

COZINHA, CAMPO E CULTURA: ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL NAS ESTÂNCIAS DE SÃO BORJA (RS)**COCINA, CAMPO Y CULTURA: COMIDA TRADICIONAL EN LAS ESTÂNCIAS DE SÃO BORJA (RS)****CUISINE, COUNTRYSIDE AND CULTURE: TRADITIONAL FOOD IN THE RANCHES OF SÃO BORJA (RS)**

Recebido em: 20/09/2025

Aceito em: 25/11/2025

Publicado em: 24/05/2026

Letícia Carpes da Costa Rillo¹
Universidade Federal de Santa MariaMariana Saciloto Frigo²
Universidade Federal de Santa MariaJosé Martinho Rodrigues Remédi³
Universidade Federal de Santa Maria

Resumo: Este trabalho explora os hábitos e saberes culinários tradicionais das antigas estâncias de São Borja, no Rio Grande do Sul, considerando-os como um importante patrimônio cultural. Através de uma abordagem qualitativa, com entrevistas a proprietários de propriedades rurais, o estudo busca entender como essa culinária campeira se formou historicamente pela mistura de etnias e como suas práticas são transmitidas entre as gerações, mesmo diante das mudanças e inovações. O objetivo é analisar a preservação dessa cultura alimentar e o sentimento de pertencimento que ela promove entre os descendentes.

Palavras-chave: Culinária Campeira; Estâncias; Patrimônio Imaterial; Tradição Oral; Identidade Cultural.

Resumen: Este trabajo explora los hábitos y conocimientos culinarios tradicionales de las antiguas estancias de São Borja, en Rio Grande do Sul, considerándolos un importante patrimonio cultural. Mediante un enfoque cualitativo y entrevistas con propietarios de fincas rurales, el estudio busca comprender cómo esta cocina rural se formó históricamente a través del mestizaje étnico y cómo sus prácticas se transmiten de generación en generación, incluso frente al cambio y la innovación. El objetivo es analizar la preservación de esta cultura gastronómica y el sentido de pertenencia que fomenta entre sus descendientes.

Palabras clave: Cocina Rural; Estancias; Patrimonio Inmaterial; Tradición Oral; Identidad Cultural.

Abstract: This work explores the traditional culinary habits and knowledge of the ancient ranches of São Borja, in Rio Grande do Sul, considering them as an important cultural heritage. Using a qualitative approach and interviews with rural property owners, the study seeks to understand how this rural cuisine was historically formed through the blending of ethnicities and how its practices are transmitted through generations, even in the face of change and innovation. The objective is to analyze the preservation of this food culture and the sense of belonging it fosters among descendants.

Keywords: Rural Cuisine; Ranches; Intangible Heritage; Oral Tradition; Cultural Identity.

¹ Mestre pelo Programa de Pós-graduação em Patrimônio Cultural da Universidade Federal de Santa Maria - UFSM. E-mail: leticiacarpesc@gmail.com

² Doutoranda no Programa de Pós-graduação em História da Universidade Federal de Santa Maria - UFSM. E-mail: marinafrigo@outlook.com

³ Professor do Programa de Pós-graduação em História da Universidade Federal de Santa Maria - UFSM. E-mail: jose.remedi@gmail.com

INTRODUÇÃO

A alimentação é uma das mais antigas e poderosas expressões culturais da humanidade, estando presente em todos os momentos de socialização, celebração e pertencimento. Os hábitos alimentares, os modos de preparo e os saberes associados à culinária constituem formas relevantes de patrimônio cultural imaterial, especialmente quando transmitidos por gerações em comunidades que mantêm laços profundos com seus territórios e modos de vida. Nesse sentido, a culinária campeira, praticada nas antigas estâncias do município de São Borja, na Fronteira Oeste do Rio Grande do Sul, representa um importante repositório de saberes e práticas tradicionais que se perpetuam por meio da oralidade, da experiência cotidiana e da memória afetiva.

Tal situação é percebida em relação aos hábitos alimentares tradicionais praticados nas estâncias são-borjenses, sendo este o recorte espacial do estudo. Localizado na fronteira com a Argentina, o município de São Borja possui origem missioneira, estando entre os primeiros estabelecimentos das reduções jesuíticas no atual território rio-grandense. Sua extensão territorial alcança 3.616,69 km² e sua população é de 59.676 habitantes, segundo o Censo de 2022 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). A paisagem é marcada por extensas planícies de vegetação rasteira do bioma Pampa, onde predominam as atividades agropecuárias. Conforme salienta Rillo (1982), as estâncias constituíram historicamente a base econômico-social da região.

