



v. 11, n. 2 – 2022 – ISSN 2316-395X

# Para além do churrasco: identidade, cultura e o pampa em discussão

## Beyond barbecue: identity, culture, and *pampa* in discussion

## Más allá del asado: identidad, cultura y el *pampa* en discusión

---

Alini Hammerschmitt<sup>1</sup>  
Loíze Aurélio de Aguiar<sup>2</sup>

---

Recebido em: 29 jul. 2021  
Aceito para publicação em: 20 jan. 2022

**Resumo:** Este artigo propõe-se a discorrer, com base em pesquisa bibliográfica, sobre questões em torno das identidades culturais, das tradições, das memórias sociais e do patrimônio cultural da comida do pampa gaúcho, objetivando argumentar que esta pode ser vista como identitária, regional e pertencente à cultura imaterial. Para tanto, começamos tratando dos conceitos de identidade e tradição, para posteriormente abordarmos os conceitos de patrimônio cultural e memória social, bem como tópicos sobre a presença feminina e da mídia em contextos que envolvem as comidas típicas dos gaúchos. Por tudo o que aqui foi abordado, considera-se que a comida pampeira é um forte componente de identidades que se entrecruzam nas regiões do pampa

---

<sup>1</sup> Doutora em História das Sociedades Ibéricas e Americanas pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUC-RS).

<sup>2</sup> Mestranda em Memória Social e Patrimônio Cultural pela Universidade Federal de Pelotas (UFPel).

gaúcho, mas que sobretudo se afirmam nos saberes, nos fazeres e nas memórias desses locais. É preciso diálogo e mais atenção de pesquisas e aporte de políticas públicas para compreender e encontrar todos os elementos dessa comunhão que recaem sobre a alimentação campeira e o simbólico atrelado à região.

**Palavras-chave:** identidade; patrimônio cultural; comida do pampa.

**Abstract:** This article proposes to discuss, based on bibliographical research, the issues surrounding cultural identities, traditions, social memories, and cultural heritage of the food from *pampa* of Rio Grande do Sul (Brazil), arguing that this kind of food can be seen as regional identity and immaterial culture. To sustain this argument, we start discussing concepts of identity and tradition, to then deal with cultural heritage and social memory, as well as the presence of women and the media in the typical food context from Rio Grande do Sul. For all that has been discussed here, it is considered that food from *pampa* is a strong component of identities that intercross themselves in the regions of the *pampa* of Rio Grande do Sul, but above all it claims itself in the knowledge, practices, and memories from these places. Dialogue, more attention from investigations, and contributions from public policies are needed to understand and find all the elements of this communion that lays upon rural food and the symbolism linked to the region.

**Keywords:** identity; cultural heritage; food from *pampa*.

**Resumen:** Este artículo se propone discutir, con base en una investigación bibliográfica, cuestiones en torno a las identidades culturales, las tradiciones, las memorias sociales y el acervo cultural de la comida *pampa* de Rio Grande do Sul (Brasil), con el objetivo de argumentar que ella puede ser vista como identitaria, regional y perteneciente a la cultura inmaterial. Para eso, abordamos en primer lugar los conceptos de identidad y tradición, para luego abordar los conceptos de patrimonio cultural y memoria social, así como temas sobre la presencia femenina y mediática en contextos que involucran las comidas típicas de las personas de Rio Grande do Sul. Por todo lo aquí discutido, se considera que la comida del *pampa* es un fuerte componente de las identidades que se entrecruzan en las regiones del *pampa* de Rio Grande do Sul, pero ella sobre todo se afirma en los saberes, prácticas y memorias de esos lugares. Se necesitan diálogo y más atención investigativa y políticas públicas para comprender y encontrar todos los elementos de esa comunión que recaen sobre la alimentación rural y la simbología ligada a la región.

**Palabras clave:** identidad; patrimonio cultural; comida del *pampa*.

## INTRODUÇÃO

Este artigo propõe-se a discorrer, com base em pesquisa bibliográfica, sobre questões em torno das identidades culturais, das tradições, das memórias sociais e do patrimônio cultural da comida do pampa gaúcho, objetivando argumentar que esta pode ser vista como identitária, regional e pertencente à cultura imaterial. Para tanto, começamos tratando dos conceitos de identidade e tradição para posteriormente abordarmos as noções de patrimônio cultural e memória social, bem como tópicos sobre a presença feminina e da mídia em contextos que envolvem as comidas típicas dos gaúchos.

Faz-se necessário trazer para reflexão e debate a comida gaúcha no contexto da cultura regional e nacional para que, ao dialogar sobre esse tema, tenha início, com a contribuição deste trabalho e das discussões sobre a proliferação de narrativas midiáticas, um movimento em prol de uma possível compreensão sobre o local ocupado pela importância do pampa.

## COMO SE FAZEM IDENTIDADES CULTURAIS NAS MODERNIDADES, POR QUE SÃO HÍBRIDAS E COMO PODEM SER UTILIZADAS PARA REPENSAR O PASSADO E PENSAR O FUTURO

Segundo Hall (2020), há uma esfera da questão da identidade contemporânea que está ligada às peculiaridades das mudanças da modernidade tardia, em particular ao evento chamado de globalização e a sua repercussão nas identidades culturais. Sobre as chamadas sociedades de modernidade tardia, no contexto da América Latina, Canclini (1990) afirma que as mudanças ocorridas nos países latino-americanos desde a década de 1980, que são visitadas na sua obra *Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*, compreendem, além do âmbito da modernização política e econômica, a sociedade e as culturas desses locais, modificando o que antes se entedia por modernidade.

