao recebê-lo, pois, segundo ele, “a boa senhora da casinha de barro trouxe queijo e leite, enquanto a filha assava espigas de milho; ambas, porém, se envergonhavam de oferecer almoço tão comum”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 333).



Os viajantes relataram, também, a preocupação do anfitrião em oferecer alimentos – como carne fresca ou uma manta de carne seca/charque, aves e pão – que pudessem ser consumidos na continuidade da viagem. Isso fica evidente em uma passagem extraída do livro de Seidler (1980, p. 98), na qual ele informa que, antes de seguir viagem, o viajante “certamente não poderá partir sem primeiro tomar um valente almoço”, sendo que a hospedagem jamais deveria ser, independentemente da condição da família anfitriã, acompanhada da oferta de pagamento.

Na obra de Avé-Lallemant (1980, p. 333) também encontramos registrada a prática de oferta de alimentos ao viajante que seguiria viagem: “Os bons camponeses rio-grandenses, quando lhes chega um viajante, não o deixam sair sem o obsequiarem, mesmo quando só têm insignificâncias a oferecer-lhe”. Seidler (1980, p. 99), por sua vez, acrescenta ainda que “depois do cerimonial de uso, segue-se o convite para aparecer novamente algum dia se tornar a cruzar por ali. Mesmo ao pior inimigo essa gente nunca recusa um pouco de comida, por mais demorado que seja”. De acordo com Avé-Lallemant (1980, p. 127), havia apenas o pagamento da alimentação destinada aos animais ou “o vinho, a cerveja, etc., não o que se come no almoço” nas regiões pouco habitadas.

Como pudemos constatar nos registros feitos pelos viajantes, a oferta de alimentos pelos anfitriões era uma demonstração de hospitalidade, sendo que esses cuidados com o visitante podem estar relacionados como a percepção da “importância que a hospitalidade desempenha, em especial a partilha e concessão de alimentos, na reprodução e no reforço dos relacionamentos sociais entre os grupos”. (LASHLEY, 2004, p. 10). Ao destacarem a generosidade<sup>126</sup> envolvida no “bem receber”, essas narrativas favoreceram a construção de uma representação positiva dessas práticas e dos próprios sul-rio-grandenses.

A análise que fizemos das demonstrações de hospitalidade que os viajantes europeus observaram durante suas incursões pelo território da então província do Rio Grande do Sul possibilitou a reconstituição das mais variadas formas de acolhimento empregadas pelos sul-rio-grandenses, as quais não se restringiram aos cuidados com

---

<sup>126</sup>Muito provavelmente, essa generosidade percebida e destacada pelos viajantes possa estar relacionada com a consciência cristã decorrente dos valores e princípios introduzidos pelos missionários jesuítas durante o período colonial e reforçados pelos padres seculares, sendo que a solidariedade e a caridade eram concebidas como “veículo transformador do destino dos cristãos”. (FRANCO, 2011, p. 39).

a alimentação e a hospedagem do viajante, estendendo-se também aos seus companheiros de jornada e aos animais de montaria e carga.

Pôde-se constatar que os autores das quatro obras analisadas – dois franceses e dois alemães – destacaram a hospitalidade, independentemente da condição social dos anfitriões, e a generosa oferta de alimentos, reforçando a estreita vinculação entre “o bem receber” e “o comer”. As formas de acolhimento promovidas pelos anfitriões – nas diferentes regiões da Província percorridas pelos viajantes – envolveram sempre situações de sociabilidade e comensalidade, oportunizando, também, momentos de convívio intercultural e, conseqüentemente, de trocas de experiências e impressões entre visitantes e visitados.

A despeito dos registros elogiosos, que exaltaram as virtudes, a generosidade e a hospitalidade dos sul-rio-grandenses, não se deve desconhecer que as representações sobre “o comer” e “o bem receber”, assim como aquelas formuladas sobre outras práticas sociais, estiveram relacionadas com a condição de europeus dos viajantes, o que os levou a exaltarem aquelas que mais se aproximavam das práticas próprias de uma sociedade urbanizada, menosprezando ou condenando aquelas que dela se distanciavam. No próximo tópico, apresentamos e analisamos os registros que trataram de aspectos como salubridade, saúde e alimentação presentes nas obras dos quatro viajantes que selecionamos.

### 5.3 A saúde e sua relação com os hábitos alimentares

Este tópico tem o propósito de analisar a relação entre a saúde e as práticas alimentares observados pelos viajantes. Nele, pretendemos, além de inventariar as moléstias identificadas, compreender como os viajantes as descreveram e quais delas, possivelmente, tinham alguma relação com as práticas alimentares da população.

Durante as incursões dos viajantes pela Província, identificamos algumas observações relacionadas à saúde pública e à salubridade da região visitada. Nesses registros é possível perceber um forte indício de percepções condicionadas às experiências de viagens anteriores, principalmente por aqueles viajantes que haviam estado antes na capital do Império, o Rio de Janeiro. Dreys, ao analisar e registrar os aspectos sanitários da Província, revela algumas das doenças que assolavam as regiões costeiras do país.

[...] Rio Grande goza de um estado sanitário tão satisfatório como inalterável. [...] quando toda a costa do Brasil é periodicamente assolada pelas febres intermitentes (sezões, maleitas) e pelas diarreias sanguinolentas (câmaras de sangue). (DREYS, 1990, p. 131).

Seidler (1980, p. 96), por sua vez, acrescenta que “doenças quase não se conhecem, nem mesmo as erupções de pele, tão comuns no Rio de Janeiro”, com exceção de um caso de tifo acometido em estrangeiros recém-chegados, situação descrita pelo viajante como um caso esporádico, “sem coincidência alguma com o estado medical dos ares, das águas e dos lugares”. (DREYS, 1990, p. 131).

O desenvolvimento desse tópico considerou os seguintes questionamentos: Em quais fundamentos médicos os viajantes se baseavam para considerar determinada região (in)salubre? Quais alimentos e/ou práticas alimentares poderiam estar associados a certas doenças? Foram identificados alimentos que contribuíssem com práticas de cura e bem-estar?

Observando atentamente os registros dos viajantes, é possível constatar que eles apresentam convergências no que se refere aos surtos de doenças, ou seja, vinculavam o clima e a proximidade do mar com determinadas doenças ou surtos epidêmicos. Para Nikelen Witter (2007, p. 242), “os observadores referiam-se à salubridade como tocante a situações ambientais favoráveis à saúde”. Ainda segundo a autora, a percepção de salubridade era definida “como a presença de bons ares, boas águas e pela não ocorrência de febre ou outros males debilitantes. (WITTER, 2007, p. 242). Nessa perspectiva, Cristiana Couto (2015) destaca que esses registros dos viajantes podem estar condicionados a duas perspectivas de análise: o clima e a geografia do local observado. Segundo ela, a relação entre clima e saúde não é nova, pois “desde a antiguidade grega, médicos e pacientes não hesitavam em correlacionar o clima à ocorrência de doenças”. (COUTO, 2015, p. 58). Em seu estudo sobre as enfermidades que assolavam o Rio de Janeiro, no período entre 1822 e 1889, a autora revela como as compreensões presentes nos tratados médicos por ela analisados, evidenciavam que a existência de

doenças endêmicas era compreendida em relação à topografia e ao clima, bem como os surtos epidêmicos – em que as mudanças climáticas relacionadas às estações eram vistas como causas determinantes do aparecimento generalizado e inesperado de doenças. (COUTO, 2015, p. 58).

Essas relações entre clima, ambiente, topografia da cidade e saúde foram identificadas também nos registros de Saint-Hilaire, que descreve, bastante admirado, a forma como a população da região enfrentava os dias mais frios. A esse respeito, o viajante francês destacou que durante a

friagem do momento notei que todas as portas e janelas estavam abertas. Os moradores desta região são menos sensíveis às intempéries que nós. Apesar das geadas quotidianas, não há aquecimento artificial nas casas, nem meio de o fazer. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 27).

Ao mencionar a circulação de ar frio e úmido nas residências e a falta de sistemas de aquecimento, como lareiras e/ou fogões à lenha, o viajante francês não deixou de manifestar sua surpresa diante do despreparo das casas. Conforme destaca Witter (2007, p. 249), “a estação fria era vista como uma época em que inúmeras doenças podiam se manifestar”. Essa característica da população de enfrentamento e resistência ao frio foi analisada por Witter (2007, p. 250) em sua tese de doutoramento, que a interpretou “como um esforço destes homens e mulheres de acostumarem-se às intempéries como forma de forçar a resistência a elas”.

Em alguns trechos de sua narrativa, Saint-Hilaire (1999, p. 36) deixou evidente que as bruscas mudanças de temperaturas, que ocorriam, principalmente, entre as estações de outono e inverno, tornavam-se fatores que contribuíam para o surgimento das “constipações” e das “doenças do peito e da garganta e os reumatismos, que provêm das contínuas mudanças de temperatura”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 58). Ao se referir ao inverno, ele acrescenta que “nessa estação o tétano se manifesta frequentemente, mormente em seguida a um ferimento”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 36).

Avé-Lallemant (1980, p. 159) durante a estada em Porto Alegre, também nos oferece informações sobre a localização geográfica da cidade, que apresentava “[...] situação em declive para todos os lados, está sempre limpa e seca, lavada pela chuva, varrida pelo vento”. O médico-viajante acrescentou que, “baseando-se em teorias, poder-se-ia pensar que a exalação de muitas depressões trouxesse malária à cidade ou talvez provocasse muita febre intermitente. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 159). Para Avé-Lallemant, portanto, certas doenças se viam favorecidas por aspectos da geografia que podiam dificultar e impedir a circulação de ar. (ROSEN, 1994; COUTO, 2015). Cabe destacar que não localizamos nos apontamentos de Saint-Hilaire a

incidência de doenças ocasionadas por altas temperaturas, aspecto que Dreys observou ser bastante comum nas áreas litorâneas.

Esses locais mais altos, com situação de declive e escoamento para todos os lados, tornavam-se estratégicos, ao que parece, para o estabelecimento de espaços destinados aos cuidados de saúde. Acreditamos que esse lugar mais elevado na cidade de Porto Alegre, ao qual o médico viajante se referiu sem muito detalhamento em sua narrativa, ficasse nas proximidades da Santa Casa de Misericórdia. Essa mesma relação de salubridade e de topografia foi abordada por Saint-Hilaire, que, ao visitar os arredores da capital, apontou a melhor localização – em um ponto mais elevado da cidade – para a construção de um hospital/casa de saúde:

Fora da cidade, sobre um dos pontos mais elevados da colina, onde ela se acha construída, iniciou-se a construção de um hospital, cujas proporções são tão grandes, que provavelmente não seja terminado tão cedo; mas a sua posição foi escolhida com rara felicidade, porque é bem arejado, bastante afastado da cidade, para evitar contágios; ao mesmo tempo muito próximo para que os doentes fiquem ao alcance de socorro de qualquer espécie. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 56).

Podemos observar a mesma associação na obra escrita pelo médico Avé-Lallemant (1980, p. 338) quando este, ao percorrer a região de Caçapava, informou que a cidade apresenta “[...] ar excelente e água potável e é muito salubre”. Cabe destacar que o médico-viajante revelou que, durante a viagem pela Província, realizou alguns contatos com [...] vários médicos distintos, a quem interroguei, contestaram-no e declaram que até então o lugar era muito salubre”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 159). O que podemos perceber nesses registros dos viajantes é um entendimento de salubridade, fundamentado, ainda, em uma crença setecentista que, segundo Witter (2007, p. 242), estava baseada na “presença de bons ares, boas águas e pela não ocorrência de febres ou outros males debilitantes”.

Essas reflexões sobre a percepção de salubridade nas obras dos viajantes nos remetem ao texto hipocrático *Ares, águas e lugares*, considerado um dos primeiros tratados de medicina a “[...] apresentar as relações causais entre fatores de meio físico e doença e, por mais de dois mil anos [tem sido] o texto epidemiológico essencial, o sustentáculo teórico para a compreensão das doenças endêmicas e epidêmicas”. (ROSEN, 1994, p. 37). Nesse texto, o ar era considerado uma influência direta sobre a saúde da população,

por veicular miasmas ou porque as qualidades do ar frio, quente, seco ou úmido em demasia se comunicavam ao organismo ou, finalmente, porque se pensava que o ar agia diretamente por ação mecânica, por pressão direta ao corpo. (VIOTTI, 2012, p. 83).

A princípio e, na comparação com as outras províncias brasileiras, a Província foi considerada salubre pelos viajantes.<sup>127</sup> É importante, no entanto, discutir essa percepção, a partir de um mapeamento das regiões efetivamente por eles percorridas. Nicolau Dreys foi o primeiro a percorrer a Província e, em seus relatos, localizamos cinco registros a esse respeito. Sua narrativa possui características mais informativas, sem detalhamento dos locais que percorreu e das datas, portanto, tomamos a liberdade de considerar que seus registros foram feitos da capital da província, Porto Alegre. Já nos registros de Saint-Hilaire, Seidler e Avé-Lallemant foi possível mapear as regiões a que cada viajante se referiu ao mencionar aspectos de salubridade. Esses locais, em grande medida, situavam-se nas proximidades da capital e nas charqueadas nos arredores de Rio Grande e de Pelotas.

Quanto às doenças, constatamos que os viajantes fazem referência a disenterias, diarreias, cólera<sup>128</sup>, varíola, sarna, tétano/ferimentos, doenças de estômago, constipações, sífilis, tifo, febres intermitentes, febre amarela<sup>129</sup>, erupções de pele, malária, papeira/caxumba, doenças de peito, doenças de olhos, doenças endêmicas, elefantíase grega e envenenamentos. Ao analisarmos os registros que trazem informações sobre essas doenças, inferimos que elas não deveriam acometer grandes grupos populacionais, pois não foram referidas pelos viajantes como epidemias ou, até mesmo, como pandemias, usualmente associadas às enfermidades que ocorriam na capital do Império.

Considerando o que nos interessava identificar nos registros feitos pelos viajantes as possíveis associações estabelecidas entre as doenças e as práticas alimentares da população, privilegiamos situações como a descrita por Dreys (1990, p. 130), que informou que “o regime alimentar do rio-grandense é o mais conveniente

---

<sup>127</sup>Nessa perspectiva, podemos olhar para os registros dos viajantes como uma prática de divulgação de uma salubridade adequada para aqueles que desejavam percorrer esses lugares desconhecidos ou até mesmo imigrar, como foi o caso de muitos homens e mulheres que aqui chegaram, a partir do século XIX.

<sup>128</sup>“A cólera pandêmica que, em 1855, assolou o Brasil, também espalhou aqui a morte e o espanto” afirmou Avé-Lallemant (1980, p. 385). Para mais informações a respeito da pandemia de cólera na Província, recomendamos ver Witter (2007).

<sup>129</sup>De acordo com Avé-Lallemant, “a febre amarela nunca chegou até a Porto Alegre, nem se tornou doença da costa da Província”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 385).



para entreter o vigor e boa saúde, cujas aparências caracterizam as feições da maioria da população”. Seidler (1980, p. 102) teve a mesma impressão, pois, ao descrever os hábitos alimentares carnívoros praticados pela população da Província, afirmou que “[...] não admira, assim, que essa gente seja tão sadia e robusta”. Dreys (1990, p. 133) ainda acrescenta que “os exemplos de longevidade não são raros no Rio Grande”, o que parece apontar para a vinculação entre saúde e práticas alimentares da população.

Em 1820, Saint-Hilaire (1999, p. 33) percorreu a região Sul da Província e relatou a presença de muitos milicianos estacionados na fronteira da Capitania “[...] em número de 3000 homens, compostas de milicianos da região e de uma legião de paulistas”. Esses milicianos descritos pelo viajante francês, ao que tudo indica, participavam dos conflitos contra Artigas, que culminaram na conquista da Banda Oriental que, conforme Guazzelli (2004, p. 93),

traduziu-se, pelo menos de início, numa situação em que conjugaram-se os interesses da Corte portuguesa e dos estancieiros do Rio Grande de São Pedro. A política bragantina, por um lado, ampliava as possessões portuguesas na América, ao mesmo tempo em que refreava os ímpetus republicanos que vinham do Prata; os riograndenses, por outro, viam a possibilidade de ampliarem suas estâncias e rebanhos.

Além de descrever os conflitos, o viajante francês mencionou os atrasos no pagamento dos soldos, a condição de vida dos combatentes e a falta ou redução das rações básicas que, naquele momento, limitavam-se “[...] unicamente [ao consumo] de carne assada, sem pão, sem farinha e sem sal”. Segundo o viajante, as rações desses combatentes compreendiam, para cada homem, “[...] quatro libras de carne por dia, e somente constituída pelas partes mais gordas e mais carnudas dos animais”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 33). Ainda sobre esse aspecto, Saint-Hilaire (1999, p. 33) destaca que os combatentes da região “estão facilmente acostumados a esse regime que pouco difere de seu modo normal de viver”. O referido regime, provavelmente, fosse aquele que o viajante fundamentou e registrou durante suas primeiras impressões da Província, ao indicar que “ao entrar nesta Capitania verifiquei logo os hábitos carnívoros de seus habitantes [...] e ao entrar nas casas das fazendas sente-se logo o cheiro de carne e gordura”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 30).

Para o viajante francês, as práticas alimentares carnívoras dos

[...] habitantes desta Capitania os tornava cruéis e sanguinários. Na batalha de Taquarembó eles massacraram impiedosamente mulheres e crianças e teriam todos os prisioneiros se os oficiais a isso não se opusessem. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 38).

No episódio citado, percebe-se que Saint-Hilaire associou o consumo de carne à brutalidade dos combatentes, traço de uma personalidade que seria fortalecido pelos hábitos carnívoros.

Por outro lado, entre os paulistas, o viajante destacou a possibilidade do aparecimento de “[...] moléstias devido ao excesso de alimentação carnívora, principalmente disenterias”, por estarem “mais habituados ao uso do feijão e da farinha que ao da carne”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 33).

Os anos que sucederam a tomada da Banda Oriental “foram os mais diretamente atingidos pelos resultados desvantajosos da Convenção de Paz [...]”. (GUAZZELLI, 2004, p. 100). Esses novos cenários, de acordo com Sandra Pesavento (1994, p. 37), promoveram, em 1825, na Banda Oriental, uma rebelião

[...] contra o domínio brasileiro que vinha se exercendo desde a anexação realizada por D. João em 1820. O movimento de independência iniciou-se com a atuação de um grupo de orientais chefiados por caudilho Juan Antonio Lavalleja (*‘los trienta y tres orientales’*), que desembarcaram na praia Agraciada, conclamando todo o Uruguai a revoltar-se. A Argentina logo declarou apoiar o movimento, com o fim de reincorporar a Banda Oriental às Províncias Unidas do Rio da Prata. Tal atitude levou o Império brasileiro a declarar guerra à Argentina, iniciando-se a guerra Cisplatina pela posse da Banda Oriental. O conflito mobilizou novamente o Rio Grande, numa campanha militar que durou até 1828.

Seidler, que participou também desses conflitos da Guerra Cisplatina – e que, sob a mediação dos ingleses, resultou em um acordo de paz e na Independência do Uruguai – revelou os mesmos problemas já apontados por Saint-Hilaire, em 1820. Para Seidler (1980, p. 141), a multidão de militares instalados nos acampamentos e dotados de admirável apetite, “não podia manter-se com a ração de carne, sem verdura, sem pão, sem sal; eles sabiam sempre com o seu laço apanhar algum boi ou terneiro, presa que em poucos instantes era abatida, carneada e assada”. Como podemos perceber, os registros de Seidler apontaram para um consumo, ao que parece, quase que unicamente de carne, mas não para doenças que decorressem de práticas alimentares.

Durante os conflitos nas regiões fronteiriças no século XIX, conforme Ribeiro, as disenterias e demais males gastrointestinais podiam estar associados a diversos

fatores, como aqueles decorrentes da falta de higiene durante o abate e “a consequente deterioração da qualidade do produto, muitas vezes proveniente de animais que, tangidos até os acampamentos, lá chegavam magros e acometidos de pestes”. (RIBEIRO, 2011, p. 670).

Mas a disenteria acometia não apenas os militares<sup>130</sup>, atingindo também os demais habitantes da Província.<sup>131</sup> Nas narrativas dos viajantes pesquisados, sua incidência foi associada à má qualidade das águas, à alimentação e ao clima/sazonalidade. A respeito da qualidade das águas, Dreys (1990, p. 131) afirmou que “as disenterias aparecem epidemicamente de vez em quando, o que no país se atribui à má qualidade das águas, como no Rio Pardo se dá o mesmo motivo às papeiras, que lá se manifestam em algumas pessoas”.

Já Avé-Lallemant considerou a disenteria uma doença do outono. Segundo ele, na região de Caçapava, em “abril de 1857 morreram dela, [...], mais de vinte pessoas”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 385). Em referência à disenteria, Witter (2007, p. 248) destaca que

---

<sup>130</sup>Em estudo sobre “as representações sobre os modos de ser capelão e ser militar no século XVIII”, os historiadores Mauro Dillmann, Francisco Alves e Henrique Torres (2016, p. 361) ressaltam que entre as causas que levavam militares a óbito estavam os “ferimentos decorrentes do combate ou a doenças diversas – febres, disenterias, inflamações, esquinências, tosses, tosses convulsivas, reumatismos, inflamações dos olhos, catarros, esquinências, pleurises, peripneumonias, inflamações nos rins”. (DILLMANN; ALVES; TORRES, 2016, p. 362). Os autores, no entanto, devido aos objetivos de seu estudo, não apresentam as causas das disenterias, as quais, muito provavelmente, sejam as já apontadas por Ribeiro (2011).

