

# HERANÇA GASTRONÔMICA DEIXADA PELOS TROPEIROS NA REGIÃO DA COXILHA RICA, LAGES – SC

Mariana Martinhago Aguiar

## RESUMO

Para se compreender o uso turístico de uma tradição da população local, deve-se, inicialmente, buscar a origem das tradições e sua presença junto à comunidade local. A fim de colaborar com outros trabalhos que estudam a viabilização da região da Coxilha Rica como uma rota turística, este trabalho tem como objetivo identificar a herança gastronômica deixada pelos tropeiros na região. Foi realizada uma pesquisa qualitativa e entrevistas semi-estruturadas com pessoas da região que estejam ligadas à alimentação. Foram listadas 38 preparações que a comunidade local considera típica, porém foi notado que apenas 7 ingredientes principais: carne de gado e seus derivados lácteos, mandioca, carne ou gordura de porco, milho, pinhão, galinha caipira e feijão. Reconhece-se a comunidade da Coxilha Rica é detentora de um enorme conhecimento de receitas tradicionais de relevância acadêmica e turística. Questiona-se, então, a valorização destes saberes perante aos órgãos públicos, assim como secretarias de turismo municipal e estadual, e também como universidades e institutos federais.

Palavras-chave: Coxilha Rica, cozinha típica, gastronomia tropeira,

## ABSTRACT

To understand the touristic use of a local population tradition, we should initially seek the origin of the traditions and their presence in the local community. In order to collaborate with other works that study the feasibility of Rica Coxilha region as a touristic route, this study aims to identify the gastronomic legacy left by the “tropeiros” in the region. It was a qualitative research using semi-structured interviews with people in the region that are involved with the feeding process. The local community listed 38 recipes that they consider typical, however the recipes had only 7 main ingredients: beef and its dairy products, cassava, pork or pork fat, corn, pinions, free-range chicken and beans. It has been recognized that the community of Rica Coxilha holds a huge knowledge of traditional recipes with a high academic and touristic importance. Therefore, it is questionable its value among the public entities as well as municipal and state tourism departments, and, nevertheless federal universities and institutes.

Key-words: Coxilha Rica, typical food, tropeiro’s gastronomy

## 1 INTRODUÇÃO

A importância de resgatar os hábitos dos antepassados está na busca por raízes e a necessidade de encontrar nesta origem uma explicação para costumes herdados. Uma vez que a culinária de um povo está ligada à sua cultura e seu modo de vida, um dos melhores resgates históricos se dá através da gastronomia. A culinária se legitima como patrimônio cultural de uma sociedade à medida que este também faz referência ao cotidiano de uma população (MATIAS & MASCARENHAS, 2008).

A popularização do patrimônio cultural é fundamental para a sua preservação e conservação. O conhecimento destes bens materiais e até mesmo de alguns imateriais, permite o desenvolvimento da atividade turística, que só tem a contribuir para este processo e, em contrapartida, para a sociedade em geral (MARTINS, 2011).

No entanto, esta difusão da cultura através da gastronomia típica de uma localidade pode ser problemática. A falta de pesquisas vinculadas ao tema torna-se um problema quando a gastronomia local é utilizada sem estar pautada em estudos científicos. Para se compreender o uso turístico de uma tradição da população local, deve-se, inicialmente, buscar a origem das tradições e sua presença junto à comunidade local, para então se fazer um levantamento da potencialidade do prato e sua capacidade de despertar o interesse do visitante (MATIAS & MASCARENHAS, 2008).

O movimento dos tropeiros, ao longo dos séculos XVIII e XIX, com transporte de tropas, gado e charque do estado do Rio Grande do Sul para os Estados de São Paulo e de Minas Gerais deixou marcas relevantes e significativas na paisagem e na cultura da região do Complexo do Alto da Serra (MARTINS, 2011) onde hoje podemos encontrar a localidade da Coxilha Rica, que faz parte do município de Lages – SC.

E, uma vez que, segundo Carpegeani e Resende Filho (2009) as cidades ligadas ao tropeirismo estão se desenvolvendo e ressurgindo como potencial e atrativo turístico, é de suma importância que seja feito um inventário histórico-cultural no local. A fim de colaborar com outros trabalhos que estudam a viabilização da região da Coxilha Rica como uma rota turística, este trabalho tem como objetivo geral identificar a herança gastronômica deixada pelos tropeiros na região. Os objetivos específicos são: fazer um levantamento dos principais pratos de origem tropeira na região; verificar as influências e características dos pratos regionais e pesquisar as origens e as formas de preparo

dos principais ingredientes encontrados nas preparações sugeridas da gastronomia regional.

## 2 REFERENCIAL TEÓRICO

### 2.1 Comida, identidade e patrimônio

A palavra gastronomia ficou muito associada à Brillat–Savarin devido ao seu livro *A Fisiologia do Gosto* (1995), no qual detalhou o conceito a partir de uma concepção do que seria comer e beber apropriadamente. Porém, em jornais, revistas, meio virtual é uma palavra que circula como referência de tudo aquilo que engloba restaurantes, produtos, receitas, chefs de cozinha etc. É também um conceito que está associado à ideia de distinção, por vezes entendida como uma evolução, mas antes de tudo um produto cultural com uma trajetória específica e uma dinâmica particular (COLLAÇO, 2014).

Para entender a gastronomia é interessante retomar a ideia de cozinha como um modelo capaz de expor relações sociais e articuladora de identidades. É um conceito que trata de diferentes instâncias, desde comportamentos diários a tradições específicas e pode ser definida, a grosso modo como um conjunto de pratos com número limitado de alimentos, técnicas de preparo, princípios básicos de tempero e regras que norteiam a produção e consumo (número de refeições, companhia, seleção de alimentos, restrições, tabus) (COLLAÇO, 2014). Por outro lado, Fischler (1988) afirma que a cozinha de um grupo pode ser concebida como “um corpo de práticas, representações, regras que são compartilhadas pelos indivíduos que são parte de uma cultura ou de um grupo inserido em uma cultura”.

Os saberes e fazeres culinários, enquanto bens culturais passíveis de registro e proteção, são parte do que se denominam, atualmente, novos patrimônios (MORAIS, 2011). O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) caracteriza bens culturais de natureza imaterial como:

práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer; celebrações; formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas; e nos lugares (como mercados, feiras e santuários que abrigam práticas culturais coletivas) (IPHAN).

Os artigos 215 e 216 da Constituição Federal de 1988 ampliam esta compreensão para práticas e bens que são passados de geração a geração e são constantemente recriados pelos grupos e comunidades inseridas neste contexto histórico, cultural e ambiental. É importante ressaltar que estes bens devem ser protegidos e promovidos pelo Poder Público.

O turismo proporciona um intercâmbio cultural, construído em torno de recursos patrimoniais que constituem a identidade local, por isso, vem sendo abordado fortemente nas esferas governamentais, acadêmicas e mercadológicas (COSTA *et al.*, 2015). Cabe, então, ao Poder Público avaliar os impactos positivos e negativos da atividade turística em um local e o melhor método de implantação (CÔRSO, 2012; SWARBROOKE, 2000).

Abdala ressalta em seu artigo Sabores da Tradição (2006) a construção da cozinha mineira durante a colonização do país. Todavia, Dória (2014) dialoga sobre o papel determinante do marketing governamental ocorrido na década de 1970 para a construção da “mineiridade”. Assim como a mineiridade, a baianidade também foi construída a partir de símbolos representativos de sua cultura e hoje ambas são amplamente exploradas pelo turismo.

O turismo é um dos setores da economia mundial que está em maior expansão. Nos dias atuais, esta atividade tem contribuído significativamente para o desenvolvimento dos municípios, regiões e estados (CÔRSO, 2012).

É importante lembrar que as mudanças proporcionadas pelo turismo, assim como outras variáveis foram vistas muitas vezes como ameaça ao patrimônio, porém, podem ser percebidas também como as condições atuais de existência dos bens culturais e também podem se constituir em ferramenta para a retomada da reflexão sobre patrimônio e identidade (MORAIS, 2011).

## **2.2 Tropeiros**

Domingues (1999) afirma que:

“(.) se Dom Pedro Mendonza, que partiu da Espanha em 1534 para fundar Buenos Aires, não tivesse trazido 75 cabeças de cavalos e éguas, que se multiplicaram aos milhares nos campos marginais ao

Rio da Prata durante 200 anos, a história do tropeirismo teria sido outra”.

Ainda segundo o autor, estes animais eram desconhecidos no Brasil até o primeiro quarto do século XII, uma vez que a zona de influência de São Paulo era formada por uma vegetação muito densa (DOMINGUES, 1999).

Já no século XVIII, Minas Gerais vivia o auge do seu ciclo da mineração e enfrentava um desafio relacionado ao escoamento da produção. Devido à topografia acidentada das Minas Gerais e das distâncias que a separam do litoral brasileiro, este transporte era, até então, realizado no lombo de índios e negros escravos e o trajeto das minas ao porto levava meses para ser percorrido (RIBEIRO, 2006).