Assim, foi deixado de lado o evolucionismo, que via como solução para os problemas sociais a simples passagem de um estado de tradição para um estado de modernidade, tal qual se pensava nos anos 1980, quando se entendia que era necessário passar dos hábitos prescritivos aos eletivos, da inação dos costumes rurais ou herdados a modos típicos das sociedades urbanas, guiados pela racionalidade científica e tecnológica. No entanto, segundo Canclini (1990), hoje se percebe a América Latina como uma engrenagem mais complexa de tradições e modernidades diversas e desiguais, como um continente heterogêneo composto.

Para Burke (2003), não é de admirar que os teóricos que estudam o hibridismo cultural tenham, em muitos casos, identidade cultural dupla ou mista – tal qual Hall, que nasceu na Jamaica e viveu a maior parte da vida na Inglaterra, ou Canclini, que é argentino e fez carreira no México – e que seus trabalhos venham despertando interesse no mundo atual, globalizado. Para Hall (2020), o passado é idolatrado, e dá-se valor aos seus símbolos porque neles estão contidas e perpetuadas as experiências de várias gerações. A tradição seria, assim, um modo de gerenciar o tempo e o espaço, colocando alguma atividade ou experiência capaz de dar continuidade ao passado, ao presente e ao futuro.

Burke (2003) define seu trabalho a respeito do hibridismo cultural como algo focado tanto no presente quanto no passado, em teorias e em práticas, em generalismos e em especificidades. O autor acredita que qualquer inovação é um tipo de adaptação e que confluências culturais estimulam a criatividade. Na visão de Canclini (1990), o festejo das tradições baseia-se, de certo modo, no desconhecimento do passado. Quando essa versão do passado cultuado é sustentada por grupos oligárquicos, o que pode ser chamado de uma certa ignorância, o resultado é o interesse em preservar os privilégios conquistados nas épocas idealizadas. Porém o autor questiona como essa necessidade de negar que há complexidade no passado, como também que não há raça pura na mestiçagem, com suas inovações raciais que seguem as mudanças sociais, é aderida por setores populares.

Portanto tais celebrações da tradição vão além dos interesses dos grupos hegemônicos que a legitimam, pois o que desejam grupos tão diversos ao espiritualizar a produção e o consumo de cultura, ao desassociá-la do social e do econômico, ao limitar a vida simbólica da sociedade em ritos de uma ordem nacional, posicionados de modo dogmático, é na verdade paralisar a instabilidade social. Já para Hall (2020), no mundo moderno as culturas nacionais nas quais cada um de nós nasceu tornaram-se uma das mais importantes origens de identidade cultural, pois, ao nos definirmos, muitas vezes dizemos que somos ingleses, brasileiros, mexicanos, argentinos, e assim por diante. O autor sinaliza que evidentemente, ao falarmos disso, estamos nos expressando de modo metafórico, já que essas identidades não estão exatamente expressas nos nossos genes – mesmo que, no nosso raciocínio, elas pareçam fazer parte da nossa natureza essencial. Logo, a nação é uma comunidade simbólica, e cada nação surge como um modelo distintivo moderno, subordinando as diferenças regionais e étnicas ao Estado-nação, imputando-lhe poderosa significação para as identidades culturais

modernas. Para Hall (2020), existiria a narrativa do destaque às origens, à tradição, à continuidade e à intemporalidade, e, ainda, um tipo de narrativa da nação que inventa uma tradição, que busca ditar valores e padrões de comportamento vinculados a um passado histórico considerado positivo.

Outro modelo de narrativa da cultura nacional seria aquela baseada em um mito fundacional, que se perde no nevoeiro do tempo – um tempo não real, mas mítico: “Tradições inventadas tornam as confusões e os desastres da história inteligíveis” (HALL, 2020, p. 41). Isso se daria da mesma maneira com os mitos de origem. No caso da comida do pampa, essa culinária é mais que um saber tradicional inventado ou ligado a um mito fundacional; trata-se de uma tradição orgânica que brotou no seio da sociedade dentro dos seus hábitos alimentares.

Nesse ponto, vemos uma aproximação de conceitos entre Hall (2020) e Oliven (2006). Ao falar do contexto específico do Rio Grande do Sul (RS), Oliven (2006) diz que um dos impasses com os quais os tradicionalistas<sup>3</sup> sul-rio-grandenses tiveram de lidar, quando se constituíram como um movimento organizado no estado mais meridional do Brasil, foi determinar o que, afinal, era tradição gaúcha, mobilizando os intelectuais que compunham tal movimento a começar a estudar lendas, canções, danças, poemas e indumentárias. Para solucionar a questão, os tradicionalistas gaúchos apelaram à explicação de uma suposta pobreza do folclore gaúcho, o que Oliven (2006) afirma não ser completamente real, sendo o argumento deles uma forma de justificar a invenção de tradições, uma vez que isso talvez fosse mais fácil do que pesquisá-las. Desse modo, o grupo de intelectuais gaúchos foi inventando e se apropriando de um conjunto de tradições, e algumas delas se tornaram tão populares que o senso comum as credita como sendo folclóricas, apesar de seus criadores sempre afirmarem se tratar de invenções suas.

Os regionalismos são campos de disputas (OLIVEN, 2006). Se, como assevera Hall (2020), as culturas nacionais são a diferença vista como unidade ou identidade, o regionalismo é a expressão dessas diferenças, que, por sua vez, de acordo com Oliven (2006), também apresentam distinções internas. Hall (2020, p. 47) afirma que “as nações modernas são, todas, híbridos culturais”, apontando que as identidades nacionais estão, de certa forma, desmantelando-se pela homogeneização cultural do pós-moderno mundial – as identidades nacionais e locais estariam se reforçando como forma de resistir à globalização, uma vez que do enfraquecimento delas surgem novas identidades híbridas que as substituem. Esse processo levaria a “relações de confiança baseadas em contatos feitos pessoalmente, uma comunidade produtiva, historicamente enraizada em lugar específico, um forte sentimento de orgulho local e apego” (HALL, 2020, p. 59), características que também são muito visíveis quando se reduz o foco e se olha para o regionalismo no Rio Grande do Sul. Hall (2020) postula ainda que o global não substitui o local, mas que há um novo ajuste entre global e local no mundo pós-moderno e que essa nova conexão seria capaz de dar novo significado, de modo simultâneo, a novas identidades globais e a novas identidades locais.