<sup>131</sup>Para melhor compreendermos as causas e as formas de propagação de enfermidades na Província ao longo do século XIX, recorreremos aos trabalhos de historiadores gaúchos como Nikelen Witter (2007) e Paulo Moreira (2010). Em seu estudo sobre a situação dos cativos (2010, p. 78) em Porto Alegre, no período de 1800 a 1888, Moreira, ao analisar 15.156 registros de óbitos de cativos ocorridos e registrados entre os anos de 1820 -1884, “sendo 7.095 destes coletados junto aos assentamentos de falecimento da paróquia Matriz e 8.061 da Santa Casa de Misericórdia de Porto Alegre”, identificou um conjunto de doenças causadoras de mortes de escravos, dentre as quais se encontrava a disenteria (2010, p. 79). De acordo com o historiador, durante o período analisado, a disenteria causou a morte de seiscentos e noventa e nove escravos. (MOREIRA, 2010, p. 83). Também para Mary Karasch (2000), que estudou a vida dos escravos da capital do Império durante o período de 1808 a 1850, a disenteria era “a segunda maior causa da mortalidade de escravos entre as moléstias infecto-parasíticas”. A disenteria bacilar, segundo Karasch, “era uma das doenças mais velozes e fatais” [...] era a assassina contagiosa no tráfico e nas prisões da cidade – na verdade, em qualquer lugar sujo no qual os escravos fossem amontoados e água e alimentos fossem contaminados por dejetos humanos”. (KARASCH, 2000, p. 213). Já Mirele Alberton, em sua dissertação de mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade do Vale do Rio dos Sinos – Unisinos, intitulada “Das providências, que se tem dado a respeito da saúde pública: enfermidades e ações de combate à varíola na Porto Alegre do início do século XIX (1800 – 1835), informa que “[...] a doença ceifou a vida de 1.302 indivíduos da Madre de Deus de Porto Alegre para o período analisado” (2019, p. 73), sendo as causas apresentadas por Alberton (2019) semelhantes àquelas que identificamos, estando associadas ao clima/sazonalidade e à alimentação.

por outro lado, o consumo de frutas parece ter preocupado algumas autoridades. Quando se sucediam muitos casos de disenteria na província, os relatórios dos presidentes culpavam, em geral, a má qualidade das águas dos rios próximos às cidades e vilarejos, e o amplo costume de se consumir frutas verdes.

Entendemos que o consumo de frutas verdes deve ser, efetivamente, considerado, tendo em vista as inúmeras menções feitas pelos viajantes a árvores frutíferas, principalmente, a laranjeiras e a pessegueiros<sup>132</sup>, como mencionado no capítulo anterior. É importante destacar, ainda, que, no século XIX, os diagnósticos da disenteria não eram precisos:

Sob a designação disenteria estavam as duas variações da doença, indistinguíveis aos médicos do século XIX. O tipo mais letal era a disenteria bacilar, que provocava nos infectados febres e movimentos intestinais, com vômitos de sangue e muco, e os matava em no máximo quatro dias. A menos contagiosa e menos letal era a disenteria amebiana. Ambas eram transmissíveis em ambientes sujos e pelo consumo de água e alimentos contaminados. (RIBEIRO, 2011, p. 668).

De acordo com Mary Karasch (2000, p. 213), a tuberculose era a doença que mais matava na capital imperial, sua transmissão ocorria através de relações sexuais, como também pelos “baixos padrões socioeconômicos, a nutrição deficiente, o forte estresse e o excesso de trabalho eram um convite à tuberculose”. Nikelen Witter (2005, p. 14) alerta que os conflitos ocorridos em territórios de fronteira durante a primeira metade do XIX, “provavelmente, e como era comum quando havia a presença de exércitos, espalharam o tifo e aumentaram a incidência da sífilis no sul do Brasil”. Essas doenças que acompanhavam os militares após o término dos combates e o regresso para diversas cidades transformaram-se em grandes preocupações para com as questões de saúde pública. (WITTER, 2007).

Nos livros dos viajantes que analisamos também encontramos a incidência de tifo e sífilis. Em relação ao tifo, localizamos somente duas menções, sendo que Dreys (1990, p. 131) destacou que, durante todo o período em que esteve na Província, “presenciamos somente dois casos de tifo, acidentes puramente esporádicos, que ambos caíram em estrangeiros chegados de pouco [...]”. O segundo relato foi feito por Avé-Lallemant, que, durante sua visita à Colônia de Santo Ângelo, observou que “no

---

<sup>132</sup>Já fizemos menção ao consumo de pêssegos verdes no capítulo anterior. Seidler refere a ingestão desses frutos em momentos de falta de alimentos nos acampamentos militares. Não identificamos, no entanto, quaisquer relatos do viajante que apontassem para a incidência de problemas gastrointestinais decorrentes desse consumo.

depósito eram evidentes alguns casos de tifo. Considero-os antes consequências da viagem marítima e perduráveis influências de bordo do que casos desenvolvidos no local”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 200). Preocupado, o viajante recomendou à população do pequeno vilarejo “[...] desfazer essas aglomerações humanas, levando gente para o ar livre”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 200).

Ainda a esse respeito, Witter (2007, p. 252) destaca que, “a partir da década de 1840, os governantes começaram a demonstrar uma maior preocupação com as mazelas da urbanização e da quantidade de tropas que grassavam pelo território”. Nesse sentido, tifo, febre escarlatina, bexigas (varíola<sup>133</sup>) e disenterias foram as doenças mais citadas nos relatórios dos presidentes da província, não apenas presentes entre os militares da fronteira, “mas também entre a população das maiores cidades – Porto Alegre, Rio Grande e Pelotas”. (WITTER, 2007, p. 252).

As narrativas dos viajantes Saint-Hilaire e Robert Avé-Lallemant apontam para a ocorrência de sífilis na Província. Cabe ressaltar, no entanto, que Saint-Hilaire apenas refere mortes em consequência de doenças venéreas<sup>134</sup>, as quais vinculamos à sífilis. Conforme o viajante francês, as mortes estariam associadas ao contato com as índias da região das missões, que “podem ser portadoras desses males,

---

<sup>133</sup>A varíola, desde o século XVII, foi considerada “o maior dos algozes a castigar as populações ameríndias” seguiu provocando óbitos até as últimas décadas do século XX. (WITTER, 2007, p. 244; ALBERTON, 2019). Ao analisar as causas de mortes na então Freguesia Nossa Senhora Madre de Deus de Porto Alegre, Mirele Alberton acrescenta que essa foi a “segunda causa morte que mais ceifou vidas entre os cidadãos porto alegrensens [...]” (ALBERTON, 2019, p. 75). A autora destaca, ainda, que a vacina para a varíola chegou ao Rio Grande do Sul somente após 1820, “quando foram confeccionados planos e regulamentos para o seu estabelecimento”. (ALBERTON, 2019, p. 76). Consideramos importante frisar que a vacina foi referida apenas pelo médico-viajante Robert Avé-Lallemant, para quem “[...] apesar de ser ordenada e praticada a vacinação, [a doença] assola às vezes a Província e apresenta formas peculiares”. Esse registro feito pelo médico-viajante nos leva a deduzir que a vacina não alcançava efetivamente todas as regiões da Província. No Brasil oitocentista, a prática da vacinação “remonta ao início do século XIX, sendo feita através da iniciativa de particulares”. Conforme destacam Silveira e Marques (2011, p. 390), isso ocorreu a partir de 1811, quando Dom João VI criou na capital, Rio de Janeiro, a junta Vacínica da Corte, órgão que tornou-se responsável pela “propagação e conservação da vacina no Rio de Janeiro e nas demais Províncias” [...] “As referências à vacina e à organização de sua propagação são muito mais frequentes a partir da segunda metade do século, após a criação do Instituto Vacínico do Império (1846) e da Junta de Higiene Pública (1850). (SILVEIRA; MARQUES, 2011, p. 390 – 391; ALBERTON; 2019). O combate à varíola a partir da utilização da “vacinação foi apenas uma das medidas recomendadas e postas em prática por intermédio dos agentes do governo e da saúde neste período histórico. Houve, ainda, por exemplo, mudanças físicas na cidade, adaptando-a, aos poucos, às recomendações sanitárias, como as inspeções e quarentenas”. (ALBERTON, 2019, p. 81).

<sup>134</sup>Conforme Carrara (1996, p. 28), “sempre considerada doença do outro, do estrangeiro, entre seus inúmeros nomes, a sífilis foi também conhecida como mal-americano, mal-canadense, mal-céltico, mal-de-nápoles ou mal-napolitano, mal-dos-cristãos, mal-escocês, mal-francês, mal-germânico, mal-ilírico, mal-gálico, mal-polaco, mal-turco, mal-português. Ao que parece, no Brasil, até o século XIX, utilizavam-se sobretudo as expressões mal-venéreo e mal-gálico, ou simplesmente gálico”.

independente de infecção”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 165), avaliação que parece evocar estereótipos e preconceitos que remontam aos tempos coloniais.

Já o médico viajante Robert Avé-Lallemant (1980, p. 385), que percorreu o Rio Grande do Sul alguns anos depois do viajante francês, registrou em seu diário

[...] as habituais doenças infantis e afecções agudas de reumatismo etc. que ocorrem mesmo nos distritos mais salubres do mundo. Observei também, nos campos, alguns casos de elefantíase grega **e muitos vestígios mais que evidentes de sífilis, a qual torna muito inconveniente o uso de tomar mate em comum.** Todavia, diante do grande ato, desaparecem todas as precauções sanitárias. [AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 385, grifo nosso]

Como se pode observar, o médico atribuiu ao consumo compartilhado do mate/chimarrão a transmissão infecciosa da sífilis na Província, percepção que se devia à compreensão de que, ao “atingir tais fluidos, por corromper o mais nobre deles, o sangue, que, em sua lenta trajetória no interior do organismo, a doença adquiria um caráter geral, totalizante ou ubíquo”. (CARRARA, 1996, p. 35), crença vigente na primeira metade do século XIX.

Sobre o consumo do mate/chimarrão, vale lembrar que no tópico anterior o vinculamos às práticas de hospitalidade da população sul-rio-grandenses. Nesse tópico, nos detemos nos benefícios que a bebida proporcionava aqueles que a consumiam após as refeições, por promover e auxiliar na digestão. A esse respeito, Dreys (1990, p.130) destacou que, “na falta do sal, o habitante do centro do Rio Grande facilita a digestão com a erva-mate de que usam incessantemente” por meio da bebida. No tópico anterior, já havíamos destacado algumas passagens nas quais Saint-Hilaire destacou seu consumo após as refeições e os muitos méritos que devem ser considerados nessa bebida:

[...] dita diurética, própria para combater dores de cabeça, para amenizar os cansaços do viajante e na realidade é provável que seu amargor torne-a estomáquica e por conseguinte necessária em uma região onde se come enorme quantidade de carne, sem os cuidados da perfeita mastigação. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 83).

Por essas razões, de acordo com Witter, a bebida era percebida como um

[...] **potente preservativo da saúde.** Capaz de esquentar os corpos no inverno e refrescá-los no verão. **Podia até mesmo enganar a fome,** pois a privação de alguns gêneros não era incomum **neste mundo em que a fartura e a escassez andavam juntas.** (WITTER, 2007, p. 118, grifo nosso).



Nos livros dos viajantes Saint-Hilaire e Avé-Lallemant também há menções ao uso de outras plantas medicinais, sendo que Avé-Lallemant foi quem melhor detalhou o uso de ervas e a comercialização de alguns medicamentos. O médico-viajante relata que a camomila, “além de várias aplicações medicinais, em que representa benfazejo papel”<sup>135</sup>, possui “maravilhoso perfume. Viajei através de campos de singenesias que me pareceram um mar de aroma”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 361). Já os medicamentos por ele observados e registrados foram “cânfora, amoníaco, arnica, etc.” que estavam em um estabelecimento comercial, nos arredores de Cachoeira do Sul, que vendia também alguns gêneros alimentícios e bebidas como aguardente e vinho. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 196-197). O viajante não traz maiores informações a respeito da origem, forma de comercialização e utilizações desses medicamentos. Cabe destacar que essa foi uma das únicas vezes em que percebemos nas narrativas menções sobre a comercialização de medicamentos, o que se devia, muito provavelmente, à escassez de farmácias e de médicos no período analisado.

Sobre esse aspecto, Flávio Edler destaca que, durante o período colonial, a medicina estava circunscrita somente aos principais centros urbanos de algumas províncias. Segundo ele, “a assistência médica oficial era acessível para quem se encontrava à margem das confrarias religiosas ou das redes de clientelismo promovidas pelos membros da elite senhorial, por intermédio dos hospitais e Santas Casas de Misericórdia”. O autor ressalta, ainda, que a população dispersa nas áreas rurais não tinha acesso à medicina clínica. É importante considerar que, no Rio de Janeiro, em 1832, era criada a Faculdade de Medicina do Rio de Janeiro, em substituição à antiga Academia Médico-Cirúrgica, através da lei de 3 de outubro, em que “a formação médica no ambiente hospitalar tornou-se fundamental”. (EDLER, 2006, p. 62). Essa mesma lei “previa a criação do curso de farmacêutico junto às faculdades de medicina do Império” (2006, p. 63), mas, também, restrições ao indicar “que ninguém poderia ‘curar, ter botica, ou partejar’ sem título conferido ou aprovado pelas faculdades de medicina, [razão pela qual] muitos proprietários de boticas pagavam farmacêuticos diplomados para dar nome a seus estabelecimentos, prática que se estendeu até o século XX. (EDLER, 2006, p. 67). Por outro lado, a falta de médicos e farmacêuticos em determinadas regiões no período colonial provocou não

---

<sup>135</sup>Avé-Lallemant, infelizmente, não detalha as “várias aplicações medicinais” da camomila.

apenas uma “distinção social”, na medida em que o “acesso aos produtos das farmácias, boticas e drogas – muitos deles importados – era quase sempre uma prerrogativa dos brancos ricos”. (EDLER, 2006, p. 80). Como apontou Edler (2006, p. 80), nas áreas em que não havia médicos e farmacêuticos, as populações não atendidas “contavam com remédios caseiros, fórmulas feitas com ervas nacionais” e outros produtos recomendados ou administrados por curandeiros, mezinheiros, parteiras, curandeiros, feiticeiros, raizeiros, benzedores, padres, barbeiros e sangradores. Muitos desses medicamentos eram produto das adaptações, conciliando saberes e práticas de cura europeias, indígenas e africanas. Segundo Age (2012, p. 2) “a arte de curar praticada no dia-a-dia da Colônia” se caracterizava pela utilização de “ervas medicinais, amuletos e rituais religiosos”, devido ao reduzido número de médicos e profissionais habilitados.

Didone (2007) nos lembra que bebidas como aguardente, licores e vinhos, associadas com chás, ervas, especiarias, flores, cascas e sementes, eram utilizadas na preparação de soluções e infusões medicamentosas. Havia, certamente, uma produção doméstica de medicamentos e uma larga utilização de ervas medicinais e plantas nativas, sendo que muitas receitas poderiam ter sido aprendidas com as populações indígenas das regiões percorridas pelos viajantes. (FLECK, 2005).

Outro motivo/causa de enfermidade que chamou nossa atenção diz respeito à ocorrência de envenenamentos. Buscou-se, então, identificar quais as causas desses envenenamentos e se elas estavam relacionadas as práticas alimentares ou, então, à intoxicação decorrente da ingestão de alimentos possivelmente impróprios para o consumo. A única passagem que localizamos se refere ao consumo de mel de abelhas selvagens do tipo *Lechiguana*, na região de Uruguiana, descrito pelo viajante Auguste de Saint-Hilaire:

**Comemos, os três, desse mel.** Fui, segundo José Mariano, o que mais comeu, e avalio não ter tomado quantidade a duas colheradas. Senti logo uma **dor no estômago**, mais incômoda que forte e deitei-me em baixo da carruagem, com a cabeça apoiada sobre uma pasta do herbário, caindo em uma espécie de sonolência, durante a qual senti-me transportado aos espaços celestiais, ouvindo uma voz que gritava: “ele não se perderá, há um anjo que o protege”. Nesse instante, minha irmã veio buscar-me pela mão. Achava-se vestida de branco, com uma faixa ao redor do corpo e sua fisionomia trazia a aparência inexpressável calma e serenidade. Tomou-me pela mão, sem me olhar e sem proferir uma só palavra, e conduziu-me perene ao tribunal de Deus. Lembrei-me das últimas palavras do Bom Pastor e acordei. (p. 103). Levantei-me, mas senti tal fraqueza que não pude dar mais de cinquenta passos; voltei para debaixo da carruagem e sentei-me quase instantaneamente com o rosto banhado de lágrimas, atribuíveis à emoção

causada pelo sonho acima exposto. Envergonhei-me de tal fraqueza e pus-me a sorrir, mas, apesar de tudo, esse sorriso prolongando-se tornou-se convulsivo e cobri a cabeça para que meus camaradas não o notassem. (SAINT-HILAIRE, 1999, p.103-104, grifo nosso).

O viajante, “ao começar a cair nesse estado esquisito”, bebeu “vinagre e água, mas não melhorando pedi água morna para ver e conseguia expelir o mel que tanto mal me causara”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 107). O viajante atribuiu seu mal-estar ao fato de que, provavelmente, as abelhas *lechiguanas* que não retiram sempre “o mel das mesmas substâncias, como admitir que esse mel possa ser para o homem ora venenoso, ora agradável alimento, e não produza o mesmo efeito aos insetos com ele nutridos”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 107).

Os demais motivos de envenenamento que localizamos nas obras selecionadas têm relação com picadas de cobras ou, então, com a terapêutica empregada para que a pessoa não viesse a óbito. Uma das passagens registra que Firmiano – um indígena, seu companheiro de jornada pelo interior da Província – em decorrência de uma picada de cobra. Ainda em relação a esse caso, Saint-Hilaire nos oferece informações interessantes sobre práticas curativas, como nessa passagem:

pedi para ver a ferida e reconheci ao lado do tornozelo de um dos pés a marca dos dentes do réptil. **Corri para preparar algumas gotas de álcali, ministrando à vítima quatro gotas em um copo d'água.** Repeti esse tratamento de hora em hora, fazendo deitar o meu índio, sobrevivendo apenas uma ligeira inchação no calcanhar. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 22, grifo nosso).

Desta passagem, deduz-se que o viajante naturalista carregava consigo alguns medicamentos que poderiam ser necessários durante as incursões ao interior da Província, em especial, para mordeduras de cobras, certamente bastante frequentes em suas andanças anteriores pelo território do Império brasileiro. Mas havia outros procedimentos terapêuticos indicados para essas situações, como se depreende dessa passagem extraída da narrativa do médico-viajante: “um corte de faca atravessado na ferida, deixam-na sangrar fartamente, atam a extremidade, esparzem cinza sobre a ferida e bebem uma infusão de raiz de mil homens”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 188). Cabe lembrar que a prática da sangria era muito comum no século XIX (SOARES, 2001; VIOTTI, 2012), e tinha como objetivo a retirada do sangue contaminado por determinada doença ou, também, a extração do veneno da serpente.

Chama-nos a atenção a menção ao consumo de uma infusão à base de raiz da planta de mil homens<sup>136</sup>, a fim de conter os espasmos que se seguiam ao envenenamento.

Neste tópico, nos propusemos a identificar e discutir as associações que os viajantes analisados estabeleceram entre saúde/doença e práticas alimentares, sendo que pudemos observar que muitos deles associaram a incidência de certas enfermidades ao ar, ao clima e à geografia/topografia do local. Poucos foram os apontamentos que localizamos nas quatro obras analisadas que vincularam hábitos alimentares a enfermidades. Cabe, no entanto, observar que a disenteria, por exemplo, até podia ser consequência dos hábitos alimentares, não necessariamente do excesso de carne consumida pela população, mas de outros fatores, como a falta de práticas higiênicas durante o abate dos bovinos (até mesmo o consumo de bovinos acometidos por doenças), processos de conservação inadequados, possibilitando a proliferação de microrganismos causadores de patologias alimentares. As demais doenças apontadas pelos viajantes, como a tuberculose, a sífilis e o tifo, não conseguiram comprometer o discurso de uma Província salubre, fundamental para a estratégia propagandística que asseguraria a continuidade do processo imigrantista<sup>137</sup>.

#### 5.4 Religiosidade e tabus: condicionantes culturais e simbólicos

Nesse tópico, apresentamos e discutimos alguns condicionantes culturais e simbólicos relacionados com as práticas e os hábitos alimentares da população sul-rio-grandense, a partir dos registros dos viajantes. Pudemos observar que Seidler e Saint-Hilaire foram os viajantes que mais fizeram apontamentos sobre esses aspectos, sendo que na narrativa de Nicolau Dreys localizamos apenas uma menção e em Avé-Lallemant não identificamos registros que permitissem essa análise.

Em todas as sociedades, as práticas alimentares e o modo de comer fundamentam-se em padrões organizados socialmente e culturalmente. Ao comer, o indivíduo expressa, de certo modo, sua posição em determinados espaços na

---

<sup>136</sup>Também conhecida como "*Achillea millefolium* L. - macelão, mil em rama, mil folhas, mil homens, sabugueirinho. Todo o vegetal ou folhas, sob forma de infuso, é usado como antiespasmódico" (GRANDI et al. 1989, p. 192).

<sup>137</sup>Cabe destacar que não localizamos nas obras que analisamos qualquer menção a doenças que acometiam os escravizados.

sociedade. Assim, o homem, ao buscar prestígio e distinção<sup>138</sup> perante os demais, também os fundamenta a partir de escolhas alimentares.

O alimento, a cozinha e as maneiras à mesa, porque elas são culturalmente determinadas, inserem o comedor num universo social, numa ordem cultural. O ato alimentar é fundador da identidade coletiva e ao mesmo tempo, num jogo de identificação e distinção da alteridade. (POULAIN, 2004, p. 197).