As trocas culturais que ocorreram nesse território de fronteira contribuíram para a formação de uma identidade local híbrida. Segundo Thompson Flores e Farinatti (2009, p. 146-147), essa população “foi resultante do choque e das relações mantidas por migrantes vindos de diferentes origens”, pois:

Tribos de indígenas charruas e minuanos faziam daqueles campos a sua morada. Tinham se tornado destros no manejo do cavalo, arrebanhavam gado e estabeleciam relações que podiam passar do enfrentamento ao comércio com os assentamentos portugueses, a leste, guaranis, ao norte/oeste e espanhóis, ao sul. Da mesma forma, havia mais de século que os guaranis missioneiros utilizavam a região para o estabelecimento de suas estâncias (Thompson Flores; Farinatti, 2009, p. 146-147).

Essa diversidade de influências foi responsável pela conformação de práticas alimentares singulares, enraizadas na vida rural e nos modos de fazer herdados de diferentes matrizes culturais. Saraiva (2015) reforça que a interação entre indígenas e europeus foi decisiva para a constituição da identidade são-borjense, marcada também pelos vínculos

históricos e culturais com os vizinhos argentinos. Como sintetiza Laytano (1981), a mesa do gaúcho é posta pela herança dos povos que aqui viveram, refletindo a história desse legado. A figura do *gaucho*⁴, tradicionalmente associada ao habitante das regiões pastoris do sul do Brasil, Argentina e Uruguai, guarda uma forte simbologia na conformação cultural do território rio-grandense, especialmente no que diz respeito à vida rural e às práticas de alimentação campeira.

A partir dessas constatações, emerge a pergunta que norteia esta pesquisa: os saberes e fazeres culinários das antigas estâncias de São Borja, enquanto patrimônio cultural imaterial, são compreendidos como singulares e estão sendo efetivamente transmitidos entre gerações? Na busca por essa resposta, o objetivo principal é analisar e compreender essas práticas alimentares tradicionais, identificando seus mecanismos de preservação, mudança e transmissão. Busca-se, ainda, conhecer os hábitos culturais alimentares antigos apresentados nas propriedades visitadas e registrar os saberes e fazeres da culinária campeira local.

Compreendendo o patrimônio como construção histórica e social – “algo herdado, vivido e transformado continuamente pelas comunidades” (Varine, 2012) – a pesquisa está ancorada em abordagem qualitativa, com base em entrevistas abertas e semiestruturadas realizadas com proprietários rurais e seus descendentes. O estudo permite observar elementos de permanência e transformação, assim como o papel da memória familiar, da oralidade e do sentimento de pertencimento na manutenção desses saberes.

Diante da aceleração dos processos de globalização e das mudanças nos modos de vida rurais, a valorização dessas práticas alimentares assume caráter estratégico para o fortalecimento das identidades locais e para a salvaguarda de bens culturais imateriais. Com base em autores como Montanari (2013), Laraia (2001), Loguercio (2014) e Saraiva (2015), esta pesquisa contribui para uma reflexão crítica sobre o papel da alimentação tradicional nos campos do patrimônio, da cultura e da história social no Sul do Brasil.

METODOLOGIA

A presente pesquisa adota uma abordagem qualitativa, de natureza descritiva e exploratória, voltada à compreensão de saberes culturais e experiências sociais transmitidas por meio da oralidade. A escolha desse caminho metodológico se justifica pela natureza do objeto de estudo — os saberes e fazeres alimentares tradicionais — e pela necessidade de considerar

⁴ O termo *gaucho* designa o homem resultante da miscigenação entre indígenas, espanhóis e portugueses, caracterizando o sujeito livre que manejava o gado na pampa. Historicamente, esteve associado à figura do peão, do tropeiro e, por vezes, do contrabandista ou "gaudério", expressão que podia carregar sentidos depreciativos, como "vadio" ou "homem errante" (Osório, 2007).

a perspectiva dos sujeitos entrevistados, reconhecendo seus repertórios simbólicos e cotidianos como fontes legítimas de conhecimento (Minayo, 2012; Oliveira, 2011).