Na primeira versão de *A identidade cultural na pós-modernidade*, Hall (2020) argumenta que, se quiséssemos experimentar as cozinhas exóticas das outras culturas em um único lugar, deveríamos ir a Manhattan, Paris ou Londres, e não a Calcutá ou Nova Deli, embora na segunda década do século XXI a culinária mundial já tenha chegado aos países da modernidade tardia. Quanto a essa questão, talvez deveríamos refletir sobre esse atraso dos atributos da modernidade nos países periféricos – como a comida de característica *fusion*, que funde a culinária de diversas origens e ganhou o mundo no presente século – e como ficam as matrizes identitárias de cada herança gastronômica no cerne dessa fusão/hibridez.

---

<sup>3</sup> No Rio Grande do Sul são conhecidos como os tradicionalistas o grupo que fundou o Movimento Tradicionalista Gaúcho (MTG), composto por sociólogos, antropólogos e historiadores, com marco oficial no ano de 1948 com a fundação do CTG 35. Para mais informações, ver: MOVIMENTO... (2022).

A globalização de fato desloca e contesta identidades nucleares e fechadas numa cultura nacional. Como consequência disso, algumas identidades giram ao redor de uma tradição, buscando recuperar sua pureza e fortalecer a unidade e a certeza vistas como perdidas, enquanto outras aceitam as incertezas a que as identidades estão sujeitas, percebem que ser unitárias e puras é algo improvável e vão em direção a uma tradução das suas identidades em contato com outras.

Assim, o caminho das identidades globalizadas não seria só o do retorno a uma tradição ou da homogeneização, mas teria a possibilidade de se situar num plano de tradução. São as pessoas que têm forte ligação com seus lugares de origem, com suas tradições, mas elas não se iludem com a volta ao passado (HALL, 2020). Burke (2003) pontua que em nossa época, definida por encontros culturais que ocorrem com cada vez mais frequência e intensidade, a globalização implica hibridização, por mais que tentemos reagir ao global e ao híbrido; assim, estamos envoltos no *curry* com batatas fritas – eleito o prato favorito dos residentes no Reino Unido –, no judaísmo zen e até nos filmes de Bollywood. O autor vai além das culturas traduzidas e introduz o termo *crioulização*, expressão que na linguística se refere a grupos de uma subcultura que usam uma língua mista para se comunicar – os chamados crioulos científicos. Para o autor, culturalmente isso quer dizer que as formas híbridas atuais não caminham necessariamente para algo global e homogêneo, apesar de ele julgar que não se deve descartar o ponto de vista dos críticos do hibridismo e acreditar que há uma nova ordem surgindo com a criação de novo ecótipo<sup>4</sup> e a reconfiguração das culturas: a crioulização do mundo.

Canclini (1990) aponta que a questão cultural na América Latina ocorre ainda de outro modo: de um lado, o tradicional gerenciado pelo Estado; de outro, o moderno almejado pelas companhias privadas, que no seu âmago também se dividem entre as empresas das elites que cultuam o moderno alternativo e as que difundem os produtos de massa culturais para as amplas camadas da população. Porém a tendência é que tanto a cultura das elites quanto a das massas sejam passadas gradativamente para a iniciativa privada, enquanto a responsabilidade sobre o que é patrimônio segue sendo dos Estados. Tanto um lado quanto outro procuram na cultura dois tipos de reduto simbólico: os Estados querem legitimidade e consenso ao se mostrarem representantes da história nacional, enquanto as empresas querem lucro, mas, ao investirem em cultura de vanguarda renovadora, também querem demonstrar uma imagem desinteressada da questão econômica, no pensamento de Canclini (1990). O autor aponta, contudo, que a arte latino-americana das últimas décadas apresenta forte dependência das grandes empresas, ou como mecenas dos produtores artísticos ou como difusores das inovações no desenho industrial e gráfico, por exemplo. Cabe dizer que, no caso do Brasil, temos um sistema misto de iniciativa do Estado, com leis de incentivo à cultura mediante abatimento de impostos, e das empresas, que investem a fim de “passar uma boa imagem”, bem como de abater impostos. As questões de patrimônio cultural, no entanto, seguem sendo de alçada do Estado.

Ainda no que se refere às ideias de Canclini (1990), nos estudos e debates a respeito da modernidade na América Latina, as discussões da utilização social do patrimônio pouco existem. Ele credita isso ao fato de que o patrimônio cultural se constitui como um recurso menos suspeito para assegurar a cumplicidade social, tendo em vista que os conjuntos de prática e bens tradicionais que nos identificam como nação ou povo são percebidos como um dom, algo que nos foi dado de um passado com um tão alto grau de prestígio simbólico que não nos compete discuti-lo. Por outro lado o autor aponta que na América Latina houve uma catástrofe da modernização, das novas tecnologias e das cidades urbanas, contexto no

---

<sup>4</sup> 1) Conjunto de indivíduos de uma comunidade com um mesmo padrão genotípico. 2) Raças de uma mesma espécie que diferem unicamente em alguns caracteres morfológicos e que se encontram adaptadas às condições locais (CIMM, 2022).

qual o campesinato e as tradições representariam a última esperança de uma espécie de redenção. Cabe-nos argumentar, neste artigo, que a função da patrimonialização no Brasil, com sua modernização contraditória, não serve de forma alguma como essa redenção no sentido de salvação, mas sim na perspectiva de reparação e de conhecimento do passado para que se pense, projete e planeje um futuro mais igualitário.