Essas convenções se configuram através de um amplo sistema alimentar, não apenas como uma soma de produtos, técnicas e comidas, mas como uma ordenação sistemática, onde cada elemento desse sistema estabelece o seu significado. Os costumes, as regras, as práticas, sejam elas individuais ou coletivas, bem como o modo de reunir-se à mesa são, sem dúvida, fatores culturais que, além de marcarem as práticas alimentares e culinárias, tornam-se aspectos mutantes que emolduram o ato de comer e de se relacionar socialmente, condicionando a evolução do simples ato de cozinhar, transformando a culinária em arte, saber e identidade. (FISCHLER; MASSON, 2010).

A alimentação, a comida e o modo de alimentar-se são marcadas não apenas pelo intenso prazer que proporcionam, mas, também, por rituais, como destacam Contreras e Gracia (2011), constituindo-se, em razão disso, em vias privilegiadas para acessarmos as expressões simbólicas e culturais de uma dada sociedade.

A alimentação, se destaca como elemento essencial na estrutura da vida cotidiana: “Os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de ‘naturalidade’, mas como resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação, a reinterpretação da natureza”. (MONTANARI, 2013, p. 15). Outro elemento que merece destaque são as inúmeras escolhas alimentares humanas que se originam, em grande medida, dos variados sistemas culturais. É a partir desse sistema cultural que são estabelecidas as regras sobre o que, quando e/ou não consumir determinados alimentos. Em toda cultura alimentar, existem regras de “grande complexidade que governam o consumo de alimentos e o comportamento do comensal, apoiando-se em classificações estabelecidas”, essas regras culinárias são, em grande medida, internalizadas pelos indivíduos inconscientemente. (FISCHLER, 1995, p. 35). Logo, comida e cultura são

---

<sup>138</sup>Capital social, prestígio e distinção foram alguns dos conceitos centrais explorados por Pierre Bourdieu em *A distinção: crítica social do julgamento*. Ver mais em BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: EDUSP, 2007.

duas realidades indissociáveis, sendo que “A alimentação, além de uma necessidade biológica, é um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos etc.”. (CARNEIRO, 2003, p. 8). Nesse sentido, o comportamento alimentar ultrapassa o âmbito da necessidade e da nutrição.

De acordo com Contreras e Gracia (2001, p. 129), a cultura “atua estabelecendo regularidade e especificidade”, e as atitudes das pessoas para com a comida são apreendidas “de outras pessoas, sendo que, na prática, a alimentação e seus rituais tornam-se as primeiras aprendizagens sociais e culturais do ser humano. As culturas deliberam quais são as preferências sobre o que é comestível e quais as proibições alimentares que, eventualmente, as distinguem de outros grupos humanos. Para Fischler (1995), uma determinada cultura intervém sobre outra a partir das escolhas dos alimentos, quando eles são definidos a partir de uma série de distinções e oposições, que, especialmente, os determinam como puros ou impuros. Isso nos leva à compreensão do complexo sistema cultural e simbólico que rege os tabus alimentares, peculiaridades dos sistemas culturais que comandam a organização e a classificação dos alimentos, sendo que

[...] paradoxalmente, para se constituir o objeto de um tabu, as coisas ou os seres devem depender *à priori* do comestível, sem o qual não haveria nenhuma razão para proibi-las. Certos alimentos somente são tabus em determinadas circunstâncias e/ou para alguns indivíduos ou categorias de indivíduos. (FISCHLER, 1995, p. 35, tradução livre)<sup>139</sup>.

Essas escolhas, segundo Guthe e Mead (*apud* POULAIN, 2004, p. 160), representam “as maneiras segundo as quais os indivíduos ou os grupos de indivíduos, em resposta às pressões sociais e culturais, escolhem, consomem e disponibilizam certas porções dos produtos alimentares existentes”. Sob esta perspectiva, é “a cultura ou o sistema cultural, que determina a originalidade das práticas alimentares”, conclui Poulain (2004, p. 160). Do mesmo modo, Igor de Garine (1987, p. 4) destaca que as sociedades humanas fazem uma seleção das possibilidades alimentares que lhes são oferecidas pelo meio e pelos recursos técnicos disponíveis colocados ao seu alcance. O mesmo autor afirma que o “homem se alimenta de acordo com a sociedade a qual pertence”, havendo, portanto, um estilo étnico de se alimentar. De acordo com

---

<sup>139</sup>[...] *paradójicamente, para constituir el objeto de un tabú, las cosas o los seres deben a priori depender de lo comestible, sin lo cual no habría ninguna razón para prohibirlas. Ciertos alimentos sólo son tabú en determinadas circunstancias y/o para algunos individuos o categorías de individuos.* (FISCHLER, 1995, p. 35).



Fischler (1995), determinadas culturas não consomem aquilo que é biologicamente ingerível, o que ocorreria porque nem sempre o que é biologicamente ingerível não está em conformidade para ser consumido por outra cultura.

Esse processo de escolhas alimentares está, muitas vezes, relacionado, também, às questões de crença. Em razão disso, a história da alimentação se relaciona intimamente com a história das religiões, uma vez que se preocupa em compreender e interpretar as representações e regulamentações sagradas sobre o consumo de determinados alimentos. Para Carneiro (2003, p. 112), é preciso “distinguir religiosamente os povos para os quais a dieta se torna um assunto muito mais transcendente do que a mera satisfação do estômago”. Esta distinção possibilita identificar as duas grandes famílias da cultura alimentar, de acordo com as culturas de interdições estabelecidas e descritas por Poulain (2004), que podem ser identificadas como fortes e fracas. No caso das culturas de interdição consideradas fortes, elas tornam-se

espaços culturais orientados sobre a dimensão invasiva do alimento, elas tomam como pressuposto uma posição de proteção ao multiplicar as interdições, os tabus e ao regulamentar de maneira precisa o que pode ou/e deve ser comido. É o caso dos espaços alimentares judaicos, muçulmanos ou hindus. (POULAIN, 2004, p. 203).

Na mitologia judaico-cristã, a comensalidade está organizada não apenas entre os homens e os deuses, mas, também, entre os homens e os animais. (CARNEIRO, 2003). As regras alimentares judaicas, por exemplo, são muito rígidas e estão centradas, justamente, “no consumo daqueles animais que respeitassem o lugar que lhes foi fixado no plano de Criação”. Dessa forma, evitava-se o consumo de determinados alimentos como aqueles considerados “híbridos”, bem como, “[...] os animais do mar que não possuíssem escamas e guelras, todos os da terra que não ruminassem e não tivessem a pata fendida, e diversos do ar, entre os quais, os de “rapina” e “carnívoros”, todas essas concepções podem ser interpretadas como um “recurso de distinção cultural”. (CARNEIRO, 2003, p. 115).

Já culturas de interdições fracas “estabelecem [...] uma ordem comestível muito mais ampla, como, por exemplo, as culturas francesas ou chinesas”. Os chineses, por exemplo, “comem tudo o que tem duas patas, tudo o que tem quatro patas, exceto a mesa”, isso demonstra e apresenta “que as prescrições incidem de maneira fraca

sobre os próprios produtos, e mais sobre as modalidades de consumo”. (POULAIN, 2004, p. 203).

Ainda podemos destacar a “compreensão materialista” dos tabus alimentares que acredita na “adaptação econômica e ecológica”. (CARNEIRO, 2003, p. 116). Sobre esses aspectos Marvin Harris (2010, p. 24) acrescenta que,

embora afirme que os fatores ecológicos são subjacentes às definições de alimentos puros e impuros, também afirmo que nem todos os efeitos circulam na mesma direção. Os hábitos alimentares sancionados pela religião, que se tornam símbolos oficiais de conversão e evidência de religiosidade, também podem exercer uma pressão peculiar sobre as condições ecológicas e econômicas que causaram seu nascimento.<sup>140</sup>

Para esse autor, essas são as causas das restrições e dos tabus alimentares nas culturas religiosas dos judeus e muçulmanos [ao consumo da carne de porco] e dos hindus [ao consumo da carne de bovinos].

Pelo contrário, resolvendo os enigmas da vaca sagrada e o porco abominável, já demonstrei que, afinal de contas, as mais importantes aversões e preferências alimentares de quatro grandes religiões - hinduísmo, budismo, judaísmo e islamismo - favorecem o bem-estar ecológico e nutricional de seus fiéis. (HARRIS, 2010, p. 68).

Desse modo, podemos considerar também que as principais razões que asseguram a eficácia destes processos alimentares estão relacionadas à ordem material, ecológica e nutricional. Para Poulain (2004, p. 192), “todos os tabus alimentares e todos os particularismos são suscetíveis de um tratamento desta natureza. Por detrás da aparente arbitrariedade das culturas, ocultam-se sempre lógicas adaptativas”. As práticas alimentares no interior das culturas religiosas do Judaísmo, Cristianismo e do Islamismo, conforme Poulain (2004), são, portanto, práticas culturais de apropriação, interdição, contaminação e distinção.

Desse modo, compreender um sistema alimentar não é analisar os elementos separadamente, mas, também, suas relações entre os princípios, como afirma Mary Douglas (1976). A organização de determinadas regras alimentares constitui o limite entre o estado selvagem e civilizado, razão pela qual tabus alimentares foram

---

<sup>140</sup> “Aunque afirmo que los factores ecológicos subyacen en las definiciones de los alimentos puros e impuros, sostengo asimismo que no todos los efectos circulan en una misma dirección. Los hábitos dietéticos sancionados por la religión que se convierten en símbolos oficiales de conversión y pruebas de religiosidad pueden también ejercer una presión peculiar sobre las condiciones ecológicas y económicas que ocasionaron su nacimiento”.

observados por antropólogos como sistemas de organização cultural. Douglas (1976), afirma que é preciso compreender todas as relações de causa e efeito que podem estar implicadas no processo da comensalidade para, então, compreender como determinados alimentos podem ser considerados impuros ou fontes de contaminação.

Sobre esse aspecto Contreras e Gracia (2011) afirmam que todas as religiões ou sistemas de crenças, mais ou menos articulados, contêm algum tipo de regulamentação ou restrição alimentar. Para esses autores, as diferentes religiões existentes no mundo estabelecem “diferentes proibições [que] permitem delimitar as comunidades de crentes, do mesmo modo como uma redefinição do modo alimentar permite distinguir os diferentes cismas”. (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 173-174). Henrique Carneiro (2003, p. 67) destaca que os católicos europeus, por exemplo, praticavam “166 dias de jejum religioso de abstenção de carne e ovos, entre os quais 40 dias extremamente rigorosos durante a Quaresma”. Em uma religião, os alimentos podem contribuir para três finalidades:

comunicar-se com Deus; demonstrar fé por meio da aceitação das diretrizes devidas relacionadas à dieta; desenvolver disciplina por meio do jejum. As restrições religiosas relativas à dieta podem incluir alimentos que podem ser consumidos e os que não podem sê-lo; o que comer em determinados dias do ano; horas do dia nas quais devem ser ingeridos os alimentos; quando e quão grande deve ser o jejum. (ECKSTEIN *apud* CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 175-176).

Dentre os viajantes cujas obras analisamos, foi Saint-Hilaire que mais informações nos trouxe sobre possíveis vinculações entre religiosidade e alimentação. Em sua obra, encontramos descrições sobre a participação dos devotos em missas, a prática da oração, a presença de imagens sacras e oratórios, bem como sobre a prática de jejum. As primeiras observações do viajante referem-se a um pequeno vilarejo nas proximidades da Lagoa de Itapeva, pertencente “à Freguesia da Serra, que dista 15 léguas”. Segundo ele, o isolamento dessa comunidade seria o “motivo pelo qual os moradores locais somente nas festas da Pascoa vão à missa, e morrem sem receber os sacramentos da Igreja (1999, p. 19). Na região litorânea de Santa Vitória do Palmar, localizada no extremo sul da Província, o viajante apresenta outras possibilidades relacionadas ao exercício da fé. Segundo Saint-Hilaire, “a dona da casa convidou-me para a Ceia, e, pela primeira vez depois que estou nesta Capitania, vi fazer orações, após a refeição e as crianças pedir a benção à sua mãe”. (1999, p. 90). Ainda a respeito dessa prática, o viajante acrescentou que desde Rio Grande até

Santa Vitória do Palmar as residências nas quais esteve hospedado “são as únicas onde existem aqueles pequenos oratórios que se vêem por toda parte em Minas” (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 90).

Meses mais tarde, ao percorrer a região das Missões, o viajante destacou a presença de oratórios, com fragmentos de imagens sacras<sup>141</sup>,

vê-se na palhoça um pequeno oratório cheio de pedaços de imagens de Santos. Semelhantes restos de imagens são encontrados em todas as casas e provêm das igrejas destruídas, da margem direita do Uruguai, e das capelas que tiveram a mesma sorte nas aldeias portuguesas (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 146).

É plausível supor que a atenção dada às manifestações de religiosidade pelo viajante francês estivesse relacionada com a sua fé e com uma muito provável associação entre prática religiosa e civilização. Nesse sentido, vale ressaltar que Saint-Hilaire compara o sul da Província com Minas Gerais e, ainda, com a região das Missões. Em busca de “fios e rastros”<sup>142</sup> que pudessem confirmar nossa percepção de que o viajante francês era católico, localizamos na obra *Formação do Brasil Contemporâneo*, de Caio Prado-Júnior, trechos nos quais ele afirma que “em outras muitas passagens de seus diários, o naturalista francês abunda em observações sobre os padres e seus costumes no Brasil [...]”. O autor afirma que “[...] Saint-Hilaire era católico fervoroso e crente convicto deplorando-o embora à sua sensibilidade, descreve com minúcias em seu longo capítulo dedicado ao clero brasileiro”. (PRADO-JÚNIOR, 1961, p. 338)<sup>143</sup>.

Quanto aos simbolismos e às regras alimentares enquanto rituais “instauradores de disciplinas, de técnicas de autocontrole que vigiam a mais insidiosa, diuturna e permanente tentação” (CARNEIRO, 2003, p. 119), estes foram identificados nas narrativas dos viajantes Saint-Hilaire e Seidler. A prática do jejum quaresmal foi descrita pelo viajante francês quando se encontrava nas proximidades

<sup>141</sup>Esses fragmentos de imagens sacras observados e registrados por Saint-Hilaire são resultados dos conflitos que culminaram na expulsão dos Jesuítas da região das Missões, a partir da assinatura do tratado de Madri em 1750. Conforme destaca Pippi (2005, p.80 – 81), “o tratado, que não foi bem aceito pelos indígenas, desencadeou a Guerra Guaranítica, que culminou com a batalha de Caiboaté, em 1756, e a derrota missioneira. Em 1768, após a expulsão da Companhia de Jesus, as reduções passaram à administração portuguesa e espanhola, e, a partir de 1801, a banda oriental do rio Uruguai foi incorporada ao domínio português entrando as reduções em seu curso de decadência e extinção”.

<sup>142</sup> Expressão inspirada na obra GINZBURG, Carlo. **O fio e os rastros**. Verdadeiro, falso, fictício. Tradução de Rosa Freire d’Aguiar e Eduardo Brandão. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

<sup>143</sup> O capítulo ao qual Prado Júnior faz menção está localizado na Obra “*Voyage aux provinces de Rio de Janeiro, I, cap. VIII*”.

da região de Santa Maria: “hoje é sexta-feira santa e vejo todo mundo jejuar com rigor nunca visto porque em dia semelhante nunca estive em casa alheia”. (1999, p. 181). A prática de abdicar de alimentar-se e submeter-se ao jejum foi detalhada pelo viajante, desde o momento do café da manhã, uma vez que registrou “[...] meu hospedeiro disse-me não me ter oferecido café por ser dia de jejum”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 181). Na continuidade, ele destaca que o almoço limitou-se ao consumo de “pão e água e o homem em casa de quem devo passar a noite não me deu ceia, pelo mesmo motivo”. (1999, p. 181). Apesar de o registro não nos oferecer maiores informações, depreende-se dele que o viajante parece ter ficado surpreso e até contrariado com o rigor com que a família que o hospedava respeitou o jejum.

As regulamentações e restrições alimentares não estiveram relacionadas apenas ao consumo de alimentos sólidos, como se pode observar na passagem que refere a oferta de bebidas alcoólicas pelo anfitrião, sendo que os “soldados [se] recusaram [a] beber aguardente e não quiseram comer nada que fosse quente, contentando-se com pão e queijo”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p.181). O viajante revela, ainda, com indignação, que

o que houve de extraordinário nessa austeridade foi que José Mariano, o primeiro a falar do jejum, tendo rejeitado, indignado, o oferecimento de aguardente, não deixou passar o dia sem fazer zombarias a respeito de Deus e dos Santos. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 181).

Vale lembrar que, de acordo com Leila Algranti (2011, p. 272), os dias considerados Santos eram “[...] uma forma de entrar em contato com as divindades, de afastar-se da materialidade do corpo e valorizar o espírito”, como também, o momento do silêncio, da reflexão e da compaixão, o que parece explicar a indignação do viajante francês diante do comportamento de José Mariano.

Também Seidler registrou a prática do jejum quaresmal quando de sua passagem pelos arredores do Rio Capivari, litoral norte do Rio Grande do Sul. De acordo com ele, ao solicitar uma refeição com carne a um comerciante:

[...] ficamos sabendo que só havia feijão preto, e esse mesmo, **sem qualquer gordura e cozido apenas n'água**. Então, nesta região tão rica de gado e de caça, o Sr. não tem um pedacinho de carne? A estas palavras, ele me encarou firme e respondeu: Senhor, com certeza o Sr. vem de longa viagem para nem saber que dia é hoje? Como assim? Pois então; hoje é dia santo, dia em que, nenhum bom Católico come carne. Quisera eu que o diabo levasse todos os santos, contanto que eu tivesse o que comer. Estas palavras, arremessadas em voz áspera, determinaram singular alteração **na**

**cara de macaco do dono da venda; boca escancarada, cara comprida** recuou alguns passos e gaguejando perguntou-me, como se podia em semelhante dia Santo invocar o nome do diabo. Certamente, acrescentou, os Srs. **são ingleses**, portanto, **não são cristãos batizados pela nossa Santa Igreja**, sem o que pelo menos hoje os Srs. não teriam pronunciado tal palavra. Nossa réplica unânime significou-lhe **que tratasse de nos arranjar uma comida em regra, que depois pagaremos a seu contento, que não se importasse com a nossa religião**. (SEIDLER, 1980 p. 226, grifo nosso).

Sobre a passagem acima, cabem algumas observações. A primeira diz respeito ao feijão, aguado e sem gordura, que foi apresentado ao viajante. É muito provável que se tivesse sido preparado com toucinho, banha ou gordura de ganso, teria tido seu sabor destacado por Seidler, uma vez que, de acordo com Flandrin e Montanari (1998, p. 455), nas sociedades camponesas europeias do século XV ao XIX, durante a Quaresma, o toucinho e as gorduras animais eram substituídas, em princípio, por óleo nos dias considerados “magros em todos os países católicos”.

Ainda em relação ao episódio descrito por Seidler, vale observar que o comerciante associou os viajantes a estrangeiros não católicos, por terem solicitado uma refeição em um dia santo, e, sobretudo, por terem pedido por “um pedacinho de carne”, consumo que contrariava a prática do jejum e os preceitos de “humildade” e “valor” de um católico devoto. (CARNEIRO, 2003, p. 40; MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 42). O consumo de carne ou o respeito ao jejum em dias considerados “santos” presentes nessa narrativa podem ser analisados a partir do que Roger Chartier (2002, p. 17) identificou como lutas de representação que

[...] têm tanta importância como as lutas econômicas para compreender os mecanismos pelos quais um grupo impõe ou tenta impor, a sua concepção do mundo social, os valores que são seus, e o seu domínio. Ocupar-se dos conflitos de classificações ou de delimitações não é, portanto, afastar-se do social - como julgou durante muito tempo uma história vista demasiado curta -, muito pelo contrário, consiste em localizar os pontos de confronto tanto mais decisivos quanto menos imediatamente materiais.

Após o pagamento das despesas, o viajante Seidler (1980, p. 226) seria advertido pela cozinheira/mulher do comerciante, que, com certeza, mortificada por ter preparado um alimento impróprio/impuro para a ocasião, orientou-os a nunca mais comerem carne em dia santo, “sob pena de atrairmos sobre nós às iras de todos os santos”.

Quanto à forma depreciativa pela qual o viajante descreve o dono da venda (*cara de macaco do dono da venda; boca escancarada, cara comprida*), fica evidente



que se trata de uma forma de depreciar e inferiorizar o outro, algo que pode estar, possivelmente, associado à cor da pele ou à condição social do dono do estabelecimento. É plausível supor, também, que esse tipo de avaliação decorresse da frustração que os viajantes sentiam diante das dificuldades enfrentadas no Brasil. Seidler, por exemplo, não deixou de registrar seu arrependimento: “Cometi uma tolice quando a 6 de outubro de 1825 deixei minha pátria sonolenta e minha carreira ainda mais sonolenta para tentar minha sorte no Novo Mundo, levado por meus sonhos de moço”, disse ele. (1980, p. 27).

Como foi possível observar nos registros dos viajantes Saint-Hilaire e Seidler, se fizeram presentes os preceitos universalizados pelo Cristianismo, em que todas as formas de alimentação orientam-se a partir dos rituais e práticas como a sacralização de alimentos característicos de determinadas culturas. A chamada tríade mediterrânea, baseada em “pão, vinho e óleo” e os “milagres de Cristo”, faz referência e alude “à multiplicação dos alimentos, seu próprio corpo e sangue consubstanciados no pão e vinho da eucaristia”. Nesse sentido, cabe destacar o papel que a Santa Ceia assume enquanto representação simbólica de “uma aliança da humanidade com a divindade fundada na comensalidade”. (CARNEIRO, 2003, p. 115). A alimentação, sob essa perspectiva, pode, conforme Algranti (2011, p. 288)

[...] ser, portanto, uma chave importante para se refletir sobre a identidade religiosa de um grupo ou comunidade, desde que seja possível reconstruir não apenas o conjunto de normas ao qual estavam submetidos, mas fundamentalmente apreender sua forma de expressão, isto é, o modo de fazer e de consumir os alimentos que os distinguiam dos outros – no caso, os não católicos.

