

Práticas alimentares no Rio Grande do Sul oitocentista sob a perspectiva de viajantes estrangeiros

Dietary practices in nineteenth-century Rio Grande do Sul from the
perspective of foreign travelers

Everton Luiz Simon

Doutor em História

Universidade do Vale do Rio dos Sinos (Unisinos)

evertonsimon@gmail.com

Recebido: 24/07/2024

Aprovado: 23/04/2025

Resumo: Este artigo investiga as práticas alimentares no Rio Grande do Sul durante o século XIX a partir da análise de narrativas de quatro viajantes estrangeiros: Auguste de Saint-Hilaire, Robert Avé-Lallemant, Carl Seidler e Nicolau Dreys. A pesquisa tem como objetivo identificar e compreender como os alimentos, especialmente as leguminosas, raízes, tubérculos, legumes, folhas e cucurbitáceas, foram registrados nessas obras e como esses registros contribuem para a reconstrução da história da alimentação regional. Utilizou-se a Análise Textual Discursiva (ATD) como metodologia para fragmentar os textos em unidades de significado, agrupá-las em categorias e, posteriormente, elaborar metatextos interpretativos. A análise revelou que alimentos como o feijão, a mandioca e a abóbora ocupavam lugar central na dieta e na cultura alimentar local, sendo associados tanto a práticas indígenas quanto a hábitos europeus. O estudo evidencia a relevância das fontes de literatura de viagem para a História da Alimentação, ao trazer à tona aspectos do cotidiano alimentar muitas vezes ausentes dos documentos oficiais.

Palavras-chave: História da Alimentação; Literatura de Viagem; Práticas Alimentares.

Abstract: This article investigates food practices in Rio Grande do Sul during the nineteenth century based on the analysis of the narratives of four foreign travelers: Auguste de Saint-Hilaire, Robert Avé-Lallemant, Carl Seidler and Nicolau Dreys. The research aims to identify and understand how foods, especially legumes, roots, tubers, legumes, leaves and cucurbits, were recorded in these works and how these records contribute to the reconstruction of the history of regional food. Discursive Textual Analysis (DTA) was used as a methodology to fragment the texts into units of meaning, group them into categories and, subsequently, elaborate interpretative metatexts. The analysis revealed that foods such as beans, cassava, and pumpkin occupied a central place in the diet and in the local food culture, being associated with both indigenous practices and European habits. The study highlights the relevance of travel literature sources for the History of Food, by bringing to light aspects of daily food that are often absent from official documents.

Keywords: History of Food; Travel Literature; Food Practices.

Contextualização e aspectos metodológicos

“De que maneira as práticas alimentares do Rio Grande do Sul foram representadas na literatura de viagem oitocentista?”. Esta foi a pergunta central, que impulsionou esta pesquisa. Para respondê-la, organizamos e analisamos os relatos produzidos por quatro viajantes, Saint-Hilaire (1999), Avé-Lallemant (1980), Seidler (1980) e Dreys (1980), que perpassaram a Província do Rio Grande do Sul nos Oitocentos, considerando categorias como produção, preparação e consumo de alimentos; comensalidade e etiqueta [distinção e estratificação social à mesa]; hospitalidade, reciprocidade e sociabilidade; saúde e alimentação e tabus e significados simbólicos.

Auguste de Saint-Hilaire, natural da França, era botânico e naturalista, e viajou pelo Brasil entre 1816 e 1822 com o objetivo de estudar a flora e os costumes locais, registrando observações detalhadas em seus relatos. Robert Avé-Lallemant, também alemão, era médico e realizou duas viagens ao Brasil entre 1855 e 1859, deixando registros que combinam interesse científico com descrições culturais. Carl Friedrich Philipp von Martius viajou junto com Spix entre 1817 e 1820, mas foi Carl Seidler, outro alemão e diplomata, quem se destacou entre os viajantes selecionados por sua perspectiva crítica e observadora sobre os hábitos sociais e alimentares da região. Por fim, Nicolau Dreys, comerciante alemão radicado no Brasil, publicou em 1839 suas memórias e impressões sobre a Província de São Pedro, com foco nos aspectos econômicos e sociais. Juntos, esses viajantes ofereceram olhares diversos e complementares sobre o cotidiano alimentar da região sul do Brasil no século XIX.

Por meio desses relatos, toma-se contato com uma grande diversidade de costumes provinciais, um *savoir-faire* tradicional em termos de práticas de cultivo e trabalho na terra, bem como com um inventário de alimentos enquanto marcadores culturais, os quais me permitiram compreender e explicar as representações construídas pelos viajantes sobre diferentes dimensões da alimentação praticada no Rio Grande do Sul no século XIX. Assim, no presente artigo, apresentamos parte dos achados desta pesquisa de doutoramento, focalizando as narrativas sobre leguminosas, raízes e tubérculos, legumes e folhas e cucurbitáceas.

Após esta contextualização inicial, cabe apresentar de modo sintético a metodologia que adotamos para alcançar nossos objetivos. De modo geral, os percursos adotados constituíram-se em rotas estratégicas, que atenderam às especificidades da investigação e propiciaram a organização e a análise das informações obtidas nas fontes e o seu cotejamento.

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

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

O segundo percurso metodológico foi dedicado ao reconhecimento do contexto de produção dos relatos e das representações sobre as práticas alimentares acionadas ao longo dos textos, considerando-se os diferentes contextos nos quais se encontravam inseridas. Para a organização e

análise dos dados desse segundo percurso utilizamos a metodologia da Análise Textual Discursiva (ATD) proposta por Roque Moraes e Maria do Carmo Galiuzzi (2016).

O processo de Análise Textual Discursiva (ATD), conforme descrito por Moraes e Galiuzzi (2016), foi conduzido em quatro etapas principais. A primeira consistiu na leitura detalhada das obras de quatro viajantes, com a fragmentação dos textos em unidades de significado. Cinco dessas unidades foram definidas previamente, com base nos objetivos da pesquisa e no referencial teórico, e duas emergiram durante a análise, contribuindo com informações complementares. As unidades a priori foram: “Alimentos: Produção, Preparação, Consumo e Técnicas”; “Reciprocidade, Sociabilidade e Hospitalidade”; “Comensalidade e Etiqueta”; “Dietética e Gosto”; e “Tabus e Significados simbólicos”. Já as categorias emergentes incluíram “Costumes e População” e “Doenças”, revelando aspectos importantes que não haviam sido considerados inicialmente, mas que enriqueceram a compreensão das práticas alimentares no Rio Grande do Sul.

Na segunda etapa, as unidades de significado foram categorizadas a partir de critérios de semelhança e diferença, considerando tanto categorias previamente estabelecidas quanto outras que surgiram durante o processo. A terceira etapa envolveu a aplicação de filtros para permitir uma apreciação mais ampla e integrada das unidades, fontes e categorias, promovendo uma visão interpretativa mais profunda. Por fim, a quarta etapa consistiu na produção dos metatextos, momento em que o pesquisador organizou e interpretou os dados à luz do referencial teórico, refinando constantemente a escrita e os argumentos. Para facilitar o processo analítico, as passagens extraídas foram organizadas em sete planilhas específicas e codificadas com cores distintas associadas aos autores analisados, o que contribuiu para a visualização e interpretação do conjunto de registros.

Divulgação dos achados: leguminosas, raízes e tubérculos, legumes e folhas e cucurbitáceas

Em nossa análise, ficaram evidentes um significativo número de apontamentos a respeito de leguminosas, raízes e tubérculos, legumes e verduras e cucurbitáceas, e é sobre esses alimentos que discorreremos partir de agora. A horta próxima da casa era o principal espaço de cultivo dessas variedades de alimentos. O trabalho de manutenção e cultivo nas hortas era, em grande medida, realizado por escravos e, às vezes, pelas mulheres da família. Saint-Hilaire (1999, p. 80) chama também

a atenção do leitor sobre a produção de flores, destacando as tentativas de aclimação de espécies europeias e o cultivo de outras espécies, consideradas por ele como “hortaliças exóticas, tais como couves diversas, alfaces, ervilhas são encontradiças”. Essa menção às hortaliças talvez decorra das experiências com a aclimação de espécies europeias, em especial, daquelas às quais a população ainda não estivesse completamente adaptada ao consumo.

Ao observar o mercado de alimentos da capital da província, Dreys (1990, p. 69) narra sua percepção sobre a contribuição dos indígenas para a disseminação de práticas agrícolas e de alimentos:

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

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

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

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

No Quadro 1, a seguir, apresenta-se o exercício de fragmentação dos apontamentos a fim de identificar a quantidade de vezes em que foram mencionados o cultivo, o beneficiamento e o consumo desses alimentos na província do Rio Grande do Sul.

Quadro 1 – Distribuição dos alimentos

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

Fonte: Elaborado pelo autor (2025).