Nessa direção, Canclini (1990) propõe repensar o moderno como um projeto relativo, questionável e não antagônico às tradições, e não fadado a superá-las dentro de uma lei evolucionista de forma alguma verificável. Assume-se, assim, o controle do percurso impuro das tradições, como também da execução desconexa e heterodoxa na nossa modernidade latino-americana. De tudo o que foi trazido no presente tópico, pode-se afirmar que, no caso da identidade regional gaúcha, Oliven (2006) chama a atenção para o fato de que a tradição em torno da figura do gaúcho sul-rio-grandense foi criada por um grupo de intelectuais desse estado regional brasileiro no final dos anos 1960. Essa tradição foi então incorporada pela comunidade imigrante alemã e italiana do Rio Grande do Sul como forma de lhes fornecer pertencimento no contexto da região para a qual imigraram. Pertencimento é, portanto, um componente da identidade.

Por entendermos que um dos critérios técnicos utilizados para nominar algum elemento cultural como passível de ser considerado patrimônio (no caso proposto aqui, imaterial) é esse elemento cultural remeter à identidade das pessoas que fazem uso desse bem e que habitam o local onde ele faz sentido, acreditamos que a comida do pampa gaúcho brasileiro pode ser vista como um traço cultural gaúcho referente às origens das tradições criadas que firmaram identidades. Mais que isso, julgamos que a culinária gaúcha é um tema a ser pensado para entender o passado, consolidar o presente e projetar o futuro desse espaço regional e cultural sul-brasileiro. Desse modo, o tópico a seguir procura refletir sobre patrimônio cultural e comida pampeira.

## COMIDA GAÚCHA E PATRIMÔNIO CULTURAL

Pensar o patrimônio cultural a partir da comida e da alimentação requer atentarmos para o importante papel que os elementos conectivos possuem cotidianamente. Esses elementos, trazidos pela conceituação sobre patrimônios imateriais, refletem nosso olhar sobre as questões que urgem neste momento ímpar vivido pela humanidade com a pandemia de covid 19, por tudo o que implica e desemboca nos saberes, nos fazeres, nas tradições e, claro, na alimentação dos grupos e da sociedade, inclusa a hibridização, que o conceito capitalista global traz para a padronização dos sentidos e paladares.

Faz-se importante recordar que o amadurecer sobre o conceito de patrimônio imaterial possui um longo histórico que não será abordado aqui, mas destacamos a aprovação da Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) em 2003, em sua 32.<sup>a</sup> Sessão da Conferência Geral da Unesco, tendo seu marco internacional de vigor a partir de 2006, cumprindo uma ação histórica na defesa do patrimônio cultural de natureza imaterial. No segundo artigo da convenção, expõe-se o conceito de patrimônio imaterial. Trata-se de um documento que continua esmiuçando e trazendo à luz os objetos conectivos, assim como medidas para salvaguardá-los.

Em território brasileiro, a inserção na Constituição Federal de 1988 (BRASIL, 1988) foi o marco legal para a política de patrimônio cultural imaterial, estabelecendo-se, no seu artigo 216, o conceito que abarca as festividades e os saberes populares contidos na música, na dança, nas bebidas e nas comidas, entre outros aparatos artísticos e culturais do cotidiano em comunidade. Abre-se espaço para as práticas sociais contidas nas manifestações orais e a pulsante cultura viva, que carregam em seu gene memória e identidade, trazendo o

sujeito como protagonista que valoriza suas referências e bens culturais em razão de sua produção e reprodução cultural (FONSECA, 2009). Exemplo disso são o sistema agrícola tradicional do Rio Negro (Amazonas), o ofício das baianas de acarajé (Bahia), a roda do tererê (Mato Grosso do Sul), o modo artesanal de fazer o queijo de minas (Minas Gerais), o bauru de São Paulo, os doces de Pelotas (Rio Grande do Sul), entre tantos outros. Para falarmos sobre comida pampeira, escolhemos, no extenso território onde se considera o bioma pampa, no estado do Rio Grande do Sul, a região da campanha gaúcha, no oeste do estado, que possui conexões além-fronteiras com a Argentina e o Uruguai.

A campanha gaúcha envolve não apenas a estética da vegetação, das paisagens, a sua biodiversidade, os ofícios, as vestimentas, os utensílios, os festejos e o linguajar, mas também elementos transversais que conjugam a cultura regional com suas peculiaridades, que, entre outras manifestações relacionadas à geografia e à economia, oferecem aspectos identitários e representativos recorrentemente utilizados como sinônimo de cultura sul-rio-grandense, gaúcha.

Com a cultura herdada do viver no campo, nas estâncias e nas chácaras, homens e mulheres trabalhadores rurais vêm contribuindo para a identidade gaúcha calcada nos afazeres campeiros ao longo da história do estado, ao que se inclui a alimentação tradicional, que incorporou diferentes elementos e heranças, culminando em uma simbiose de tradições originadas das culturas indígena, africana, coloniais e, especificamente na região oeste, espanhola, portuguesa e italiana, todas importantes para a formação cultural do estado.

Marquette *et al.* (2015, p. 54) também fazem essa associação e remetem que essa identidade missioneira-pampeana se deve ao fato da proximidade entre as regiões. Os autores ainda citam que nessa região a culinária é composta principalmente por carnes, em razão de historicamente ter sido a primeira maior área de criação bovina do país (FIGUEIRA; CHIATTONE, 2021, p. 165).