A investigação parte do pressuposto de que os hábitos alimentares se constituem como formas de expressão cultural profundamente vinculadas à memória, ao território e às relações intergeracionais. Para compreender esse universo, utilizou-se a técnica de entrevistas abertas e semiestruturadas, realizadas com oito sujeitos vinculados a antigas estâncias do município de São Borja (RS). Os entrevistados foram divididos em duas categorias: quatro residentes nas propriedades rurais, com idades entre 85 e 92 anos, e quatro descendentes de estancieiros, atualmente domiciliados na cidade, com idades entre 55 e 65 anos.

O roteiro de entrevistas abordou aspectos como a história da propriedade, os hábitos alimentares no passado e no presente, as práticas de preparo e conservação dos alimentos, os utensílios utilizados e os vínculos afetivos com a culinária campeira. As entrevistas foram conduzidas em contextos familiares e gravadas mediante autorização, sendo posteriormente transcritas e acompanhadas de anotações de campo.

Importa destacar que todas as entrevistas analisadas neste estudo foram originalmente realizadas durante o processo investigativo da dissertação de mestrado de Leticia Carpes da Costa Rillo, intitulada *A culinária campeira nas antigas estâncias de São Borja-RS* (Rillo, 2023). A reutilização desse material empírico foi realizada de forma ética e metodologicamente justificável, uma vez que a partilha e reinterpretação de dados em diferentes recortes analíticos é prática consolidada e desejável no campo das Ciências Humanas. Como destacam Tarrant e Hughes (2020), a reutilização de dados qualitativos constitui um campo promissor para a inovação e a produção de novos conhecimentos, ao permitir novos olhares e interpretações sobre registros já existentes.

A análise dos dados privilegiou o enfoque etnográfico, buscando evidenciar a singularidade das experiências narradas, as permanências e transformações nas práticas alimentares, bem como os sentidos atribuídos pelos sujeitos à sua relação com a terra, com os alimentos e com a memória familiar. Através da escuta sensível e da observação participante, procurou-se captar não apenas os conteúdos explícitos das falas, mas também os elementos simbólicos presentes nas práticas cotidianas e no ambiente das estâncias.

ENTRE ESTÂNCIAS E SABORES: A TERRITORIALIDADE DA ALIMENTAÇÃO CAMPEIRA

O universo alimentar das antigas estâncias de São Borja é inseparável do processo histórico de formação da fronteira sul-brasileira. Como observa Rillo (1982), a economia e o modo de vida estancieiro consolidaram-se como base estrutural da ocupação territorial na região, marcada por ciclos de conflitos, reorganizações políticas e trocas culturais intensas resultando, de acordo com Thompson Flores e Farinatti (2009, p. 158), em uma “‘fronteira dinâmica’ capaz de, num mesmo espaço e tempo, revelar a constituição de variados significados para diferentes agentes.” As práticas alimentares vinculadas a esse espaço constituem, portanto, um sistema culturalmente codificado, no qual o alimento não se reduz à função biológica, mas se torna uma linguagem da memória e da identidade.

A paisagem do Pampa, com suas planícies e campos de criação, moldou o cotidiano alimentar das famílias estancieiras. O predomínio da carne — especialmente bovina — nos cardápios tradicionais revela a centralidade do gado não apenas como bem econômico, mas como elemento constitutivo da vida social. Conforme Montanari (2013), a cultura alimentar resulta da combinação entre disponibilidade ambiental, técnicas herdadas e valores simbólicos atribuídos ao alimento. Assim, a “‘mesa do gaúcho” pode ser compreendida como um palimpsesto cultural, onde camadas históricas distintas (indígena, ibérica, luso-brasileira, missioneira) se sobrepõem, revelando permanências e reinterpretações.

A condição fronteira complexa da região é amplamente documentada por Thompson Flores e Farinatti (2009), que identificam nela “‘profundas ligações sociais, econômicas, militares, culturais e políticas entre as sociedades que habitaram esse espaço, forjadas desde os tempos coloniais”, mas que não excluíam o conflito — este, por sua vez, constituía “‘um traço estrutural da fronteira” (Thompson Flores; Farinatti, 2009, p. 151). Como indicam os autores:

O emprego do termo fronteira para designar aqueles espaços indica que aqueles eram vistos como lugares instáveis, com a presença de ‘outros’, uma região de onde vinha o perigo de ataques inimigos, mas sugere, também, que tais áreas eram vistas como campos possíveis para a expansão da colonização. Sobre esses espaços controversos, o povoamento luso se estendia, estâncias eram organizadas, sesmarias⁵ doadas, posses

