

A ALIMENTAÇÃO DO GAÚCHO BRASILEIRO

Dante de Laytano
Folclorista e Escritor da
Academia de Letras do RS

O CONTEXTO HISTÓRICO DA ORIGEM DA COMIDA DO RIO-GRANDENSE-DO-SUL

“A culinária portuguesa, tanto quanto o hagiológico, recorda-nos velhos nomes de quitutes e gulodices, nas formas e ornamentos meio fálicos de bolos e doces, na condimentação picante, como que afrodisíaca, dos guisados, cozidos e molhos, a vibração erótica, a tensão procriadora que Portugal precisou de manter na sua época intensa de imperialismo colonizador. Na culinária colonial brasileira surpreendem-se iguais estímulos ao amor e à fecundidade. Mesmo nos nomes de doces e bolos de convento, fabricados por mãos seráficas, de freiras, sente-se às vezes, a intenção afrodisíaca, o toque fescenino a confundir-se com o místico: suspiros-de-freiras, toucinho-do-céu, barriga-de-freira, manjar-do-céu, papos-de-anjo. Eram os bolos e doces por que suspiravam os freiráticos à portaria dos conventos”.

Isto depois de recordar os nomes, alguns bem fesceninos, da guloseima luso-brasileira: beijinhos, desmamados, levanta-velho, línguas-de-moça, casadinhos, mimos-de-amor (. . .)”.

“O português no Brasil teve que mudar quase radicalmente o seu sistema de alimentação, cuja base se deslocou, com sensível *deficit*, do trigo para a man-

dioca; e o seu sistema de lavoura, que as condições físicas e químicas de solo, tanto quanto as meteorológicas não permitiram fosse o mesmo doce trabalho das terras portuguesas" (. . .)

"De modo geral, em toda a parte onde vingou a agricultura, dominou no Brasil escravocrata o latifúndio, sistema que viria privar a população colonial do suprimento equilibrado e constante da alimentação sadia e fresca. Muito da inferioridade física do brasileiro, em geral atribuída toda à raça, ou vaga e muçulmanamente ao clima, deriva-se do mau aproveitamento de nossos recursos naturais de nutrição, os quais, sem serem dos mais ricos, teriam dado para um regime alimentar mais variado e sadio que o seguido pelos primeiros colonos e por seus descendentes, dentro da organização latifundiária e escravocrata.

VOCABULÁRIO DA ALIMENTAÇÃO DO GAÚCHO BRASILEIRO

"Inútil pensar que o alimento contenha apenas os elementos indispensáveis à nutrição. Contém substâncias imponderáveis e decisivas para o espírito, alegria, disposição criadora, bom humor".

". . . Há uma campanha discreta e contínua contra a culinária desde que a considerem acima da nutrição orgânica, além dos limites do plano fisiológico. Os fatores puramente materiais da alimentação são os únicos que interessam à propaganda e ao debate especulativo. A absorção do alimento equipara-se ao abrir de uma torneira de óleo para a máquina ou alguma pazada de carvão na fornalha da locomotiva. O essencial para manter o movimento. A máquina não escolhe seu combustível pelo sabor, mas pelo índice subsequente da pressão. O que regula não é o paladar, mas o manômetro. As tentativas econômicas e técnicas do prato único nos refeitórios industriais são peças deste xadrez. O desprezo instintivo do paladar e a distância desdenhosa pela serena alegria digestiva são "virtudes" dessa guerra desesperada ao alimento como prazer gustativo, trazendo as compensações do bem-estar (. . .)".