As intervenções do homem no espaço, exibidas pelas suas expressões culturais, acabam registrando uma assinatura ao local vivido, denotando uma forma de territorialidade e pertencimento, “trazendo à tona elementos que o caracterizem como único (compondo uma identidade cultural), como é o caso das cozinhas regionais dos estados da Bahia e de Minas Gerais” (BAHL; GARCIA; BARTOSZECK, 2011, p. 14). Há, por exemplo, questões econômicas que perpassam a comida, e pode existir a subordinação do agricultor ao capital, persistindo o sentido de preservação desse trabalhador e de sua família, mas identifica-se uma condição de pertencimento à terra e à produção, as quais fortalecem as relações sociais e as práticas comunitárias. Ressaltando-se a comida tradicional como patrimônio cultural, como bem social dessa natureza, ela depende da ação do homem, que lhe dá sentido e representação pelas práticas cotidianas, na movimentação diária de seus costumes e na repetição e proteção de hábitos, espontaneamente gerando significado para a comunidade à qual pertence, inclusive como objeto de exploração turística. É o caso da abertura das estâncias para visita, como ocorre já em municípios como Alegrete, nas quais se pode saborear um churrasco assado em valas e conhecer utensílios de trabalho campeiro<sup>5</sup>.

Conforme estabelecido pela Lei n.º 11.929, de 20 de junho de 2003 (RIO GRANDE DO SUL, 2003), ficaram instituídos o churrasco como “prato típico” do estado do Rio Grande do Sul e a data de 24 de abril como o Dia do Churrasco.

Os sentidos relacionados à produção dos alimentos, na cadeia que vai desde o seu cultivo até estar na mesa de alguém, formam “um modelo sistêmico que compreende perspectivas que envolvem o alimento e seus diferentes contextos locais e globais inter-relacionados” (CASTRO; MACIEL, 2013, p. 326). Ressalta-se que, em vários estados do

<sup>5</sup> De acordo com Turismo em Alegrete (2022).

país, incluindo o Rio Grande do Sul, foram implementadas leis sobre o patrimônio cultural imaterial. Dessa forma, há uma potencial mobilização para a construção de uma identidade que possibilite relacionar a cultura local e regional com as festividades e o turismo regional. Isso é importante para a subsistência do que nos remete à contemporaneidade e para o impacto dos saberes e fazeres da região, colaborando para a vitalização, no sentido de preservação e oxigenação das vivências locais, em pauta na agenda social, como já ocorre com o bauru de São Paulo, o sanduíche aberto de Porto Alegre – sobre o qual tramita um projeto de lei na Câmara Municipal de Vereadores –, a produção tradicional e as práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí, entre outros patrimônios imateriais brasileiros salvaguardados.

No livro *Patrimônio gastronômico* (FIGUEIRA; CHIATTONE, 2021, p. 167), são citadas as comidas típicas da região da campanha consumidas cotidianamente:

carreteiro, feijão mexido, revirado de sobras, matambre, espinhaço de ovelha, aipim, batata doce, abóbora caramelada, mondongo, mocotó, arroz de china, puchero, cozido, roupa velha, galinha assada, pêssego com arroz ou arroz com origone, tachadas (marmelo, pêssego, pera), doce de laranja azeda cristalizada, doce de leite, rapadura de leite, gemada com leite, canjica, ambrosia [...].

Isso nos leva a acreditar nas possibilidades e nos potenciais da região, observados o tamanho do pampa gaúcho e a própria região, porém é importante que consideremos a economia da memória, conforme defendem Ferreira, Fernandes e Alberti (2000, p. 16), ao refletir sobre a passagem da história-memória à história-patrimônio como uma mudança de regime e de questões que vergam da construção de um consenso político – e, podemos acrescentar, econômico – “sobre as formas de legitimação do patrimônio e os valores atribuídos a determinados traços do passado, observando o momento no qual se dá essa ativação e aos sentidos e funções que assumem em determinado contexto social”.

Lembramos que, com base nos conhecimentos, nos hábitos e nas tradições do campo, foi fundado em 1948 o primeiro Centro de Tradições Gaúchas (CTG), que veio a culminar, em 1966, na criação do Movimento Tradicionalista Gaúcho (MTG). De acordo com Jacks (1999, p. 74), há fatos que influenciaram a forte identificação do gaúcho com suas coisas: o Estado Novo e a hegemonia cultural norte-americana do pós-guerra. Trata-se aqui das relações de poder e da intervenção do Estado, cujo desejo foi tornar o Rio Grande do Sul celeiro agrícola e de oferta de alimentos para o restante do país, convergindo na identificação com esses movimentos que surgiram por interesses políticos e econômicos, utilizando como base a identificação cultural. A narrativa sobre a comida campeira<sup>6</sup> muitas vezes é justificada pelo histórico desenvolvimentista e turístico, fundamentado em interesses econômicos, por isso a importância de observarmos a autenticidade embasada no cotidiano alimentar dos habitantes da campanha.