As variedades de alimentos identificadas nos grupos apresentados no Quadro 1 são detalhadas a seguir, com o propósito de abordar quais alimentos eram cultivados — nativos, aclimatados — e de que modo eram consumidos na região.

Leguminosas

Dentre as Leguminosas, encontramos feijões, lentilhas, favas ou ervilhas, que provêm de uma vagem de paredes finas, seca e frágil depois de madura, que contém várias sementes. É na forma seca que são colhidas a maioria das leguminosas, pois suas sementes podem ser estocadas indefinidamente e são uma fonte concentrada de nutrientes (McGee, 2011). Na compilação dos dados extraídos das narrativas dos viajantes selecionados, explicitada no Quadro 2, abaixo, é possível observar que a produção e o consumo de leguminosas na província no século XIX não era pequena, principalmente, a do feijão.

Quadro 2 – Produção e consumo de leguminosas

Tipo	Quantidade
Feijão	51
Favas	2
Ervilhas	2

Fonte: Elaborado pelo autor (2025).

A espécie de feijão mais importante do gênero *Phaseolus* é a *P.vulgaris*. O cultivo dessa variedade de feijão foi registrado pela primeira vez “há cerca de 7 mil anos e aos poucos se difundiu para o Norte e para o Sul, chegando aos dois grandes continentes americanos há cerca de 2 mil anos e à Europa na Era das navegações”, conforme McGee (2011, p. 545). Os feijões possuem

[...] centenas de variedades, com diferentes tamanhos, formatos, cores, desenhos, graus de brilho e sabores. A maioria das variedades com sementes grandes (roxo, rajado italiano, branco) vieram originalmente dos Andes e grassaram no Nordeste da América do Norte, na Europa e na África; as sementes pequenas naturais da América Central (rajado, preto, roxinho, branco), se concentraram no Sudoeste da América do Norte (McGee, 2011, p. 545).

No entanto, Câmara Cascudo (2004) afirma que, no Brasil, o feijão não era considerado o alimento principal da dieta dos povos indígenas. Segundo esse autor, “comia o indígena feijões e favas, mas ao deduzir-se dos registros dos séculos XVI e XVII, não constituíam preferência ou aquela atração irresistível que a farinha de mandioca provocava” (Cascudo, 2004, p. 438). Ao contrário, os feijões “não eram indicados na habitualidade do repasto indígena como significam contemporaneamente na refeição brasileira. Eram, entretanto, cultivados, [como] índice de reserva cuidadosa” (Cascudo, 2004,

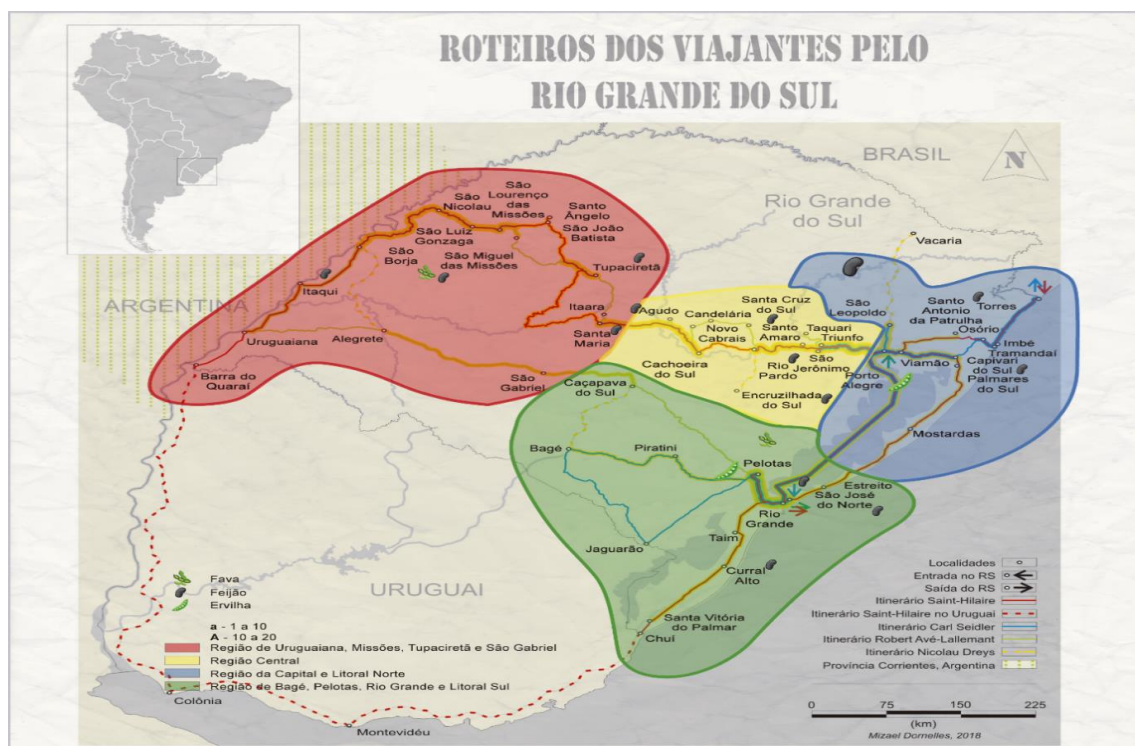
p. 155) e, complementa o autor, “nos grupos indígenas contemporâneos o feijão não consta no cardápio costumeiro com a mesma insistência, predileção e volumes dos demais setores da população brasileira” (Cascudo, 2004, p. 440). Martín Tempass (2010, p. 100), ao analisar as práticas alimentares dos *Mbyá-guaranis*, observou que

[...] o feijão é pouco utilizado como ingrediente de outros pratos, o mais corriqueiro é ser preparado cozido [...]. Todavia ele sempre é servido acompanhado de outros pratos”. E a respeito do consumo, o pesquisador complementa que, nesse grupo indígena, “ninguém come só feijão.

Já Wätzold (2012, p. 130), ao analisar as práticas alimentares durante o império brasileiro, observou que o consumo de feijão era “uma manifestação típica da alimentação cotidiana no Brasil”, e que a leguminosa era “apreciada igualmente por escravos, pobres e ricos e pertencia à alimentação trivial”.

As referências dos viajantes à produção e ao consumo do feijão na Província não foram poucas. Elas atestam a existência do feijão, mas não a sua popularidade como alimento principal da dieta. Saint-Hilaire (1999), Avé-Lallemant (1880) e Seidler (1880) revelam um cultivo relativamente amplo do feijão na Província, distribuído pelas diversas regiões, conforme consta na Figura 1, a seguir:

Figura 1 – Cultivo de leguminosas: feijões, favas e ervilhas no Rio Grande do Sul



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

As menções feitas aos espaços cultivados revelam informações importantes. Além da qualidade do solo da região, propício para o cultivo de leguminosas, Seidler (1980, p. 120) ressalta que: “prosperaram bem todos os legumes que se costuma aqui plantar, notadamente, o feijão preto; e pode-se contar com uma colheita muito mais abundante desde que a plantação seja cuidadosamente limpa de ervas daninhas”.

Na narrativa de Avé-Lallemant (1980) é perceptível a contribuição dos imigrantes alemães para o cultivo e o consumo de feijões, principalmente das famílias que viviam nos principais núcleos de colonização: São Leopoldo, Santa Cruz e Agudo (Colônia de Santo Ângelo). A esse respeito, Roche (1969) afirma que o Rio Grande do Sul, no século XIX, viveu uma expansão na produção do feijão. O cultivo dessa leguminosa, segundo o autor, obteve melhores resultados a partir do trabalho realizado pelos colonos alemães, os quais contribuíram para a consolidação dessa prática agrícola evidenciada nas narrativas.

A respeito do plantio do feijão consorciado com o “milho do cedo”, os viajantes observaram que era uma prática comum das famílias agricultoras. Além do plantio, Saint-Hilaire (1999) detalha outra etapa realizada logo após a colheita, ocorrida em meados de janeiro, que consistia na separação dos grãos da vagem seca. Conforme o viajante, esse processo era realizado, “da mesma maneira que o trigo por meio de animais ou com varas” (Saint-Hilaire, 1999, p. 207). Após separá-los da casca, os grãos eram armazenados em sacos e destinavam-se à alimentação dos habitantes e também ao comércio. Como apontado por Avé-Lallemant (1980, p. 150), “este gênero alimentício do povo está em alta em todo o Brasil. [...] No ano de 1849, a colônia exportou apenas 8.000 sacos, no ano de 1853, 34.680 sacos”. Em relação a isso, Roche (1969) nos oferece alguns dados relativos à exportação do feijão produzido na região de São Leopoldo, que, em 1849,

[...] exportava 7000 sacos e, em 1853, 27000 sacos, a cultura do feijão preto fora desenvolvida não proporcionalmente às necessidades da população (51 Kg por habitante e por ano); alimentava os mercados do Rio Grande, do resto do império e até do Rio da Prata (Roche, 1969, p. 254).