⁵ As *sesmarias* foram uma forma de concessão de terras públicas instituída originalmente em Portugal, no século XIV, com o objetivo de promover o cultivo agrícola e combater a ociosidade fundiária. No Brasil colonial, esse sistema foi adaptado como instrumento de colonização e expansão territorial. Por meio dele, o Estado português doava grandes extensões de terra a colonos sob a condição de que fossem produtivamente ocupadas. No sul do Brasil, as sesmarias deram origem a muitas estâncias, sendo fundamentais para a formação da estrutura fundiária e das práticas de ocupação do território. Apesar das exigências legais, como cultivo e demarcação, muitas sesmarias permaneceram improdutivas ou foram apropriadas por posseiros, contribuindo para conflitos fundiários que persistiram ao longo do tempo (Gabler, 2015).

estabelecidas, faziam-se arriadas⁶ de gado e contrabando de mercadorias. (Thompson Flores; Farinatti, 2009, p. 152)

Dessa forma, a fronteira podia ser, concomitantemente, “espaço de integração, de demarcação de alteridade, de perigo, de oportunidade, de liberdade.” (Thompson Flores; Farinatti, 2009, p. 173). Por conseguinte, os dados e interpretações, extraídos das entrevistas e da bibliografia, possibilitaram compreender a evolução histórica e cultural da culinária campeira, não como algo fixo ou folclórico, mas como um campo dinâmico em constante negociação com o tempo. A instabilidade, os processos de povoamento, as reduções missioneiras, as disputas entre coroas e as guerras guaraníticas deixaram marcas profundas — não apenas na territorialidade, mas também nos modos de viver e alimentar-se.

Nesse contexto, torna-se central reconhecer que os saberes culinários não se transmitem indolentemente: são continuamente atualizados pelos sujeitos sociais que os praticam e significam. Como destaca Saraiva (2015), a ciência social deve compreender esses processos como parte das transformações estruturais das sociedades contemporâneas. Para tanto, os atuais “guardiões do saber-fazer” — os estancieiros, os trabalhadores das estâncias e seus descendentes — são figuras fundamentais na valorização e conservação desse patrimônio, ao compartilharem suas experiências com novas gerações.

É nesse movimento que a cultura se expressa, como tudo aquilo que é aprendido e transmitido entre as gerações. Como afirma Montanari (2013, p. 26), ela se situa “no ponto de intersecção entre tradição e inovação”, o que se verifica de forma contundente nas práticas alimentares das estâncias. A cultura alimentar gaúcha não é, portanto, estática; ela evolui, preserva elementos do passado e incorpora transformações.

Essa continuidade na mudança é visível na cozinha campeira, que, como observa Laytano (1981), acompanha os acontecimentos históricos do Rio Grande do Sul. A variedade de preparações, a centralidade da carne — bovina, ovina, suína, de caça ou peixes —, e o uso de técnicas herdadas revelam um sistema alimentar adaptado às condições ecológicas e sociais da região missioneira. Essas práticas envolvem não apenas receitas, mas valores e afetos profundamente enraizados no cotidiano das famílias.

⁶ Arriada era o termo usado no sul do Brasil e na região do Prata para designar a condução de rebanhos, especialmente de gado bovino. Em contextos fronteiriços, como na Banda Oriental colonial e imperial, o termo também assumia sentidos ambíguos, podendo referir-se ao arrebanhamento legítimo ou ao furto de animais. Participantes dessas práticas, muitas vezes mestiços e peões, eram associados ao contrabando e identificados pelas autoridades como gaudérios, termo então usado de forma pejorativa, como sinônimo de vadio ou ladrão (Osório, 2007, p. 61).

A identidade cultural de São Borja, nesse sentido, manifesta-se como uma colcha de retalhos de memórias coletivas e experiências partilhadas. Conforme Pinto e Maurer (2014), ela pode ser lida a partir de cinco dimensões interligadas: a identidade gaúcha, evidente nos hábitos e costumes cotidianos; a identidade histórica, derivada das origens jesuíticas; a identidade fronteiriça, em virtude da sua localização; a identidade político-trabalhista, associada à memória de Getúlio Vargas e João Goulart; e a identidade ribeirinha, marcada pela presença do Rio Uruguai.