## AS MUDANÇAS DO MUNDO CONTEMPORÂNEO

A partir dos anos 2000, houve crescimento dos movimentos feministas ligados às mulheres camponesas e urbanas de toda a América Latina, assim como dos indígenas na luta pelo acesso e direito à terra e à soberania alimentar, pela preservação dos solos e contra a utilização desmedida de agrotóxicos. Esses movimentos sociais ligam-se à alimentação e fazem-nos exercitar a consciência sobre o consumo, a produção e as cozinhas tradicionais,

<sup>6</sup> Trabalhamos aqui com comida pampeira e comida campeira como sinônimos, em que a comensalidade da região pampeana traz em sua raiz a alimentação calcada nas zonas rurais do pampa.

pois colaboram com o exercício da formação social, especialmente falando do Brasil em sua diversidade. A virada para o século XXI está marcada pelo tensionamento e pelas disputas que envolvem processos de globalização e de hibridização dos conhecimentos, conforme Canclini (1990); pela desestabilização do sujeito, indicada por Hall (2020); e pelo cerceamento da democracia, exigindo responsabilidade e atuação social nos diversos espaços, sobretudo os culturais, nos quais se deve estimular o envolvimento das pessoas, pois as políticas de patrimônio avançam, sobretudo, pelo campo democrático.

Dessa forma, o universo da alimentação tradicional campeira, dos saberes e dos fazeres ligados às comunidades do pampa, requer atenção, pois, estando em uma região deslocada das principais políticas públicas, é ameaçado pelo modelo de desenvolvimento que tem degradado e transformado a região, as suas paisagens e a biodiversidade local (MAZURANA, 2016). Observados os processos que trazem os contextos sociais, a comida conecta o indivíduo, o material e o simbólico, o tradicional e o contemporâneo, iniciando pelo plantio e pela colheita, perpassando as histórias contadas ao redor do fogo, os utensílios manuseados, os locais de preparo, as receitas passadas de geração a geração, a escolha de certos tipos de ervas e temperos para aromatizar, saborizar ou benzer. Os chás e suas curas, as comidas feitas para as comemorações e folguedos, a utilização destas em cerimônias religiosas, entre outras tantas trocas, constituem o efervescer ligado ao campo. São sabores que referenciam estilos e hábitos de vida, aspectos tão ricos e distintos inseridos em uma cultura viva, de identidades culturais, memórias, pertencimento e universo simbólico, formadora de patrimônios e que, de certo modo, segundo Gonçalves (2007), constrói pessoas. Embora haja mudanças que interfiram nas identidades, há uma resignificação cotidiana dos saberes e dos fazeres que pode ir ao encontro do bem patrimonial, como o Fronteira – Festival Binacional de Enogastronomia, que ocorre em Santana do Livramento e Rivera (cidade que faz divisa com fronteira seca) –, já em sua 7.<sup>a</sup> edição<sup>7</sup>.

Pensarmos em estratégias colaborativas e em uma rede transversal para a valorização dos bens simbólicos vai ao encontro do que diz Gonçalves (2007) quando se refere aos sistemas culinários como patrimônio cultural, sugerindo técnicas de pesquisa e classificações, podendo ser realizado um inventário com especificidades pertinentes às cosmologias do tema. De acordo com o autor, o sistema culinário é bastante resistente às mudanças históricas de ordem econômica e política (GONÇALVES, 2007).

Exemplo de experiência colaborativa recente está no livro *Sistemas agrícolas tradicionais no Brasil (SAT)* (2019), em que colaboram o Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES), o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO). Essas instituições reúnem esforços no intuito de salvaguardar as práticas e os saberes dos povos agrícolas tradicionais, partindo da interlocução entre o sistema tradicional e o científico, por meio do SAT, o qual é definido como:

um conjunto estruturado, que é formado por elementos interdependentes: plantas cultivadas e criação de animais, redes sociais, artefatos, sistemas alimentares, saberes, normas, direitos e outras manifestações associadas. Esses elementos envolvem espaços e agroecossistemas manejados, formas de transformação dos produtos agrícolas e cultura material e imaterial associada, bem como sistemas alimentares locais que interagem e resultam na agricultura, na pecuária e no extrativismo (EIDT; UDRY, 2019, p. 23).

<sup>7</sup> Para saber mais, acesse: Fronteira (2022).

Halbwachs (2006, p. 64) postula que a organização do presente torna necessário o compartilhamento social, e, nesse ínterim, “a memória alimentar constitui um discurso sobre o passado e, mais do que isso, constitui um discurso sobre o presente que se manifesta na execução de comportamentos e práticas e aponta para sua continuidade no futuro”. A comida é uma lente poderosa de análise sobre questões contemporâneas, sociais e econômicas, com possibilidades diversas dentro da museologia, do patrimônio cultural e dos interesses turísticos, para além da cultura, como forma de impulsionar interesses. Ela movimenta pessoas de diferentes formas e, nesse momento de crise, vêm à superfície processos afetivos, como é o caso da alimentação de migrantes haitianos e libaneses ou da diáspora sofrida por judeus e sírios, teorizada por Hall (2020). O processo de elaboração de pratos típicos colabora para o resgate da memória coletiva por meio da afetividade, e de acordo com Le Goff (1990) a memória é o elemento essencial de identidade individual ou coletiva.

Considera-se, assim, que pensar a alimentação oriunda dos pampas gaúchos pode gerar reflexões provindas de seus saberes e fazeres como fonte de possível patrimônio cultural imaterial, dialogando com outros bens ligados à comida já registrados pelo IPHAN. A significação e o poder da comida constituem algo que nos atinge como brasileiros e brasileiras, visto o Brasil ser um país com profundas raízes agrícolas, o que se nota pelos nossos hábitos cotidianos.