Porém, às margens do rio Uruguai, viviam manadas de mulas, animais fortes, cargueiros por excelência, resistentes a grandes distâncias e que conseguem encarar o terreno montanhoso, mesmo quando muito carregados. A pedido do rei de Portugal, Francisco de Souza Faria assumiu a tarefa de conduzir estes animais até o centro-sul do país (RIBEIRO, 2006). Formou-se, assim, a tropa burriqueira, o que veio a ser quase o único elemento utilizado para o transporte de cargas e pessoas. Carros de bois tiveram seus préstimos no transporte de curta distância entre fazendas e arraiais ou vilas, nas regiões de topografia mais suave (LOPES & MARTINS, 2011).

Assim criou-se o caminho das tropas entre Viamão e onde hoje se encontra a cidade de Sorocaba, onde havia os leilões destes animais. Dado que enfrentaram toda sorte de dificuldades para percorrer estes 4000 quilômetros, estes comerciantes receberam o nome de tropeiros uma vez que conduziam as tropas de mulas e outros produtos (MARCELLINI, 2005).

O tropeirismo pode ser comparado ao bandeirismo, porém, além da clara função de transporte de muares, teve relação direta com o povoamento brasileiro, contribuiu para a consolidação de fronteiras e mudou a história das relações comerciais no país (DOMINGUES, 1999). Do ponto de vista geográfico, o Brasil colonial ia somente até Laguna – SC. Seguindo ao sul, só haviam serras e campos ocupados por índios e manadas de gado selvagem (RIBEIRO, 2006).

Por isso, é possível dizer que as configurações do território brasileiro que conhecemos atualmente se devem, em larga escala, aos tropeiros, que fizeram integrar o distante sul ao Império, abrindo e descobrindo novos caminhos (CARPEGEANI & REZENDE FILHO, 2009). Segundo Alгатão (2010), o tropeirismo teve sua fase de maior expansão no século XIX quando, através da independência do país, houve um deslocamento do eixo político do nordeste do Brasil para o sudeste. O tropeiro foi de fundamental importância no período, pois, em tempos de escravidão e de uma sociedade senhorial pautada pela moral católica de valorização do ócio, o transporte de mercadorias foi realizado pelos homens livres e pobres (ALGATÃO, 2010).

Em todo este período de atividade tropeira, não havia estradas, apenas trilhas ou caminhos abertos pelos nativos, até segunda metade do século XIX, quando teve início a implantação dos meios de transportes mais modernos, como, por exemplo, a ferrovia (FRASSON & GOMES, 2010). É importante ressaltar que, não carregavam consigo apenas as tropas burriqueiras, por onde passavam, eram os festeiros, tocadores de viola e sanfona, emissários oficiais, transmissores de notícias, recados e receitas (CARPEGEANI & REZENDE FILHO, 2009).

Ao longo da rota, foi necessária a construção de ranchos para que os animais e condutores pudessem descansar. Estes ranchos eram construídos pelos fazendeiros que não demoravam a erguer capelas e pequenas vendas. Aos poucos, famílias se estabeleciam nas proximidades e assim estava dado o ponto de partida para o surgimento de mais uma vila do interior do país (ALGATÃO, 2010). Ao longo do percurso, do Caminho de Viamão, os pousos dos tropeiros deram origem a importantes cidades como: Viamão, Vacaria, Lages, Rio Negro, Lapa, Balsa Nova, Palmeira, Ponta Grossa, Carambeí, Castro, Piraí do Sul, Jaguariaíva, Sengés, Itararé, Itapeva, Itapetininga, Sorocaba, entre outras (FRASSON & GOMES, 2010).

Por isso, não é de se surpreender ao ver que a temática envolvendo o tropeirismo se contextualiza e abrange diversos segmentos sociais e tem estimulado estudos sobre documentos de cartórios, acervos de museus temáticos, arquitetura de casas antigas em fazendas e centros urbanos, culinária, festas e diversos eventos relacionados ao folclore tropeiro (FRASSON & GOMES, 2010).

A comida é uma destas heranças deixadas pelo tropeirismo e era preparada para durar uma longa viagem sem se deteriorar e deveria ser forte o suficiente para

alimentar os peões depois de uma jornada extensa. Foi aos poucos deixando raízes e fundindo-se à alimentação das localidades por onde passavam as tropas e formando uma identidade regional. E, uma vez que nas tropas não havia mulheres, a comida era feita pelos homens (MASCARENHAS, 2009).

Ainda que os tropeiros prezassem por um modelo de ocupação que privilegiava a cultura europeia (BORNHAUSEN *et al.*, 2009), alguns traços da cultura indígena, assim como ingredientes escolhidos na alimentação, foram mantidos. (MASCARENHAS, 2009). O consumo do feijão tropeiro (ainda que com outras denominações e variações), café tropeiro, charque, paçoca, consumo de farinha de mandioca ou farinha de milho, chimarrão são exemplos de hábitos alimentares tropeiros (FRASSON & GOMES, 2010).

### **2.3 Coxilha Rica**

A Coxilha Rica fica na zona rural do município de Lages, Santa Catarina (Figura 1), e é descrita por Bornhausen e colaboradores (2009) como uma das mais lindas paisagens do Brasil. Ocupa uma área de aproximadamente 113.500 ha e 244 km de perímetro do planalto catarinense e é nomeada, devido à baixa declividade do seu relevo, formando um perfil ondulado a perder de vista também conhecida como “terra do capim mimoso” (RIBEIRO, 2006).

Sua paisagem nativa é composta por campos de altitude com vegetação rasteira, pinheiros altos e esguios (*Araucaria angustifolia*) e a temperatura, na maior parte do ano, é baixa. Esta característica peculiar desafiou a resiliência de todas as populações humanas que habitaram a Coxilha Rica.

Os indígenas construíam suas casas em escavações no chão para amenizar o frio. Apesar do extermínio das populações indígenas que ocorreu com a chegada dos tropeiros no século XVIII, alguns traços de sua cultura ainda estão presentes nos hábitos locais (BORNHAUSEN, 2009).

Apesar da bela paisagem, o solo da região é bastante pobre, frágil, superficial e muito pedregoso em função dos afloramentos de rochas. Esta condição natural deu origem ao nome da região: “Lagens”. A existência de pastagens oferece uma boa cobertura vegetal ao solo, sendo eficaz no controle à erosão (HERBERTS, 2009).

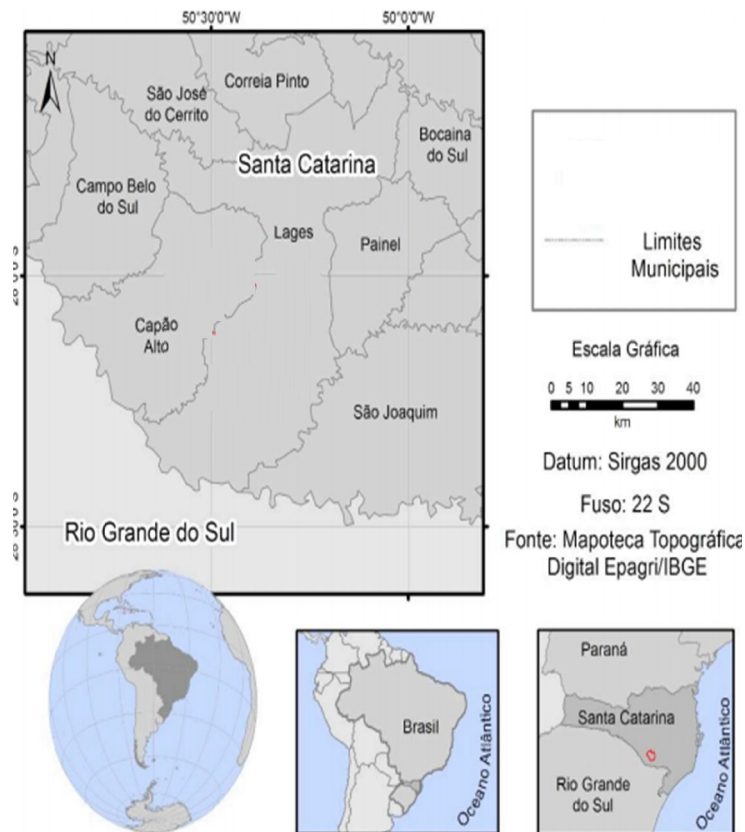


Figura 1: Mapa da região da Coxilha Rica, Lages – SC. Fonte: Perin, 2011 (adaptado).

Os primeiros registros de tropeiros na serra catarinense datam de 1730, estas viagens eram patrocinadas pela coroa portuguesa e tinham como objetivo, não apenas o transporte de animais de carga para as Minas Gerais que vivia o Ciclo do Ouro, como também a integração geo-política, econômica e cultural da região sul ao centro do país. A Vila de Lages é, portanto, uma ação estratégica para a demarcação entre os territórios portugueses e espanhóis (BORNHAUSEN, 2009).

Assim, a fundação de Lages, na segunda metade do século XVIII, a crescente demanda de gado e mulas nas regiões consumidoras do centro do país e os campos ideais para pecuária incentivaram a ocupação da região a partir da abertura do Caminho das Tropas (HERBERTS, 2009). A forma como foi ocupado o planalto catarinense resultou no desenvolvimento de uma economia fortemente baseada na pecuária.