Em consonância com Roche (1969), Dalmazo (2004, p. 33) destaca que as exportações agrícolas registradas em documentos históricos, a partir de 1848, revelam que os alimentos de subsistência, em especial, “feijão, milho, farinha de mandioca e erva-mate, [...] compunham apenas

0,32% do valor das exportações. Mas elas aumentaram para em torno de 13% entre 1860 e 1888, incluindo agora novos produtos, como banha, batata-inglesa, fumo e madeiras”.

Esse cultivo significativo e os dados revelados da exportação do período mostram a importância que o feijão possuía na cultura alimentar brasileira, uma vez que “o feijão era a refeição, o sustento, a força promotora de energia humana” (Cascudo, 2004, p. 441). Para Seidler (1980, p. 70), “o feijão, sobretudo o preto, é o prato nacional predileto dos brasileiros; figura nas mais distintas mesas, acompanhado de um pedaço de carne de res seca ao sol e de toucinho à vontade. Não há refeição sem feijão, só o feijão mata a fome”.

Contudo, não há como garantir que essa predileção pelo consumo do feijão preto na Província sulina tivesse a mesma expressão se comparada ao Rio de Janeiro, pois, identificam-se poucos apontamentos a respeito do consumo do feijão e da combinação dele com outros alimentos nas práticas alimentares da população. Alguns registros citam o feijão como um dos alimentos básicos dos militares de outras regiões do Brasil que participavam dos conflitos na região de fronteira (Seidler, 1980)⁷. Essa dieta básica dos militares, talvez estivesse ancorada em hábitos e práticas alimentares da capital, Rio de Janeiro. Saint-Hilaire (1999, p. 33), por sua vez, refere que o excessivo consumo de carne, ao qual “os milicianos da região estão facilmente acostumados”, contribuía para o aparecimento de “moléstias devido ao excesso de alimentação carnívora, principalmente, disenterias, sobretudo, entre os paulistas, mais habituados ao uso do feijão e da farinha que ao da carne”. Em outro momento, o viajante naturalista menciona que “jantamos bem, sendo servidos vários pratos de carne, feijão, arroz, abóbora, pêsegos, figos, melões e melancias” (Saint-Hilaire, 1999, p. 120), apontando para o consumo combinado do feijão com outros alimentos.

Foi também Saint-Hilaire (1999) quem registrou o cultivo de favas e ervilhas na Província. Em seus apontamentos, o cultivo de favas teria sido observado na região das Missões e de Pelotas, e de ervilhas, somente em Pelotas. Esses olhares em relação à produção e ao consumo dessas variedades de leguminosas não nativas do território⁸ e na cultura alimentar brasileira, permitem que se reflita sobre

⁷ É importante destacar que nas narrativas consultadas não fica registrada a procedência dos alimentos destinados aos militares, isto é, se eram locais ou se eram trazidas juntamente com a comitiva do batalhão.

⁸ “As favas, a maior de todas as leguminosas, eram o único feijão na Europa até a descoberta do Novo Mundo. Originou-se na Ásia Central ou Ocidental e foi um dos primeiros vegetais a serem domesticados” (McGee, 2011, p. 544). As ervilhas são cultivadas há cerca de 9 mil anos e desde muito cedo disseminaram-se pelo Oriente Médio, Mediterrâneo, Índia e China. A ervilha é considerada uma leguminosa de clima frio, que cresce durante o inverno úmido dos países do Mediterrâneo e, na primavera, nos países com clima temperado” (McGee, 2011, p. 546).

as transformações, incorporações e adaptações das práticas alimentares. É possível associar essas modificações na alimentação à cultura europeia que marcava fortemente a região naquele período. Jonas Vargas (2013), ao analisar a sociedade charqueadora pelotense no século XIX, destaca que através do porto houve uma substancial troca de objetos e ideias na sociedade regional. Essas trocas entre as margens do Atlântico foram evidenciadas por Seidler (1980, p. 102) ao descrever, não apenas a presença de muitos navios de origem estrangeira, mas, também, a entrada de produtos europeus na Província:

[...] norte-americanos [...], holandeses, ingleses e franceses vem a Rio Grande e abastecem a cidade, e através dela a província, em produtos europeus; hamburgueses, e de um modo geral, alemães, são raros, pois que tão longa viagem só costuma ser feita em grandes navios de três mastros e estes não podem entrar no porto por causa das areias tocadas pelo vento, que vão cada vez mais reduzindo a profundidade da água.

São essas trocas que nos permitem compreender como os hábitos alimentares nessa região foram sendo adaptados e, paulatinamente, construídos e reconstruídos.

Raízes e tubérculos

Os tubérculos são considerados alimentos básicos para bilhões de pessoas. Alguns antropólogos conjecturam que as raízes e tubérculos podem ter colaborado para estimar a evolução humana quando o clima da savana africana esfriou, há cerca de 2 milhões de anos. Nesse grupo de alimentos, destacam-se a “batata, a batata doce, o cará, o inhame e a mandioca, que se desenvolvem a partir de órgãos subterrâneos em que os vegetais armazenam amido e, portanto, não estão diretamente ligados à planta, como as raízes” (McGee, 2011, p. 334). Os nabos e as cebolas são considerados hortaliças de categorias que “posicionam-se no nível do chão ou logo abaixo dele e têm uma única característica em comum: em comparação com a maioria das raízes e tubérculos, armazenam pouco amido” (McGee, 2011, p. 343).

Em relação às raízes e aos tubérculos é possível observar, no Quadro 3, a seguir, que a mandioca e a batata eram os alimentos mais cultivados na Província durante o período em análise. Na sequência, constata-se um pequeno cultivo de nabos e cebolas.

Quadro 3 – Produção e consumo de raízes e tubérculos

Tipo	Quantidade
Mandioca	23
Batatas	15

Nabos	5
Cebolas	4

Fonte: Elaborado pelo autor (2019).

A mandioca na América do Sul foi domesticada há, pelo menos, oito mil anos. Aos poucos, foi sendo disseminada para as regiões da América Central, Antilhas e quase toda a América do Sul (Carneiro, 2003; Cascudo, 2004; Silva, 2014; Silva; Murrieta, 2014). Ela é considerada a planta mais importante para as populações litorâneas, devido a sua alta rentabilidade em calorias e fibras (Carneiro, 2003). A esse respeito, Cascudo (2004, p. 94) complementa que “a mandioca que o tupi recebeu no Amazonas foi por ele propagada na orla litorânea e, por difusão, às demais famílias indígenas vivendo em território nacional”. No tocante à produção e ao consumo da mandioca no Brasil, Silva e Murrieta (2014, p. 38) citam “registros do século XVI – tanto secundários quanto em fontes primárias – sobre o uso e o consumo da mandioca em terras brasileiras, especialmente na capitania de São Vicente”. Ainda segundo Silva e Murrieta (2014, p. 38), nos séculos XVII, XVIII e XIX, os viajantes estrangeiros “preocuparam-se em registrar a presença da mandioca entre populações indígenas e não indígenas [...], incluindo neles suas observações sobre o cultivo e o uso da mandioca, além de sua importância para os habitantes”. Esse registro sobre a mandioca, revelado pelos cronistas e viajantes estrangeiros, “habita o Brasil e o imaginário europeu desde há muito tempo”, destaca Silva (2014, p. 74).

Nas narrativas de Saint-Hilaire (1999, p. 48), lê-se: “cultivam muito a mandioca nessa capitania”. Essa prática de cultivo da mandioca, comumente nomeada de aipim pelos imigrantes alemães do Rio Grande do Sul e, também, em outras partes do Brasil, esteve, historicamente, associada aos grupos indígenas e, posteriormente, aos camponeses, em algumas regiões da província.

O tubérculo nessas regiões corresponde ao cultivo em solos específicos e também associados a grupos étnicos (Carneiro, 2003; Cascudo 2004; Silva, 2014; Silva; Murrieta; 2014). Sobre seu cultivo em regiões litorâneas, ao percorrer a região do litoral norte da então província de São Pedro do Rio Grande do Sul, especificamente na área nordeste próxima à península situada entre a Lagoa dos Patos e o Oceano Atlântico, Auguste de Saint-Hilaire observa que a mandioca não figura entre os cultivos predominantes dessa faixa litorânea mais próxima ao mar. Ele ressalta que, embora o cultivo da raiz não seja diretamente visível nessa faixa estreita entre a lagoa e o oceano, obteve informações relevantes sobre sua presença em áreas vizinhas. Em seu relato, registra: “Soube, pelo meu hospedeiro, da existência da cultura de mandioca, feijão, trigo e milho nos arredores daqui, sendo que o milho dá somente uma espiga por pé” (Saint-Hilaire, 1999, p. 19).