Tais dimensões não se excluem — elas coexistem e se mesclam na construção do pertencimento. A identidade fronteiriça, em especial, é constantemente “manejada”, conforme as situações concretas, como ressaltam Thompson e Farinatti (2009, p. 173), sendo “construída, reproduzida e transformada em constante interação com as relações sociais”. Entre essas formas identitárias, o presente estudo privilegia a análise da identidade gaúcha, tal como se expressa na prática cotidiana da culinária campeira, que revela, em seus sabores e técnicas, a síntese de uma herança múltipla e historicamente situada.

SABERES ALIMENTARES COMO PATRIMÔNIO E PERFORMANCE IDENTITÁRIA

A tradição culinária das estâncias missioneiras não é apenas um acervo de receitas, mas um corpo de práticas vividas, transmitidas e reinventadas. Conforme comenta Laborde (2013, p. 15, tradução nossa), “Os alimentos que comemos têm histórias associadas ao passado daqueles que os comeram: as técnicas usadas para obter, processar, preparar, servir e consumir esses alimentos variam culturalmente e têm suas próprias histórias.”⁷ Como destaca Geertz (1989), a cultura deve ser lida como “um texto” que os grupos sociais escrevem sobre si mesmos. As entrevistas realizadas revelam que a cozinha campeira é um espaço de sociabilidade, afeto e resistência simbólica frente às transformações contemporâneas.

Os depoimentos apontam que as práticas alimentares antigas — como a preparação de doces artesanais, a elaboração de charques, e o feito de embutidos — são mantidas não apenas por hábito, mas como forma de reafirmar uma continuidade cultural. Ou seja, não se trata apenas de comida, visto que o seu consumo é condicionado a um significado simbólico que assim é comunicado: trata-se de uma narrativa histórica (Laborde, 2013). Essa fidelidade às formas

⁷ *Los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen: las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias.*

herdadas expressa o que Bourdieu (2005) chamaria de habitus: uma disposição incorporada e naturalizada de agir, cozinhar e celebrar, que estrutura a identidade familiar e regional.

Entretanto, a transmissão desses saberes não ocorre sem tensões. A presença de produtos industrializados, a dificuldade de acesso a ingredientes locais, e as mudanças geracionais impactam a continuidade das práticas. Ainda assim, é precisamente nesse processo de negociação entre tradição e inovação que se expressa a vitalidade do patrimônio cultural imaterial. A cultura alimentar se adapta, incorpora novidades, mas carrega consigo a memória de um passado vivido — como o próprio alimento, que nutre e rememora ao mesmo tempo.

A COZINHA DA ESTÂNCIA COMO LUGAR DE MEMÓRIA E TRANSMISSÃO

Mais do que um espaço funcional destinado ao preparo dos alimentos, a cozinha das estâncias é um núcleo simbólico e afetivo, em torno do qual se organizam as memórias familiares, os modos de convivência e as formas de transmissão intergeracional do saber. Para Laborde (2013, p. 15, tradução nossa), a cozinha é “um conjunto de práticas, representações, regras e normas que se assentam em classificações culturalmente construídas.”⁸ Como espaço central da casa grande ou do rancho, a cozinha integra o que Pierre Nora (1993) conceituou como lugar de memória – um espaço no qual a memória coletiva se materializa e se perpetua, especialmente em contextos de transformação acelerada como o vivido pelo meio rural contemporâneo.

Nas estâncias de São Borja, observou-se que a cozinha campeira abriga objetos que ultrapassam a função utilitária: fogões a lenha com caldeira, chaleiras pretas, gamelas de madeira e tachos de cobre. Esses utensílios, ao lado de receitas como o “carreteiro de charque”, o “puchero” ou a “pessegada cascão”, operam como vetores de memória e identidade. O ato de cozinhar, nesses contextos, não é apenas a repetição de um fazer, mas um gesto carregado de significação — um rito social, transmitido e ressignificado a cada geração.

Segundo Halbwachs (2006), a memória coletiva é estruturada socialmente, e sua preservação depende das relações familiares e comunitárias que dão sentido à experiência vivida. É nesse contexto que os “guardadores do saber” — geralmente mulheres mais velhas, avós e tias — desempenham um papel essencial na conservação e no repasse desses conhecimentos. A produção dos doces em calda, como o de figo, feita em tachos de cobre no

⁸ *La cocina es un cuerpo de prácticas, representaciones, reglas y normas que descansan en clasificaciones culturalmente construídas.*

fogão à lenha, constitui uma prática reiterada nas estâncias visitadas, carregada de sentidos afetivos e simbólicos.