A criação de gado foi favorecida pela grande extensão territorial, pelos imensos campos e também pela excelente qualidade do campo nativo. Com o declínio desta atividade, a venda de charque e couro foram uma das alternativas de melhorar a



economia local, porém somente na extração de madeira que esta voltou a crescer. Na década de 1970, com a instalação de indústrias papeleras, começa a crescer a ocupação dos pinheiros americanos (*Pinus sp.*) e ocupar as áreas de campos naturais, até então dedicadas à pecuária (BORNHAUSEN *et al.*, 2009).

Desta forma, nos últimos anos muito vem se perdendo na paisagem local e natural em função da plantação desordenada de vegetação exótica, assim como o pinus e, mais recentemente, da cultura de soja. O escoamento da produção também é prejudicial ao ambiente tradicional, uma vez que já há registros de abertura de vias entre os corredores de taipas (MARTINS, 2011) – muros de pedras justapostas sem qualquer tipo de rejunte, característico da região, constituindo um patrimônio cultural, histórico e arquitetônico regional (IPHAN).

Além das monoculturas, esta localidade vivencia atualmente processos de pré-implantação de empreendimentos de geração-transmissão de energia elétrica. Para esta região, estão projetados a construção de várias Pequenas Centrais Hidrelétricas (PCHs), além da construção do Aproveitamento Hidroelétrico Pai Querê, que inundará o Passo de Santa Vitória (travessia do Rio Pelotas). Estes empreendimentos dividem as opiniões políticas e da população, porém terão um impacto socioambiental certo, mas ainda difícil de ser calculado (BORNHAUSEN *et al.*, 2009; MARTINS, 2011).

A população local e seu conseqüente modo de vida caracterizam-se pela presença de peões, caboclos e fazendeiros, muitos deles descendentes de escravos, de indígenas e do colonizador paulista. Esta diversidade cultural traduz-se, portanto, na religiosidade, nos causos, na culinária, saberes, fazeres, e evidencia o processo de ocupação do sul do Brasil (IPHAN).

### 3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para fazer o levantamento dos pratos típicos da região da Coxilha Rica, foi realizada uma pesquisa qualitativa. O método utilizado, adaptado de Müller (2012), consiste em uma entrevista semi-estruturada (apêndice 1) (BONI & QUARESMA, 2015) com pessoas da região que estejam ligadas à alimentação. É importante ressaltar que todos os entrevistados assinaram um termo de consentimento, autorizando que as informações transmitidas na entrevista fossem utilizadas com fins acadêmicos e científicos (apêndice 2).

Inicialmente foi realizado um levantamento preliminar, etapa que abrangeu uma pesquisa bibliográfica e documental a fim de adquirir um conhecimento prévio sobre a localidade, os pratos a serem pesquisados, quais culturas contribuíram para a ocupação do lugar e da produção gastronômica pesquisada. Este levantamento, ainda que possivelmente incompleto, permitiu uma visão geral sobre as características gastronômicas locais e permitiu um aprofundamento maior na pesquisa de campo.

A pesquisa de campo é importante para conhecer profundamente o ambiente de trabalho e identificar as produções gastronômicas. Foi realizada uma visita à Coxilha Rica em janeiro de 2016 onde foram realizadas 6 entrevistas com moradores da região. Foram escolhidas famílias tradicionais, que moram na localidade há pelo menos trinta anos, que tem afinidade com a cozinha regional e que tem ou tiveram parentes que praticavam as tropeadas. O método de escolha dos entrevistados foi através de indicação e disponibilidade nos dias da pesquisa. Cabe lembrar que no desenho amostral inicial havia um sétimo entrevistado, que participou da coleta de dados preliminares. Porém, no dia que seria feita sua entrevista, um dos últimos tropeiros da região, o Sr. Ari Canani Ataide veio a óbito aos 96 anos de idade.

A fim de saber um panorama geral da alimentação local, foi pedido para que cada informante listasse espontaneamente os pratos que consideravam típicos da região e de origem tropeira. Assim, a fim de aprofundar nas receitas mencionadas, foi pedido para que cada informante relatasse algumas receitas (apêndice). Para fazer um paralelo histórico da origem das receitas, os entrevistados foram estimulados a trazer memórias relativas a estas preparações, assim como a diferença de como eram elaboradas anteriormente e agora.

#### 4 RESULTADOS

A localidade da Coxilha Rica é uma região afastada do município de Lages, e, os campos e pastagens naturais dividem-se quase que por completo em fazendas. Boa parte delas utiliza este espaço para pecuária, porém a paisagem está bastante modificada, devido a presença de pinheiros americanos (*Pinus* sp.) e plantações de soja. A condição deteriorada da estrada – de chão batido com cascalhos – foi relatada por quase todos os entrevistados como principal barreira entre a comunidade e a cidade.

Em momentos de chuva mais abundante, não apenas as estradas apresentam mais complicações no acesso à Coxilha, mas o volume de água dos rios que cortam o terreno aumenta significativamente e destrói as frágeis pontes de madeira. Ainda segundo os informantes, estes são alguns dos motivos para a região conservar características tradicionais.

Foram realizadas 6 entrevistas com pessoas conhecidas na região por serem detentoras de conhecimentos culinários. Todas as informantes são mulheres: Célia Madeira, Iluza Maria Helena, Florinda, Zenir e Josilaine (tabela 1). Com a exceção de Maria Helena, todas estavam acompanhadas por seus maridos, pais ou irmãos, que contribuíram com a memória dos saberes e fazeres. De todos os entrevistados, apenas a senhora Iluza não nasceu no local, porém mora na Coxilha há mais de 30 anos. Ao serem perguntadas com quem aprenderam a fazer os pratos relatados e a razão de aprenderem, todas relatam que aprenderam quando crianças ou moças com a mãe e outras mulheres da família, e o motivo era o gosto pelas preparações e porque, invariavelmente, todas as mulheres da região acabavam aprendendo a cozinhar. Novamente, Maria Helena mostra-se diferente neste aspecto. Ela relata que aprendeu a cozinhar sozinha após ficar viúva e comprar o “Bedegão”, um dos poucos estabelecimentos comerciais da região. Conforme os visitantes passavam, iam pedindo por refeições e ela foi aprendendo a prepará-las sozinha e sob demanda.

<b>Entrevistadas</b>	<b>Há quanto tempo mora na Coxilha</b>	<b>Com quem aprendeu a cozinhar os pratos relatados</b>	<b>Com que idade aprendeu a cozinhar os pratos relatados</b>
<b>Célia</b>	Nascida e criada	Mãe e familiares	Desde criança - adolescência
<b>Iluza</b>	30 anos	Mãe e familiares	Desde criança - adolescência
<b>Maria Helena</b>	Nascida e criada	Aprendeu sozinha	Após ficar viúva
<b>Florinda</b>	Nascida e criada	Mãe e familiares	Desde criança - adolescência
<b>Zenir</b>	Nascida e criada	Mãe e familiares	Desde criança - adolescência
<b>Josilaine</b>	Nascida e criada	Mãe e familiares	Desde criança - adolescência

Tabela 1: Perfil das 6 entrevistadas sobre os pratos típicos da Coxilha Rica.

Através das entrevistas, foram listadas 38 preparações que a comunidade local considera típica. Entre elas, três receitas e um ingrediente foram citados por todos os entrevistados, são eles: o carreteiro, o bolo de coalhada (também conhecido como rosca de polvilho, bolo de polvilho ou rosca de coalhada), a quirera e a banha (tabela 2).

Preparações/ ingredientes típicos	Informantes					
	CM	IBK	MHAE	FMG	ZGX	JREAP
Aipim com costelinha de porco			X			
Banha	X	X	X	X	X	X
Bijajica			X	X		X
Biscoito de massa de pão			X	X		
Bolacha de polvilho	X					
Bolinho frito	X	X	X		X	X
Café tropeiro	X			X		
Camargo	X	X	X			X
Canjica	X			X	X	
Carreteiro	X	X	X	X	X	X
Charque	X	X			X	
Chouriço	X					
Cuscuz	X		X			X
Doce de figo	X					
Doce de jila	X					
Doce de leite	X	X				X
Entrevero	X					
Feijão mexido/ Revirado de feijão	X		X	X		
Feijão tropeiro	X					
Feijoada	X	X	X			
Galinha ensopada				X		
Moranga Caramelada		X				X
Murcilha						X
Nego deitado				X	X	
Paçoca de carne	X			X	X	
Paçoca de cascudo						X
Paçoca de pinhão	X		X	X	X	X
Pão de milho	X		X	X	X	X
Pastel de pinhão	X					
Pirão				X		
Polenta com galinha caipira			X	X		X
Pudim						X
Queijo / Requeijão	X	X				X
Quirera	X	X	X	X	X	X
Risoto de galinha			X	X		
Rosca de polvilho/ Bolo de coalhada	X	X	X	X	X	X
Salame/ Linguiça	X	X				X
Sapitada de pinhão	X					

Tabela 2: Preparações típicas da gastronomia local da Coxilha Rica listadas pelos informantes.

Ainda que bastante diversas, as receitas apresentaram uma certa uniformidade em relação aos ingredientes principais utilizados. Foi listado apenas 7 ingredientes principais, são eles: a carne de gado e seus derivados lácteos; a mandioca, seja em forma de farinha, polvilho ou natural; a carne ou gordura de porco; o milho amarelo e

branco, também utilizado triturado ou em forma de farinha; pinhão, como ingrediente de preparações ou mesmo puro; a galinha caipira; feijão. No item “outros ingredientes principais” estão o doce de jila, o doce de figo, a moranga caramelada, o café tropeiro e o biscoito de massa de pão (figura 2).