Essa limitação na produtividade do milho é atribuída, em parte, às condições do terreno, que as tornam próprias para o cultivo. O viajante francês descreve o solo como “extremamente arenoso e especialmente do lado da serra veem-se áreas consideráveis povoadas por butiás” (Saint-Hilaire, 1999, p. 18), o que denota uma paisagem de campos arenosos e vegetação adaptada a esse tipo de solo, como as palmeiras nativas do gênero Butiá. Essa composição do solo, embora pouco propícia para algumas culturas mais exigentes, não impede completamente a agricultura na região. Pelo contrário, em áreas próximas à margem oposta da Lagoa dos Patos, Saint-Hilaire (1999, p. 20) menciona que “a principal cultura da outra margem do lago é a mandioca, mas existem também roças de milho e feijão”, indicando que, em solos menos arenosos ou mais férteis, a mandioca assume protagonismo na subsistência agrícola local.

A descrição de Saint-Hilaire evidencia, portanto, não apenas a variabilidade dos cultivos na província, mas também como os fatores ambientais – como o tipo de solo e a localização em relação aos terrenos mais úmidos e à serra – influenciam diretamente na escolha das culturas e nas estratégias agrícolas adotadas pela população local. Seu relato oferece uma importante fonte para a compreensão da geografia alimentar e das práticas de cultivo no sul do Brasil no início do século XIX. A cultura da mandioca é considerada relativamente fácil, de acordo com Tempass (2010, p. 95), pois “pode ser cultivada em qualquer época do ano; pode ser plantada em solos pouco férteis, preferencialmente em terrenos úmidos e com pouca insolação, mas não tolera o encharcamento das raízes; é muito resistente à seca e não esgota o solo”.

Essas características de cultivo e do ciclo de produção da mandioca foram observadas e registradas apenas por Saint-Hilaire (1999), durante sua estada em Rio Pardo. Segundo o viajante, o cultivo ocorria “nos campos ou nas capoeiras muito antigas ou onde não existe mais troncos. Antes do plantio, dão-se umas três capinas, colocam-se os pedaços de ramas deitados em covas de três palmos de distância uns dos outros” (Saint-Hilaire, 1999, p. 207). Detalhista, Saint-Hilaire (1999, p. 207) descreve com minúcias a prática:

Planta-se a mandioca em outubro, e, para impedir que a geada faça perecer os pedaços de rama ou mudas os lavradores a enterram bem no solo. [...] Alguns lavradores colhem-na ao fim de seis meses, outros ao fim de ano e meio. A mandioca se planta em outubro e colhem em maio ou junho.

Em relação ao ciclo de vida da planta, Saint-Hilaire (1999, p. 48) é mais cuidadoso, ao descrever que “essa planta produz ao fim de dois anos; perde as folhas no inverno, ocasião em que os agricultores

têm o cuidado de cortar-lhes os galhos”, não fazendo, no entanto, menção ao fato de que após o corte dos galhos se dava a retirada das raízes do solo. Essa prática é referida por Tempass (2010, p. 99), pois, ela pode “ser ‘estocada’ no próprio solo, mesmo depois de madurar ela não é colhida, permanecendo suas raízes comestíveis ‘estocadas’ em perfeitas condições até o momento de ser consumida”.

Ao percorrer a região de Santa Maria, no entanto, o viajante salienta que “a raiz da mandioca apodrece na terra, sendo por isso a colheita obrigatória” (Saint-Hilaire, 1999, p. 169). Portanto, essa prática de colheita das raízes realizada à medida que estavam próprias para o consumo, possivelmente tenha relação com a tipologia do solo mais compacto e úmido, conforme destacado por Tempass (2010). O que se pode perceber a respeito das práticas de cultivo é o cuidado que Saint-Hilaire (1999) tem de relatar essas informações, se o comparamos aos demais viajantes. Pode-se, certamente, atribuir esse empenho às motivações de sua viagem à Província e que previam a realização de estudos sobre a fauna e a flora, com destaque para as plantas nativas e alimentícias durante suas viagens.

A mandioca aparece na mesa das famílias — cozida, frita ou sob a forma de purês — como encontramos nos relatos dos viajantes Saint-Hilaire (1999) e Avé-Lallemant (1980). A passagem de Avé-Lallemant (1980) pela vila de São Leopoldo expõe o avanço das técnicas de beneficiamento da mandioca, com a fabricação de farinha de mandioca e, também, de polvilho/tapioca. Essa “tapioca, amido extraído da mandioca, serve para a feitura da pastelaria fina que se prepara muito bem na colônia” (Avé-Lallemant, 1980, p. 150), evidenciando a existência de profissionais dedicados ao desenvolvimento de produtos panificados diferenciados na localidade.

Possivelmente, o silêncio narrativo a respeito do consumo da mandioca cozida ou sobre outras formas de preparo esteja relacionado à falta de hábito de consumir alimentos com os quais a população, talvez, estivesse habituada. Sobre isso, concorda-se com Paula Pinto e Silva (2014, p. 14) quando ressalta que

[...] Saint-Hilaire foi um viajante muito entusiasmado com os costumes tropicais, provando os alimentos que lhe eram oferecidos e registrando o seu gosto com certa benevolência. Outros viajantes, no entanto, tinham enormes dificuldades de adaptação ao paladar que se impunha, indígena quanto à origem dos alimentos e a algumas formas de preparo.

Como observou Leila Algranti (2013, p. 144) acerca do consumo da mandioca e de seus subprodutos, “os portugueses já a encontraram cultivada no Brasil, pois a partir dela os índios obtinham produtos diversificados: desde as folhas consumidas como hortaliça, até uma farinha

alimentar, passando por uma bebida fermentada”. Esse contato com os indígenas possibilitou um intercâmbio cultural alimentar e permitiu a incorporação da farinha de mandioca nas práticas alimentares. Ainda a respeito do consumo da mandioca, Algranti (2013, p. 144) destaca que, na alimentação brasileira, “os cronistas dos primeiros séculos da colonização foram unânimes em associar a mandioca ao pão, chamando-a de pão da terra ou pão dos trópicos”. Dois motivos levaram ao consumo desse alimento:

Em primeiro lugar, por se tratar do sustento básico das populações autóctones, levando os portugueses a concederem-lhe, na hierarquia dos alimentos, o lugar de distinção que atribuíram ao pão. Em segundo lugar, devido à forma como os índios processavam a mandioca, transformando-a em uma espécie de farinha com a qual os colonos faziam bolos, pães, biscoitos [...] (Algranti, 2013, p. 144).

A respeito da farinha de mandioca, as análises das narrativas de viagem indicam seu consumo na Província durante o Oitocentos. Saint-Hilaire (1999, p. 162) menciona seu consumo, ao queixar-se de que “a provisão de farinha acabou-se”, possivelmente referindo-se ao término da farinha de mandioca que acompanhava as refeições e, principalmente, as carnes assadas nas refeições que realizava durante a viagem. Durante sua estada em Rio Grande/São José do Norte, Seidler (1980, p. 101) refere a falta de alimentos básicos durante a participação nos conflitos da Cisplatina, mencionando o consumo da “farinha de mandioca, que costuma substituir o pão, já aqui é mais rara”. Pode-se atribuir o consumo nessa região, evidentemente, ao contato com os indígenas e/ou até com os portugueses que consumiam esse tipo de alimento desde os tempos coloniais.

Ao analisarmos as narrativas dos viajantes, as menções à farinha de mandioca revelam, sem dúvida, a importância desse alimento na dieta da população (Avé-Lallemant, 1980; Saint-Hilaire, 1999; Seidler, 1980). O cultivo e o consumo da mandioca em núcleos de imigrantes alemães, em São Leopoldo, podem estar associados a adaptações de receitas características de seu país de origem, mediante incorporações de ingredientes e de comidas. A mandioca cultivada nessas regiões de colonização era considerada, além de um alimento do cotidiano — na forma cozida, assada ou em farinha —, também um produto comercial de exportação.

A importância desse tubérculo na economia local é atestada por Avé-Lallemant (1980), quando registra a análise de um documento de itens exportados da colônia recebido pelo Dr. Hildebrandt⁹,

⁹ O Dr. Hildebrandt, a quem o viajante se refere, é Johann Daniel Hildebrand, militar, médico e administrador teuto-brasileiro. Chegou a São Leopoldo na segunda leva de imigrantes, em 1824 (Bento, 1976).

então administrador. Nesse documento, a agricultura contribuía para a exportação de “30.000 sacos de milho; 27.000 sacos de feijão preto; 18.000 sacos de farinha de mandioca; 15.000 sacos de batatas” (Avé-Lallemant, 1980, p. 148-149). Roche (1969) acrescenta, ainda, que o considerável consumo de farinha por parte da população luso-brasileira foi o propulsor para o desenvolvimento da indústria do beneficiamento de farinha de mandioca na colônia alemã. Avé-Lallement (1980), ao analisar esse mercado da farinha, detalha sua importância econômica e social para a colônia, ao registrar a presença de noventa fábricas de farinha de mandioca em São Leopoldo. Esses dados revelam, não apenas a pujança do cultivo, consumo e produção/beneficiamento de farinha de mandioca, mas, também, a exploração de um importante nicho de mercado dos colonos alemães.