O estudo revelou que, mesmo diante da crescente urbanização e da fragmentação das relações comunitárias, esses saberes resistem, adaptando-se às condições contemporâneas sem perder sua matriz simbólica. Algumas famílias preservam diários culinários, cadernos de receitas manuscritas, e organizam almoços comemorativos que funcionam como rituais de transmissão. Em outros casos, a manutenção da horta, do pomar e do galinheiro remete ao ideal de autossuficiência herdado dos antepassados, reforçando os vínculos entre memória, território e alimento.

Além disso, a cozinha, enquanto lugar de repetição e invenção, mostra-se aberta à negociação entre tradição e mudança. Muitas das práticas hoje mantidas foram adaptadas a novas condições: o charque foi substituído, em alguns casos, por carnes refrigeradas; os tachos de cobre deram lugar a panelas esmaltadas; e os antigos modos de conservação convivem com técnicas modernas. Ainda assim, o que se preserva é o *ethos* da prática: o cuidado no preparo, o tempo lento, o gosto pelo coletivo e o orgulho de continuar uma história que começou há gerações.

As estâncias visitadas durante a pesquisa — como a Estância Santo Antônio, a Fazenda Querência, a Estância do Sobrado e a Fazenda São José — revelam uma continuidade material e simbólica dessas práticas. Em todas elas, foi recorrente a presença do fogão a lenha, da mesa grande de madeira, das panelas de ferro e dos armários adaptados para guardar doces e embutidos. A cozinha não era um cômodo qualquer: era o centro da vida doméstica e o ponto de encontro em dias comuns e festivos.

Durante as entrevistas realizadas, foi possível observar o valor simbólico atribuído à alimentação e às práticas cotidianas ligadas ao preparo dos alimentos. O arroz de china pobre, por exemplo, aparece com destaque nas fichas técnicas e relatos de preparo em panelas de ferro, com banha de porco e ingredientes colhidos localmente. Já os doces em calda, como os de abóbora, figo e mamão, são mencionados como parte da rotina produtiva das estâncias, preparados em tachos de cobre no fogão à lenha, a partir de frutas cultivadas nos próprios pomares (Rillo, 2023).

Essas práticas exemplificam o que Halbwachs (2006) chama de memória social incorporada: experiências repetidas em contextos partilhados, que sobrevivem ao tempo pela força da prática cotidiana e do afeto. Os utensílios culinários não são apenas instrumentos: são

relicários de um saber-fazer ancestral. A *fiambreira* com telas finas, o carro de boi usado no transporte dos mantimentos, os tachos preservados nas cozinhas – todos são vestígios de um tempo que ainda se inscreve nos gestos e nas escolhas alimentares.

As entrevistas também revelaram que a transmissão desses saberes ocorre por meio da prática compartilhada. A produção de salames artesanais, por exemplo, é citada como uma atividade tradicional que ainda persiste, aprendida em família e registrada em cadernos antigos com receitas e orientações (Rillo, 2023). Essa aprendizagem é performativa, envolve o corpo, a escuta, o tato e o olhar atento. É, como nos lembra Geertz (1989), uma forma de conhecimento denso, situado, que exige imersão, repetição e convivência.

Além da técnica, o tempo é outro elemento central: o tempo de preparar, de curar, de descansar o alimento. Em São Borja, a pressa ainda é vista com desconfiança na cozinha. O feitio de doces, como o de abóbora e o de figo, exemplifica essa relação com o tempo e o cuidado, sendo preparados lentamente em tachos de cobre no fogão à lenha, conforme detalhado pelas entrevistadas. Esse tempo vivido no ritmo da lenha, do corte manual, da colheita no pomar, marca a distinção entre o saber tradicional e as lógicas da alimentação industrializada contemporânea.

Não se trata, entretanto, de uma oposição simples entre passado e presente. Muitos entrevistados reconhecem que novos produtos e equipamentos foram incorporados. Contudo, a permanência dos modos de preparo, das receitas e dos rituais de partilha revela um esforço consciente de preservação. Como sabe-se, a tradição alimentar é renovada continuamente nas margens da inovação, mantendo-se viva justamente por sua capacidade de adaptação sem perder a raiz.

As cozinhas das estâncias são, portanto, espaços de continuidade e transformação, onde o ato de cozinhar se mistura ao ato de narrar, ensinar, lembrar e pertencer. Entre os doces de mamão feitos no tacho, o mondongo cortado ao entardecer, e o feijão mexido que sustenta até a lida do outro dia, constrói-se um repertório alimentar que é também uma gramática cultural, transmitida no seio da família, à sombra da figueira, ao redor do fogão.