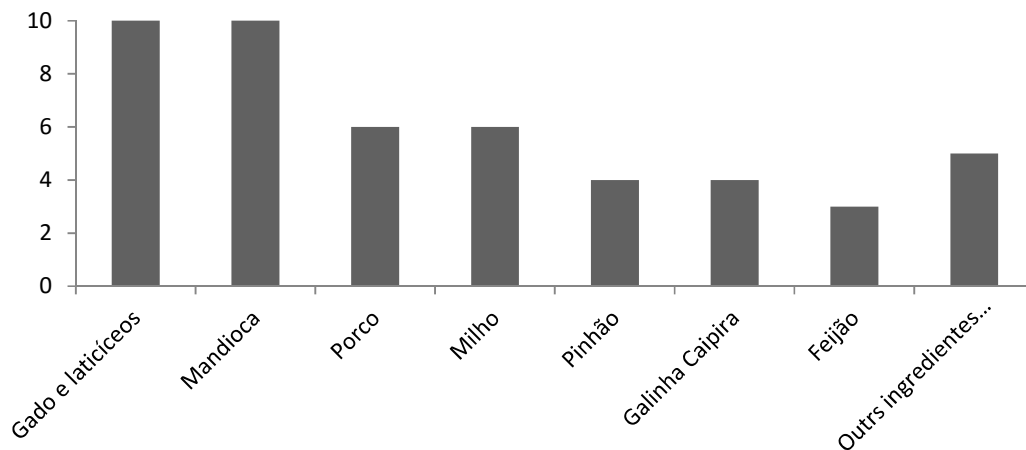


Figura 2: Os sete principais ingredientes utilizados nas receitas típicas da região da Coxilha Rica.

Esta uniformidade de ingredientes nas receitas típicas nos mostra que antigamente não havia uma grande disponibilidade de insumos na região, portanto, fez-se necessário utilizar a criatividade para diversificar a alimentação diária. Abrir-se-ão aqui tópicos para discutir as receitas e seus principais insumos.

#### 4.1 Gado nativo

Criação de gado é uma importante atividade econômica no Brasil. O país é um dos maiores exportadores mundiais de carne bovina (CARVALHO *et al.*, 2012). O gado demonstra sua importância também para a região, não apenas no consumo da carne, mas também na utilização do leite e derivados lácteos, assim como para obtenção do couro. Por antigamente não haver métodos de refrigeração para conservação dos alimentos, a carne era submetida a salga e secagem, dando origem ao charque. Ainda que hoje a população tenha acesso a estas tecnologias, o charque ainda é muito consumido no local.

##### 4.1.1 Charque

Charque é o nome dado à carne bovina após ser submetida a um processo de salga e exposição ao sol. Este produto preserva-se um bom tempo sem necessitar de refrigeração (CORREIA & BISCONTINI, 2003; PINTO *et al.*, 2002) e era originalmente produzido na região nordeste do Brasil, onde recebia o nome de Carne Seca. A dessalga de carnes é uma técnica de conservação europeia e foi introduzida nesta região através dos portugueses, que anteriormente haviam trazido consigo o gado para a produção de carne, leite e ajudar na lavoura. Apesar de ser componente importante da dieta da população de baixa renda litorânea, os principais consumidores desta mercadoria eram os trabalhadores escravos das *plantations* do sudeste e nordeste do Brasil (VARGAS, 2014).

Após a seca do ano de 1777, que reduziu drasticamente o rebanho do nordeste brasileiro, os produtores de carne seca mudaram-se para o Rio Grande do Sul, onde encontraram gado em abundância nos pastos naturais. A principal região produtora de charque estabeleceu-se onde hoje se encontra a cidade de Pelotas. As charqueadas em seu novo sítio multiplicaram-se e o charque era distribuído para os outros estados do Brasil (VARGAS, 2014). Além da alimentação escrava, era perfeito para suprir as necessidades alimentares dos tropeiros, que enfrentavam dias de viagem e necessitavam levar alimentos que não se deteriorassem durante as tropeadas.

O ciclo do charque teve seu fim coincidindo com a assinatura da lei áurea que, com a liberação dos escravos, encareceu demais a produção das charqueadas. No entanto, o charque ainda é um produto muito consumido no Brasil. Gouveia e Gouveia (2007) afirmam que não é possível citar um número exato para o consumo de charque no Brasil, porém estimam que seja em torno de 600 mil toneladas. O Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA (1952) determina que o charque deva conter no máximo 45% de umidade e não mais que 15% de cinzas, com variação tolerada de 5%.

Na região da Coxilha Rica o charque foi mencionado principalmente nas receitas de carreteiro, paçoca de pinhão e paçoca de carne (apêndice 3). Também nos foi descrito como um ótimo mantimento para ser levado às tropeadas. Célia Madeira, acompanhada de seu pai Antônio Madeira, que foi tropeiro, relatou que, em suas viagens, os tropeiros desciam a serra com o charque e subiam com a mandioca, que era cultivada pelas populações que viviam no litoral.

Neste processo de descer a serra, o charque foi citado como um ingrediente muito adequado não apenas pela longevidade do produto, mas também pela sua praticidade. Após efetuarem o “carneamento” do gado nas fazendas, à carne era adicionado sal grosso e após quinze dias pendurado, o charque estava pronto. Assim em sua panela de ferro sobre fogo de chão, os tropeiros apenas adicionavam charque, o arroz e água e estava pronto o carreteiro. Porém, na comunidade hoje a receita se apresenta um pouco mais derivada (apêndice 3): o charque é dessalgado e utiliza-se cebola e alho como ingredientes quase obrigatórios. O alho encontrado na região da coxilha também é diferenciado: é conhecido popularmente como “alho burro”, apresenta um bulbo maior, com menos divisões em dentes e um aroma e sabor mais suave que o alho tradicional.

#### 4.1.2 Laticínios

Os derivados lácteos também ocupam uma grande fatia da alimentação local. Eles aparecem em receitas como o queijo serrano, o bolo de coalhada, doce de leite, pudim e o camargo. Os informantes que relataram a produção de queijo, falam apenas em consumo próprio, para doação a familiares e vizinhos ou venda em escala muito reduzida, uma vez que a legislação alimentar ainda não os possibilita vender em larga escala.

O Queijo Serrano é produzido há cerca de 200 anos nos Campos de Altitude do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina e é considerado um produto típico e exclusivo do local. A receita tem origem portuguesa e é passada de geração para geração, é um dos principais produtos das fazendas serranas, e, muitas vezes, representa uma grande parcela da renda bruta desses estabelecimentos rurais e a principal atividade na rotina diária das famílias. É produzido em pequena escala nas próprias fazendas com leite cru, na sua maioria por pecuaristas familiares que desenvolvem sua atividade de forma extensiva, e, dificilmente utilizam insumos externos à sua fazenda. O sistema de produção é importante para a preservação dos campos nativos e preserva o ambiente e a cultura do homem serrano (RIES *et al.*, 2012).

Porém o debate entre tradição, sabor e segurança é ainda grande e há inúmeros estudos e avaliações que apontam para os riscos associados a queijos de leite cru (COLONNA *et al.*, 2011). Desta forma, mesmo sendo um produto muito difundido na região e altamente apreciado pelos consumidores, o queijo artesanal serrano é

fabricado e comercializado às margens da legislação, uma vez que a o órgão regulatório exige um controle térmico dos microrganismos ou uma maturação superior a 65 dias (MELO, 2013). Por isso, os queijos correm o risco de serem apreendidos pela fiscalização, causando prejuízos aos produtores e dificultando o acesso a mercados nas grandes cidades.

O bolo de coalhada é a mistura do polvilho, ovo, banha com a coalhada (apêndice 3), que nada mais é que o leite talhado. Todos os entrevistados indicaram que possuem produção própria de leite ou adquirem com algum vizinho, ou seja, todo o leite consumido por eles é da região da coxilha. O camargo, primeiro item alimentar do dia, consiste em um café bem forte adicionado de leite tirado direto da “teta da vaca”. Segundo a entrevistada Josilaine Ribeiro, ainda melhor que o leite fresco, é o apoio, que é um leite mais gordo e cremoso, da “segunda ordenhada”.

## **4.2 Mandioca**

É difícil falar sobre gastronomia nacional sem citar as contribuições da mandioca. É um dos maiores legados à cultura gastronômica brasileira deixado pelas populações indígenas (DÓRIA, 2014), especialmente os Tupinambás (ATALA & DÓRIA, 2008).

Na Coxilha Rica, a mandioca foi citada em 10 das 38 preparações listadas. Este grande número de aparições nas receitas se deve a tamanha diversidade de usos deste ingrediente. Uma vez que, como relatado anteriormente, a mandioca era trazida à Coxilha do litoral em troca de peças de charque, não é de se surpreender que a maioria das receitas listadas utilizem a mandioca em forma de farinha ou polvilho - formas menos perecíveis, que aguentavam a viagem dos tropeiros para subir a serra. Sua forma natural foi descrita apenas na receita de aipim com costelinha de porco. Esta preparação foi descrita apenas pela senhora Maria Helena, que, como também foi visto anteriormente, aprendeu a cozinhar tardiamente e, possivelmente, não precisou lidar com a carência de recursos.