Por sua vez, havia o cultivo de batatas, que se destacava apenas nas regiões dos núcleos coloniais de São Leopoldo e Agudo. Esse tubérculo, nativo das regiões úmidas e frescas das Américas Central e Sul, cultivado há mais de oito mil anos, foi levado dos Andes peruanos e bolivianos para a Europa, no século XVI, adquirindo logo grande popularidade entre os alemães, franceses e russos, a ponto de provocar uma importante revolução nos hábitos alimentares dos povos das regiões setentrionais da Europa. Fernández-Armesto (2004) e Massimo Montanari (2003) detalham os percursos da batata a partir da sua introdução no continente europeu até sua afirmação como alimento essencial da dieta alimentar. Segundo Fernández-Armesto (2004, p. 267), o cultivo de batatas foi introduzido, inicialmente, no país basco e, a seguir, na Irlanda, tendo sido também

[...] experimentada na Bélgica na década de 1680, durante a investida de Luís XIV em busca de fronteiras “naturais” da França¹⁰, a batata foi se estendendo na direção do leste, suplantando o centeio como alimento básico em uma vasta faixa de terra que atravessava a planície norte europeia até a Rússia. Elas foram propagadas pela terra, já que os camponeses, evitando os regulamentos sobre tributos com a ajuda de um produto agrícola que podia ficar escondido no subsolo, sobreviviam de batatas quando havia falta de outros alimentos. Os problemas do século XVIII fizeram com que fossem cultivadas na Alemanha e na Polônia; e as guerras napoleônicas as levaram até a Rússia, onde conquistaram um território que Napoleão não tinha sido capaz de subjugar com toda sua *Grande Armée*.

Massimo Montanari (2003, p. 173) complementa a ideia, dizendo que as crises alimentares oriundas da Guerra dos Sete Anos (1756-1763) e a carestia de 1770-1772 “incitaram o emprego do novo produto nos campos alemães”. Vale lembrar que as necessidades alimentares ou outras emergências semelhantes, entre as quais se encontra a guerra, pode predispor as pessoas a aceitarem

¹⁰ “Diz-se que Augustin Parmentier “descobriu” a batata, da qual se torna um defensor entusiasmado em solo francês” (Montanari, 2003, p. 173).

comidas que em outras circunstâncias poderiam rejeitar por considerá-las estrangeiras. A batata passou a ocupar, então, nessas regiões da Europa, “um espaço cultural socialmente heterogêneo e diversificado: o que não ocorre com o milho, confinado à vertente pobre da alimentação” (Montanari, 2003, p. 175). Essa carga simbólica e social entre o consumo de batatas e milho refere-se, não apenas às questões de classe social, mas principalmente aos “desequilíbrios fisiológicos¹¹ dramáticos como aqueles provocados pela alimentação exclusivamente de milho” (Montanari, 2003, p. 175).

No Brasil, não foram localizadas evidências a respeito da “aclimação” e do cultivo da batata, sendo que se pode afirmar que “o consumo de tubérculos, baseava-se, antes da chegada dos europeus, na mandioca rica em carboidratos, [...] e na batata doce” (Wätzold, 2012, p. 114). No Rio Grande do Sul, não é possível afirmar que o cultivo de batatas se iniciou a partir da chegada de imigrantes alemães em 1824, na medida em que Saint-Hilaire (1999), ao percorrer a região das Missões, em 1820, já havia constatado o cultivo de batatas.

Em relação ao cultivo de batatas na região de colonização alemã, Seidler (1980) destaca que esse cultivo surgiu em decorrência de uma solicitação do governo. Ao chegarem à Província, e logo após estabelecido o local de moradia, os imigrantes recebiam do governo uma lista de práticas agrícolas de subsistência, dentre as quais destacava-se a batata. Os gêneros alimentícios produzidos pelos imigrantes seguiam através de “um pequeno rio navegável, que atravessa a colônia e esta cidade, facilita o transporte dos produtos” (Seidler, 1980, p. 129). O viajante reforça ainda a contribuição da colônia alemã para a produção de alimentos destinada à capital da província, ao narrar que, por semana, partiam “dois barcos grandes e seis a oito pequenos a levarem porcos, aves (especialmente galinhas, que aqui são muito caras), ovos, manteiga, queijo, farinha de centeio, batatas, feijão” (Seidler, 1980, p. 129).

Esse tubérculo, denominado por Roche (1969) como alimento de subsistência, foi cultivado na Província desde os primeiros anos nas colônias alemãs fundadas. Esse cultivo foi possibilitado principalmente pelas condições climáticas, “visto que o clima permita duas colheitas anuais, em maio

¹¹ É importante lembrar que a historiografia da alimentação aponta que o consumo somente de milho não era suficiente para nutrir: “sua carência de niacina, uma vitamina indispensável ao organismo, faz que seja bastante perigosa uma dieta baseada somente nesse alimento” (Montanari, 2003, p. 171). A falta da vitamina causava uma doença “terrível, a pelagra, que no seu estágio inicial devasta o corpo com feridas purulentas, leva em seguida a loucura e, finalmente, à morte” (Montanari, 2003, p. 171). Essa doença, como observado por Montanari (2003, p. 172), “representou por um século ou dois uma praga endêmica em muitos campos da Europa Centro-Sul, sinal e símbolo de uma pobreza alimentar sem precedentes”.

e dezembro. Contudo, conheceu toda uma série de reveses: moléstias, degenerescência das espécies, má venda em virtude das dificuldades de transporte e conservação” (Roche, 1969, p. 252).

Além de Seidler (1980), as menções relativas à batata foram identificadas nas narrativas de Saint-Hilaire (1999) e Avé-Lallemant (1980). O viajante francês pouco explorou o cultivo e o consumo da batata na região, citando-a apenas uma vez, quando se refere ao cultivo realizado pelos indígenas das Missões. Por outro lado, percebe-se uma maior atenção de Avé-Lallemant (1980), ao relacionar a produção de batatas com os imigrantes alemães. Esse olhar pode, provavelmente, denotar a significação simbólica que o tubérculo tinha para a cultura alimentar dos alemães, “que eles haviam cultivado na Alemanha [...] adotado sob a pressão da necessidade” (Roche, 1969, p. 269). Para Heinzelmann (2008), na Alemanha, a batata e todos os outros vegetais de raiz desempenhavam um papel importante na culinária.

Cabe destacar que, nas narrativas dos viajantes, não foram identificadas menções sobre as formas de preparo das batatas no cotidiano alimentar das famílias. O fato é que essas práticas culinárias, possivelmente, fossem, de fato, reproduzidas, como destaca Leal (1998, p. 107), nos “mais diversos pratos”, seja “com casca, sem casca, frita, assada, cozida, como purê, em bolinhos e em saladas”.

Desse grupo de raízes e tubérculos também foram descritos pelos viajantes o cultivo e o consumo de nabos e de cebolas. O nabo, de acordo com McGee (2011, p. 344), era cultivado “há cerca de 4 mil anos e sempre foi usado como alimento básico” devido ao seu crescimento rápido. Esse alimento compreende a parte inferior do caule e a própria raiz, podendo ter diversas formas e cores e exalar um aroma marcante. O cultivo desse alimento foi identificado pelos viajantes Nicolau Dreys (1990), Saint-Hilaire (1999) e Avé-Lallemant (1980) nas regiões de Rio Grande/São José do Norte e Santa Cruz. É provável que o cultivo dessa raiz tuberosa nessas regiões pudesse estar associado à qualidade do solo, que era mais arenoso ou, também, a uma preferência alimentar dos imigrantes europeus que viviam nessas regiões.

No que se refere ao cultivo de cebolas, é possível observar a sua presença apenas na região de São José do Norte, o que indica um território de produção com características de solo propícias ao cultivo desse bulbo. Jefferson dos Santos (2007), ao analisar a especialização produtiva e a crise no sistema de produção da cebola em São José do Norte, destaca que esse cultivo na região, enquanto atividade econômica, surgiu após o declínio da produção de trigo que, segundo esse autor, decorreu

da ferrugem e da inadimplência no pagamento das compras realizadas pelo governo. Além disso, segundo Landell (1893 *apud* Santos, 2007, p. 56),

[...] o actual estado da lavoura do município não sendo visivelmente decadente não é, todavia próspero, como era para desejar sobretudo entre a maioria dos pequenos agricultores que pela dificuldade de obtenção de braços e escassos recursos de suas terras se limitam ao plantio de cebolas, descurando o cultivo de outras plantas essenciais à alimentação da família, tornando-lhes por isso a vida difícil em anos em que o valor do único produto cultivado fica depreciado pela sua grande abundância.