PERMANÊNCIAS E TRANSFORMAÇÕES NAS PRÁTICAS ALIMENTARES

A análise das entrevistas e observações realizadas nas estâncias de São Borja permitiu identificar um conjunto de práticas alimentares que resistem ao tempo, mesmo diante das transformações impostas pelo avanço tecnológico, pelas novas exigências do cotidiano e pelas mudanças socioculturais. O que se observa é um processo de ressignificação das tradições

alimentares, em que elementos históricos são mantidos como marca identitária, ao passo que outros são adaptados ou reinterpretados segundo as condições contemporâneas.

Entre as permanências, destacam-se o uso continuado de receitas transmitidas oralmente, o cultivo de hortas e pomares, a produção caseira de embutidos e doces, e a valorização do preparo lento, artesanal, como expressão de cuidado e afeto. Alimentos como o carreteiro de charque, o mondongo, a galinhada, o matambre enrolado e os doces em calda de frutas da estação permanecem como referências identitárias que conectam passado e presente. Essas preparações, descritas em fichas técnicas e entrevistas, são parte do cotidiano das estâncias visitadas, como a Fazenda Querência, onde os saberes culinários são passados de geração em geração (Rillo, 2023).

Essas práticas revelam uma forte conexão com o território, com o ciclo das estações e com os modos de vida rurais que moldam o paladar local. Como observa Montanari (2013), o ato de comer é sempre mediado pela cultura: o alimento é selecionado, transformado e consumido segundo valores, rituais e significados compartilhados. Nas estâncias, esse processo é ainda marcado por uma valorização da comensalidade – o ato de comer junto – como espaço de fortalecimento dos vínculos familiares e comunitários.

Esse tensionamento entre tradição e mudança não representa, contudo, uma ruptura. Ele é expressão do que Flandrin e Montanari (1998) chamam de “modificações sem descontinuidade”, ou seja, transformações que preservam a estrutura simbólica das práticas, mesmo com alterações nos elementos materiais. A manutenção do gesto, do rito e da intenção – mesmo com novos instrumentos ou ingredientes – assegura a continuidade do sentido cultural da prática alimentar.

A pesquisa também evidenciou que, para muitos entrevistados, preservar a culinária campeira é um ato de resistência cultural. Em um contexto de homogeneização dos gostos e padronização dos hábitos alimentares, manter viva a memória dos pratos regionais é reafirmar uma identidade local e valorizar uma herança que foi historicamente silenciada ou marginalizada. A cozinha tradicional gaúcha guarda elementos telúricos e simbólicos que expressam a ligação do sujeito com a terra, com os ciclos naturais e com os valores herdados.

Dessa forma, as permanências e transformações observadas nas estâncias não devem ser lidas em termos de perda ou conservação absoluta, mas como parte de um processo contínuo de recriação cultural, no qual os saberes alimentares seguem sendo atualizados, ressignificados

e transmitidos. A alimentação, enquanto prática cultural total, integra o cotidiano e o simbólico, o corpo e a memória, o gosto e o pertencimento.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A investigação sobre os saberes e fazeres alimentares nas antigas estâncias de São Borja revelou a riqueza e a complexidade de uma culinária que ultrapassa a esfera do cotidiano para inscrever-se como expressão de identidade, memória e patrimônio cultural imaterial. A partir de uma abordagem qualitativa e etnográfica, centrada na escuta sensível e na observação direta, foi possível compreender que a culinária campeira não é apenas um conjunto de receitas ou técnicas, mas um modo de viver e de se relacionar com o território, com o tempo e com as gerações.

Os depoimentos coletados junto a estancieiros e seus descendentes evidenciaram que os hábitos alimentares tradicionais ainda mantêm forte presença na vida das famílias rurais, sendo transmitidos oralmente e incorporados ao cotidiano. Receitas como o carreteiro de charque, o puchero, o mondongo e os doces em calda continuam a ser preparados com orgulho e afeto, e carregam em si não apenas sabores, mas histórias e valores. A cozinha, nesse contexto, constitui-se como um verdadeiro lugar de memória, onde os gestos, os utensílios e os modos de preparo operam como dispositivos de continuidade cultural.