## **4.3 Milho**

O milho é uma planta americana da família das gramíneas (*Zea mays*) amplamente utilizada pelos ameríndios, porém ainda desconhecida na Europa até 1942



(POLLAN, 2006) e é o único cereal nativo do continente americano (LERAYER, 2006).

Já na época da chegada dos espanhóis às Américas, o milho era o alimento base de todas as civilizações do continente (LERAYER, 2006), foi introduzido ao Brasil pelos tupis-guaranis que povoaram a bacia do Prata, estendendo-se até as imediações de São Paulo e derivando para o sul, após contato com povos andinos (DÓRIA, 2014). Em 1493, ao retornar à Europa, Cristóvão Colombo levou consigo variedades de grãos de milho. No final do século seguinte, o milho já se encontrava estabelecido em todos os continentes, nos mais variados ambientes e climas (LERAYER, 2006).

Ainda hoje, o milho é produzido em quase todo o mundo e sua importância econômica é caracterizada pelas diversas formas de utilização, que vão desde a alimentação animal até a indústria de alta tecnologia, como a produção de filmes e embalagens biodegradáveis - apenas 15% de toda a produção mundial destina-se, direta ou indiretamente, ao consumo humano (PAES, 2006).

Desta forma, podemos ver que, muito mais do que um produto alimentício, o milho se tornou uma *commodity*, ou seja, uma mercadoria reconhecida internacionalmente e plantada por toda parte, intercambiável, passível de ser comercializada, de ser objeto de especulação e aceita como forma de capital em qualquer ponto do globo (POLLAN, 2006) e tem influência direta na economia mundial. Hoje, através da engenharia genética, encontramos a variedade de milho BT – chamados transgênicos – que produz uma toxina larvicida e aumenta a produção agrícola (SAXENA & STOTZKY, 2001)

Porém, apesar de ser um dos alimentos mais importantes e cultivados do mundo, e ter contribuído para aliviar a escassez de alimentos em algumas partes do globo, a ascensão do milho na culinária internacional é relativamente recente (SANFUENTES ECHEVERRIA, 2006).

Ainda que o número de receitas relatadas pelos moradores da Coxilha Rica não seja tão expressivo, o milho mostrou-se importante no volume consumido diariamente. Pratos como o cuscuz campeiro, a quirera, canjica, pão de milho e nego deitado foram relatados como rotineiros. Porém, este ingrediente não era o favorito no gosto das pessoas da região. Comia-se o milho e derivados, não por sua abundância e sim pela

ausência de outros alimentos, como arroz e trigo. Esta é uma diferença clara entre as gerações: os mais antigos associam o milho, especialmente o amarelo, à comida animal, já as gerações seguintes, que não tiveram que comer por obrigação e falta de opção, apreciam e valorizam o sabor dos pratos preparados com este ingrediente.

O milho e seus derivados foram descritos como muito convenientes para aqueles que praticavam as tropeadas, uma vez que demoravam muito a se deteriorar. Quando quebrado no pilão era feito a canjica, das duas variedades, amarela e branca. Após quebrado na tafona e peneirado, a parte mais fina era o fubá e o mais grosso, a quirera. O fubá era utilizado para a polenta, pão de milho (apêndice 3) e o nego deitado e a quirera era cozida com carne de porco defumada (apêndice 3).

O cuscuz chegou ao Brasil através de comerciantes portugueses vindos do norte da África. É originalmente feito de sêmola de trigo, porém, aqui chegando, este prato foi adaptado com a farinha de milho. Coube, então, aos tropeiros a disseminação desta iguaria pelo interior do país (DÓRIA, 2014). A versão campeira do cuscuz (apêndice 3), é descrita utilizando ingredientes como farinha de milho, carne de porco e era consumida no café da manhã.

#### **4.4 Pinhão**

O pinhão é a semente da Araucária (*Araucaria angustifolia*), pinheiro de grande porte que pode atingir até 50 metros de altura. Esta espécie é geralmente encontrada em grupamentos densos principalmente na parte leste e central do planalto meridional do Brasil, abrangendo principalmente os estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná (SANTOS *et al.*, 2002).

A Araucária está presente nos campos da Coxilha Rica, ainda que em uma densidade muito menor do que em tempos passados. Esta vegetação já cobriu grande parte desta região formando florestas escuras e densas, porém devido a introdução de espécies de pinheiros exóticos, houve uma devastação intensa entre as décadas de 1940 a 1970 (BORNHAUSEN *et al.*, 2009). Este cenário forçou o poder público a criar leis buscando parar a exploração insustentável da araucária (SILVA, *et al.*, 2012).

A polpa do pinhão é formada basicamente de amido e é rica em vitaminas do complexo B, cálcio, fósforo e proteínas. Além do valor nutritivo, o pinhão tem um sabor inigualável e é utilizado em muitas receitas (BORNHAUSEN *et al.*, 2009).

É um ingrediente caro aos moradores da região, porém foi citado apenas em 3 preparações - na paçoca de pinhão, entrevero e na sapecada de pinhão. No entanto, é sabido que o pinhão é consumido em larga escala pela comunidade da coxilha em sua forma mais natural: cozido em água ou assado na chapa do fogão a lenha (BORNHAUSEN *et al.*, 2009). Esta última imita em sabor e nome o pinhão sapecado: pinhão cozido no fogo da “grimpas” (galhos secos dos pinheiros). Os primeiros registros que encontramos da sapecada do pinhão contam que era praticada pelos índios e posteriormente pelos tropeiros

A paçoca de pinhão foi descrita como outra boa fonte de nutrientes tanto para os tropeiros como para os almoços nas fazendas: o pinhão cozido era moído junto com o charque no pilão e estava pronto. Na receita praticada hoje em dia (apêndice 3) a população optou por fazer uso do moedor, uma vez que requer menos esforço físico. Normalmente utiliza-se carne de porco, de boi e linguiça, assim como o pinhão, todos moídos na máquina. Refoga-se a cebola e alho na banha e finaliza-se com cebolinha verde picada.

#### **4.5 Feijão**

O feijão esteve na dieta dos brasileiros desde os primeiros dias da colonização. Foi trazido da Europa e Ásia pelos portugueses e juntou-se às variedades nacionais. Apesar de já conhecido pelos indígenas, não era apreciado e nem expressivamente consumido. No movimento da expansão territorial brasileira, juntamente com o assentamento de novas moradias, o feijão era cultivado nos roçados, normalmente pelas mãos femininas. Deste modo, estabeleceu-se uma relação indissolúvel entre a população pobre e o feijão (DÓRIA, 2014). Cascudo (1983) associa a feijoada ao prato nacional e fala que, por mais que tenha suas origens associadas à senzala, há uma forte contribuição portuguesa. Contudo, em nenhum outro lugar o feijão tem a indispensabilidade que ganhou no Brasil (CORSÃO, 2012).

Apesar de a palavra feijão fazer jus a um enorme número de espécies e variedades vegetais, as sementes de *Phaseolus vulgaris* são consideradas o feijão

comum e é cultivada em todo o território americano (DÓRIA, 2014). Dentre as vantagens do consumo dessa leguminosa destacam-se seu efeito na redução do colesterol ruim, sua baixa quantidade de gordura e o elevado conteúdo de carboidratos complexos, proteínas, vitaminas do complexo B, ferro, cálcio e fibra alimentar (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006).

Apesar de estar presente no Brasil desde o século XVI, somente em 1808, com a chegada da corte portuguesa que o arroz se difundiu na alimentação brasileira. Portanto, o binômio arroz e feijão não era comumente utilizado até então. O feijão, que já era protagonista do prato do brasileiro, era principalmente consumido com farinha de mandioca e derivados animais, especialmente a carne seca (DÓRIA, 2014).

Apesar de pouco expressivo no número de receitas relatadas na Coxilha Rica, as entrevistas constataram que este ingrediente é bastante presente na alimentação diária. A receita do mexido de feijão (também conhecido como feijão tropeiro ou revirado de feijão) (apêndice 3) foi relatada como feijão preto cozido até ficar “al dente” e sem o caldo do cozimento misturado a bacon, linguiça e cebola fritas em banha. Para finalização, mexer com farinha de mandioca.

#### **4.6 Porco**

O porco é um mamífero da família Suidae e foi um dos primeiros animais a ser domesticados na história da humanidade (DIEHL, 2011). Foi trazido ao Brasil nas primeiras viagens dos europeus ao novo continente e adaptou-se facilmente às condições encontradas aqui. Abdala (2006) cita que

o porco era o centro da economia doméstica. Criado nos quintais, ou debaixo dos soalhos, era alimentado com as sobras dos pratos e panelas. Do animal aproveitava-se tudo: desde a carne até a banha, o mocotó, o sangue, as tripas, enquanto a pele e os pés, as orelhas, o rabo e o focinho eram misturados ao feijão (ABDALA, 2006).