## O PAPEL MIDIÁTICO

Nesse contexto múltiplo, a programação de televisão consumida no Brasil, especialmente os programas culinários que fazem alusão ou tentam corporificar a identidade regional, territorializada e de memória afetiva, realiza narrativas convergentes que capitalizam modos culturais tradicionais ao *modus vivendi* contemporâneo, em alinhamento e/ou cruzamento entre o consumidor e os interesses econômicos que os grandes conglomerados midiáticos possuem. Percebe-se um interesse crescente sobre a culinária oriunda do sul e os saberes e fazeres do pampa, pela quantidade de programas televisivos que vez ou outra abordam aspectos culinários e paisagísticos visando ao turismo regional. Há uma mudança de interesse da mídia e, conseqüentemente, das pessoas pela culinária de modo geral: o apelo campeiro e a alimentação tradicional, parece-nos, são atravessados pela *gourmetização*. Não cabe aqui encontrar verdades, mas formas de colaboração com os saberes e fazeres pampeanos. Aqui não nos referimos ao agronegócio e seus derivados, mas à atitude e aos sentimentos ligados à terra, ao rústico e aos sabores costumeiros.

Considerando que a comida campeira tem relação com o patrimônio cultural, observados os teores histórico e geográfico, inter-relacionados com os valores afetivos e simbólicos, questiona-se a possibilidade de se estabelecer discussão sobre o que está sendo veiculado e comunicado e como o(s) sentido(s) tende(m) a ser construído(s) pelos receptores. Contudo observa-se, atualmente, a quantidade expressiva de programas televisivos e outras produções que *gourmetizam* a alimentação regional com uma mudança de interesse da mídia e da sociedade quanto a esses conhecimentos, mesclando os espaços campeiro e urbano. Desse modo, podemos pensar a comida campeira como possível bem cultural imaterial realizando a interface entre a cultura popular e os povos tradicionais, pois a função do patrimônio também é comunicar, preservar, salvaguardar. A tainha na taquara e o galetto *al primo canto* são exemplos de pratos recebidos no pampa e que ali se estabeleceram, realizando uma mescla e uma harmonização de culturas. São conhecimentos quase sempre transmitidos pela oralidade e pela busca por uma culinária saborosa e que convergem para o que afirma Lévi-Strauss (2004): a natureza e a cultura são mediadas pela cozinha, a qual emite mensagens reveladoras pela comida e suas interconexões.

Meneses (2012) pensa a cultura material associada à imaterial, posto que o patrimônio imaterial é um conceito para questões metodológicas e que a atuação nesse campo é se defrontar com a problemática do valor. Além dele, Morigi (2015) reflete sobre a memória social e sua articulação com as representações sociais e o papel desta como mediadora na construção dos sentidos das manifestações da cultura imaterial. As interconexões entre identidade, territorialidade e simbologia em relação à comida campeira ainda são pensadas, entre outras pesquisadoras e outros pesquisadores, por Maciel (2005), que nos instiga a analisar a comida e o paladar com base em suas diversas interfaces, incluindo a simbologia e a cultura viva. Gonçalves (2007) também desenvolve estudos sobre sistemas culinários, tomando-os como patrimônios culturais, e foca nas relações dialógicas entre as narrativas e a realidade contemporânea – o cotidiano – enquanto desloca a atenção das categorizações de comida para os processos sociais e simbólicos, nos quais recebem função e significado.

Em Dantas (2015), temos o patrimônio cultural e as memórias como resultantes do processo da coletividade aferidos pela organização social, dentro da lógica da legitimação do Estado, como produtores do desenvolvimento da sociedade e como redutores, entre outras questões, das desigualdades e da miséria. Essa proposta dialoga com a de Fonseca (2009), que observa a abertura a políticas mais plurais, para além dos patrimônios “pedra e cal”, nas quais se observa a heterogeneidade sociocultural do país. O patrimônio cultural, ainda segundo Fonseca (2017), é desconhecido por muitos setores brasileiros dominantes ou subalternos, mas, em contraponto, tem surgido como espaço memorial regional e local. Desse modo, ele pode gerar mobilização e politização, indo ao encontro dos interesses sociais, que passam ora pelo Estado, ora pela sociedade civil, e nos quais se incluem a representatividade da comida campeira e tudo o que a cerca.

Os saberes e fazeres regionais encontram força nas experiências interdisciplinares e comunitárias, em políticas calcadas na educação patrimonial. Reforçam-se com o apoio das redes midiáticas, que contribuem para o reconhecimento da representatividade e o pertencimento. Aqui não nos referimos às manifestações mediadas pela comunicação padronizada pelo mercado ou por modismos, mas a redes colaborativas de comunicação.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O postulado neste trabalho entende a patrimonialização não como uma salvação, mas como uma forma de reparar o passado no presente e pensar o futuro em diálogo com as mudanças naturais típicas do processo do tempo. Nossa abordagem, tal qual postula Canclini, não visa buscar a autenticidade da tradição ou restabelecê-la, mas reconstruir a veracidade histórica e dar fundamento para reelaborá-la de acordo com as necessidades do presente. Nesse sentido, a comida campeira, enquanto cultura alimentar, pode ser, entre outras experiências, a extensão territorial do afeto e, para além dos estereótipos, contribuir para o desenvolvimento regional e o desenvolvimento da cultura com o meio, pois os saberes e os fazeres tradicionais transmitem significado, além de exercerem papel na base material das sociedades. Desse modo, faz-se necessário verificar os significados vivos naqueles que atualmente os experienciam e os evocam, considerando os seus usos sociais, para dar sentido a essa significação, de forma que a sociedade se aproprie de sua história e dê voz aos vários componentes identitários que a compõem.

Além disso, as memórias sociais produzidas pelo ato de comer – na especificidade deste trabalho, as comidas tradicionais campeiras – colaboram para o desenvolvimento social e a valorização do trabalho, assim como para o compartilhamento de saberes e fazeres. Incluem-se nisso a saúde nutricional, a segurança alimentar e a ressignificação da produção desses saberes, inclusas as questões de gênero (em que as mulheres emergem do espaço privado para o público por meio da comensalidade) e as relações entre a comunidade, nutrindo-a.