Garine (1987), por sua vez, ressalta que todas essas operações culturais e rituais acompanham e dão ritmo ao ciclo de vida da sociedade. Assim, as escolhas alimentares estão condicionadas direta e indiretamente a valores religiosos, simbólicos e culturais de cada sociedade, que, muitas vezes, acabam por interferir sobre o que é puro ou impuro nas práticas alimentares.

A respeito desses aspectos simbólicos da alimentação Douglas (1976), Flandrin (1998) e Fischler (1995) acrescentam que algumas proibições alimentares são oriundas do Levítico, que trata das leis rituais concernentes ao exercício do culto formuladas a partir da distinção da Gênese entre a terra, a água e o céu. Douglas destaca, ainda, que são puros os animais que estão conforme a sua classe, isto é,

que não apresentem anomalias. As espécies que são consideradas impuras são aquelas que constituem membros imperfeitos, diferenciam-se da sua classe ou, então, apresentam modificações que desafiam o esquema geral do universo.

É em *Pureza e Perigo* (1976) que Douglas nos apresenta a reflexão sobre as regras daquilo que é perigoso e proibido, isto é, o que é considerado moralmente um tabu alimentar em determinadas sociedades. A noção, defendida pela autora em sua tese de doutoramento, foi formulada a partir de importantes teóricos como Durkheim, Frazer, Smith, Steiner e Evans-Pritchard. Para a autora, as noções de tabu, as proibições e impurezas permanecem estritamente fundamentadas em razões simbólicas, e devem ser compreendidas a partir do sistema cultural a que o sujeito pertence, para que então tenha sentido.

Já Montanari (2013) afirma que o homem, ao selecionar seus alimentos, busca de acordo com suas preferências individuais e coletivas, essas escolhas estão intimamente ligadas a valores, significados e gostos. O sistema culinário torna-se uma parte importante do sistema cultural, pois, de acordo com Poulain (2004, p. 198), ele é combinado de uma “série de regras definindo a ordem do comestível, os modos de preparação e de consumo” dos alimentos e complementa, ainda, que esse processo “fixa igualmente as regras de associações de alimentos, permitindo, assim, criar variedades a partir de um mesmo alimento de base [...]”. Nesse sentido, concordamos com a noção apresentada por Poulain (2004), ao afirmar que o espaço social, ao qual esse complexo sistema culinário pertence, determina as combinações, o consumo e as escolhas alimentares.

Fischler (1995, p. 29) apresenta alguns exemplos de animais costumeiramente consumidos em determinadas regiões e grupos sociais, “enquanto [que] em outros não é sequer concebível que eles possam ser considerados comestíveis”<sup>144</sup>. O quadro 9, abaixo, apresenta quais os animais e os locais onde, culturalmente, são concebidos como alimento e aqueles que são considerados impróprios para o consumo.

Quadro 9 - Regiões e Animais - próprios e impróprios

<b>Animais</b>	<b>Comestível</b>	<b>Não comestível</b>
<b>Insetos</b>	América Latina, Ásia, África etc.	Oeste europeu, América do Norte etc.

<sup>144</sup>“mientras que en otras no es siquiera concebible que se las pueda considerar comestibles”.

<b>Cachorro</b>	Coreia, China, Oceania etc.	Europa, América do Norte etc.
<b>Cavalo</b>	França, Itália, Bélgica, Japão etc.	Grã-Bretanha (Inglaterra, País de Gales e Escócia), América do Norte etc.
<b>Coelho</b>	França, Itália etc.	Grã-Bretanha (Inglaterra, País de Gales e Escócia), América do Norte etc.
<b>Caracóis</b>	França, Itália etc.	Grã-Bretanha (Inglaterra, País de Gales e Escócia), América do Norte etc.
<b>Rãs</b>	França, Ásia etc.	Europa, América do Norte etc.

Fonte: adaptado/traduzido pelo autor, a partir de Fischler (1995, p. 30).

Dentre os autores das obras que selecionamos para análise, destacamos o registro feito por Seidler, no qual menciona que devido à redução das rações alimentícias básicas e à constante fome que assolava os acampamentos militares estacionados nas proximidades de Bagé/Jaguarão, fronteira da província riograndense com a Banda Oriental, os militares “tinham que se resolver a se arranjar com carne de cachorro e de cavalo”. (1980, p. 177). Nesse relato, não identificamos e/ou percebemos quaisquer indicativos de repulsa do viajante em relação ao consumo desses animais mencionados. Segundo ele,

essa última lhes parecia mais repugnante ou menos saborosa do que aquele, razão por que em breve não havia mais cão seguro de sua vida, se bem que os pobres animais tão fielmente até agora nos tivessem acompanhado e não raro nos tivessem sido muito úteis. (SEIDLER, 1980, p. 177).

Percebemos, ainda, que em suas considerações sobre a carne consumida, Siedler não parece ter considerado critérios de pureza ou impureza, uma vez que o consumo decorreu, segundo ele, da fome que os soldados sentiam. O estudo realizado por Fischler, por sua vez, nos informa que a carne de cavalo era consumida em países com limites fronteiriços próximos – França, Itália, Bélgica – ao seu país de origem, o que pode explicar também a ausência de qualquer estranhamento/repulsa e sua aceitação.

Essas observações do viajante, quando aproximadas com as percepções de Douglas (1976), Fischler (1995) e Contreras e Gracia (2011, p. 169), indicam que a lista de proibições relativas ao

consumo de carne atesta o fato de que cada sociedade classifica suas relações com diferentes animais de um modo específico e que, dentro dessas classificações, são identificadas as atitudes dos indivíduos diante dos diferentes produtos cárneos.

Vale ressaltar que, para a população sul-rio-grandense, cavalos e cães tinham significativa importância. Os primeiros eram utilizados como meio de locomoção e no trabalho do campo. Já os cães, acompanhavam os trabalhadores em suas jornadas, sendo também fundamentais para a segurança das moradias e no pastoreio das ovelhas na região da campanha e sul da província. Parece-nos evidente que esses animais estavam interditados para o consumo, o que, aparentemente, poderia ser considerado como um tabu alimentar, que viria a ser desconsiderado quando não houvesse outra forma de contornar a fome, como registrado pelo viajante-soldado Seidler.

Nesse tópico, procuramos apresentar e discutir algumas passagens extraídas das narrativas dos viajantes que contemplassem a religiosidade e os tabus/interditos, enquanto condicionantes culturais e simbólicos, presentes nas práticas alimentares da população sul-rio-grandense no Oitocentos. Ressaltamos que, apesar de estas situações não terem sido tão expressivas [em termos quantitativos] nas narrativas dos quatro viajantes, as passagens que localizamos nos permitiram refletir sobre evidências de uma retórica da alteridade, em especial, a partir das oposições bárbaro/civilizado, brasileiro/estrangeiro, católico/não católico, que possibilitaram abordar questões como o jejum e os interditos alimentares.



No primeiro tópico deste capítulo, adentramos a esfera doméstica das residências que acolheram os viajantes, isto é a cozinha, para tratarmos da preparação da comida e dos papéis destinados aos homens e às mulheres, bem como das relações de trabalho envolvidas. Na sequência, mostramos como a hospitalidade,

observada pelos viajantes europeus durante suas incursões pelo Rio Grande do Sul do Oitocentos, revelaram diferentes formas de “bem receber”. No terceiro tópico, abordamos as possíveis associações entre saúde/doença e práticas alimentares feitas pelos viajantes, que ressaltaram a salubridade da Província, apesar das doenças que acometiam a população sul-rio-grandense, bem como apontamos para algumas das práticas curativas empregadas nas regiões percorridas pelos viajantes. Por fim, no último tópico, apresentamos e analisamos os registros em que os viajantes que selecionamos destacaram a presença de condicionantes simbólicos e culturais, tais como os de ordem religiosa ou os tabus/interditos, a fim de explorarmos, efetivamente, todos os aspectos envolvidos nas práticas alimentares.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Simbolicamente, ao longo desses últimos quatro anos, a *pena* que utilizei para escrever a tese se misturou aos *garfos* e às *penas* que os viajantes utilizaram para se alimentar e escrever seus relatos sobre as práticas alimentares do Rio Grande do Sul no Oitocentos. Foi através das obras que eles produziram sobre as viagens que realizaram pela então Província do Rio Grande do Sul que procurei responder aos questionamentos que nortearam a tese. Creio, contudo, ser importante dizer que acredito que nenhum estudo se encerra nele mesmo e, que a presente tese traz consigo inúmeras possibilidades para a continuidade das investigações sobre a História da Alimentação do Rio Grande do Sul.

A finalização dessa investigação me fez, também, retornar ao passado, ao período em que desenvolvi minha pesquisa de Mestrado, entre os anos de 2013 e 2014. Naquela pesquisa, busquei explicar e compreender de que forma os hábitos alimentares dos colonos imigrantes alemães e italianos, na região do Vale do Rio Pardo, Rio Grande do Sul, se encontravam associados a hábitos alimentares de modelos da Antiguidade. Ao tentar compreender quais relações permeavam esses hábitos alimentares, fui me deparando com muitos questionamentos sobre questões relacionadas com práticas alimentares que, muito provavelmente, já ocorriam no Rio Grande do Sul. Dentre aos questionamentos que me fiz à época, estavam os seguintes: O churrasco era somente o prato tradicional dos gaúchos? A população do Rio Grande do Sul só comia carne assada nas refeições do cotidiano? Foram somente os colonos alemães e italianos que trouxeram contribuições às práticas alimentares da Província? Quais as contribuições dos povos indígenas na alimentação? Estes questionamentos, de certa forma, se fazem também presentes na pesquisa da qual resultou a presente tese.

Outras perguntas (re)atravessaram meu pensamento no momento de escrita do texto das Considerações Finais, as quais, acredito, merecem certo destaque e reflexão. Que elementos definem uma [boa] tese? Quais elementos definem uma tese em/sobre história da alimentação? Maria Ester de Freitas, em texto intitulado “Viver a tese é preciso!”, nos ajuda a responder algumas dessas perguntas. Segundo ela, “viver uma tese é uma arte”, que “vai necessariamente incluir a pesquisa, a investigação, a ousadia e o risco de não apenas repetir as ideias dos outros, mas também desenvolver as suas próprias”. Realizá-la “determina boa parte das situações



que vivemos na época da tese e as exigências emocionais que se nos apresentam. Ela é um projeto especial, sem demérito dos demais, que mobiliza todas as forças do sujeito”, pois “trata-se de uma tarefa antissocial e excludente, desestabilizadora de certezas intelectuais, comportamentais e emocionais desenvolvida a longo prazo”. (FREITAS, 2012, p. 223-224). Sob essa perspectiva, desenvolver uma tese, “é um ato criador que, além de conhecimentos gerais e específicos, exige uma paciência que nem todos estão dispostos a exercitar”. (FREITAS, 2012, p. 227).

Freitas, assevera, ainda, que

a mais modesta das teses representa mais uma contribuição ao saber, seja pela inédita perspectiva que explora, seja pelo novo olhar que lança sobre uma bibliografia clássica, ela significa sempre mais uma possibilidade de provocar novos *insights*. (FREITAS, 2012, p. 224).

Sob essa perspectiva, “a originalidade não consiste em dizer coisas inteiramente novas, mas em expressar de maneira própria e no contexto de seu texto o que outros e em outros contextos disseram”. (FREITAS, 2012, p. 237). Creio que a essa reflexão cabe agregar uma observação feita por Arthur Schopenhauer (1788-1860), no clássico “A arte de escrever”, quando atentou para o cuidado também necessário com a forma da escrita. Como observou o filósofo alemão, “não há nada mais fácil do que escrever de tal maneira que ninguém entenda; em compensação, nada mais difícil do que expressar pensamentos significativos de modo que todos os compreendam”. (SCHOPENHAUER, 2005, p. 83). Para tanto, “deve-se evitar toda prolixidade e todo entrelaçamento de observações que não valem o esforço de leitura”. (SCHOPENHAUER, 2005, p. 93).

De fato, estes e outros desafios estiveram presentes no percurso da pesquisa que resultou nesta tese. Em “nossa viagem” pelo interior da Província do Rio Grande do Sul no Oitocentos, a partir das narrativas dos quatro viajantes Nicolau Dreys, Auguste de Saint-Hilaire, Carl Seidler e Robert Avé-Lallemant, examinamos as práticas alimentares no Rio Grande do Sul, no século XIX. Para isso, consideramos as informações relativas à produção, à preparação e ao consumo de alimentos; à hospitalidade, à reciprocidade e à sociabilidade; à comensalidade e etiqueta; à saúde e alimentação; aos tabus e significados simbólicos, categorias importantes e, também, estruturantes do campo da história da alimentação. Foi através delas que organizamos e analisamos profundamente os relatos que diziam respeito à

alimentação que encontramos nas obras dos viajantes que selecionamos. Afinal, o problema de pesquisa contemplava a interrogação sobre de que maneira as práticas alimentares do Rio Grande do Sul foram representadas na literatura de viagem oitocentista.

Nas primeiras etapas da pesquisa, analisei o contexto de produção dos registros dos viajantes. As aproximações dos aportes teóricos sobre viagens e viajantes com aqueles relacionados à história do livro e das práticas de escrita e leitura, contribuíram de forma significativa para que fossem estabelecidos direcionamentos e critérios de análise não apenas sobre os viajantes, suas obras e o público leitor, mas, também, sobre como os processos editoriais podem, em certa medida, modificar os materiais textuais. Os fundamentos teóricos relacionados à história do livro foram igualmente importantes para compreender como uma obra, a partir de suas edições, traduções e reedições, pode apresentar modificações importantes, seja no conteúdo proposto pelo autor, seja em sua estrutura. No processo de análise das fontes, conforme apresentado no capítulo dois, expliquei as modificações ocorridas na estrutura das obras, apontei para os erros em traduções, para as supressões e intervenções textuais e iconográficas dos editores e/ou tradutores, sendo que algumas diferentes daquelas que o autor gostaria de expressar. À medida em que fui identificando ou percebendo as possíveis alterações nos materiais textuais, busquei sempre cotejá-las com a obra original, lidas no idioma de origem, de modo que fosse possível trabalhar com a informação mais adequada.

Desse modo, como demonstramos na figura 13, através da coleta e levantamento de informações básicas e de vários questionamentos orientadores, adentrei nessas contextualizações histórico-literárias dos viajantes, apresentando elementos das respectivas biografias. A escrita dos dados relacionados à biografia dos viajantes foi um desafio. Na prática, funcionou como se eu estivesse montando um quebra-cabeça, sempre acompanhado de dúvidas e questionamentos. No levantamento de informações que realizei sobre os viajantes, encontrei uma vasta gama de estudos que utilizaram suas narrativas como fontes para compreender os mais diversos objetos de pesquisa. No entanto, como descrevi no capítulo três, são poucos os estudos que apresentam uma pesquisa aprofundada sobre os aspectos biográficos desses viajantes, ou mesmo que utilizaram suas narrativas para um estudo com densidade e foco nas práticas alimentares e/ou na história da alimentação. Ainda em relação aos dados biográficos dos viajantes, é preciso ressaltar que a biografia e

as obras do naturalista Saint-Hilaire foram e vêm sendo as mais exploradas, o que se pode observar na recorrente utilização dos registros desse viajante por pesquisadores para diferentes pesquisas.

Em relação à história da alimentação do Rio Grande do Sul oitocentista, a revisão bibliográfica realizada demonstrou, já no momento da qualificação do projeto de tese, uma importante originalidade ao utilizar, com protagonismo, fontes de literatura de viagem para compreender as práticas alimentares, e não apenas como fontes de cotejo

Quanto às motivações das viagens, ao serem aproximadas aos contextos do país/local de origem da expedição, constatei que nem sempre estiveram associadas aos ensejos pessoais e/ou ao desejo de conhecer o novo. Nicolau Dreys, por exemplo, adepto dos ideais bonapartistas, deixou seu país natal em decorrência da adesão da França ao tratado da Santíssima Trindade, acordo que passou a perseguir os seguidores revolucionários de 1789, reprimindo manifestações populares daqueles que eram contra o regime absolutista e a ocupação estrangeira de suas pátrias. Já Seidler, possuía uma disposição aventureira, que o mobilizou a conhecer o novo e se aventurar pelo mundo. Embora, tenha confessado “cometi uma tolice” e demonstrado certa insegurança antes de embarcar para o novo mundo, Seidler (1980, p. 27) seguiu seus “sonhos de moço”. No Brasil, depois de alguns dias visitando os arredores na capital do Império, o viajante, preocupado com a redução de suas reservas financeiras, solicitou um emprego ao Imperador. O fato de ter se integrado às fileiras do exército Imperial possibilitou seu ingresso na Província do Rio Grande do Sul. A motivação de viagem do botânico e naturalista Auguste de Saint-Hilaire, além de pessoal, foi também acadêmica. Nas expedições realizadas no interior do Brasil, o botânico recebeu apoio dos governos — brasileiro e francês — e auxílio financeiro do Museu de História Natural da França, tendo feito também investimentos próprios durante o período em que esteve no país. Quanto à motivação de viagem do médico viajante Avé-Lallemant, embora também tenha sido de cunho pessoal, ela, de fato, se iniciou e só foi viabilizada a partir do recebimento de uma indenização, ocorrida após ele ter desistido de participar da expedição de Circunavegação Novara, aspecto que, aliás, não localizamos em outros estudos e que destacamos no capítulo dois.

Além dos aspectos biográficos e das motivações de viagens, considerei relevante para a compreensão do objeto de estudo a reconstrução dos “possíveis” itinerários de viagem dos quatro viajantes pelo interior da Província. Busquei, através

deles, refazer graficamente os percursos realizados pelos viajantes. Os mapas inseridos na Tese foram elaborados a partir das narrativas dos quatro viajantes e do seu cotejamento com o sistema cartográfico do *Google maps*. Cada informação descrita pelo viajante tornou-se, por isso, relevante — lago, rio, arroio, vilarejo, estância — e/ou referência para que pudéssemos reconstruir, com a maior fidelidade possível, o percurso realizado. Convém destacar que foi preciso recorrer também a outras narrativas/obras dos viajantes, para que pudéssemos compreender a complexidade das expedições e esclarecer alguns detalhes nos percursos realizados, sendo importante destacar que encontramos discrepâncias em relação ao informado na bibliografia consultada.

A complexidade desse exercício cartográfico pode ser exemplificada na reconstituição dos itinerários de viagem de Robert Avé-Lallemant pelo Brasil. Para compreender sua viagem foi preciso recorrer às narrativas das demais expedições realizadas pelo médico viajante que foram publicadas no Brasil. A partir da análise da obra que utilizamos como fonte de pesquisa consegui mapear e acompanhar seu percurso desde a Europa até a chegada ao porto, na capital do Império. Na sequência, na mesma obra, acompanhamos a vinda para o Rio Grande do Sul e as regiões visitadas nesse estado, assim como em Corrientes, na Argentina. No entanto, nessa obra, não localizamos a data e o local de saída/embarque da Província, sendo possível identificar tais informações somente na narrativa de “Viagem pelas províncias de Santa Catarina, Paraná e São Paulo”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980b). Nelas, como demonstramos no capítulo dois, identificamos o dia, o local, o ano e os meios de transporte utilizados pelo viajante em relação a sua entrada e saída no/do Rio Grande do Sul. Já a saída do país, somente conseguimos localizar informações na obra “Viagens pelas províncias da Bahia, Pernambuco, Alagoas e Sergipe”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980c).

Os mapas tornaram-se fundamentais para que, visualmente, pudesse ter a dimensão do espaço percorrido, observado e narrado pelos viajantes. Permitiram, também, visualizar e compreender as dinâmicas das regiões, as influências dos países fronteiriços nas práticas alimentares, a circulação da população local, de imigrantes e de estrangeiros, bem como de objetos e de alimentos.

Desde o princípio, o objetivo (e desafio) foi o de trabalhar as obras selecionadas em conjunto — não isoladamente —, para que fosse possível estabelecer o diálogo entre as narrativas dos viajantes. Para tanto, a definição das estratégias

metodológicas e das categorias de análise, que apresentei detalhadamente no capítulo três, foi essencial para que atingisse os objetivos da tese. O esforço empreendido nesta etapa de execução da tese nos leva a concordar com a seguinte percepção:

Não existe tese sem transpiração, sem rasgar papel, sem rabiscos, sem coleção de papezinhos, sem mau humor, sem rabugice, sem parecer um pouco barata dedetizada [...]. Em certos dias, nossas ideias estão mais claras, mais organizadas, com amarrações mais sólidas. Em outros, são as rumações que dominam o palco; tentamos mudar de assunto, trocar de canal, falamos sozinhos, xingamos, tentamos dormir e continuamos ligados num-não-sei-o-quê. Cada um descobre o seu jeito de lidar com isso, não tem fórmulas e sim aquilo que funciona com você. [...]. Uma tese, parece ter vida própria e expansionista. (FREITAS, 2012, p. 228-229).

Desse modo, recorri à ferramenta Excel para que pudesse organizar e analisar os registros e excertos dos viajantes a partir da utilização de categorias e filtros, possibilitando a visualização do todo em várias perspectivas. Apoiado no referencial da Análise Textual Discursiva, e após as diversas leituras e marcações nas obras, fragmentei cada uma delas, isto é, cada excerto que tivesse relação com nosso tema de estudo. No total, levantei mil oitocentos e trinta e nove citações, que foram digitadas, segmentadas em unidades de significado e categorias diversas e analisadas. Os excertos foram, então, divididos em sete planilhas e analisados nas seguintes categorias: produção, preparação e consumo de alimentos; hospitalidade, reciprocidade e sociabilidade; comensalidade e etiqueta; dietética; tabus e significados simbólicos; saúde/doenças; e, costumes. As cinco primeiras originaram-se dos objetivos, enquanto as duas últimas foram categorias emergentes do campo empírico. Cabe destacar que os dados, quando analisados na perspectiva quantitativa, também trouxeram informações relevantes a respeito das descrições dos viajantes sobre as práticas alimentares da região sulina.