Na Coxilha Rica, a utilização do porco não é diferente, nada é desperdiçado. A costelinha de porco é citada como o principal acompanhante para a receita de quirera, das linguiças e, segundo as entrevistadas, sempre que há disponibilidade, sua carne é colocada no cuscuz, entreveiro, feijão tropeiro ou mexido de feijão. Porém, ainda mais expressivo que sua carne, a banha de porco foi relatada por todas as entrevistadas como ingrediente essencial para a cozinha da Coxilha. Não apenas dentro das panelas a banha

de porco se mostrou importante para a região. Uma vez que, uma vez que a comunidade não contava com métodos de refrigeração eficientes, as carnes eram conservadas dentro de latas de banha.

#### **4.7 Galinha Caipira**

Assim como os suínos, as galinhas e frangos foram trazidos pelos portugueses e também eram uma constante na alimentação da época da colonização. A carne de frango era mais consumida que a de galinha, destinada a doentes e mulheres de resguardo (ABDALA, 2006). Os indígenas não apreciavam galinhas, frangos ou ovos, criavam-nos apenas para vender aos portugueses (CASCUDO, 1983).

Hoje em dia, a galinha caipira é uma ave bastante apreciada no Brasil. Por ser uma ave rústica e capaz de suportar adversidades climáticas assim como resistir a algumas doenças, é uma alternativa de criação para locais com menor infraestrutura produtiva. É quase sempre criada nos núcleos agrícolas familiares, tanto para o consumo próprio quanto para gerar uma renda extra (BARBOSA *et al.*, 2007).

Na Coxilha Rica dificilmente uma propriedade não possui seu galinheiro. A galinha caipira foi citada acompanhando polenta, como ensopado e como risoto. Por mais que o número de receitas usando a galinha como um de seus ingredientes principais, não tenha sido tão expressivo, os ovos destas galinhas são citados em diversas receitas, como o bolo de coalhada, o pão de milho e a bijajica.

### **5 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Uma vez que foram levantados 38 pratos de importância cultural e histórica para a região da Coxilha Rica, foi demonstrado a importância da figura dos tropeiros para a região e ressaltado o valor dos ingredientes locais, pode-se dizer que o objetivo desta pesquisa foi atingido. Reconhece-se que, assim como os entrevistados, a comunidade da Coxilha Rica é detentora de um enorme conhecimento de receitas tradicionais de relevância acadêmica e turística.

Questiona-se, então, a valorização destes saberes levantados por este trabalho perante aos órgãos públicos, assim como secretarias de turismo municipal e estadual, e,

já que a preservação do patrimônio passa também pela educação (JORGE, 2013), é de suma importância a participação de universidades e institutos federais.

Esta conscientização da importância do patrimônio cultural imaterial e de sua salvaguarda se faz necessária especialmente entre as novas gerações, já que os detentores do conhecimento geralmente são pessoas com idade mais avançada e, ao virem a óbito, levam este conhecimento consigo.

Ressalta-se a importância de programas de incentivos turísticos na região da Coxilha Rica a fim de valorizar esta cultura tropeira ainda pulsante na região, assim como a figura do tropeiro e criar uma identidade. Foi mostrado ao longo do trabalho que, além das práticas culturais que preservam as tradições locais, muitos proprietários de terras optaram por práticas com retorno financeiro mais imediato, porém que descaracterizam cultural e ambientalmente a região, são elas as monoculturas de *Pinus* sp. e soja.

Programas governamentais de valorização à cultura, assim como a patrimonialização destes bens imateriais e uma consequente criação de uma rota turística na região podem preservar estes saberes e fazeres e dar um reconhecimento e um retorno à população.

Os órgãos de ensino têm como função não apenas ajudar na realização deste inventário, mas também amplificar estes conhecimentos junto ao público acadêmico ou em projetos de extensão a comunidade. Ressalta-se mais uma vez a importância de pesquisas como esta, aprofundando-se cada vez mais na temática de sociedade, cultura e ambiente e, assim, guardando memórias que podem ser caras às futuras gerações.

## REFERÊNCIAS

ABDALA, M. C. **Sabores da tradição**. Revista do arquivo público mineiro Volume 42 Fascículo 2 Belo Horizonte – MG pg 118 - 129- jul./dez. 2006. Disponível em:

ALGATÃO, F. C. S. **O tropeiro como propagador cultural e mola mestra da cultura cafeeira no século XIX**. *Histórica* – Revista Eletrônica do Arquivo Público do Estado de São Paulo, nº 41, abr 2010. Disponível em <http://www.historica.arquivoestado.sp.gov.br/materias/anteriores/edicao41/materia06/texto06.pdf>

ATALA, A. & DÓRIA C. A. **Com unhas dentes & cuca**: prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos: Editora Senac – São Paulo, 2008.

BARBOSA, F. J. V.; NASCIMENTO M. P. S. B.; DINIZ, F. M.; NASCIMENTO, H. T. S.; ARAÚJO NETO, R. B. **Sistema de produção** – Sistema alternativo de criação de galinhas caipiras. EMBRAPA, Teresina - Julho 2007. Disponível em:

BONI, V. & QUARESMA, S. J. **Aprendendo a entrevistar**: como fazer entrevistas em Ciências Sociais. Revista Eletrônica dos Pós-Graduandos em Sociologia Política da UFSC. Vol. 2 nº 1 (3), p. 68-80. janeiro-julho/2005, Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/emtese/article/viewFile/18027/16976>

BORNHAUSEN, E. Z.; TAMARINI, E.; MACHADO, E. C. O.; VARELA, T. A.; PEIXER, Z. I. **Sabores e fazeres**: Cores e sabores da Coxilha Rica. Lages (SC): Grafine, 2009.

BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil: promulgada em 5 de outubro de 1988. Organização do texto: Juarez de Oliveira. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 1990. 168 p. (Série Legislação Brasileira). Artigos 215 e 216.

CARPEGEANI, C. B. F.; REZENDE FILHO C. B. **Caminho das Tropas**: A Importância da preservação histórica e cultural como meio de preservação ambiental no Vale do Paraíba. Revista Ciências Humanas – Universidade de Taubaté (UNITAU) –Brasil – Vol. 1, N. 1, 2009.

CARVALHO, A. M.; CÉSAR, C. L. G.; FISBERG, R. M.; MARCHIONI, D. M. L. **Excessive meat consumption in Brazil**: diet quality and environmental impacts. Public Health Nutrition: 16(10), 1893–1899. Agosto 2012. Disponível em: [http://journals.cambridge.org/download.php?file=%2FPHN%2FPHN16\\_10%2FS1368980012003916a.pdf&code=a18fecf4da339fcc8a9e7b504bdd5319](http://journals.cambridge.org/download.php?file=%2FPHN%2FPHN16_10%2FS1368980012003916a.pdf&code=a18fecf4da339fcc8a9e7b504bdd5319)

CASCUDO, Luiz. **A história da alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983.

COLLAÇO, J. H. L. **Gastronomia**: a trajetória de uma construção recente. Anais da 29 RBA. Natal, 2014. Disponível em: [http://www.29rba.abant.org.br/resources/anais/1/1401745513\\_ARQUIVO\\_Gastronomia eCultura.pdf](http://www.29rba.abant.org.br/resources/anais/1/1401745513_ARQUIVO_Gastronomia eCultura.pdf)

COLONNA, A.; DURHAM, C.; MEUNIER-GODDIK L. **Factors affecting consumers' preferences for and purchasing decisions regarding pasteurized and raw milk specialty cheese**. Journal of Dairy Science Vol. 94 No. 10, 2011. Disponível em: [http://www.journalofdairyscience.org/article/S0022-0302\(11\)00542-X/pdf](http://www.journalofdairyscience.org/article/S0022-0302(11)00542-X/pdf)

CORREIA, R. T. P.; BISCONTINI, T. M. B. **Influência da dessalga e cozimento sobre a composição química e perfil de ácidos graxos de charque e jerked beef**. Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, 23(1): 38-42, jan.-abr. 2003 Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/0D/cta/v23n1/18252.pdf>

CORÇÃO, M. **Receita velha é que faz comida boa**. Revista de História – USP. 2012

CÔRSO, K. A. **Análise da promoção e divulgação turística sob a ótica dos gestores públicos em turismo dos municípios da Rota da Amizade no Estado de Santa Catarina, Brasil** - Caderno Virtual de Turismo – Rio de Janeiro, v. 12, n. 2, p.95-115, ago. 2012. Disponível em: <http://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/index.php?journal=caderno&page=article&op=view&path%5B%5D=615&path%5B%5D=317>

COSTA, S. R.; SILVA, W. C. A.; CARVALHO, C. M. B. **O turismo como agente indutor da preservação do patrimônio ambiental urbano: uma discussão contemporânea**. Revista Brasileira de Ecoturismo, São Paulo, v.8, n.4, mai/ago 2015.

DIEHL, G. N. **Mitos e verdades da carne suína**. Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária, Pesca e Agronegócio. Informativo Técnico Nº 03/Ano 02 – março de 2011. Disponível em: [http://www2.agricultura.rs.gov.br/uploads/1312836160MITOS\\_E\\_VERDADES\\_DA\\_CARNE\\_SUINA.pdf](http://www2.agricultura.rs.gov.br/uploads/1312836160MITOS_E_VERDADES_DA_CARNE_SUINA.pdf)

DOMINGUES, J. M. **Relatos de pesquisas sobre tropeirismo no sudoeste paulista e vale do ribeira**. Seminário de Estudos Tropeiros Sorocaba. UNISO – Universidade de Sorocaba – SP.