Contudo, a pesquisa também revelou que essas práticas não são estáticas. Elas se transformam em diálogo com as condições materiais, com as exigências do presente e com as novas subjetividades que emergem no meio rural. A coexistência de permanências e mudanças mostra que a tradição alimentar se reinventa continuamente, sem perder sua função simbólica e sua força de pertencimento. Como afirma Montanari (2013), é justamente nessa tensão entre o antigo e o novo que reside a vitalidade das culturas alimentares.

Ao trazer à tona os saberes tradicionais ligados à alimentação campeira, este trabalho também contribui para a valorização de vozes, práticas e territórios historicamente invisibilizados. Em tempos de homogeneização cultural e de apagamento das ruralidades, reconhecer o valor da cozinha das estâncias missioneiras é um gesto político e pedagógico, que reafirma a importância da diversidade cultural como base para a construção de uma sociedade mais plural e enraizada.

Do ponto de vista acadêmico, o estudo reforça a potência da história oral e da etnografia como instrumentos para compreender dimensões simbólicas do cotidiano, sobretudo no campo da história da alimentação. Do ponto de vista cultural, ele contribui para o reconhecimento da

culinária campeira como patrimônio vivo, cuja salvaguarda depende do fortalecimento das redes de transmissão, da escuta das comunidades locais e do investimento em políticas de valorização das culturas tradicionais.

Por fim, ao recuperar, registrar e interpretar essas práticas, o estudo não apenas documenta um saber-fazer ancestral, mas também convida a pensar a alimentação como um campo privilegiado de expressão das identidades e das continuidades culturais nas fronteiras sul-brasileiras.

REFERÊNCIAS

BOURDIEU, Pierre. **O senso prático**. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2005.

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

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GABLER, Louise. **Sesmarias**. Rio de Janeiro: Arquivo Nacional, 2015. Disponível em: <https://mapa.an.gov.br/images/Sesmarias.pdf>. Acesso em: 14 maio 2025.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2006.

LABORDE, Gustavo. **Identidade uruguaia na cozinha**: Narrativas sobre a origem. 2013. Tesis (Doutoramento em Estudos Avançados em Antropologia Social) – Facultad de Geografía e Historia, Universidad de Barcelona, Barcelona, 2013.

LAYTANO, Dante de. **A cozinha gaúcha na história do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes, 1981.

LUCCAS, Luís Henrique Haas. **Estâncias e fazendas**: arquitetura da pecuária no Rio Grande do Sul. 1997. 1v. Dissertação (Mestrado em Arquitetura) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 1997.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Traducción de Leticia Martins de Andrade. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares. **Projeto História**, São Paulo, n. 10, p. 7-28, dez. 1993.

OLIVEIRA, Suely Aparecida de. **Pesquisa qualitativa**: fundamentos e desafios. São Paulo: Atlas, 2011.

OSÓRIO, Helen. **O império português no sul da América**: estancieiros, lavradores e comerciantes. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.

PINTO, Muriel; MAURER, Rodrigo. Quando a geo-história avança sobre os significados de um espaço urbano: as paisagens culturais e as transformações identitárias da fronteira Brasil-Argentina. **EURE (Santiago)**, Santiago, v. 40, n. 120, p. 135-158, maio 2014.

REGUERA, Andrea. **Estancias con historia**: historia de las estancias. Tandil: Ediciones del CESAL, 2014.

RILLO, Apparício Silva. **São Borja em perguntas e respostas**: monografia histórica e de costumes. Porto Alegre: [s. n.], 1982. (Coleção Tricentenário, n. 2).

RILLO, Leticia Carpes da Costa. **A culinária campeira nas antigas estâncias de São Borja-RS**. 2023. Dissertação (Mestrado em Patrimônio Cultural) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2023.

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

TARRANT, Anna; HUGHES, Kahryn. A reutilização de dados qualitativos é um campo subestimado da inovação e da criação de novos conhecimentos nas ciências sociais. **SciELO em Perspectiva**, 10 jun. 2020. Disponível em: <https://blog.scielo.org/blog/2020/06/10/a-reutilizacao-de-dados-qualitativos-e-um-campo-subestimado-da-inovacao-e-da-criacao-de-novos-conhecimentos-nas-ciencias-sociais/>. Acesso em: 14 maio 2025.

THOMPSON FLORES, Mariana Flores da Cunha; FARINATTI, Luís Augusto. A fronteira manejada: apontamentos para uma história social da fronteira meridional do Brasil (século XIX). In: HEINZ, Flávio M. (org.). **Experiências nacionais, temas transversais**: subsídios para uma história comparada da América Latina. São Leopoldo: Oikos, 2009. p. 145–177.

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