O trabalho com a ferramenta Excel possibilitou análises por viajante, por vila/cidade; por região; por prática de cultivo; por alimento; por utensílio; entre outras combinações possíveis. A utilização dos filtros foi importante para que nesse emaranhado de informações eu pudesse reconstruir as narrativas de modo que se pudesse visualizar o todo por meio das partes. Esses dados, quando analisados na totalidade, me permitiram afirmar que nem sempre o tempo de estada e/ou permanência do viajante na região trouxe uma quantidade maior de informações. Em relação a essa questão, pude observar, ainda, que as narrativas de Saint-Hilaire e

Avé-Lallemant foram as que revelaram uma maior quantidade de apontamentos relacionados ao objeto de estudo, tendo sido levantadas novecentas e dezesseis para o primeiro; e, quinhentas e quarenta e quatro para o segundo.

No entanto, se analisarmos esses apontamentos, levando em conta o tempo de permanência de ambos viajantes na Província, pode-se constatar que Avé-Lallemant, nos três meses em que percorreu as regiões do Rio Grande do Sul, dedicou uma atenção maior ao registro de aspectos relacionados às práticas alimentares. Saint-Hilaire, por sua vez, ao percorrer as regiões da Província e da Cisplatina durante os anos de 1820 e 1822, trouxe importantíssimas contribuições não apenas sobre as práticas alimentares, mas, também, sobre o trabalho na terra, a produção e o cultivo de alimentos entre outros. Essa análise acabou por evidenciar que nem sempre existe uma relação direta entre o tempo de permanência do viajante e a quantidade de apontamentos realizados por ele.

Se a análise pretendida exigiu que eu considerasse as motivações da viagem e a formação/profissão do viajante, também demandou o cotejo com outras fontes e ou diálogo com a historiografia e a literatura existente, pois, só assim, foi possível compensar ou preencher as lacunas deixadas pelas fontes. Afinal, como observou Leyla Perrone-Moisés (1992. p. 10), “os limites do discurso histórico são os documentos. Mas, na interpretação, na interligação dos documentos é a imaginação que constrói a verdade possível, sobretudo quando os documentos são poucos e lacunares”. Nessa ação, a imaginação é “controlada, primeiro pelos indícios arrolados que se substituem ao referente, como sua representação, pois o acontecido não pode comparecer para testar e comprovar”. (PESAVENTO, 2008, p. 67). Em razão disso, não raro, o leitor encontrará, ao longo dos capítulos, marcadores textuais que apontam para o que Pesavento (2008, p. 67) chamou de “ficção controlada, evidenciados no uso de termos como “certamente”, “provavelmente”, “talvez”, “supostamente”, “parece que”, entre outros.

Foi a partir dos percursos metodológicos explicados no capítulo três que identifiquei e analisei as representações que os viajantes construíram sobre os alimentos e as práticas alimentares entre os anos de 1817 e 1858, bem como sobre padrões culturais nos quais elas estiveram ancoradas. Ao fazer isso, pude perceber que elas acabaram por definir uma visão [e uma produção intelectual] sobre a história da alimentação do Rio Grande do Sul, no século XIX.



A partir desse conjunto de dados, no capítulo quatro analiso as descrições feitas sobre a produção, a preparação, o beneficiamento e o consumo de alimentos no Rio Grande do Sul, no século XIX. Inicialmente, procurei identificar quais fatores levaram os viajantes a descreverem a população da região com desdém e depreciação. As experiências oriundas de sua cultura ficam evidentes quando comparam a organização social e as práticas agrícolas da região com aquela que lhes é familiar, legitimando uma representação eurocêntrica, fundamentada na crença da superioridade europeia. Muitas dessas críticas, iniciais, estiveram ancoradas na percepção de que a economia local estava estritamente fundamentada na pecuária, ação que contribuiria ou explicaria, na visão dos viajantes, para um estágio de desenvolvimento considerado por eles como retrógrado. As percepções dos viajantes reforçaram uma noção de sociedade atrasada, que estimulava a agricultura e algumas práticas de cultivo com características inferiores ou obsoletas ao serem comparadas ao padrão europeu.

Através dos relatos dos quatro viajantes, toma-se contato com uma grande diversidade de costumes provinciais, um *savoir-faire* tradicional em termos de práticas de cultivo e trabalho na terra, bem como com um inventário de alimentos enquanto marcadores culturais, os quais me permitiram compreender e explicar as representações construídas pelos viajantes sobre diferentes dimensões da alimentação praticada no Rio Grande do Sul no século XIX.

Pude, ainda, perceber que o perfil, a formação e os objetivos da viagem direcionaram, em alguns momentos, o olhar e as descrições realizadas pelos viajantes. Saint-Hilaire foi um atento observador dos costumes da população sul-riograndense. Os conhecimentos científicos e o rigor acadêmico do naturalista-viajante revelaram-se, principalmente, nos momentos em que registrou observações das particularidades botânicas e morfológicas das plantas e, também, dos processos de cultivo — clima, solo, sazonalidade e ciclo de vida das plantas. Também a experiência profissional direcionou a escrita do *comerciante* Nicolau Dreys, que traz informações sobre a comercialização de certos alimentos. No entanto, percebemos que esse viajante demonstrou um cuidado maior ao descrever a organização e o funcionamento dos complexos charqueadores e sua contribuição para o desenvolvimento da economia colonial.

Já os apontamentos dos viajantes alemães Carl Seidler e Robert Avé-Lallemant enaltecem as importantes contribuições dos núcleos coloniais alemães para as

práticas agrícolas e para o desenvolvimento da economia colonial. As avaliações feitas pelos viajantes alemães foram confirmadas na análise que fiz dos apontamentos feitos pelos viajantes Nicolau Dreys e Auguste de Saint-Hilaire, que percorreram a região antes da formação dos núcleos de colonização. A partir de 1817, os dados inventariados nas narrativas dos franceses apontaram quais eram os alimentos básicos da população, indicando práticas alimentares baseadas em carne bovina (charque/seca ou fresca), feijão, arroz, milho, trigo, mandioca e abóbora, principalmente na região das missões. O pão, um produto de distinção, consumido principalmente nos principais centros urbanos, nas regiões de campo era conhecido somente “a bem dizer de nome”, sendo substituído pela farinha de mandioca. (SEIDLER, 1980, p. 101). Vale lembrar que os viajantes alemães estiveram no Rio Grande do Sul em período posterior ao dos franceses — quando os núcleos de colonização alemã já estavam formados —, o que permitiu que observassem o crescimento e a diversificação da produção agrícola, como também a criação de animais de corte — porcos e aves.

Cabe destacar que nos núcleos coloniais observou-se a incorporação/adaptação de saberes e técnicas da/na produção de alimentos tradicionais dessas culturas, como por exemplo: a confecção de pães com outros tipos de cereais — milho, centeio e aveia —, assim como de bolos e de biscoitos; o uso dos cereais, que não estava restrito ao consumo da família ou dos animais domésticos — já que os dados apontaram para o estabelecimento e o desenvolvimento de cervejarias da colônia de São Leopoldo; não só o consumo do leite tornou-se recorrente, como também a aplicação de outras formas de transformação, beneficiamento e conservação do leite em queijos e manteigas; a criação de suínos — destinada ao consumo e comercialização da carne, dos embutidos e da banha — e de aves, como as galinhas que forneciam a carne fresca nos almoços dos finais de semana<sup>145</sup> e ovos para a elaboração de omeletes<sup>146</sup> e bolos<sup>147</sup>.

Desse modo, ao levar em conta essas transformações, não podemos negar que a formação dos núcleos de colonização alemã influenciou/modificou as práticas alimentares do Rio Grande do Sul no século XIX. Do mesmo modo, cumpre destacar,

---

<sup>145</sup>Ver Simon (2013).

<sup>146</sup>Na colônia de Santa Cruz “foi também perfeitamente alemão mandar-me a [...] uma grande omeleta (sic) e uma panela de barro cheia de leite. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 191).

<sup>147</sup>Um espesso bolo de cereja. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 112).

também, que o contato dos alemães com os grupos indígenas da região possibilitou a troca de conhecimentos relacionados às técnicas de trabalho da terra — racionalização da terra e formas de plantio — os quais foram detalhados no decorrer do capítulo quatro, e, também, uma interação e incorporação de matrizes e costumes alimentares tradicionais desses povos.

Deve-se, ainda, considerar a significativa influência da presença e constante circulação de estrangeiros nos principais centros urbanos e portos da Província — Porto Alegre, Pelotas e Rio Grande — nas práticas alimentares. Os viajantes, ao percorrerem essas regiões, frequentemente hospedavam-se em estâncias ou residências dos charqueadores, revelando como essas famílias abastadas se alimentavam, a partir de um repertório amplo, variado e diferenciado de matérias primas alimentares estrangeiras aclimatadas e cultivadas na região. Aos modos/técnicas de cozinhar tradicionais foram agregados ritos e códigos propagados entre as elites, como a utilização de louças — tanto produzidas nas olarias da capital, como importadas da Inglaterra<sup>148</sup>. Nesse sentido, cabe destacar o uso de taças e frascos de cristal, de talhares, de mobiliários, de bebidas refinadas e importadas, o que evidenciou uma europeização de práticas alimentares, de usos e de costumes compartilhados.

Portanto, a partir da análise dos dados das narrativas dos viajantes, da reconstituição das viagens realizadas e da visualização cartográfica da distribuição dos alimentos na Província, pode-se afirmar que as práticas alimentares da Província no Oitocentos, apesar de apresentarem semelhanças e particularidades locais, não eram únicas, isto é, não havia uma unidade ou coesão em relação ao que se comia e produzia no Rio Grande do Sul oitocentista. As variações percebidas vão ao encontro do que Julia Csergo (1998) observou, ao analisar as culinárias regionais da França: “as cozinhas regionais enraízam-se em localidades e paisagens habitadas pelo tempo, constroem-se culturalmente no passado e na eternidade do solo e de sua memória”, destacou. (CSERGO, 1998, p. 620). Assim, o inventário dos alimentos consumidos e sua visualização nos mapas elaborados especificamente para essa investigação, me permite, afirmar que as práticas alimentares na Província do Rio

---

<sup>148</sup>“A mesa de refeições é servida também com luxo. Um delicioso vinho do Porto brilha em garrafas e frascos de cristal, as iguarias são servidas em pratos de porcelana inglesa extremamente fina”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 77).

Grande do Sul oitocentista variavam conforme as características geoclimáticas de cada região e de cada grupo étnico que a habitou.

Cabe, no entanto, destacar o significativo número de menções feitas pelos viajantes ao consumo, em grande quantidade, de carne, o que revela a importância que esse alimento tinha na dieta da população, dada a abundância de rebanhos bovinos nos campos sulinos. Todavia, percebemos que este consumo esteve acompanhado de outros alimentos produzidos nas proximidades da residência, tais como feijão, farinha de mandioca, arroz, milho, abóboras, legumes.

Se o *garfo* — mencionado no título da tese —, isto é, as práticas alimentares, ocuparam minha atenção no terceiro e quarto capítulos, no último capítulo, retorno à *pena* dos viajantes, com o propósito de identificar e analisar as representações que os viajantes construíram sobre ela. Isto se tornou possível a partir dos registros sobre a preparação e o cozimento dos alimentos, esferas que me permitiram refletir sobre a prática de preparo, aspectos sobre a organização da família, da divisão do trabalho e da promoção da comensalidade. Ao adentrar, guiado pela *pena* do viajante, na esfera doméstica das residências que acolheram os viajantes, pude melhor compreender as relações imbricadas no processo de preparo da comida.

Em suas narrativas, os viajantes que percorrerem as diversas regiões da Província destacaram a hospitalidade, independentemente da condição social dos anfitriões, e a generosa oferta de alimentos, reforçando a estreita vinculação entre “o bem receber” e “o comer”. As formas de acolhimento adotadas pelos anfitriões envolveram sempre situações de sociabilidade e comensalidade, o que oportunizou, também, momentos de convívio intercultural e, conseqüentemente, de trocas de experiências e impressões entre visitantes e visitados. Os registros sobre a hospitalidade estiveram sempre associados à generosidade e à comensalidade, seja a partir da oferta de um local para o descanso, seja a partir do acesso a alimentos.

Já o mapeamento das doenças referidas nos relatos dos viajantes buscou compreender se o consumo excessivo de carne ou de outros alimentos interferiu nas condições de saúde da população. Foram poucos os apontamentos que encontrei nos registros que vincularam o consumo de determinados alimentos com enfermidades. Cabe observar, no entanto, que a disenteria, por exemplo, podia decorrer de certos (maus) hábitos alimentares, mas não necessariamente do excesso de carne consumida pela população, como presumido inicialmente. As narrativas que analisei referem que ela poderia estar associada a outros fatores, como a falta de práticas

higiênicas durante o abate dos bovinos (até mesmo o consumo de bovinos acometidos por doenças) e processos de conservação inadequados, possibilitando a proliferação de microrganismos causadores de patologias alimentares.

As narrativas dos viajantes que selecionamos apontam também para a existência de alguns condicionantes culturais e simbólicos relacionados com as práticas alimentares da população sul-rio-grandense. As poucas passagens que localizei, no entanto, me permitiram refletir sobre evidências de uma retórica da alteridade, em especial, a partir das oposições bárbaro/civilizado, brasileiro/estrangeiro, católico/não católico, que possibilitaram abordar questões como o jejum e os interditos alimentares. Não foram, no entanto, localizadas quaisquer menções a superstições alimentares, que poderiam estar fundamentadas na proibição de misturar alimentos sólidos e líquidos, leite e frutas, entre outros.

Ao longo dos capítulos da tese, penso ser importante ressaltar que, mais do que demonstrar que os registros feitos pelos quatro viajantes que selecionamos sobre as práticas alimentares da Província do Rio Grande do Sul nos Oitocentos estiveram inequivocamente fundamentados nas experiências sociais e culturais daqueles que as descreveram, meu maior empenho foi o de apontar para a inegável contribuição dessas fontes para uma História da alimentação do Rio Grande do Sul. Espero, por isso, que essa tese, que se dedicou a identificar e a analisar as representações sobre as práticas alimentares a partir das narrativas produzidas por quatro viajantes, as quais traduzimos, metaforicamente, no movimento feito do *garfo* à *pena*, possa inspirar e *alimentar* muitos outros trabalhos sobre esta temática.

## REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves, **A cozinha e a construção da imagem do mineiro**. 1994. 188 p. Dissertação de mestrado, Universidade de São Paulo – USP, Faculdade de Sociologia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Sociologia, São Paulo, 1994.

ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de Mineridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro**. 2. ed. Uberlândia: Edufu, 2007.

**ACADEMIA NACIONAL DE MEDICINA – ANM**. Robert Christian Barthold Avé-Lallemant. Disponível em: <[http://www.anm.org.br/conteudo\\_view.asp?id=663&descricao=Robert+Avé+Lallemand](http://www.anm.org.br/conteudo_view.asp?id=663&descricao=Robert+Avé+Lallemand)>. Acesso em: 22 jan. 2018.

AGE, Mônica de Paula. As artes de curar: saberes e poderes. In: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA CULTURAL - ESCRITAS DAS HISTÓRIA: VER - SENTIR - NARRAR, 6º., 2012, Teresina. **Anais...** . Teresina: Anpuh, 2012. p. 1 - 11. Disponível em: <<http://gthistoriacultural.com.br/Vlsimposio/anaistc.php>>. Acesso em: 07 jul. 2019.

ALBERTON, Mirele. **"Das Providências, que se tem dado a respeito da saúde Pública"**: Enfermidade e ações de combate à varíola na Porto Alegre de início do século XIX (1800 -1835). 2019. 202 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-Graduação em História, Unidade Acadêmica de Pesquisa e Pós-graduação, Universidade do Vale do Rio dos Sinos - Unisinos, São Leopoldo, 2019. Disponível em: <<http://www.repositorio.jesuita.org.br/handle/UNISINOS/7686>>. Acesso em: 06 jul. 2019.

ALEMANHA. Deutsche Biographie. Bayerischen Akademie Der Wissenschaften. **Carl Friedrich Gustav Seidler**. 2010. Disponível em: <<https://www.deutsche-biographie.de/home>>. Acesso em: 12 jan. 2018.

ALGRANTI, Leila M.; “Dias gordos” e “dias magros”: calendário religioso e práticas alimentares católicas em São Paulo e no Rio de Janeiro. In Bruno Feitler e Evergton Sales Souza (Orgs.). **A Igreja no Brasil**. Normas e práticas durante a vigência das Constituições Primeiras do Arcebispo da Bahia. São Paulo: Unifesp. Cap. 10. ed. 1, p. 269-288, 2011.

ALGRANTI, Leila Mezan. A arte da cozinha e as plantas do Brasil: séculos XVI - XIX. In: KURY, Lorelai (Org.). **Usos e circulação de plantas no Brasil: séculos XVI - XIX**. Rio de Janeiro: Andrea Jakobsson Estúdio, 2013. p. 138-179.

ALGRANTI, Leila Mezan. **D. João VI: os bastidores da Independência**. São Paulo: Ática, 1993.

ALGRANTI, Leila Mezan. Famílias e vida doméstica. In: SOUZA, Laura de Mello e (Org.). **História da vida privada no Brasil 1: Cotidiano e vida privada na América**



portuguesa. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. Cap. 3. p. 83-154. (História da vida privada no Brasil). Coordenador geral da coleção: Fernando A. Novais.

ALGRANTI, Leila Mezan. História e historiografia da alimentação no Brasil: séculos XVI - XIX. In: CAMPOS, Adriana Pereira et al (Org.). **A cidade à prova do tempo: vida cotidiana e relações de poder nos ambientes urbanos**. Vitória:GM editor; Paris: Université de Paris-Est, 2010. p. 131-154.

ALGRANTI, Leila Mezan. Os doces na culinária luso-brasileira: da cozinha dos conventos à cozinha da casa "brasileira", séculos XVII a XIX. **Anais de História Além-Mar**. Lisboa, vol. VI, 2005.

ALVES FILHO, Ivan; GIOVANI, Roberto Di. **Cozinha Brasileira**: com recheio de história. Rio de Janeiro: Revan, 2015.

AMARAL, Marise Basso. **Histórias de viagem e a produção cultural da natureza**: a paisagem do Rio Grande do Sul segundo os viajantes estrangeiros do século XIX. 2003. 356 f. Tese de doutorado, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Educação, Programa de Pós-graduação em Educação, Porto Alegre, 2003.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, jan/jun. 2008.

APOLINÁRIO, Juciene Ricarte. Plantas nativas, indígenas coloniais: usos e apropriações da flora da América portuguesa. In: KURY, Lorelai (Org.). **Usos e circulação de plantas no Brasil**: séculos XVI - XIX. Rio de Janeiro: Andrea Jakobsson Estúdio, 2013. Cap. 5. p. 180-227.

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho et al. **Da Alimentação à Gastronomia**. Brasília: UNB, 2005.

ARON; Jean-Paul. Biologie et alimentation au XVIIIe siècle et au début du XIX e siècle. **Annales**. Économies, Sociétés, Civilisations, Paris, n. 5, p. 971-977.1961.

ARON; Jean-Paul. Sur les consommations avariées à Paris dans la deuxième moitié du XIXe siècle. **Annales**. Économies, Sociétés, Civilisations, Paris, n. 2-3, p. 553-562. 1975.

ARRUDA, José Jobson de Andrade. A crise do Antigo Regime: A Santa Aliança e a Independência das Colônias Latino-Americanas. In: ARRUDA, José Jobson de Andrade. **História**: Moderna e Contemporânea. 11. ed. São Paulo: Ática, 1980. p. 179-188. Cap. 3.

ASSUNÇÃO, Alexandre Vergínio; ARNONI, Rafael Klumb; MACHADO JÚNIOR, Luiz Antônio Pereira. Uma cultura mutante: o chimarrão e seus artefatos analisados sob o viés do design vernacular e do imaginário. **Poliedro**, Pelotas, v. 1, n. 1, p.29-47, out. 2017. Disponível em: <http://revistathema.ifsul.edu.br/index.php/poliedro/article/view/747/634>. Acesso em: 10 jan. 2019.

AVÉ-LALLEMANT, Robert. **Viagem pela província do Rio Grande do Sul**: 1858. Belo Horizonte: Itatiaia; 1980.

AVÉ-LALLEMANT, Robert. **Viagens pelas províncias da Bahia, Pernambuco, Alagoas e Sergipe**: 1859. Belo Horizonte: Itatiaia; 1980c.

AVÉ-LALLEMANT, Robert. **Viagens pelas províncias de Santa Catarina, Paraná e São Paulo**: 1858. Belo Horizonte: Itatiaia; 1980b.

AYMARD; Maurice. Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode. **Annales. Économies, Sociétés, Civilisations**, Paris, n. 2-3, p. 431-444. 1975.

BACH, Alcir Nei. **O Patrimônio Industrial Rural**: As fábricas de compotas de pêssego em Pelotas - 1950 à 1970. 2009. 204 f. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2009.

BARDIN, Laurence. **Análise de Conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1979.

BARREIRO, José Carlos. **Imaginário e viajantes no Brasil do século XIX**: cultura e cotidiano, tradição e resistência. São Paulo: UNESP, 2002.