Maio 1999. Disponível em: <http://porangabasuahistoria.com/wp-content/themes/Porangaba/upload/downloads/tropeirismo.pdf>

DÓRIA, C. A. **Formação culinária brasileira** – São Paulo: Três estrelas, 2014.

FISCHLER, C. “Food, self and identity”. In: Social Science Information, vol. 27, n.2, Jun - 1988

FRASSON, A. C.; GOMES, S. A. **Tropeirismo**: Processo civilizatório da região sul do Brasil. Educadores dia a dia, 2010. Disponível em: [http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/2010/artigos\\_teses/2010/Historia/artigos/frasson\\_artigo.pdf](http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/2010/artigos_teses/2010/Historia/artigos/frasson_artigo.pdf)

GOUVÊA, J. A. G. & GOUVÊA A. A. L. **Dossiê técnico** - Tecnologia de fabricação do charque. Rede de Tecnologia da Bahia – RETEC/BA Maio 2007. Disponível em: <http://sbrt.ibict.br/dossie-tecnico/downloadsDT/NzU=>

HERBERTS, A. L. H. **Arqueologia do Caminho das Tropas**: estudo das estruturas viárias remanescentes entre os rios Pelotas e Canoas, SC. Tese (Doutorado) – Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Programa de Pós-Graduação em História, Porto Alegre: 2009.

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN. **Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial** Paris, 17 de outubro de 2003. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/ConvencaoSalvaguarda.pdf>

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN. **Inventário do Patrimônio Imaterial do Caminho das Tropas em Santa Catarina** Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/976/>

JORGE, Wanda. Preservação do patrimônio passa pela educação. Ciência e Cultura, São Paulo, 2013.

LERAYER, A. **Guia do milho**: tecnologia do milho à mesa. Conselho de Informações sobre biotecnologia. Junho 2006. Disponível em: [http://www.cib.org.br/pdf/guia\\_do\\_milho\\_CIB.pdf](http://www.cib.org.br/pdf/guia_do_milho_CIB.pdf).

LOPES, M. A.; Co, M. L. **Negócio à moda antiga**: tropas de comércio em Diamantina nos meados do século XX. História, Franca, v. 30, n. 1, p. 332-348, Junho 2011. Disponível em [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0101-90742011000100016&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-90742011000100016&lng=en&nrm=iso).

MORAIS, L. P. **Comida, identidade e patrimônio**: articulações possíveis. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 227-254, Editora UFPR jan./jun. 2011.

MASCARENHAS, R. G. T. **A diversidade gastronômica como atrativo turístico na região dos Campos Gerais do Paraná**: um estudo de caso no município de Castro. Curitiba, 2009. Tese (Doutorado em Geografia) – Área de Concentração em Produção e Transformação do Espaço Urbano e Regional, Universidade Federal do Paraná –PR. Disponível em [http://ri.uepg.br:8080/riuepg/bitstream/handle/123456789/884/TESE\\_RubiaGiseleTramontinMascarenhas.pdf?sequence=1](http://ri.uepg.br:8080/riuepg/bitstream/handle/123456789/884/TESE_RubiaGiseleTramontinMascarenhas.pdf?sequence=1)

MATIAS, L. F. & MASCARENHAS, R. G. T. **Culinária tropeira e suas potencialidades no turismo dos campos gerais do Paraná**: uma análise nos municípios de Castro, Lapa e Tibagi. CULTUR – Revista de Cultura e Turismo – ano 02 – n 2 – jul/ 2008.

MARCELLINI, R. **Caminhos do Sabor** - a Rota dos Tropeiros. Editora Gutenberg – 2005.

MARTINS, J. L. S. **Cartografia interativa da paisagem cultural dos caminhos dos tropeiros em Santa Catarina**. Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Departamento de Geografia, do Centro de Ciências Humanas e da Educação – FAED. Florianópolis – SC. 2011. Disponível em: <http://www.pergamum.udesc.br/dados-bu/000000/000000000012/00001222.pdf>. Acesso em 05 de junho de 2015.

MELO, F. D. **Avaliação da inocuidade e qualidade microbiológica do queijo artesanal serrano e sua relação com o período de maturação**. Dissertação (mestrado) – Centro de Ciências Agroveterinárias / UDESC – Lages, 2013. Disponível em:



<http://cienciaanimal.cav.udesc.br/wp/wp-content/uploads/2013/11/Disserta%C3%A7%C3%A3o-Fernanda-Melo.pdf>

Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira:** promovendo a alimentação saudável - Brasília, 2008. [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2008.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2008.pdf)

MÜLLER, S. G. **Patrimônio cultural gastronômico:** identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais - Florianópolis, SC, 2012.

PAES, M. C. D. **Aspectos Físicos, Químicos e Tecnológicos do Grão de Milho.** Circular técnica n. 75. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Sete Lagoas - MG. Dezembro 2006. Disponível em [http://www.cnpms.embrapa.br/publicacoes/publica/2006/circular/Circ\\_75.pdf](http://www.cnpms.embrapa.br/publicacoes/publica/2006/circular/Circ_75.pdf).

PERIN, **Pedras e caminhos:** análise espacial das estruturas arqueológicas remanescentes dos caminhos de tropas no planalto de Lages. Dissertação de mestrado apresentada à Universidade do Estado de Santa Catarina. 2011. Disponível em: [http://www.tede.udesc.br/tde\\_arquivos/19/TDE-2012-05-14T123425Z-1056/Publico/EdenirOK167.pdf](http://www.tede.udesc.br/tde_arquivos/19/TDE-2012-05-14T123425Z-1056/Publico/EdenirOK167.pdf).

PINTO, M. F.; PONSANO, E. H. G.; FRANCO, B. D. G. M.; SHIMOKOMAKIB, M. **Charqui meats as fermented meat products:** role of bacteria for some sensorial properties development. Meat Science. Volume 61, 2, Pages 187–191. Jun 2002,

POLLAN, M. **O Dilema do Onívoro.** Editora Intrínseca Ltd. Rio de Janeiro. 2006.

RIBEIRO, J. H. **Os tropeiros:** diário da marcha – São Paulo: Globo, 2006.

RIES, J. E., DA LUZ, J. C. S., WAGNER, S. A. **Projeto de qualificação e certificação do queijo serrano produzido nos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul** - relato parcial da experiência. Agroecologia e Desenv. Rural Sustentável, Porto Alegre, v. 5, n. 1, p. 10-19, jan./abr. 2012. Disponível em: [http://www.emater.tcche.br/site/arquivos\\_pdf/teses/Rev-Agr\\_02-Rel-Exp.pdf](http://www.emater.tcche.br/site/arquivos_pdf/teses/Rev-Agr_02-Rel-Exp.pdf)

Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA - Rio de Janeiro. Março, 1952. Disponível em: [http://www.agricultura.gov.br/arq\\_editor/file/Aniamal/MercadoInterno/Requisitos/Regulamento\\_InspecaoIndustrial.pdf](http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/Aniamal/MercadoInterno/Requisitos/Regulamento_InspecaoIndustrial.pdf)

SANFUENTES ECHEVERRIA, O. **Europa y su percepción del nuevo mundo a través de las especies comestibles y los espacios americanos en el siglo XVI.** Historia (Santiago), Santiago, v. 39, n. 2, Dez. 2006. Disponível em [http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0717-71942006000200006&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-71942006000200006&lng=en&nrm=iso).

SANTOS, A. J., CORSO N. M., MARTINS, G., BITTENCOURT, E. **Aspectos produtivos do pinhão no estado do Paraná.** Floresta 32 (2): 163 – 169. 2002. Disponível em: <http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs/index.php/floresta/article/view/2281>

SAXENA, D.; STOTZKY, G. **BT corn has a higher lignin content than non-BT corn.** American Journal of Botany 88(9): 1704–1706. New York. 2001. Disponível em: <http://www.amjbot.org/content/88/9/1704.full.pdf+html?sid=41b8e5e4-ac41-48e7-9210-522a9f6e1ddc>

SWARBROOKE, J. **Turismo Sustentável:** conceitos e impacto ambiental. Vol. 1 – São Paulo: Aleph, 2000.

VARGAS, J. M. **Abastecendo plantations:** A inserção do charque fabricado em Pelotas (RS) no comércio atlântico das carnes e a sua concorrência com os produtores platinos (século XIX). História (São Paulo) v.33, n.2, p. 540-566, jul./dez. 2014. Disponível em <http://www.scielo.br/pdf/his/v33n2/0101-9074-his-33-02-00540.pdf>

APÊNDICES

Apêndice 1 – Roteiro da entrevista semi-estruturada

**INVENTÁRIO DE REFERÊNCIAS GASTRONÔMICAS CULTURAIS**  
(Instrumento para entrevista individualizada simplificado)

**1. Identificação da produção gastronômica inventariada**

<b>Nome</b>		<b>Ficha n°:</b>
<b>Outras denominações</b>		<b>Data:</b>

**2. Localização**

<b>Localidade</b>	
<b>Município / UF</b>	

**3. Identificação do entrevistador**

<b>Entrevistador</b>	
<b>Cargo ou função</b>	
<b>Supervisor</b>	

**4. Identificação do entrevistado**

<b>Nome</b>		<b>CPF ou RG:</b>
<b>Como é conhecido (a)</b>		<b>Data nascimento:</b> <b>Sexo:</b> ( ) M ( ) F
<b>Endereço</b>		<b>Cidade:</b> <b>CEP:</b>
<b>Ocupação/ Profissão</b>		<b>E-mail:</b>
<b>Telefones</b>		
<b>Onde nasceu</b>		<b>Desde quando mora na localidade:</b>
<b>Na sua opinião, qual a sua descendência?</b>		

Pensando nas características de seu passado, você indica essa preparação como sendo tradicional? Por que?