As dificuldades relacionadas com a aquisição de mão de obra e com a qualidade do solo foram decisivas para que os agricultores optassem pela cebolicultura. Desse modo, durante o Oitocentos, não há como afirmar a importância do consumo da cebola e sua relação com as práticas alimentares da população com base em nossas fontes, pois não foram identificados registros de viajantes sobre a utilização desse alimento em preparações culinárias. O que se pode perceber, a partir de Saint-Hilaire (1999, p. 65), é que o cultivo alimentava o comércio de Rio Grande: “existe um pequeno mercado (quitanda) onde negros, acorados, vendem hortaliças, tais como couve, cebola, alface e laranjas”. E assim, ao que parece, esse alimento ocupava os cardápios da população da Província ou de parte dela.

Legumes e verduras

Na etapa de categorização e análise dos registros foram identificados quarenta e oito apontamentos relacionados a legumes e verduras. Desses dados, trinta e um registros estão relacionados com legumes e folhas, sem uma especificação clara a qual variedade os viajantes estavam se referindo. O que se pode observar quanto a esses apontamentos é sua associação ao cultivo e à qualidade do solo. Não deve-se desconsiderar, ainda, que o cultivo de legumes e verduras possa ter sido considerado como tradicional na cultura alimentar dos viajantes que percorreram a região, como observado por Seidler (1980, p. 96), que afirma que “todas as frutas e legumes europeus dão otimamente”, e, também, por Saint-Hilaire (1999, p. 53), que ressalta que “todos os legumes e árvores frutíferas da Europa prosperam bem a algumas léguas de Rio Grande”.

Além dessas descrições sem classificação, foi possível inventariar outros tipos de verduras, identificadas e descritas pelos viajantes, conforme consta no Quadro 4, a seguir.

Quadro 4 – Produção e consumo de legumes e verduras

Tipo	Quantidade
Sem especificação	31

Couves	8
Alfaces	4
Brócolis	1
Mostarda	1
Chicórias	1
Aipos¹²	1
Couve flor	1

Fonte: Elaborado pelo autor (2019).

As folhas são, via de regra, as partes mais abundantes e visíveis de uma verdura e importante fonte de nutrição. As verduras da família *brassica oleracea* se caracterizam por uma grande variedade de tipos que vão desde os repolhos, as couves (incluindo as couves-flores), as chicórias, os brócolis, a mostarda, o agrião e a rúcula. Cada vegetal dessa família “contém uma combinação característica de glicosinolatos específicos” que contribuem para a percepção de sabores particulares de cada variedade que vão dos sensivelmente amargos aos picantes. (McGee, 2011, p. 356).

Saint-Hilaire (1999, p. 50), referindo-se a um jantar na residência de um morador da região de Rio Grande/São José do Norte, nos informa que foi convidado a conhecer a horta, e, segundo ele, havia ali o cultivo de “várias espécies de hortaliças: chicórea [*sic*], cebola, mostarda, nabos, aipo, couves¹³, brócolos [*sic*] e mesmo couve-flor, que produzem bem na região”. O viajante, no entanto, não faz menção às técnicas de cultivo e nem às formas de consumo desses alimentos, mas, certamente, esses alimentos eram consumidos crus ou cozidos, na forma de saladas, ensopados ou refogados. É possível deduzir que as influências europeias tenham contribuído para o estabelecimento de novas práticas alimentares. A esse respeito, Wätzold (2012), ao analisar a influência da imigração portuguesa na culinária da região sudeste do Brasil, observou que a couve era alimento consumido diariamente pelos habitantes.

Não temos, no entanto, como saber se as couves a que Saint-Hilaire (1999) faz menção foram aquelas que apresentavam folhas abertas e separadas, que cresciam em torno de um caule central, ou aquelas que formavam uma cabeça com as folhas bem próximas umas das outras, e que se alinhavam ao redor da extremidade do caule principal. Isto porque, a palavra *choux*, empregada na obra original em francês, pode ser traduzida de várias formas, não podendo se afirmar categoricamente se o que o

¹² É uma hortaliça derivada de caule e talos. O aipo que hoje conhecemos foi identificado na Itália do século XV e considerado uma iguaria até meados do século XIX. Os talos de suas folhas, são grandes, apresentam textura crocante e perfume característico e sutil (McGee, 2011).

¹³ “ou nous avons vu un très beau berceau de vigne et différentes sortes de légumes, de la chicorée, des oignons, de la moutarde, des navets, qui réussissent parfaitement dans ce pays, du céleri, des choux, des brocolis et même des choux-fleurs” (Saint-Hilaire, 1887, p. 62).

viajante observou foram couves, aquelas de folhas abertas, ou o repolho do estilo cabeça, com folhas próximas umas das outras.

Em apontamentos feitos por Saint-Hilaire (1999) sobre a região de Rio Grande/São José do Norte, encontramos menção ao cultivo, ao comércio e ao consumo de alfaces. O consumo dessas verduras, por ter seu cultivo, comércio e, teoricamente, o consumo apenas nessa região, revelam, provavelmente, que esses alimentos eram consumidos na forma de saladas. O consumo de saladas foi registrado apenas uma vez por Saint-Hilaire (1999, p. 51), ao ser recepcionado para um jantar na residência do tenente-general Manuel Marques de Souza, “comandante da parte mais oriental da fronteira”. Na cena, o viajante narra o que ele considerou “um ótimo jantar”, revelando um serviço de cozinha e salão digno da alta corte:

[...] a mesa estava coberta por uma grande quantidade de pratos e carnes assadas e guisados de todas as espécies. Um segundo serviço composto de assados, pastelarias e **saladas** seguiu-se ao primeiro. Em seguida fizeram-nos levantar da mesa e passaram-nos a um outro compartimento onde encontramos uma sobremesa magnífica, composta de toda a sorte de doces e confeitos [...] (Saint-Hilaire, 1999, p. 51, grifo nosso).

Historicamente, a salada surgiu, ao findar do século XVI, da união de vegetais e hortaliças, sendo que a França é considerada o país das saladas e “de onde tivemos nome e propaganda” (Cascardo, 2004, p. 492). Naquele país, “a salada certamente começou com uma única espécie vegetal”, evoluiu, passou a ser composta de ervas, verduras, vegetais e legumes, minimamente cortados, crus e/ou cozidos (Cascardo, 2004, p. 493). Essas preparações, notadamente no século XIX, ficaram mais conhecidas em Paris, pois apareciam nas mais variadas combinações, admitindo, além de privilegiar o arranjo artístico, a mistura de ingredientes além de vegetais e hortaliças, por exemplo, proteína de origem bovina, originando a *salade de boeuf*, tradicional nas mesas francesas. No Brasil, o consumo de saladas “de verduras ou com carnes, ficaram mais conhecidas [...] quando o príncipe-regente D. João chegou ao Rio de Janeiro em março de 1808”¹⁴ (Cascardo, 2004, p. 495). Nos anos subsequentes, as saladas estabeleceram-se como parte integrante do cardápio, adaptando-se e configurando-se naturalmente, “utilizando hortaliças e fazendo valer o material-de-comer havido no Brasil” (Cascardo,

¹⁴ É possível perceber que o consumo de saladas na corte imperial era uma prática recorrente, conforme apontado por Cascardo (2004). Segundo esse autor, “a influência francesa, desde meados do século XVII, D. Pedro II (1648-1706), modificava a culinária de Portugal, da corte e dos paços fidalgos. As saladas ofereciam carne de gado, aves, peixes, crustáceos, cozida, fria, *et coupé morceaux*, com ovos duros, batatas, sal, cravo-da-índia, e, havendo, apenas carne bovina” (Cascardo, 2004, p. 495).

2004, p. 497). No final do século XIX, as saladas já figuravam nos cardápios e nas mesas dos grandes centros do país, e estavam nas capitais europeias, destaca Cascudo (2004). A presença de ingleses, franceses, espanhóis e portugueses na região portuária de Rio Grande foi responsável pela introdução de muitas dessas práticas alimentares, na comparação com as demais da Província, e, sobretudo, para o refinamento de práticas e hábitos alimentares da população.

A prática de cultivo de legumes, verduras e hortaliças, conforme destaca Cascudo (2004), foi uma contribuição dos portugueses que tentaram, sobremaneira, manter a tradição dos quintais e hortas nas proximidades das casas. Segundo ele, os portugueses “não podiam viver sem as hortaliças e semeou-as ao redor das casas, criando o cinturão verde dos mantimentos vegetais” (Cascudo, 2004, p. 490).