BARRETO, Abeillard. Auguste de Saint-Hilaire. In: BARRETO, Abeillard. **Bibliografia Sul-Riograndense**: A contribuição portuguesa e estrangeira para o conhecimento e a integração do Rio Grande do Sul. Rio de Janeiro: Conselho Federal de Cultura, 1976. p. 1180-1188.

BARRETO, Abeillard. **Carl Friedrich Gustav Seidler**. In: BARRETO, Abeillard. **Bibliografia Sul-Riograndense**: A contribuição portuguesa e estrangeira para o conhecimento e a integração do Rio Grande do Sul. Rio de Janeiro: Conselho Federal de Cultura, 1976. p. 1251-1252.

BARRETO, Abeillard. Nicolau Dreys. In: BARRETO, Abeillard. **Bibliografia Sul-Riograndense**: A contribuição portuguesa e estrangeira para o conhecimento e a integração do Rio Grande do Sul. Rio de Janeiro: Conselho Federal de Cultura, 1973. p. 452-455. V. 1.

BARRETO, Abeillard. Robert Avé-Lallemant. In: BARRETO, Abeillard. **Bibliografia Sul-Riograndense**: A contribuição portuguesa e estrangeira para o conhecimento e a integração do Rio Grande do Sul. Rio de Janeiro: Conselho Federal de Cultura, 1973. p. 82-83.

BARRETO, Patrícia Regina Corrêa. **Sociedade Auxiliadora da Indústria Nacional**: o templo carioca de Palas Atena. 2009. 466 f. Tese (Doutorado) - Curso de Programa de Pós-graduação em História das Ciências, Técnicas e Epistemologia, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2009. Disponível em:

<[http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraForm.do?select\\_action=&o\\_obra=170501](http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraForm.do?select_action=&o_obra=170501)>. Acesso em: 28 jun. 2019.

BARROSO, Véra Lúcia Maciel. O tropeirismo na formação do Sul. In: BOEIRA, Nelson; GOLIN, Tau (Org.). **Colônia**. Passo Fundo: Méritos, 2006. Cap. 8. V.1. p. 171-188. (História Geral do Rio Grande do Sul).

BASILE, Marcelo. Revoltas regenciais na Corte: o movimento de 17 de abril de 1832. **Anos 90**, Porto Alegre, v. 11, n. 19, p.259-298, dez, 2004.

BELLUZZO, Ana Maria de Moraes. A propósito d'o Brasil dos Viajantes. **Revista USP**. São Paulo, n. 30, p. 6-19, jun/ago. 1996.

BELLUZZO, Ana Maria de Moraes. **O Brasil dos viajantes**. São Paulo: Metalivros, 1999.

BENASSAR; Bartolomé, Goy Joseph. Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIVE au XIXe siècle. **Annales**. Économies, Sociétés, Civilisations, Paris, n. 2-3, p. 402-430.1975.

BENTO, Cláudio Moreira. Estrangeiros e descendentes na história militar do Rio Grande do Sul - 1635 a 1870. A Nação/DAC/SEC-RS, Porto Alegre, 1976.

BERNARDES, Nilo. **Bases geográficas do povoamento do estado do Rio Grande do Sul**. Ijuí: Ed. UNIJUÍ, 1997.

BLOCH, Marc Léopold Benjamin. **Apologia da história**, ou, o ofício de historiador. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2002.

BOCCATO, André; LELLIS, Francisco. **Os banquetes do Imperador**: menus colecionados por D. Pedro II. Receitas e historiografia da gastronomia no Brasil do século XIX. São Paulo: SENAC Editora. São Paulo: Boccato Editora, 2013.

BONI, Luís Alberto de; COSTA, Rovilio. **Os italianos do Rio Grande do Sul**. Caxias do Sul: UCS, 1979.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção**: crítica social do julgamento. São Paulo: EDUSP, 2007.

BRAUDEL; Fernand. Alimentation et catégories de l'histoire. **Annales**. Économies, Sociétés, Civilisations, Paris, n. 4, p. 723-728.1961.

BRUM, Argemiro Luís; HECK, Cláudia Regina. A economia do trigo no Rio Grande do Sul: Um breve histórico do cereal na economia do Estado. **Análise**, Porto Alegre, v. 16, n. 1, p.29-44, jul. 2005.

BURKE, Peter. **O que é a história cultural?** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005

BURKE, Peter. **A Escrita da História: novas perspectivas**. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1992. p. 07-37.

BURKE, Peter. **Variedades de história cultural**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2000.

BURKE, Peter; PO-CHIA, Ronnie Hsia. **A tradução cultural nos primórdios da Europa Moderna**. São Paulo: Editora UNESP, 2009.

CABRAL, Teodoro. Prefácio do Tradutor. In: AVÉ-LALLEMANT, Robert. **Viagem pela Província do Rio Grande do Sul (1858)**. São Paulo: Itatiaia, 1980. p. 9-15.

CARNEIRO, Henrique Soares. Comida e Sociedade: significados sociais na História da Alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. 2. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARRARA, Sérgio. As mil máscaras da sífilis. In: CARRARA, Sérgio. **Tributo a vênus: a luta contra a sífilis no Brasil, da passagem do século aos anos 40**. Rio Janeiro: Fiocruz, 1996. p. 25-74. Disponível em: <<http://books.scielo.org>>. Acesso em: 18 maio 2019.

CARVALHO JÚNIOR, Paulo M. et al. Avaliação do programa de residência multiprofissional em saúde da família: Uma análise qualitativa através de duas técnicas. In: CONGRESSO: AVANÇOS TECNOLÓGICOS EM SAÚDE E EDUCAÇÃO, 50., 2012, Rio de Janeiro. **Anais...** Rio de Janeiro: Brazilian Journal Of Health And Biomedical Sciences - Bjhbs, 2012. v. 1, p. 114 - 119. Disponível em: <[http://revista.hupe.uerj.br/detalhe\\_artigo.asp?id=319](http://revista.hupe.uerj.br/detalhe_artigo.asp?id=319)>. Acesso em: 06 jun. 2018.

CARVALHO, Francismar Alex Lopes de. Perspectivas Teóricas acerca da literatura e análise de viajantes: Hercules Florence, Narrador. **Fênix**. Revista de História e Estudos Culturais, v.2, n.2, p.1-20, abr/maio/jun. 2005.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. In: CASCUDO, Luís da Câmara. **Verde milho, doce milho**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004. p. 107-112.

CAVICCHIOLI, Marina Regis. Comer, beber e viver: Festa e êxtase alimentar. In: MIRANDA, Danilo Santos; CORNELLI, Gabriele. **Cultura e alimentação: saberes alimentares e sabores culturais**. São Paulo: Sesc, 2007. Cap. 7. p. 50-57.

CERTEAU, Michel de. **A Escrita da História**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2000.

CÉSAR, Guilhermino. **Histórias da literatura do Rio Grande do Sul: 1737-1902**. Porto Alegre: Globo, 1956.

CESAR, Guilhermino. **História do Rio Grande do Sul: Período Colonial**. 3. ed. Porto Alegre: Martins Livreiro Editor, 2002.

CHARTIER, Roger. O mundo como representação. **Estudos Avançados**. V.5, n. 11, 1991, pp. 173-191. Disponível em: <http://www.revistas.usp.br/eav/article/view/8601/10152>

CHARTIER, Roger. **A aventura do livro – do leitor ao navegador**. São Paulo: UNESP, 1999.

CHARTIER, Roger. **A História Cultural** – Entre práticas e representações. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil; São Paulo: DIFEL, 2002.

CHARTIER, Roger. A mão do autor: arquivos literários, crítica e edição. **Escritos**: Três, Rio de Janeiro, v. 3, n. 3, p.7-22, jun/dez. 2009. Trimestral. Disponível em: <<http://www.casaruibarbosa.gov.br/escritos/numero03/artigo01.php>>. Acesso em: 05 jan. 2018.

CHARTIER, Roger. A mediação editorial. In: CHARTIER, Roger. **Os desafios da escrita**. São Paulo: Unesp, 2002. Cap. 4. p. 61-76.

CONFORTO, Marília. Nas patas dos cavalos. Breves considerações sobre a formação social do Rio Grande do Sul na visão dos viajantes. **Revista fatos & versões**, Mato Grosso do Sul, v.1, 2009, p.53-63.

CONSTANTINO, Núncia Santoro de. **Relatos de viagem como fontes à história**. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2012.

CONSTANTINO, Núncia Santoro de. Viajantes italianos, imigração e italianidade no Brasil. **Estudos Ibero-Americanos**, Porto Alegre, v.38, p.312-325, nov. 2012.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011. Tradução de: Mayra Fonseca e Barbosa Atie Guidalli.

COPSTEIN, Raphael. Triticultura gaúcha no Brasil colonial. In: CUNHA, Gilberto R. (Org.). **Trigo, 500 anos no Brasil**. Passo Fundo: Embrapa, 1999. p. 45-50.

CORBEAU, Jean-pierre. Socialité, sociabilité...sauce toujours! In: WESPIESER, Sabine; NYSSSEN, Hubert. **Cultures, Nourriture**. 7. ed. Paris: Babel - Maison Des Cultures Du Monde, 1997. p. 69-84. (International de L'imaginaire).

COSTA, Márcio Simões. **Comunidade Evangélica de Confissão Luterana em Petrópolis: 157 Anos de Nossa História - 1845 a 2002**. 2002. Disponível em: <[http://www.luteranos.com.br/conteudo\\_organizacao/petropolis-rj/157-anos-de-nossa-historia-1845-a-2002](http://www.luteranos.com.br/conteudo_organizacao/petropolis-rj/157-anos-de-nossa-historia-1845-a-2002)>. Acesso em: 22 jan. 2018.

COUTO, Cristiana Loureiro Mendonça. **Alimentação no Brasil Imperial: Elementos para um estudo de questões dietéticas químico-médicas e da fisiologia do gosto**. 2011. 260 f. Tese (Doutorado) - Curso de Doutorado em História da Ciência, Faculdade de História, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2011. Disponível em: <<https://tede2.pucsp.br/handle/handle/13248>>. Acesso em: 10 abr. 2019.

COUTO, Cristiana Loureiro de Mendonça. **Alimentação no Brasil Imperial**. São Paulo: Educ - Fapesp, 2015.

CSERGO, Julia. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). **História da alimentação**. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Cap. 45. p. 614-628. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira.

CTENAS, Maria Luiza de Brito; CTENAS, André Constantin; QUAIST, Dietrich. **Frutas das terras brasileiras**. São Paulo: C2 Editora, 2000.

CUNHA, Jorge Luiz da. Imigração e Colonização Alemã. In: BOEIRA, Nelson; GOLIN, Tau (Org.). **Império**. Passo Fundo: Méritos, 2006. Cap. 12. V.2. p. 279-300. (História Geral do Rio Grande do Sul).

DA MATTA, Roberto. **O que é o Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 2004.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DALMAZO, Renato Antônio, 1948 - **As relações de comércio do Rio Grande do Sul do século XIX a 1930**. Renato Antônio Dalmazo, Roberto Ronchetti Caravantes. Porto Alegre: FEE, 2004. p.: tab. (Documento FEE: n. 60).

DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. **Doces Lembranças: Cadernos de receitas e comensalidade: 1900 -1950**. 1998. 203 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-graduação em História, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1998.

DIDONE, Daniela Machado Gonzaga Ferreira. **Saúde, alimentação e medicamentos na província de São Paulo: o olhar de Spix, Martius e Auguste de Saint-Hilaire no início do século XIX**. 2007. 179 p. Dissertação de mestrado, Universidade de São Paulo – USP, Faculdade de Sociologia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em História, São Paulo, 2007.

DILLMANN, Mauro; ALVES, Francisco das Neves; TORRES, Luiz Henrique. Dos modos de ser soldado e capelão na militarizada povoação do Rio Grande do século XVIII. **Territórios & Fronteiras**, Cuiabá, v.9, n. 2, p.349-372, jul. 2016. Disponível em: <<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5763908.pdf>>. Acesso em: 08 jul. 2019.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira: Escritos sobre a cozinha inzoneira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. **A culinária caipira da Paulistânia: A história e as receitas de um modo antigo de comer**. São Paulo: Três Estrelas, 2018.

DOUGLAS, Mary. As abominações do Levítico. In: **Pureza e perigo**. São Paulo: Perspectiva, 1976. p. 57-74.

DREYS, Nicolau. **Notícia descritiva da Província do Rio-Grande de S. Pedro do Sul**. Rio de Janeiro: Typ. Imp. e Const. De J. Villeneuve e Comp., 1839.

DREYS, Nicolau. **Notícia descritiva da Província do Rio-Grande de S. Pedro do Sul**. 2.ed. Rio Grande: Bibliotheca Rio-Grandense, 1927.

DREYS, Nicolau. **Notícia descritiva da Província do Rio Grande de São Pedro do Sul**. 4. ed. Porto Alegre: Editora Nova Dimensão/EDIPUCRS, 1990.



DREYS, Nicolau. **Notícia descritiva da Província do Rio Grande de São Pedro do Sul**. 3. ed. Porto Alegre: Instituto Estadual do Livro, 1961.

DROUIN, Jean-Marc. Auguste de Saint-Hilaire: um botânico francês no Brasil. In: LAMY, Denis; PIGNAL, Marc; SARTHOU, Corine; ROMANIUC-NETO, Sergio (Org.). **Auguste de Saint-Hilaire (1779-1853): Um botânico Francês no Brasil**. Paris: Muséum National D'histoire Naturelle, 2016. Cap. 3. p. 73-86.

DUMAS, Alexandre. **Grande dicionário de Culinária**: Ilustrado. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2006. Organização e Tradução da edição brasileira: André Telles, seleção das receitas: Sandra Secchin.

ECKERT, José Paulo. **O povo dos herveas**: entre o extrativismo e a colonização (Santa Cruz, 1850- 1900). 2011. 187 p. Dissertação de mestrado, Universidade do Vale do Rio dos Sinos, Unidade acadêmica de Pesquisa e Pós-Graduação, Programa de Pós-Graduação em História, São Leopoldo, 2011.

EDLER, Flávio Coelho. **Boticas & Farmácias**: Uma História Ilustrada da Farmácia no Brasil. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2006.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**. 2. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994. 2 v. Volume 1.

ETGES, Virgínia Elisabeta. O uso da terra na pequena propriedade Rural: A contribuição de Léo Weibel. **Campo -território**: Revista de Geografia Agrária, Uberlândia, v. 7, n. 14, p.1-19, ago. 2012.

FAVARO, Cleci Eulaia. Os "Italianos": Entre a realidade e o discurso. In: BOEIRA, Nelson; GOLIN, Tau (Org.). **Império**. Passo Fundo: Méritos, 2006. p. 301-320. Cap. 1. V. 2.

FERNANDES, Valéria Dorneles; MIGUEL, Lovois de Andrade. A presença histórica da pecuária familiar na região da campanha do Rio Grande do Sul: (Santana do Livramento, século XIX). In: WAQUIL, Paulo Dabdab et al (Comp.). **Pecuária familiar no Rio Grande do Sul**: História, diversidade social e dinâmicas de desenvolvimento. Porto Alegre: Ufrgs, 2016. Cap. 2. p. 41-64.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida**: uma História. São Paulo: Record, 2004.

FERRI, Mário Guimarães. Prefácio. In: SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagem pelo Distrito de Diamantes e Litoral do Brasil**. São Paulo: Itatiaia, 1974. p. 9-10.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.

FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. **Comer**: A alimentação de franceses, outros europeus e americanos. São Paulo: Senac, 2010. Tradução de: Ana Luiza Ramazzina.

FLANDRIN, Jean-louis. A alimentação camponesa na economia de subsistência: (séculos XVI-XVIII). In: FLANDRIN, Jean-louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 7. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Cap. 33. p. 441-464.

FLANDRIN, Jean-Louis. Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). **História da alimentação**. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Cap. 37. p. 508-525. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira.

FLANDRIN, Jean-louis. Preferências alimentares e arte culinária: (séculos XVI-XVIII). In: FLANDRIN, Jean-louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 7. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Cap. 36. p. 487-507. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Dir.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira.

FLANDRIN; Jean-Louis. Le goût et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIVe-XVIIIe siècle). **Annales**. Économies, Sociétés, Civilisations, Paris, n. 2, p. 369-401, 1983.

FLECK, Eliane Cristina Deckmann. De terra de ninguém à terra de muitos – Olhares viajantes e imagens fundadoras (Do século XVII ao XIX). In: BOEIRA, Nelson; GOLIN, Tau (Org.). **Colônia**. Passo Fundo: Méritos, 2006. p. 273-307. Cap. 14. V.1.

FLECK, Eliane Cristina Deckmann. Sobre feitiços e ritos: enfermidade e cura nas reduções jesuítico-guaranis (Século XVII). **História em Revista**: Revista do núcleo de documentação histórica, Pelotas, v. 11, n. 2, p.1-28, jan. 2005. Trimestral. Disponível em: <<https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/HistRev/issue/view/653/showToc>>. Acesso em: 14 maio 2019.

FLORES, Hilda Agnes Hübner. **Alemães na guerra dos Farrapos**. Porto Alegre: EDIPUCRS, 1995.

FLORES, Moacyr. **História do Rio Grande do Sul**. 3. ed. Porto Alegre: Nova Dimensão, 1990.

FOURQUIN, Guy. **História Econômica do Ocidente Medieval**. Lisboa: Edições 70, 2000. (Coleção Lugares da História, nº12.). Título original: Histoire économique de l'Occident médiéval.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: Uma história da Gastronomia. 3. ed. São Paulo: Senac, 2004.

FRANCO, Renato. **Pobreza e caridade leiga**: as Santas Casas de Misericórdia na América portuguesa. 2011. 385 f. Tese (Doutorado) - Curso de Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Departamento de História, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2011. Disponível em: <<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8138/tde-25052012-133000/>>. Acesso em: 10 jul. 2019.

FRANCO, Stella Maris Scatena. Relatos de viagem: reflexões sobre seu uso como fonte documental. In: Mary Anne Junqueira; Stella Maris Scatena Franco (org.).

**Cadernos de Seminários de Pesquisa.** São Paulo: USP-FFLCH - Humanitas, 2011. p. 45-61.

FRANCO, Stella Maris Scatena. **Peregrinas de outrora: Viajantes Latino-Americanas no século XIX.** Santa Cruz do Sul: Edunisc; Florianópolis: Editora Mulheres, 2008.

FREIXA, Dolores.; CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no mundo.* 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2007.

FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & Senzala: Formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal.** 51. ed. São Paulo: Global, 2006.

FRIEDRICH, Fabiana Helma. **Gastronomia e imigração alemã na região central do Rio Grande do Sul:** colônia de Santo Ângelo (segunda metade do século XIX). 2015. 153 p. Dissertação de mestrado, Universidade Federal de Santa Maria, Centro de Ciências Sociais e Humanas, Programa de Pós-Graduação em História, Santa Maria, 2015.

FURASTÉ, Pedro Augusto. **Normas Técnicas: Para o trabalho científico.** 18. ed. Porto Alegre: Dáctilo Plus, 2016.

GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. **O Correio da Unesco,** Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 4-7, 1987.

GAULTIER, de Biauzat. **Exposé de faits et circonstances relatifs au procès entre Nicolas Dreys, appellant, et Michel-Jean Marlin, intimé.** Paris. 1825. Disponível em: <<http://catalogue.bnf.fr//ark:/12148/cb36800405d>>. Acesso em: 02 jan. 2018.

GERALDINO, Samuel Mateus Gerencsez. **Os relatos de viagem entre a norma e o gosto - Os viajantes franceses e a alimentação no Brasil do século XIX.** 2015. 177 p. Dissertação de mestrado, Programa de Pós-Graduação em História - Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Campinas, 2015.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano 2, morar, cozinhar.** 12. ed. Petrópolis: Artes de Fazer, 2013. p. 211-297. Tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth.

GINZBURG, Carlo. O fio e os rastros. Verdadeiro, falso, fictício. Tradução de Rosa Freire d'Aguiar e Eduardo Brandão. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

GONÇALVES, Roberta Teixeira. Viagem ao Brasil: as lembranças de Carl Seidler. Encontro Estadual de História - ANPUH - SP, 2012. In: **Anais,** Campinas: 2012. p.1-14. Disponível em: <[http://www.encontro2012.sp.anpuh.org/resources/anais/17/1338490439\\_ARQUIVO\\_Anpuh2012.pdf](http://www.encontro2012.sp.anpuh.org/resources/anais/17/1338490439_ARQUIVO_Anpuh2012.pdf)>. Acesso em: 10 jan. 2018.

GOODY, Jack. Panorama general. In: **cocina, cuisine y classe: estúdio de sociologia comparada.** Barcelona: Gedisa, 1995.

GRAEBIN, Cleusa Maria Gomes. Vida Cotidiana dos açorianos pelas freguesias e caminhos. In: BOEIRA, Nelson; GOLIN, Tau (Org.). **Colônia**. Passo Fundo: Méritos, 2006. Cap. 10. V.1. p. 203-224. (História Geral do Rio Grande do Sul).

GRANDI, Telma Sueli Mesquita et al. Plantas medicinais de Minas Gerais, Brasil. **Acta Botanica Brasilica**, [s.l.], v. 3, n. 21, p.185-224, 1989. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s0102-33061989000300018>. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-33061989000300018](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-33061989000300018)>. Acesso em: 24 maio 2019.

GRINOVER, Lucio. **A hospitalidade, a cidade e o turismo**. São Paulo: Aleph, 2007.

GUAZZELLI, Cesar Augusto Barcellos. O Rio Grande de São Pedro na primeira metade do século XIX: Estados-nações e regiões províncias no rio da Prata. In: GRIJÓ, Luiz Alberto et al (Org.). **Capítulos de História do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Ufrgs, 2004. Cap. 5. p. 91-120.

GUTFREIND, Ieda. O gaúcho e sua cultura. In: BOEIRA, Nelson; GOLIN, Tau (Org.). **Colônia**. Passo Fundo: Méritos, 2006. Cap. 12. V.1. p. 241-254. (História Geral do Rio Grande do Sul).