**5. Processo ensino-aprendizagem**

**5.1 Com quem aprendeu?**

- Parente (Mãe, pai, avó, avô, irmãos, tia, prima)
- Amigos
- No trabalho. Com quem? \_\_\_\_\_
- Outra. Quem? \_\_\_\_\_
- Não sabe

**5.2 Porque aprendeu**

**5.3 Transmitiu este conhecimento a outros?**

Sim  Não  Não sabe

**5.4 Quando aprendeu?**

**6. Quanto ao consumo**

**6.1 No passado qual era a freqüência de consumo desse alimento?**

Época (ano/década) =

Diariamente  Semanalmente  Raramente

Freqüência =

**6.2 Neste período atual, este alimento está presente na sua alimentação?**

Época (ano/década) =

Diariamente  Semanalmente  Raramente

Freqüência =

<b>6.3 Quais eram os motivos de consumo no passado?</b>
<input type="checkbox"/> Hábito / necessidade alimentar <input type="checkbox"/> Festa familiar <input type="checkbox"/> Prática ou Celebração religiosa (Ex. Natal, Páscoa, carnaval) <input type="checkbox"/> Festa popular (Ex. aniversário da comunidade) <input type="checkbox"/> Outra Qual? _____ Época (ano/década) = _____
<b>6.4 Qual é o motivo dessa produção no atual período?</b>
<input type="checkbox"/> Hábito alimentar <input type="checkbox"/> Festa familiar <input type="checkbox"/> Prática ou Celebração religiosa (Ex. Natal, Páscoa, carnaval) <input type="checkbox"/> Festa popular (Ex. aniversário da comunidade) <input type="checkbox"/> Outra Qual? Saudade de fazer e de comer Época (ano/década) = _____

**7. Histórias e produções associadas**

<b>7.1 Existe alguma história da origem dessa produção?</b>		
Sim ( )	Não ( )	Não sabe ( )
Qual?		
<b>7.2 Há outras produções gastronômicas associadas? Quais?</b>		
Sim ( )	Não ( )	Não sabe ( )
<b>Denominação</b>	<b>Descrição sucinta</b>	
<b>8. Processo produtivo</b>		

**FICHA TÉCNICA**

PRODUÇÃO:

<b>QTD</b>	<b>INGREDIENTES</b>

**PREPARAÇÃO PASSO A PASSO**

1º	
2º	
3º	

**9. Especificidade das matérias-primas da produção gastronômica. Fazer a descrição dos alimentos que compõem a elaboração, quanto:**

<b>9.1 Elementos essenciais que definem as características das matérias-primas da produção gastronômica</b>	
<b>Matéria-prima</b>	<b>Característica</b>

## Apêndice 2 – Termo de consentimento livre e esclarecido

A pesquisadora Mariana Martinhago Aguiar informa que está realizando um projeto de pesquisa para identificar e registrar os saberes e fazeres da produção da \_\_\_\_\_.

O objetivo é realizar uma pesquisa de coleta de dados visando a preservação dos conhecimentos que envolvem a produção da receita tradicional e que representa uma parcela da construção histórico-cultural da tradição gastronômica da cidade de Lages, Região da Coxilha Rica. O método de obtenção dos dados será a técnica de entrevista, com produção de fotografias e vídeos. A justificativa do estudo dá-se, considerando esses saberes e fazeres como manifestação cultural de natureza imaterial, oriunda de um processo histórico que está se perdendo, por conta do processo de globalização e homogeneização dos mercados. Devido a esse fato, a pesquisadora solicita a autorização formal para a realização da entrevista e gravação da mesma, como também, autorização legal para o uso dos dados coletados para a elaboração de vídeos didáticos, de artigos técnicos e científicos e publicações. Informo que a gravação e os materiais que contenham as falas dos entrevistados serão armazenados no departamento de pesquisa do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, para possíveis consultas de alunos e pesquisadores da área. A pesquisadora está ciente de que o entrevistado pode retirar seu consentimento em qualquer fase da pesquisa, sem prejuízo ou penalização. O entrevistado concederá a entrevista no dia e horário que mais lhe convier, tendo o pesquisador que se adequar ao tempo do entrevistado. Importante salientar que o entrevistado não terá nenhum tipo de despesas por conta dessa pesquisa e que os procedimentos a serem utilizados não implicam em riscos para os entrevistados/sujeitos da pesquisa.

---

Mariana Martinhago Aguiar

Eu, \_\_\_\_\_,  
CPF \_\_\_\_\_, permito que o grupo de pesquisadores citados acima, utilize e publique as imagens e entrevistas para fins acadêmicos. Estou ciente de que não serei remunerado pelo uso destas imagens. Entendo que poderei ser reconhecido por leitores e que as imagens poderão ser veiculadas na internet pelo público em geral por meio de vídeos, artigos técnicos e científicos e de publicações em geral.

---

Assinatura

Telefone:

Email:

Apêndice 3 – Receitas de comidas tradicionais da Coxilha Rica relatadas pelos entrevistados.

<b>Arroz carreteiro</b>	
Informante: Célia	
<b>Ingredientes</b>	<b>Modo de fazer</b>
Charque	Cortar o charque em tiras e deixar de molho em água para dessalgar. Em uma panela, refogar o alho e cebola com a banha. Adicionar o arroz e o charque e água para cozinhar.
Cebola	
Alho	
Banha	
Arroz	
Opcional: tomate e pimentão	

<b>Bijajica</b>	
Informante: Florinda	
<b>Ingredientes</b>	<b>Modo de fazer</b>
3 ovos	Bater os ovos com o açúcar. Adicionar polvilho até ficar bom para amassar. Moldar em forma de rosca e fritar em banha quente, virando o tempo todo.
6 colheres de açúcar	
Polvilho	
Banha para fritar	

<b>Bolo de coalhada</b>	
Informante: Célia	
<b>Ingredientes</b>	<b>Modo de fazer</b>
1 kg de coalhada	Escaldar o polvilho com a água fervente. Juntar todos os ingredientes e amassar até ficar bom para enrolar.
1 ovo	
1 colher de banha	
3 xícaras de polvilho	
3 colheres de água fervente	
1 pitada de sal	

<b>Cuscuz Campeiro</b>	
Informante: Helena	
<b>Ingredientes</b>	<b>Modo de fazer</b>
Linguíça	Hidratar o fubá e colocar em um pano de prato, amarrando como uma trouxinha. Cozinhar no vapor. Cortar as carnes e fritar em banha. Misturar tudo.
Bacon	
Couve	
Fubá	
Banha	

<b>Paçoca de pinhão</b>	
Informante: Helena	
<b>Ingredientes</b>	<b>Modo de fazer</b>
Linguíça	Moer as carnes e o pinhão cozido. Refogar tudo na banha e finalizar com o tempero verde picado.
Bacon	
Pinhão	
Lombo de porco	
Banha	
Tempero verde	
Pimentão	

<b>Pão de milho</b>	
Informante: Florinda	
<b>Ingredientes</b>	<b>Modo de fazer</b>
1 copo de água	Cozinhar todos os ingredientes (com exceção do trigo e do fermento) e esperar ficar morno. Adicionar o fermento e o trigo. Amassar até que fique firme. Colocar em uma forma untada, esperar crescer e assar em forno pré aquecido.
1 xícara de fubá	
1 colher de erva doce	
1/2 xícara de óleo	
1/2 colher de sal	
2 xícaras de açúcar	
1 colher de fermento biológico	
Farinha de trigo	



<b>Quirera</b>	
Informante: Célia Madeira	
<b>Ingredientes</b>	<b>Modo de fazer</b>
Cebola	Ferver a costelinha para dessalgar. Em uma panela, refogar a cebola e o alho na banha. Adicionar a costelinha e dourar. Adicionar a quirera e água para cozinhar.
Alho	
Costelinha de porco defumada	
Quirera	
Banha	

<b>Virado de feijão</b>	
Informante: Helena	
<b>Ingredientes</b>	<b>Modo de fazer</b>
Feijão preto	Cozinhar o feijão até ficar al dente. Refogar o bacon e a cebola picados com um pouco de banha. Adicionar o feijão e mistura com farinha de mandioca.
Bacon	
Farinha de mandioca	
Cebola	
Banha	

<b>Risoto de galinha</b>	
Informante: Zenir	
<b>Ingredientes</b>	<b>Modo de fazer</b>
Banha	Fritar o alho, cebola, e por último dourar a galinha. Adicionar água e deixar ferver até cozinhar a galinha. Adicionar o arroz e, se necessário mais água para cozinhar. Finalizar com tempero verde picado.
Cebola	
Alho	
Galinha caipira picada	
Arroz	
Tempero verde	
Sal	