". . . A exigência científica está na exata relação da ignorância dos bons pratos. Excetuo, naturalmente, os nutricionistas que sabem comer com rendimento e gosto. Estou mais de acordo com os dois brasileiros: Silva Melo, que prestigia o que comemos; Josué de Castro, deduzindo que devemos comer mais (. . .)".¹

1 CASCUDO, Luis da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo, Ed. Nacional, 1968. (Braziliana, 323, v. 2)

É ilusão supor-se a sociedade colonial, na sua maioria, uma sociedade de gente bem alimentada. Quanto a quantidade eram-no, em geral, os extremos: os brancos das casas-grandes e os negros das senzalas. Os grandes proprietários de terras e os pretos seus escravos. Estes porque precisavam de comida que desse para os fazer suportar o duro trabalho da bagaceira (. . .)".²

"Végétation luxuriante, troupeaux innombrables, eaux poissonneuses placent le Brésil sous le signe de l'abondance". Sur cet immense territoire, les paysages, on le sait, sont d'une grande variété. . . la flore et la faune font de ce pays un jardin d'une foisonnante richesse, où l'on peut trouver tous les végétaux, tous les fruits tropicaux et de nombreux produits de nos jardins d'Europe.

"L'élevage, surtout dans le Sud, est de une de principales richesses du pays. Le cheptel, estimé á près de 50 millions des têtes, détermine l'importance de l'industrie laitière. Porcs, moutons, chèvres et volailles dotent la cuisine brésilienne de tous les éléments qui rendent possibles une grande diversité et un raffinement indiscuté.

"Le poisson, qu'il soit du Littoral atlantique, des fleuves ou des rivières, se présente sous toutes espèces connues en Europe et sous bien d'autres encore, non moins fines et savoureuses.

"Pour accompagner viandes et poissons, le Brésilien emploie de nombreux légumes, en particulier de riz, le maïs, le manioc, le noix de coco, l'aman-de de caju.

"En général, la cuisine brésilienne est fortement épicée et prodigue de toutes sortes de condiments.

"Les importantes plantations de canne fournissent le sucre utilisé en grandes quantités dans les desserts. Les fruits sont délicieux et d'une variété inouïe.

"Les cuisine portugaise a laissé une empreinte très forte dans la gastro-nomie brésilienne. . ." ³

2 FREYRE, Gilberto. *Casa-grande & senzala*: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal. 5. ed. rev. pelo autor e acrescida de numerosas notas. Rio de Janeiro, J. Olympio, 1946. 2 v. (846 p.) Aparece a partir desta edição, subordinada ao título geral de Introdução à história da sociedade patriarcal no Brasil. I.

3 "LE MONDE A TABLE", Doré Ogrizek. "Odé. Le Monde en Couleurs". Artigo - Brésil de Agostinho das Neves. Paris, 1952.

O gaúcho brasileiro tem sua formação étnica no próprio nascimento do Rio Grande do Sul, primeiro como uma civilização tipicamente de pecuária. Uma cultura baseada no ciclo do gado. Os tropeiros que atravessavam a Capitania na preia do gado, antecipados que tinham sido pelos "bandeirantes". Mas a presença do tropeiro representa o instanta inicial das origens do Rio Grande do Sul. Vinham de Sorocaba ou Guaratinguetá, Itapetininga, mas sempre de São Paulo. O período seguinte contou com Paranaguá. E logo com Laguna. Descia do Planalto paulista, ou dos Campos Gerais e do litoral paranaense, para que depois, se fixando em Laguna, fizessem de Santa Catarina o corredor de acesso ao Rio Grande. Uma civilização nômade.

Verificando-se o emagrecimento da mercadoria do centro abastecedor para o consumidor em Minas Gerais, na região da mineração principalmente no Século XVIII, passou-se, pois, para uma nova etapa. O tropeiro decidiu parar, temporariamente, nos campos do Rio Grande. Época dos invernadores. Uma civilização seminômade. Mas de uma grande importância na vida gaúcha. Uma terceira etapa e a última, então, foi a da fixação à terra. O fazendeiro de gado recebendo a sesmaria que a Lei lhe conferia precisava, por força do substitutivo jurídico, permanecer na terra que ganhava.

Começou desta maneira o grande ciclo histórico da economia do gado, e a civilização pastoril do Rio Grande revelava-se importante, de estrutura rica, etc. Os próprios açorianos que vieram aos "casais" para povoar o Rio Grande, fundando cidades, recebiam uma *data* de terra com a condição de transformá-la em centro granjeiro partindo em direção de uma agricultura intensiva. Ora, o açoriano recebia de graça do governo um quarto de légua em quadro para ser agricultor. O fazendeiro ganhava três léguas de fundo por uma de frente de uma sesmaria para criar gado. O açoriano abandonou a agricultura em seguida. Transformou-se também em criador de gado.