Cucurbitáceas

A família das cucurbitáceas sempre foi importante para a alimentação humana, principalmente nos aspectos relacionados à nutrição. Desse amplo grupo de alimentos, citam-se, aqui, especificamente, as variedades de abóboras, de morangas, de quiabos, de porongos, de chuchus e de maxixes (McGee, 2011).

Nas narrativas dos viajantes selecionados encontramos quatorze menções à abóbora, identificadas nas narrativas de Saint-Hilaire (1999), Avé-Lallemant (1980) e Seidler (1980), principalmente, relacionadas às regiões das Missões, São Leopoldo e Rio Pardo. Como foi possível observar, o maior número de menções se refere à região das Missões. Foi Saint-Hilaire (1999) quem se deteve mais em descrever o cultivo e o consumo dessa cucurbitácea. E percebe-se, nos apontamentos desse viajante, a constante associação entre o cultivo e o consumo da abóbora com a presença de grupos indígenas na região. “As plantas que os índios aí cultivam de preferência são: feijões, milho, mandioca mansa, batatas, abóbora e melancia” (Saint-Hilaire, 1999, p. 148). Em outro momento de sua viagem, ainda na região das Missões, o viajante francês, ao descrever as moradias dos índios, registra novamente a presença da abóbora no cotidiano dessa população.

As palhoças dos índios são demasiado pequenas e mal arrumadas, nelas se vendo apenas espigas de milho penduradas de varais, um pouco de algodão, **abóboras**, uma rede, alguns molambos, uma marmita, uma chaleira para fazer mate, alguns banquinhos e catres forrados de tiras de couro, cruzadas. Este último móvel é

encontrado em todas as casas dos índios, por pobres que sejam seus moradores (Saint-Hilaire, 1999, p. 160, grifo nosso).

Chama-nos a atenção a descrição que Saint-Hilaire (1999) faz das moradias indígenas, algo que retornaria em outro momento, quando de sua visita à aldeia de São João, relatada da seguinte maneira: “há aqui duas choupanas construídas do modo aceitável e habitadas por índios”. Essas descrições, com certeza, decorrem, inevitavelmente, de sua percepção sobre o que era ser civilizado, considerando os referenciais europeus de moradia.

Quanto à presença de abóbora nas habitações e nas lavouras, encontramos referências ao seu cultivo e consumo pelos índios guaranis nos estudos realizados por Schmitz (1991). Também Tempass (2010, p. 101), ao estudar a cosmologia alimentar dos *Mbyá-guaranis*, destaca que eles “sempre foram enfáticos em afirmar que a abóbora é um alimento tradicional de seu grupo, tendo sido criada por suas divindades”. Saint-Hilaire (1999, p. 162) refere o plantio concomitante do milho e da abóbora¹⁵ pelos indígenas, cujas casas “habitadas [...] apenas se alimentam de milho cozido e de abóbora [...]. Nada posso comprar, pois. Dar-me-ei por feliz se me vierem dar algumas abóbora, que poderemos comer assadas ao fogo ou cozidas na água”.

A cena descrita pelo viajante não apenas revela uma prática alimentar comum nesses grupos étnicos, como também a falta de estabelecimentos comerciais que permitissem a aquisição de alimentos pelo viajante e seus companheiros de jornada. Aponta ainda para as dificuldades de conseguir alimentos em algumas regiões, o que fazia com que o viajante dependesse exclusivamente da generosidade e hospitalidade da população.

Cabe destacar que são poucos os momentos em que se evidencia o consumo da abóbora, e a narrativa de Saint-Hilaire (1999) parece confirmar que seu consumo se dava entre os indígenas da região. É provável que essas abóbora fossem preparadas em um refogado combinado com charque. Alves Filho e Giovani (2015, p. 51) destacam que os índios do Brasil “conheciam o uso do sal nas carnes”. De acordo com esses autores, “os maiores responsáveis pelo incremento de gado na região sulina foram os padres jesuítas, que organizariam os índios nos chamados sete Povos das Missões (1610-1763). De acordo com Serres (2015, p. 1), o estabelecimento das reduções e suas estâncias, “como forma de organização e desenvolvimento, possibilitou um crescimento e valorização do espaço

¹⁵ “O milho que se planta na terra onde já se colheu o trigo chama-se milho-de-tarde (?); plantam-se com ele também abóbora” (Saint-Hilaire, 1999, p. 206).

onde se situavam” essas estâncias, tornando-as base da economia das missões através da “produção do gado *vacum*, do gado muar e do plantio, e nas relações internas e externas entre os povos e outros agrupamentos”. O conhecimento a respeito dos usos do sal e da criação de gado na região das missões possibilitava a realização de técnicas de conservação de carne, o que foi observado por Saint-Hilaire (1999) quando ele percorreu a região, em 1821, e, mais tarde, por Avé-Lallemant (1980). De acordo com o viajante francês, “a última vaca que me restava não pôde ser abatida porque a chuva impediria a secagem da carne” (Saint-Hilaire, 1999, p. 162), pois era preciso que o tempo não estivesse úmido para que a salga fosse realizada adequadamente. Avé-Lallemant (1980, p. 231), por sua vez, informa que “a carne é salgada e dependurada ao ar livre”, acrescentando que assumia uma “aparência muito suspeita” e que “quando a vi, pensei à primeira vista que era a sola umedecida do sapateiro. Este charque, uma carne-seca frescal, tem muito bom gosto, mormente com aipim”.

Outro alimento, supostamente consumido na região, era o quibebe. Sua preparação consiste em um purê de abóboras, salgado ou adocicado, podendo ter acréscimo de carne seca ou outra proteína disponível na região. Esse preparo não consta nos registros dos viajantes, mas Laytano (1980, p. 153) aponta-o como um “prato gaúcho muito gostoso”, sem apresentar maiores dados sobre sua origem e associação à culinária gaúcha. A respeito dessa preparação, Gilberto Freyre (2006, p. 387) afirma que, além das contribuições resultantes do contato entre portugueses e indígenas, alguns alimentos foram modificados “pela condimentação ou pela técnica culinária do negro, [sendo que] alguns dos pratos mais caracteristicamente brasileiros são de técnicas africana: a farofa, o quibebe, o vatapá”. É Freyre (2006, p. 390) quem também destaca que a culinária, “no Brasil, enriqueceu-se e refinou-se com a contribuição africana”.

Além das Missões, o cultivo de abóboras foi também registrado por Seidler (1980) e Avé-Lallemant (1980), em São Leopoldo, e, em Rio Pardo, por Saint-Hilaire (1999). Cabe lembrar que os dois primeiros estiveram na região de São Leopoldo em períodos diferentes, o que pode ter interferido na forma como perceberam o consumo desse alimento no cotidiano da população.

Roche (1969) destaca que a abóbora já era muito apreciada pelos primeiros colonos alemães. A cucurbitácea “entrava em seus cardápios, e de seus grãos extraíam um óleo de qualidade. Sempre cultivada, [destinava-se] principalmente à alimentação do gado, não figurando, porém, nos quadros estatísticos” (Roche, 1969, p. 249). Na visão desse autor, a prática do cultivo e do consumo “parece

ter se espalhado por todo o Estado”, muito provavelmente, se referindo ao período após 1849, quando colonos se instalaram também em outras regiões da Província.

Os colonos alemães, de acordo com Seidler (1980), limpavam o terreno e, logo, iniciavam o plantio do milho e da abóbora, confirmando uma possível adoção de técnicas adotadas pelos grupos indígenas da região. Segundo Avé-Lallemant (1980, p. 152), as abóboras, nessa região, eram cultivadas em grande quantidade, sendo que “Alguns colonos produzem de 120 a 140 carradas¹⁶. É um excelente alimento para o homem e para o gado; dos caroços extrai-se um bom óleo para lâmpadas”. De acordo com Roche (1969), o óleo extraído das sementes era utilizado na queima de lampiões para iluminação.

A utilização das abóboras na alimentação dos colonos alemães não ficou evidente nas narrativas dos viajantes. No entanto, é plausível supor que seu uso não se resumisse a refogados ou purês, podendo ter sido utilizada também na preparação de geleias/*schimiers* ou de frutas em calda, visando, justamente, ao aproveitamento integral de todas as frutas de estação disponíveis. As conservas, com alta concentração de açúcar, tornaram-se populares no século XIX, quando os preços do açúcar estavam mais baixos, possibilitando seu uso em maior quantidade. Quimicamente, essas altas concentrações de açúcar “torna[vam] a fruta inóspita para os microrganismos: dissolvendo-se, prende as moléculas de água e extrai a umidade das células vivas, prejudicando o seu funcionamento” (McGee, 2011, p. 329).