Também a estética e as paisagens que se relacionam com a comida campeira podem nos fazer refletir sobre os fatores que influenciam os produtos, como o clima, a altitude e o solo, além de políticas públicas para a salvaguarda de tal tradição.

Por tudo o que aqui foi abordado, considera-se que a comida pampeira é um forte componente de identidades que se entrecruzam nas regiões do pampa gaúcho, mas que sobretudo se afirmam nos saberes, nos fazeres e nas memórias desses locais. Nesse contexto, defendemos a ideia de que a comida típica do campo gaúcho deve ser considerada um forte alicerce na identificação dos costumes regionais e de identidade. Muitas vezes midiaticizados e normatizados por grupos distintos, gerando uma hibridização de costumes, eles são fonte de expressão e podem determinar o cotidiano de um povo que permanece distanciado do poderio econômico que o vulgariza, enquanto produzido por homens e mulheres ligados ao campo.

Além do churrasco, existem muitos exemplos, como a mandioca, o mondongo, o galeto, a canjiquinha, o carreteiro, o feijão tropeiro, entre outros alimentos, que nos mostram os hábitos no decorrer dos tempos e os modos de vivência atrelados à cultura regional que permanecem e sintetizam, às vezes de forma dura, às vezes afetiva, o cotidiano, as vivências desses habitantes e a mescla que foi se constituindo no pampa gaúcho. É preciso diálogo, mais atenção de pesquisas e aporte de políticas públicas para compreender e encontrar todos os elementos dessa comunhão que recaem sobre a alimentação campeira e o simbólico atrelado à região.

## REFERÊNCIAS

BAHL, Miguel; GARCIA, Maria Henriqueta Gimenes Sperandio; BARTOSZECK, Letícia Nitsche. Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. **Revista Geográfica de América Central**, Heredia, v. 2, n. 47E, p. 1-16, 2011.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília, 1988. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/constituicao.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm). Acesso em: maio 2022.

BURKE, Peter. **Hibridismo cultural**. São Leopoldo: Editora Unisinos, 2003.

CANCLINI, Néstor G. **Culturas híbridas: estratégias para entrar y salir de la modernidad**. Barcelona: Editorial Grijalbo, 1990.

CASTRO, Helisa Canfield de; MACIEL, Maria Eunice. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 8, p. 321-328, set. 2013. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/6648>. Acesso em: 6 jun. 2019.

CENTRO DE INFORMAÇÃO METAL MECÂNICA – CIMM. **Definição: o que é ecótipo**. Disponível em: <https://www.cimm.com.br/portal/verbetes/exibir/175-ecotipo>. Acesso em: 19 jan. 2022.

DANTAS, Fabiana Santos. O patrimônio cultural protegido pelo Estado brasileiro. In: CAMPOS, Juliano Bittencourt; PREVE, Daniel Ribeiro; SOUZA, Ismael Francisco (org.). **Patrimônio cultural, direito e meio ambiente: um debate sobre globalização, cidadania e sustentabilidade**. Curitiba: Multideia, 2015.

EIDT, Jane Simoni; UDRY, Consolacion (ed. técn.). **Sistemas Agrícolas Tradicionais no Brasil**. Brasília, DF: Embrapa, 2019.

FERREIRA, Marieta de Moraes; FERNANDES, Tania Maria; ALBERTI, Verena (org.). **História oral: desafios para o século XXI**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Casa de Oswaldo Cruz/CPDOC – Fundação Getúlio Vargas, 2000.

FIGUEIRA, Michel Constantino; CHIATTONE, Priscila Vasconcellos (org.). **Patrimônio gastronômico**. Pelotas: Ed. dos Autores, 2021.

FONSECA, Maria Cecília L. A salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no IPHAN: antecedentes, realizações e desafios. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, n. 35, p. 158-170, 2017.

FONSECA, Maria Cecilia L. **O patrimônio em processo: trajetória da política federal de preservação no Brasil**. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 2009.

FRONTEIRA – FESTIVAL BINACIONAL DE ENOGASTRONOMIA. **O festival**. Disponível em: <https://www.festivaldeenogastronomia.com/>. Acesso em: 10 jan. 2022.

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

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

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

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

LE GOFF, Jacques. **História e memória**. Campinas: Editora da Unicamp, 1990.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

MACIEL, Maria. Patrimônio, tradição e tradicionalismo: o caso do gauchismo, no Rio Grande do Sul. **Mneme – Revista de Humanidades**, v. 7, n. 18, out./nov. 2005. Publicação do Departamento de História e Geografia da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Centro de Ensino Superior do Seridó – *Campus* de Caicó.

MAZURANA, Juliana. **Povos e comunidades tradicionais do pampa**. Porto Alegre: Fundação Luterana de Diaconia, 2016.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de. O campo do patrimônio cultural: uma revisão de premissas. In: FÓRUM NACIONAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO, 1., 2009, Ouro Preto. **Anais [...]**. Brasília: IPHAN, 2012. p. 25-39.

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

MOVIMENTO Tradicionalista Gaúcho. Disponível em: <https://www.mtg.org.br/>. Acesso em: 22 jul. 2022.

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

RIO GRANDE DO SUL (Estado). Lei n.º 11.929, de 20 de junho de 2003. Institui o churrasco como “prato típico” e o chimarrão como “bebida símbolo” do Estado do Rio Grande do Sul e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul**, 23 jun. 2003. Disponível em: <https://www.diariooficial.rs.gov.br/diario?td=DOE&dt=2003-06-23&pg=1>. Acesso em: 22 jul. 2022.

TURISMO EM ALEGRETE. **Fazenda da Cascata**. Disponível em: <https://turismoalegrete.wordpress.com/fazenda-cascata/>. Acesso em: 10 jan. 2022.