HANTZSCH, Viktor. **Robert Christian Berthold Avé-Lallemant**. In: ALLGEMEINE Detsche Biographie. 46. ed. Leipzig: Berlag von Dunder & Humblot, 1902. p. 144-146.

HARRIS, Marvin. **Bueno para comer: Enigmas da alimentación y cultura**. Espanha: Silicon, 2010. 211 p. Traducción de Joaquín Calvo Basarán y Gonzalo Gil Catalina.

HARTOG, François. **O espelho de Heródoto: ensaio sobre a representação do Outro**. Belo Horizonte: UFMG, 1999.

HEINZELMANN, U. **Food culture in Germany - Food culture around the world**. British Library, 2008.

HIRATA, Helena. O trabalho de cuidado. **Sur: Revista Internacional de Direitos Humanos**, São Paulo, v. 13, n. 24, p.53-64, jul-out. 2016. Disponível em: <<https://sur.conectas.org/wp-content/uploads/2017/02/5-sur-24-por-helena-hirata.pdf>>. Acesso em: 10 jul. 2019.

HIRATA, Helena; GUIMARÃES, Nadya Araujo. Introdução. In: GUIMARÃES, Nadya Araujo; GUIMARÃES, Nadya Araujo (Org.). **Cuidados e cuidadoras: As várias faces do trabalho do care**. São Paulo: Atlas, 2012. p. 1-12. Disponível em: <[https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4120827/mod\\_resource/content/2/Zelizer%20%282012%29%20CuidadoCuidadoras\\_Cap1.compressed.pdf](https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4120827/mod_resource/content/2/Zelizer%20%282012%29%20CuidadoCuidadoras_Cap1.compressed.pdf)>. Acesso em: 10 jul. 2019.

HOBSBAWM, E. J. **A era das revoluções: Europa 1789-1848**. 4. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS. Campinas, IFCH - Universidade de Campinas (Comp.). **Banco de Viajantes**. Centro de Pesquisa em

História Social da Cultura – Cecult. Disponível em:  
<<https://www.ifch.unicamp.br/cecult/viajantes/>>. Acesso em: 15 jan. 2018.

JACOB, Heinrich Eduard. **Seis mil anos de pão: a civilização humana através de seu principal alimento**. São Paulo: Nova Alexandria, 2003.

JOTAEFEB (Ed.). **Gastronomia: El Chipá Guazú**. 2011. Disponível em:  
<<https://vivapy.wordpress.com/2011/04/06/gastronomia-el-chipa-guazu/>>. Acesso em: 12 jan. 2019.

JUNGBLUT, A. C. Mito e rito do chimarrão. Manifestação e simbologia religiosa da cultura. In: ROSA, A. (Org). **O patrimônio imaterial do chimarrão: o chá da amizade**. Venâncio Aires: NUCVA, 2008. 1 DVD.

JUNQUEIRA, Mary Anne. Elementos para uma discussão metodológica dos relatos de viagem como fonte para o historiador. In: Mary Anne Junqueira; Stella Maris Scatena Franco (org.). **Cadernos de Seminários de Pesquisa**. São Paulo: USP-FFLCH - Humanitas, 2011. p. 45-61.

KARASCH, Mary C. **A vida dos escravos no Rio de Janeiro: 1808 -1850**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

KNIGHT, Peter T. Revista brasileira de economia. **Revista da Escola de Pós-Graduação em Economia da Fundação Getúlio Vargas**, Rio de Janeiro, v. 26, 1972, n. 2, p. 3-31.

KNIGHT, Peter T. Revista brasileira de economia. **Revista da Escola de Pós-Graduação em Economia da Fundação Getúlio Vargas**, Rio de Janeiro, v. 26, 1972, n. 2, p. 3-31.

KUHN, Fábio. **Breve história do Rio Grande do Sul**. 3ªed. Ampl. Porto Alegre: Leitura XXI, 2007.

KÜHN, Fábio. Gente da fronteira: sociedade e família no sul da América portuguesa – Século XVIII. In: GRIJÓ, Luiz Alberto; KÜHN, Fábio; GUAZZELLI, Cesar Augusto Barcellos; NEUMANN, Eduardo Santos. **Capítulos de história do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: UFRGS Editora, 2004. p. 47- 76. Cap. 2.

KURY, Lorelai Brilhante. Auguste de Saint-Hilaire: viajante exemplar. **Intellèctus**, Rio de Janeiro, v. 2, n.1, p.1-11, jun/dez. 2003.

LA SALVIA, Flávia; MARODIN, Elisabeth F. Evolução municipal: uma análise geográfica. **Boletim Geográfico**, Porto Alegre, v. 5, n. 1, p.3-16, jan. 2000. Disponível em: <<https://revistas.fee.tche.br/index.php/boletim-geografico-rs/article/viewFile/3322/3394>>. Acesso em: 29 jun. 2019.

LAMY, Denis. Auguste de Saint-Hilaire: Biobibliografia. In: LAMY, Denis; PIGNAL, Marc; SARTHOU, Corine; ROMANIUC-NETO, Sergio (Org.). **Auguste de Saint-Hilaire (1779-1853): Um botânico francês no Brasil**. Paris: Muséum National D'histoire Naturelle, 2016. Cap. 8. p. 417-473.

LANDO, Aldair Marli; BARROS, Eliane Cruxên. **A colonização alemã no Rio Grande do Sul: uma interpretação sociológica**. 2. ed. Porto Alegre: Movimento, 1976.

LASHLEY, Conrad. Para um entendimento teórico. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison (Org.). **Em busca da Hospitalidade: Perspectivas para um mundo globalizado**. Barueri: Manole, 2004. Cap. 1. p. 1-24.

LAYTANO, Dante de. A alimentação do Gaúcho brasileiro. **Cie. & Tróp.**, Recife, v. 2, n. 8, p.131-159, jul. 1980.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 1998.

LEITÃO, Tania Maria de Maio. **Abastecimento alimentar na primeira metade do século XIX**. 2012. 141 p. Dissertação de mestrado, Universidade Federal de Goiás, Faculdade de História, Programa de Pós-Graduação em História, Goiânia, 2012.

LEITE, Ilka Boaventura. **Antropologia da viagem: escravos e libertos em Minas Gerais no século XIX**. Belo Horizonte: UFMG, 1996.

LEITE, Miriam Lifchitz Moreira. **Livros de viagem: (1803-1900)**. Rio de Janeiro: UFRJ, 1997.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O homem nu**. Mitológicas IV. Trad. Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo, Cosac Naify, 2011.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. In: Simonis, Yvan. Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou “a paixão do incesto”. Lisboa: Moraes, 1979. Anexo II. p. 169 – 176.

LIMA, Tania Andrade. Pratos e mais pratos: louças domésticas, divisões culturais e limites sociais no Rio de Janeiro, século XIX. **Anais do Museu Paulista**, São Paulo, v. 5, n. 5, p.129-191, jan/dez. 1995. Trimestral.

LISBOA, Karen Macknow. **A nova Atlântida de Spix e Martius: natureza e civilização na Viagem pelo Brasil (1817-1820)**. São Paulo: Hucitec, 1997.

LOPES, Maria Margaret. A Comissão Científica de Exploração. Uma “expansão para dentro”. In: KURY, Lorelai (org). **Comissão científica do Império**. 1859 – 1861. Rio de Janeiro: Andrea Jakobsson Estúdio Editorial Ltda, 2009. p.51-84.

MACIEL, Maria Eunice. Churrasco à gaúcha. In: MONTEBELLO, Nancy de Pilla; COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Gastronomia: Cortes & Recortes II**. Brasília: Senac, 2008. Cap. 6. p. 97-120.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p.25-39, jan/jun. 2004.



MAESTRI, Mario. **A ocupação do território**: Da luta pelo território à instalação da economia pastoril-charqueadora escravagista. Passo Fundo: Upf Editora, 2006.

MARCHIORI, José Newton Cardoso; ALVES, Fabiano da Silva. A histórica estância de Santiago, em Saint-Hilaire e outros clássicos da literatura sulina. **Balduínia**, Santa Maria, v. 1, n. 27, p.15-19, abr. 2011. Universidade Federal de Santa Maria. <http://dx.doi.org/10.5902/2358198014124>. Disponível em: <<https://periodicos.ufsm.br/balduinia/article/view/14124>>. Acesso em: 15 nov. 2017.

MARTINS, Liana Bach. **A Geografia histórica de Porto Alegre através de três olhares**: 1800-1850. 2008. 239 f. Dissertação de mestrado, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Instituto de Geociências, Programa de Pós-Graduação em Geografia, Porto Alegre, 2008.

MARTINS, Luciana de Lima. **O Rio de Janeiro dos viajantes**: o olhar britânico (1800-1850). Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

MAURIZIO, Adam. **Histoire de l'Alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours**. Paris: Payot, 1932.

MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence. **História das agriculturas no mundo**: Do neolítico à crise contemporânea. São Paulo: Unesp, 2010. 568 p. Tradução: Cláudia F. Falluh Balduino Ferreira.

MCGEE, Harold. **Comida & Cozinha**: Ciência e Cultura da Culinária. São Paulo: Martins Fontes, 2011. Tradução de Marcelo Brandão Cipolla

MENESES, José Newton Coelho. In: **II Seminário Internacional de História da Alimentação e Cultura Material**: Circulação de artefatos, saberes e fazeres. Alimentação e circulação de produtos nas fronteiras e caminhos. Palestra concedida no evento II Seminário Internacional de História da Alimentação e Cultura Material: Circulação de artefatos, saberes e fazeres, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, UNICAMP, Campinas, 2017.

MENESES, Ulpiano Toledo Bezerra de; CARNEIRO, Henrique Soares. A História da Alimentação: balizas historiográficas. In: **Anais do Museu Paulista - História e cultura material**. São Paulo: Nova Série, 1997, p. 9-91.

MENNELL, Stephen. **All Manners of Food**: eating and taste in England and France from the middle ages to the present. London: Brasil Blackwell, 1985.

MÉRIAN, Jean-Yves. Contexto histórico, científico e artístico. In: LAMY, Denis; PIGNAL, Marc; SARTHOU, Corine; ROMANIUC-NETO, Sergio (Org.). **Auguste de Saint-Hilaire (1779-1853)**: Um botânico francês no Brasil. Paris: Muséum National D'histoire Naturelle, 2016. Apresentação. p. 30-58.

MICHAEL ORGAN (Australia). University Of Wollongong Au (Comp.). **The Austrian Imperial Frigate SMS Novara**: 1843-99. 2017. Disponível em: <<https://www.uow.edu.au/~morgan/novara1.htm>>. Acesso em: 16 jan. 2018.

MINTZ, Sidney Wilfred. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001.

MINTZ, Sidney Wilfred. **Tasting food, testing power**. Excursions into eating, culture and the past. Boston: Beacon Press, 1996.

MINTZ, Sidney Wilfred. **Sweetness and power**. The place of sugar in modern history. New York: Viking Press, 1986.

MONTANARI, Massimo. **A fome e a abundância**: história da alimentação na Europa. Tradução: Andréa Doré. Bauru: EDUSC, 2003.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2013. Tradução de: Letícia Martins de Andrade.

MORAES, Roque; GALIAZZI, Maria do Carmo. **Análise Textual Discursiva**. 3. ed. Ijuí: Editora Unijuí, 2016.

MORE: Mecanismo online para referências, versão 2.0. Florianópolis: UFSC Rexlab, 2013. Disponível em: < <http://www.more.ufsc.br/> >. Acesso em: 20 março de 2018.

MOREIRA, Paulo Roberto Staudt. "Portanto, os senhores exigindo dos escravos mais do que podem, cometem um homicídio": Vida e morte de indivíduos cativos nos oitocentos através dos registros de óbito (Porto Alegre/RS). **Espaço Plural**, Cascavel - Pr, v. 11, n. 22, p.78-89, jan. 2010. Trimestral. Disponível em: <<http://e-revista.unioeste.br/index.php/espacoplural/article/view/4836>>. Acesso em: 07 jul. 2019.

MOREIRA, Sueli Aparecida. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Ciência e Cultura**. São Paulo, v. 62, n. 4, p.23-26, outubro de 2010. Disponível em [http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0009-67252010000400009&lng=en&nrm=iso](http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009&lng=en&nrm=iso). Acesso em: 14 de Jan.2019.

MORINEAU, Michel. Crescer sem saber por quê: estruturas de produção, demografia e rações alimentares. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). **História da alimentação**. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Cap. 32. p. 426-440. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira.

MUSEU NACIONAL DO MAR - PROJETO BARCOS DO BRASIL. Museu Nacional do Mar. **Robert Avé-Lallemant**. s.d. Disponível em: <<http://www.portalbarcosdobrasil.com.br/>>. Acesso em: 22 jan. de 2018.

NEUMANN, Eduardo Santos. "Um só não escapa de pegar em armas": as populações indígenas na Guerra dos Farrapos (1835-1845). **Revista de História**, n. 171, p.83-109, dez. 2014.

NEUMANN, Eduardo Santos. Uma fronteira tripartida: a formação do continente do Rio Grande – Século XVIII. In: GRIJÓ, Luiz Alberto; KÜHN, Fábio; GUAZZELLI, Cesar Augusto Barcellos; NEUMANN, Eduardo Santos. **Capítulos de história do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: UFRGS Editora, 2004. p. 25-46. Cap. 1.

NICOLAU DREYS (Rio de Janeiro). Mapoteca do Instituto Histórico e Geográfico do Rio Grande do Sul. **Mappa do Theatro da Guerra na Provincia do Rio Grande de S. Pedro do Sul**. 1839. Disponível em:

<[https://www.ihgrgs.org.br/mapoteca/cd\\_mapas\\_rs/CD/imagens/mapas/cap\\_3/301-59.htm](https://www.ihgrgs.org.br/mapoteca/cd_mapas_rs/CD/imagens/mapas/cap_3/301-59.htm)>. Acesso em: 10 jan. 2018.

Nicolau Dreys. In: **Diccionario bibliographico portuguez**. Lisboa: Imprensa Nacional, 1862. p. 272-272: v. 10-20: estudos de Innocencio Francisco da Silva applicaveis a Portugal e ao Brasil, continuados e ampliados / por Brito Aranha. v. 21: estudos de Innocencio Francisco da Silva applicaveis a Portugal e ao Brasil, continuados e ampliados / por Brito Aranha ..., J.J. Gomes de Brito. v. 22: estudos de Innocencio Francisco da Silva applicaveis a Portugal e ao Brasil, continuados e ampliados / por P. V. Brito Aranha. Revistos por Gomes de Brito e Álvaro Neves. Disponível em: <<http://www2.senado.leg.br/bdsf/handle/id/242735>>. Acesso em: 05 jan. 2018.

NISHIMURA, Jaqueline Sayuri; QUEIROZ, Shirley Gomes. Cultura material e alimentação: A evolução dos utensílios à mesa e a consolidação de comportamentos durante a refeição. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, Rio de Janeiro, v. 11, n. 4, p.951-964, 22 dez. 2016. Universidade de Estado do Rio de Janeiro. <http://dx.doi.org/10.12957/demetra.2016.22229>. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/22229>>. Acesso em: 10 jul. 2019.

NOAL FILHO, Valter Antônio. A viagem de Ambauer pela Província do Rio Grande. **Estudos Ibero-Americanos**, Porto Alegre, v.38, p.223-239, nov. 2012.

NOAL FILHO, Valter Antonio; FRANCO, Sérgio da Costa. **Os viajantes olham Porto Alegre: 1754-1890**. Santa Maria: Anatterra, 2004.

ORTEGA, Antonio César; JEZIORNY, Daniel Lemos. **Vinho e território: a experiência do Vale dos Vinhedos**. Campinas: Alínea, 2011.

ORY, Pascal; **L'histoire Culturelle**. 4ª ed. Paris: Presses Universitaires de France, 2015.

OSÓRIO, Helen. Estrutura agrária e ocupacional. In: BOEIRA, Nelson; GOLIN, Tau (Org.). **Colônia**. Passo Fundo: Méritos, 2006. Cap. 7. V.1. p. 153-170. (História Geral do Rio Grande do Sul).

ÖSTERREICHISCHEN BIBLIOTHEKENVERBUNDES (Áustria). Austrian Library Association e Service - Planungsstelle Für Wissenschaftliches Bibliothekswesen. **Carl Friedrich Gustav Seidler**. 1995. Disponível em: <<https://www.obvsg.at/wir-ueber-uns/geschichte/>>. Acesso em: 12 jan. 2018.

PARIS. ARCHIVES NATIONALES. **Archives Nationales**. Disponível em: <<http://www.archives-nationales.culture.gouv.fr/web/guest/site-de-paris>>. Acesso em: 02 jan. 2018.

PARIS. BIBLIOTHÈQUE NATIONALE DE FRANCE. **Bibliothèque Nationale de France**. Disponível em: <<http://www.bnf.fr/fr/acc/x.accueil.html>>. Acesso em: 02 jan. 2018.

PEDRUZZI, Alana das Neves; SCHMIDT, Elisabeth Brandão; GALIAZZI, Maria do Carmo; PODEWILS, Tamires Lopes. Análise textual discursiva: os movimentos da

metodologia de pesquisa. **Atos de Pesquisa em Educação**, Blumenau, v. 10, n.2, p. 584-604, mai/ago. 2015.

PÉHAUT, Yves. A invasão de produtos além-mar. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). **História da alimentação**. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Cap. 40. p. 556-571. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira.

PÊRA, Silvio. A transferência da Corte portuguesa ao Brasil. In: AMARAL, Sonia Guarita do (Org.). **O Brasil como Império**. São Paulo: Companhia Nacional Editora, 2009. p. 16-37.

PERLÈS, Catherine. Les origines de la cuisine: L'acte alimentaire dans l'histoire de l'homme. **Communications**, Paris, v. 1, n. 31, p.4-14, out. 1979. Fait partie d'un numéro thématique : La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation. Disponível em: <[http://www.persee.fr/doc/comm\\_0588-8018\\_1979\\_num\\_31\\_1\\_1465](http://www.persee.fr/doc/comm_0588-8018_1979_num_31_1_1465)>. Acesso em: 24 jan. 2018.

PERRONE-MOISÉS, Leyla. **Vinte Luas: Viagem de Paulmier de Gonneville ao Brasil: 1503-1505**. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.

PESAVENTO, Sandra J. **História e História Cultural**. 2ª ed. 2ª reimpressão. Belo Horizonte: Autêntica, 2008.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. **História do Rio Grande do Sul**. 7. ed. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1994.

PICCOLI, Valéria. A presença dos viajantes europeus. In: AMARAL, Sonia Guarita do (Org.). **O Brasil como Império**. São Paulo: Companhia Nacional Editora, 2009. p. 58-85.

PICCOLO, Helga Iracema Landgraf. O processo de independência do Brasil. In: BOEIRA, Nelson; GOLIN, Tau (Org.). **Império**. Passo Fundo: Méritos, 2006. p. 19-38. Cap. 1. V. 2.

PICCOLO, Helga Iracema Landgraf; PADOIN, Maria Medianeira. Apresentação. In: BOEIRA, Nelson; GOLIN, Tau (Coord.). **Império**. Passo Fundo: Méritos, 2006. p. 9-11. Apresentação. V. 2.

PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim. **A arte de bem receber: distinção e poder à boa mesa - 1900 - 1970**. 2004. 259 f. Tese (Doutorado) - Curso de Programa de Pós-graduação em História, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2004.

PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim; SAUCEDO, Daniele Rocha. Apresentação. **Revista Helikon**, Curitiba, v.2, n.4, p. 3 – 8, 2º Semestre, 2015.

PIPPI, Gladis. **História cultural das Missões: memória e patrimônio**. Porto Alegre: Martins livreiro - Editor, 2005.

PORTO, Aurélio. A Real Feitoria do Linha-Cânhamo. **Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre, v. 1, n. 2, p.504-518, 1922.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2004.

PRADO JÚNIOR, Caio. **Formação do Brasil contemporâneo**: Colônia. 6. ed. São Paulo: Brasiliense, 1961.

PRADO JÚNIOR, Caio. **História Econômica do Brasil**. 17. ed. São Paulo: Brasiliense, 1974.

PRATT, Mary Louise. **Os olhos do Império**: relatos de viagem e transculturação. Bauru: EDUSC, 1999.

PRIORE, Mary del. **Histórias da Gente Brasileira**: Colônia. São Paulo: Leya, 2016.

RAMINELLI, Ronald. Viajantes e inventários. Tipologia para o período colonial. **História**: Questões & Debates, Curitiba, n. 32, p. 27-46, 2000.

RAMOS, Eloisa Helena Capovilla da Luz. São Leopoldo pelo olhar dos viajantes: 1834-1906. **Estudos Ibero-Americanos**, Porto Alegre, v. 38, p. 240-252, nov. 2012.

RAMOS, Fábio Pestana. Alimentação. In: PINSKY, Carla Bassanezi et al. **Novos temas nas aulas de história**. São Paulo: Contexto, 2010. Cap. 6. p. 95-118.

REICHEL, Heloisa Jochims. A mulher rio-platense na visão dos viajantes um sujeito histórico. In: Associação Nacional de Pesquisadores e Professores de História das Américas - ANPHLAC, 2000, Salvador. **Anais eletrônicos do IV Encontro da ANPHLAC**. Salvador, 2000. p. 1-11.

REICHEL, Heloisa Jochims. Fronteiras no espaço Platino. In: BOEIRA, Nelson; GOLIN, Tau (Org.). **Colônia**. Passo Fundo: Méritos, 2006. p. 43-64. Cap. 2. V.1.

REICHEL, Heloisa Jochims; GUTFREIND, Ieda. **As raízes históricas do Mercosul**: a região platina colonial. São Leopoldo: Editora UNISINOS, 1998.