Ainda sobre as cucurbitáceas, não podemos deixar de mencionar e destacar os porongos. De acordo com Saint-Hilaire (1999, p. 25), “o costume local, o mate me foi servido em uma pequena cabaça colocada sobre um guardanapo dobrado triangularmente. A cabaça apresentava vários desenhos esculpidos cuidadosamente”. A respeito desse recipiente, tradicionalmente elaborado na região, a partir de porongos, ao qual o viajante faz alusão, não encontramos apontamentos sobre seu cultivo nas narrativas dos viajantes que selecionamos para análise. Já sobre sua utilização, encontramos oito menções feitas à cuia/cabaça. Assim, é possível pensar que o cultivo deveria ocorrer em espaços não prioritários à produção de alimentos, e que esse tipo de cultivo, na visão dos viajantes, poderia ser irrelevante.

¹⁶ Expressão empregada para referir-se à grande quantidade.

Considerações finais

Esta pesquisa, ao se debruçar sobre os relatos de quatro viajantes estrangeiros que percorreram o Rio Grande do Sul no século XIX, contribuiu para a compreensão das práticas alimentares regionais a partir da perspectiva da literatura de viagem. Através da metodologia da Análise Textual Discursiva (ATD), foi possível organizar e interpretar um extenso corpus documental, evidenciando a presença e o uso de alimentos como leguminosas, raízes e tubérculos, legumes, folhas e cucurbitáceas. Esses alimentos foram analisados em suas dimensões de cultivo, beneficiamento e consumo, permitindo reconstruir aspectos da cultura alimentar da Província a partir de fragmentos dispersos nas narrativas de Saint-Hilaire (1999), Avé-Lallemant (1980), Seidler (1980) e Dreys (1980).

Entre os principais achados, destacam-se o cultivo e a importância do feijão e da mandioca na dieta e na economia regional, com registros de produção voltada tanto ao consumo interno quanto à exportação. A mandioca, em especial, aparece como elemento estruturante da alimentação, sendo beneficiada na forma de farinha e polvilho, com influência significativa de populações indígenas e de imigrantes. As cucurbitáceas, como a abóbora, demonstraram relevância na dieta indígena e nas práticas camponesas. Já os legumes, folhas e raízes revelam interações entre culturas alimentares locais e estrangeiras, indicando adaptações e sincretismos alimentares ao longo do tempo.

Ao reunir e analisar essas representações da alimentação sulina oitocentista, este estudo reafirma o potencial das fontes de literatura de viagem como instrumentos para acessar aspectos cotidianos, simbólicos e econômicos da alimentação. A diversidade de alimentos cultivados e consumidos, bem como as práticas de beneficiamento descritas, oferecem pistas sobre a construção de hábitos alimentares e os processos de intercâmbio cultural na região.

Por fim, destaca-se a importância de pesquisas como esta para o campo da História da Alimentação, pois elas iluminam práticas que muitas vezes escapam dos registros oficiais e permitem vislumbrar formas de vida, saberes e relações sociais mediadas pela comida. Compreender o passado alimentar de uma região é também compreender sua cultura, seus fluxos migratórios, suas tecnologias e suas hierarquias sociais. Dessa forma, estudos dessa natureza ampliam os horizontes da historiografia ao integrarem alimentos e práticas alimentares como objetos legítimos e centrais na análise histórica.

Referências

- ALGRANTI, L. M. A arte da cozinha e as plantas do Brasil: séculos XVI-XIX. *In*: KURY, L. (org.). **Usos e circulação de plantas no Brasil: séculos XVI-XIX**. Rio de Janeiro: Andrea Jakobsson Estúdio, 2013. p. 138-179.
- ALVES FILHO, I.; GIOVANI, R. D. **Cozinha Brasileira: com recheio de história**. Rio de Janeiro: Revan, 2015.
- AVÉ-LALLEMANT, R. **Viagem pela província do Rio Grande do Sul: 1858**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1980.
- BENTO, C. M. **Estrangeiros e descendentes na história militar do Rio Grande do Sul: 1635 a 1870**. Porto Alegre: SENAC-RS, 1976.
- CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. 2. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CARVALHO, F. A. L. Perspectivas Teóricas acerca da literatura e análise de viajantes: Hercules Florence, Narrador. **Fênix: Revista de História e Estudos Culturais**, v. 2, n. 2, p. 1-20, 2005. Disponível em: <https://www.revistafenix.pro.br/revistafenix/article/view/845/806>. Acesso em: 19 mar. 2025.
- CASCUDO, L. C. História da Alimentação no Brasil. *In*: CASCUDO, L. C. **Verde milho, doce milho**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004. p. 107-112.
- DALMAZO, R. A. **As relações de comércio do Rio Grande do Sul do século XIX a 1930**. Porto Alegre: FEE, 2004.
- DREYS, N. **Notícia descritiva da Província do Rio Grande de São Pedro do Sul**. 4. ed. Porto Alegre: Nova Dimensão; EDIPUCRS, 1990.
- FERNÁNDEZ-ARMESTO, F. **Comida: uma história**. São Paulo: Record, 2004.
- FREYRE, G. **Casa Grande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. 51. ed. São Paulo: Global, 2006.
- JUNQUEIRA, M. A. Elementos para uma discussão metodológica dos relatos de viagem como fonte para o historiador. *In*: JUNQUEIRA, M. A.; FRANCO, S. M. S. (org.). **Cadernos de Seminários de Pesquisa**. São Paulo: USP-FFLCH-Humanitas, 2011. p. 45-61.
- LAYTANO, D. A alimentação do Gaúcho brasileiro. **Ciência & Trópico**, Recife, v. 2, n. 8, p. 131-159, jul. 1980. Disponível em: <https://weinmancarlos.wordpress.com/wp-content/uploads/2015/06/a-alimentac3a7c3a3o-do-gaucha-brasileiro-dante-de-laytano.pdf>. Acesso em: 22 jul. 2025.
- LEAL, M. L. M. S. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 1998.
- McGEE, H. **Comida & Cozinha: Ciência e Cultura da Culinária**. São Paulo: Martins Fontes, 2011.
- MONTANARI, M. **A fome e a abundância: história da alimentação na Europa**. Bauru: EDUSC, 2003.
- MORAES, R.; GALIAZZI, M. C. **Análise Textual Discursiva**. 3. ed. Ijuí: Ed. UNIJUÍ, 2016.
- PRADO JÚNIOR, C. **História Econômica do Brasil**. 17. ed. São Paulo: Brasiliense, 1974.
- ROCHE, J. **A colonização alemã e o Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Globo, 1969. v. 2.

- SAINT-HILAIRE, A. **Viagem ao Rio Grande do Sul**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1999.
- SAINT-HILAIRE, A. **Voyage à Rio Grande do Sul (Brésil)**. Orléans: H. Herluison Libraire-Éditeur, 1887.
- SANTOS, J. R. Análise do processo de especialização produtiva e da crise do sistema de produção de cebola em São José do Norte/RS. **Sinergia**, Rio Grande, v. 2, n. 11, p. 53-65, set. 2007. Disponível em: <https://periodicos.furg.br/sinergia/article/viewFile/783/278>. Acesso em: 19 mar. 2025.
- SEIDLER, C. **Dez anos no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: USP, 1980.
- SERRES, H. S. As estâncias missioneiras: espaços de conexão entre as missões. In: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, 23., 2015. **Anais [...]**. Florianópolis: ANPUH, 2015. p. 1-13. Disponível em: http://www.snh2015.anpuh.org/resources/anais/39/1439814686_ARQUIVO_ArtigoanpuhHelenizeSerres.pdf. Acesso em: 22 jul. 2025.
- SILVA, H. A.; MURRIETA, R. S. S. Mandioca, a rainha do Brasil? Ascensão e queda da *Manihot esculenta* no estado de São Paulo. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi Ciências Humanas**, Belém, v. 9, n. 1, p. 37-60, jan./abr. 2014. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/bgoeldi/a/fGSnCftpnbhggNTRmY3THPj/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 22 jul. 2025.
- SILVA, P. P. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé alimentar no Brasil colonial**. 3. ed. São Paulo: SENAC, 2014.
- SCHMITZ, P. I. Migrantes da Amazônia: A tradição Tupiguarani. In: KERN, A. *et al.* (org.). **Arqueologia pré-histórica do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1991. p. 295-330.
- TEMPASS, M. C. **“Quanto mais doce, melhor”**: um estudo antropológico das práticas alimentares da doce sociedade Mbyá-Guarani. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Curso de Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.
- HEINZELMANN, U. **Food culture in Germany: food culture around the world**. British Library, 2008.
- VARGAS, J. M. **Pelas Margens do Atlântico**: um estudo sobre elites locais e regionais no Brasil a partir das famílias proprietárias de charqueadas em Pelotas, Rio Grande do Sul (século XIX). Tese (Doutorado em História Social) – Programa de Pós-graduação em História Social, Instituto de História, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2013.
- WÄTZOLD, T. **Proclamação da cozinha brasileira como parte do processo de formação da identidade nacional no Império brasileiro: 1822-1889**. Belo Horizonte: TCS, 2012.