RIBEIRO, José Iran. As doenças e as dietas na construção da alteridade entre os integrantes do Exército imperial brasileiro durante a Guerra dos Farrapos. **História, Ciências e Saúde**: - Manguinhos, Rio de Janeiro, v. 18, n. 3, p.661-675, jul. 2011. Trimestral. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0104-59702011000300004](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-59702011000300004)>. Acesso em: 12 maio 2019.

RIO DE JANEIRO. Arquivo Nacional - Sistema de Informações do Arquivo Nacional. Ministério da Justiça e Segurança Pública (Comp.). **Nicolau Dreys**. 1817. Disponível em: <[http://sian.an.gov.br/sianex/Consulta/Pesquisa\\_Livre\\_Painel\\_Resultado.asp?v\\_CodReferencia\\_id=1289455&v\\_aba=1](http://sian.an.gov.br/sianex/Consulta/Pesquisa_Livre_Painel_Resultado.asp?v_CodReferencia_id=1289455&v_aba=1)>. Acesso em: 02 jan. 2018.

RIO DE JANEIRO. Sociedade Auxiliadora da Indústria Nacional. Biblioteca Digital Luso-brasileira - Bndigital (Comp.). **Documento 15**: Lista de Membros da Sociedade Auxiliadora da indústria Nacional. 1838. Disponível em: <<http://bdib.bn.gov.br/acervo/handle/123456789/17/discover>>. Acesso em: 10 jan. 2018.



ROBUCHON, Joel et al. **Le grande Larousse Gastronomique**. 17. ed. Paris - França: Larousse, 2012.

ROCHE, Jean. **A colonização alemã e o Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Globo, 1969. v. 2. (Província).

RODRIGUEZ, Ody et al. **Citricultura brasileira**. 2. ed. Campinas: Fundação Cargill, 1991.

ROMAGNOLI, Daniela. Guar no siii vilan: as boas maneiras à mesa. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). **História da alimentação**. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Cap. 29. p. 379-388. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira.

ROMANO, Antonella. Plantas, paisagens, homens: Auguste de Saint-Hilaire, entre a França e Brasil. In: LAMY, Denis; PIGNAL, Marc; SARTHOU, Corine; ROMANIUC-NETO, Sergio (Org.). **Auguste de Saint-Hilaire (1779-1853): Um botânico Francês no Brasil**. Paris: Muséum National D'histoire Naturelle, 2016. Prefácio. p. 21-29.

ROSEN, George. **Uma história da saúde pública**. São Paulo: Hucitec - Abrasco, 1994. Tradução de Marcos Fernandes da Silva Moreira.

ROSS, Silvia de. **Sífilis, o mal de todos: tema médico-científico nacional, discussões e práticas educativas no Paraná na primeira metade do século XX**. 2017. 255 f. Tese (Doutorado) - Curso de Programa de Pós-graduação em Educação, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2017. Disponível em: <<https://acervodigital.ufpr.br/handle/1884/47700>>. Acesso em: 22 maio 2019.

SAFFIOTI, Heleieth I. B. **O poder do macho**. São Paulo: Moderna, 1987.

SAID, Edward W. **Cultura e imperialismo** / Edward W. Said; tradução Denise Bottmann. — São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

SAINT-HILAIRE, A. **Voyage à Rio Grande do Sul (Brésil)** Orléans: H. Herluison Libraire-Éditeur, 1887.

SAINT-HILAIRE, A. **Voyage aux source du Rio de S.Francisco et dans la province de Goyaz**. Paris: Arthus Bertrand Libraire- Éditeur, 1847 - 1848, 2 vol.; tome 1 (1847): [i – iii], [1] – 380; tome 2 1848: [i] -xv, [1]-349, [1, errata] [ table de matières, tome 2, pp. 321-349], In-8° (Voyages dans l'intérieur du Brésil).

SAINT-HILAIRE, A. **Voyage dans le district des diamans et sur le litoral du Brésil**. Suivi de notes sur quelques plantes caractéristiques et d'un précis de l'histoire des révolutions de l'empire brésilien, depuis le commencement du regne de Jean VI jusqu'à l'abdication de D.Pedro. Paris:Librarie Gide, 1833, 2 t., tome 1: [i] – 402, [1, errata]; tome 2: [i – iii], [1] – 456. In-8° (Voyages dans l'intérieur du Brésil).

SAINT-HILAIRE, A. **Voyage dans le provinces de Rio de Janeiro et de Minas Geraes**. Paris: Grimberty Dorez libraries, 1830, 2 t.,tome1 (p.xiv: 21 de março de 1830): [i], frontispício, [iii]-xvi, [1]-458; tome 2: [i]. frontispício, [iii]-vi, [1]-478, [1,



errata], [table de matières tome 2: pp. 463-478], in-8° (Voyages dans l'intérieur du Brésil).

SAINT-HILAIRE, A. **Voyage dans les province de Saint-Paul et de Saint-Catherine**. Paris: Arthus Bertrand Libraire - Éditeur, 1847 - 1851. Tome 1: [i] – vi, [1] – 464; tome 2: [i-ii], [1] - 423, [1, errata] [table de matières tome 2, pp. 408-423], In-8° (Voyages dans l'intérieur du Brésil).

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagem ao Rio Grande do Sul**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1999.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagem pelo Distrito de Diamantes e Litoral do Brasil**. São Paulo: Itatiaia, 1974.

SALAMAN, Redcliffe Nathan. **The history and social influence of potato**. Cambridge: Cambridge University Press, 1949.

SALLAS, Ana Luísa Fayet. Narrativas e imagens dos viajantes alemães no Brasil do século XIX. **História**, Ciências, Saúde. Rio de Janeiro, v. 17, n. 2, p. 415-435, abr/jun. 2010.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan/jun. 2011.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. O lugar da alimentação na história. In: MONTEBELLO, Namcy de Pilla; COLLAÇO, Janine Leitch. **Gastronomia: cortes e recortes**. 2ª ed. Brasília: SENAC, 2009, p. 82-95.

SANTOS, Corcino Medeiros dos. A produção e o comércio. In: SANTOS, Corcino Medeiros dos. **Economia e Sociedade do Rio Grande do Sul: Século XVIII**. São Paulo: Nacional - Inl, 1984. p. 89-172. (Brasiliana; v. 379).

SANTOS, Corcino Medeiros dos. A produção e o comércio. In: SANTOS, Corcino Medeiros dos. **Economia e Sociedade do Rio Grande do Sul: Século XVIII**. São Paulo: Nacional - Inl, 1984. p. 89-172. (Brasiliana; v. 379).

SANTOS, Corcino Medeiros dos. Importância da Capitania do Rio Grande para o Brasil. In: BOEIRA, Nelson; GOLIN, Tau. **Colônia**. Passo Fundo: Méritos, 2006. p. 65-84. Cap. 3. V.1.

SANTOS, Fernando Santiago dos. **As plantas brasileiras, os Jesuítas e os Índigenas do Brasil: história e ciência na Triaga Brasília (Séc. XVII-XVIII)**. São Paulo: Casa do Autor Novo, 2009.

SANTOS, Jaqueline Sgarbi; MENASCHE, Renata. A carneação: Comida, trabalho e sociabilidade. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 1, p.53-64, jan/dez. 2013. Trimestral. Disponível em:

<<http://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2848/1740>>. Acesso em: 14 fev. 2019

SANTOS, Jefferson Rodrigues dos. Análise do processo de especialização produtiva e da crise do sistema de produção de cebola em São José do Norte - RS. **Sinergia**, Rio Grande, v. 2, n. 11, p.53-65, set. 2007. Disponível em: <<https://periodicos.furg.br/sinergia/article/viewFile/783/278>>. Acesso em: 25 mar. 2019.

SANTOS, Júlio Ricardo Quevedo dos. As Missões jesuítico-guaranis. In: BOEIRA, Nelson; GOLIN, Tau. **Colônia**. Passo Fundo: Méritos, 2006. p. 103-133. Cap. 5. V.1.

SÃO PAULO. Departamento do Arquivo. Secretaria da Educação (Comp.). **Documentos interessantes: História e Costumes de São Paulo**. In: OFÍCIOS, Bandos e Portarias dos Senhores Governadores interinos da Capitania de São Paulo: Anos 1817 a 1819. 88. ed. São Paulo: Secretaria da Educação, 1963. p. 241-241. Disponível em: <<https://bibdig.biblioteca.unesp.br/handle/10/21637>>. Acesso em: 09 jan. 2018.

SÃO PAULO. Universidade de São Paulo. Pró-reitoria de Cultura e Extensão Universitária da Universidade de São Paulo (USP). **Biblioteca Brasiliana: Guita e José Mindlin**. 2005. Disponível em: <<https://www.bbm.usp.br/node/1>>. Acesso em: 22 nov. 2017.

SARTHOU, Corine et al. Auguste de Saint-Hilaire: o botânico através de sua correspondência. In: LAMY, Denis; PIGNAL, Marc; SARTHOU, Corine; ROMANIUC-NETO, Sergio (Org.). **Auguste de Saint-Hilaire (1779-1853): Um botânico Francês no Brasil**. Paris: Muséum National D'histoire Naturelle, 2016. Cap. 4. p. 147-206.

SAVARIN, Brillat. A fisiologia do gosto. In: SAVARIN, Brillat. **Mediação 6 - Especialidades: Carne cozida**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. Cap. 6. p. 79-79. 9ª reimpressão.

SCHMITZ, Pedro Ignácio. Migrantes da Amazônia: A tradição Tupiguarani. In: KERN, Arno et al (Org.). **Arqueologia pré-histórica do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1991. p. 295-330.

SCHNEIDER, Sergio. *Agricultura familiar e industrialização: pluratividade e descentralização industrial no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Ed. da Universidade/UFRGS, 1999.

SCHOPENHAUER, Artur. **A arte de escrever**. Porto Alegre: L&pm, 2005. (Coleção L&PMPocket, nº479).

SCHWARCZ, Lilia Moritz. **O sol do Brasil: Nicolas-Antoine Taunay e as desventuras dos artistas franceses na corte de D. João**. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

SEIDLER, Carl. **Dez anos no Brasil**. Belo Horizonte, MG; São Paulo, SP: Itatiaia: USP, 1980.

SELA, Eneida Maria Mercadante. **Modos de ser**, modos de ver. Campinas: Unicamp, 2008.

SELWYN, Tom. Uma antropologia da hospitalidade. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison (Org.). **Em busca da Hospitalidade: Perspectivas para um mundo globalizado**. Barueri: Manole, 2004. Cap. 2. p. 25-54.

SERRES, Helenize Soares. As estâncias missionárias: espaços de conexão entre as missões. In: XXVIII SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA. 2015, Florianópolis. **Anais**. Florianópolis: ANPUH, 2015. p. 1 - 13. Disponível em: <[http://www.snh2015.anpuh.org/resources/anais/39/1439814686\\_ARQUIVO\\_ArtigoanpuhHelenizeSerres.pdf](http://www.snh2015.anpuh.org/resources/anais/39/1439814686_ARQUIVO_ArtigoanpuhHelenizeSerres.pdf)>. Acesso em: 11 abr. 2019.

SEYFERTH, Giralda. A identidade teuto-brasileira numa perspectiva histórica. In: MAUCH, Claudia; VASCONCELLOS, Naira. **Os alemães no Sul do Brasil**. Canoas: Ed. Ulbra, 1994. p. 11-28. Cap. 1.

SILVA, Henrique Ataíde da; MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. Mandioca, a rainha do Brasil? Ascensão e queda da *Manihot esculenta* no estado de São Paulo. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, v. 9, n. 1, p. 37-60, jan.-abr. 2014.

SILVA, Henrique Ataíde da; MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. Mandioca, a rainha do Brasil?: Ascensão e queda da *Manihot esculenta* no estado de São Paulo. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi: Ciências Humanas**, Belém, v. 9, n. 1, p.37-60, jan. 2014.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé alimentar no Brasil colonial**. 3. ed. São Paulo: Senac, 2014. p. 69-102.

SILVA. Marília Nogueira da. **Entre o pão e a farinha: viagens através da cultura Europeia e da mesa brasileira no século XIX**. 2008. 142 p. Dissertação de mestrado, Universidade Federal de Juiz de Fora, Instituto de Ciências Humanas, Programa de Pós-graduação em História, Juiz de Fora, 2008.

SILVEIRA, Anny Jackeline Torres; MARQUES, Rita de Cássia. Sobre a varíola e as práticas da vacinação em Minas Gerais (Brasil) no século XIX. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 2, p.387-396, fev. 2011. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s1413-81232011000200003>. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232011000200003&script=sci\\_abstract&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232011000200003&script=sci_abstract&tlng=pt)>. Acesso em: 10 jul. 2019.

SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 159-166, 2004.

SOARES, Márcio de Sousa. Médicos e mezinheiros na Corte Imperial: Uma herança colonial. **História, Ciências, Saúde: Manguinhos**, Rio de Janeiro, v. 8, n. 2, p.407-438, jul. 2001. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-59702001000300006&script=sci\\_abstract&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-59702001000300006&script=sci_abstract&tlng=pt)>. Acesso em: 20 maio 2019.

SÜSSEKIND, Flora. **O Brasil não é longe daqui: o narrador, a viagem**. São Paulo: Companhia das Letras, 1990.

TEMPASS, Martín César. **"Quanto mais doce, melhor"**: Um estudo antropológico das práticas alimentares da doce sociedade Mbyá-Guarani. 2010. 395 f. Tese (Doutorado) - Curso de Programa de Pós-graduação em Antropologia Social, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010. Disponível em: <<https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/24852>>. Acesso em: 05 jan. 2019.

THYPOGRAFIA IMPERIAL E CONSTITUCIONAL J. VILLENEUVE E COMP (Rio de Janeiro). Biblioteca Nacional Digital. **Jornal do Commercio**: 11 de junho de 1840 - edição 00156. 1840. Disponível em: <<http://bdigital.bn.gov.br/acervodigital/>>. Acesso em: 10 jan. 2018.

TORRÃO FILHO, Amilcar. **Arquitetura da alteridade**: a cidade luso-brasileira na literatura de viagem (1783-1845). São Paulo, Hucitec – Fapesp, 2010.

TORRES, Luiz Henrique. Historiografia Missioneira: a contribuição dos olhares estrangeiros. **Historiae**, Rio Grande, v. 4, n. 1, p.119-131, jan. 2013.

TOSTES, Vera Lúcia Bottrel. O Rio de Janeiro no tempo de D. João VI. In: AMARAL, Sonia Guarita do (Org.). **O Brasil como Império**. São Paulo: Companhia Nacional Editora, 2009. p. 38-57.

TRAMONTINI, Marcos Justo. **A organização social dos imigrantes**: A colônia de São Leopoldo na fase pioneira 1824 -1850. São Leopoldo: Unisinos, 2003. 424 p.

TRESPACH, Rodrigo. **De Conceição do Arroio a Osório**. 2014. Disponível em: <<http://www.rodrigotrespach.com/2014/12/16/de-conceicao-do-arroio-a-osorio/>>. Acesso em: 15 jan, 2018.

UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS (São Leopoldo). Biblioteca da Unisinos. **Manual para elaboração de trabalhos acadêmicos**: Artigo, projeto, relatório, trabalho de conclusão, dissertação e tese. 19. ed. São Leopoldo: Unisinos, 2019. Disponível em: <<http://www.unisinos.br/biblioteca/servicos-e-recursos#orientacoes-para-uso-de-normas>>. Acesso em: 17 jul. 2019.

VARGAS, Jonas Moreira. **Pelas Margens do Atlântico**: Um estudo sobre elites locais e regionais no Brasil a partir das famílias proprietárias de charqueadas em Pelotas, Rio Grande do Sul (século XIX). 2013. 505 f. Tese (Doutorado) - Curso de Programa de Pós-graduação em História Social, Instituto de História, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2013. Disponível em: <[https://www.academia.edu/37257112/\\_PelasmargensdoAtl%C3%A2ntico\\_-\\_Tese\\_de\\_Doutorado\\_em\\_Hist%C3%B3ria\\_-\\_PPGHIS-UFRJ\\_2013\\_-\\_Jonas\\_Vargas](https://www.academia.edu/37257112/_PelasmargensdoAtl%C3%A2ntico_-_Tese_de_Doutorado_em_Hist%C3%B3ria_-_PPGHIS-UFRJ_2013_-_Jonas_Vargas)>. Acesso em: 18 nov. 2018.

VASCONCELOS, Maria da C. da C. da A.; SILVA, Antonia D. A. da; LIMA, Raelly da S. Cultivo em Aléias: Uma alternativa para pequenos agricultores. **Agropecuária Científica no Semiárido**, Campos de Patos - Pb, v. 8, n. 3, p.18-21, set. 2012. Disponível em: <<http://150.165.111.246/ojs-patos/index.php/ACSA>>. Acesso em: 25 jan. 2019.

VIANA, João Garibaldi Almeida; SPOHR, Gabriela. Evolução Histórica da ovinocultura no Rio Grande do Sul: comportamento do rebanho ovino e produção de

lã de 1980 a 2007. In: SOBER - CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMIA ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 47., 2009, Porto Alegre. **Anais...** . Porto Alegre: Sober, 2009. p. 1 - 14. Disponível em: <<http://www.sober.org.br/palestra/13/504.pdf>>. Acesso em: 18 fev. 2019.

VILLAR, Maria. **Batuque na cozinha**. Estudo sobre os espaços de cozinhar no Brasil colônia, através dos relatos de viajantes. 2010. 126 p. Dissertação de mestrado, Universidade de Brasília, Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo, Brasília, 2010.

VILLAS-BÔAS, Pedro. Nicolau Dreys. In: VILLAS-BÔAS, Pedro. **Notas de Bibliografia Sul-Rio-Grandense**: autores. Porto Alegre: A Nação: Instituto Estadual do Livro, 1974. p. 170-170.

VIOTTI, Ana Carolina de Carvalho. **As práticas e os saberes médicos no Brasil colonial: (1677- 1808)**. 2012. 180 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-graduação em História, Faculdade de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Estadual Paulista Julio de Mesquita Filho, Franca, 2012. Disponível em: <[https://www.franca.unesp.br/Home/Pos-graduacao/dissertacao-final\\_ana-carolina-viotti.pdf](https://www.franca.unesp.br/Home/Pos-graduacao/dissertacao-final_ana-carolina-viotti.pdf)>. Acesso em: 12 maio 2019.

WAIBEL, Leo. **Capítulos de geografia tropical e do Brasil**. 2. ed. Rio de Janeiro: SUPREN, 1979.

WAIBEL, Leo. **Capítulos de geografia tropical e do Brasil**. 2. ed., Rio de Janeiro: SUPREN, 1979.

WÄTZOLD, Tim. **Proclamação da cozinha brasileira como parte do processo de formação da identidade nacional no Império brasileiro: 1822-1889**. Belo Horizonte: TCS, 2012. 348 p. Tradução de: Vom kaiserlichen zum nationalen Koch, Ernährungsgeschichte des brasilianischen Kaiserreichs; Originalmente tese do autor (doutorado - Universidade de Colônia).

WITT, Marcos Antônio. Visões litorâneas: O litoral Norte do Rio Grande do Sul sob o olhar de Saint-Hilaire, Seidler e Roquette Pinto. **Estudos Ibero-Americanos**, Porto Alegre, v. 38, p.268-280, nov. 2012.

WITTER, Nikelen Acosta. Apontamentos para uma história da doença no Rio Grande do Sul: (Séculos XVIII e XIX). **História em Revista**: Revista do núcleo de documentação histórica, Pelotas, v. 11, n. 2, p.1-29, jan. 2005. Trimestral. Disponível em: <<https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/HistRev/issue/view/653/showToc>>. Acesso em: 14 maio 2019.

WITTER, Nikelen Acosta. **Males e epidemias**: sofredores, governantes e curadores no Sul do Brasil (Rio Grande do Sul, século XIX). 2007. 292 f. Tese (Doutorado) - Curso de Programa de Pós-graduação em História, Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2007. Disponível em: <[http://www.historia.uff.br/stricto/teses/Tese-2007\\_WITTER\\_Nikelen-S.pdf](http://www.historia.uff.br/stricto/teses/Tese-2007_WITTER_Nikelen-S.pdf)>. Acesso em: 14 maio 2019.

WOOLGAR, Chris M. Banqueteando e jejuando: Comida e sabor na Europa na Idade Média. In: FREEDMAN, Paul (Org.). **A história do sabor**. São Paulo: Senac, 2009. Cap. 5. p. 163-196. Tradução de Anthony Sean Cleaver e Julie Malzoni.

WOORTMANN, Klaas Axel A. W.. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues. **Gastronomia: Cortes & Recortes**. Brasília: Senac, 2009. Cap. 1. p. 23-55.

ZARTH, Paulo Afonso. A estrutura agrária. In: BOEIRA, Nelson; GOLIN, Tau (Org.). **Império**. Passo Fundo: Méritos, 2006. Cap. 8. V.2. p. 187-214. (História Geral do Rio Grande do Sul).

ZARTH, Paulo Afonso. **Do Arcaico ao Moderno: o Rio Grande do Sul agrário do século XIX**. Ijuí: Unijuí, 2002.

ZUBARAN, Maria Angélica. A Iconografia de Viagem de Hermann Rudolph de Hermann Rudolph Wendroth sobre o Rio Grande do Sul Oitocentista do Sul Oitocentista. **Textura**, Canoas, v. 7, n. 6, p.45-65, mar. 2003. Anual. Disponível em: <<http://www.periodicos.ulbra.br/index.php/txra/article/viewFile/869/789>>. Acesso em: 05 jan. 2018.

ZUBARAN, Maria Angélica. Eurocentrismo do testemunho: relatos de viagem no Rio Grande do Sul no século XIX. **Anos 90**, Porto Alegre, v.12, n.3, p.17-33, dezembro, 1999.