A Civilização Pastoril passou-se, mais tarde, uma vez que os açorianos negaram-se à prática da agricultura, a não ser uma pequena maioria. E época houve em que a metade do Rio Grande do Sul tinha uma população de origem açoriana.

A culinária gaúcha, como não podia deixar de ser, está com todas as vinculações possíveis e impossíveis com a culinária do Brasil, vindo esta de variadas influências nas quais o predomínio do português, negro e índio é bem acentuado.

Baba-de-moça, "uma qualidade de doces feito de ovos, a que também chamam ovos moles", figura como expressão gauchesca, definição de doçaria

gaúcha no vocabulário de Luiz Carlos de Moraes e, naturalmente, "ovos moles" é um doce nitidamente europeu de Portugal, sem que deva ser confundido com "baba de moça", por terem a mesma matéria-prima. Mas às vezes os termos tomam os mais inesperados sentidos. Neste caso está a palavra *bacalhau*, que não se atém ao peixe. Desde enchimento de emergência que se faz no pneu do automóvel para preservar a câmara-de-ar quando o próprio pneu está rasgado ou furado. Também açoite, relho, chicote ou tira de couro cru torcido para servir de corda. Ainda coisa seca, homem bastante magro. "Bacalhau de porta de venda", pessoa esmirrada.

O vocábulo *bangüê* — conjunto para o engenho de açúcar, — surgiu antes do aparecimento das usinas de industrialização. Mas é um termo de origem africana em uso no Brasil. *Padiola*, antigamente, para carregar negro escravo e aplicado até para denominar certo tipo de liteira de outrora. Os vocabulários gauchescos dizem que *bangüê* é carro fúnebre que conduz cadáveres de indigentes ou carro de hospital ou santa casa de misericórdia. Também meio de transporte constituído de uma vara comprida, cujas extremidades são apoiadas nos ombros de dois homens, a carga, amarrada no meio da vara etc..

Beju, espécie de bolo de massa de mandioca cozida no tacho sem açúcar. Palavra recolhida por L. C. Moraes como um gauchismo no seu "Vocabulário Rio-grandense", título de livro de costumes do Rio Grande, etc. Aurélio Buarque de Holanda grafa beiju como brasileiro em numerosas acepções: beiju-moqueca, beijuaçu, etc. Registra a mesma etimologia indígena de Moraes; um diz que é tupi e outro que é guarani: mbeju.

Bibi, Darcy Azambuja a define como pequena planta de flores roxas e tubérculos muito saborosos. Os escritores e dicionaristas gaúchos acolhem, invariavelmente, a palavra *bibi*: erva cuja raiz é comestível, apresenta um bulbo no subsolo muito adocicado e de excelente paladar, principalmente quando comido com leite, etc. Está em Calage, Simões Lopes Neto, etc. Aurélio regista como vocábulo de possível procedência indígena; Erva comestível, princesa ou grande senhora muçulmana no Oriente. Uma das definições desse dicionarista — brasileiro, usado como sinônimo de automóvel, carro.

Buchada, conjunto constituído de vísceras — estômago, intestino etc. da rês após ser esquartejada. Bucho é o estômago. Aurélio também o acolhe. Moraes não o registra como alimento. Entretanto o primeiro dá como panelada, no Norte e Nordeste, ou de carneiro ou de bode cuidadosamente preparada. No Rio Grande uma buchada é um prato apreciado, tanto de rês como de carneiro. Exceção ao bode, que não é bem aceito. Os estrangeiros do Rio Grande, porém, fazem buchada de cabrito, principalmente os italianos.

Butifara, carne cortada em tiras compridas e cozidas em água como se fosse "fervida", após cortada em pedaços para a venda em certas ocasiões (carreiras, festas, etc.), conforme L. C. Moraes. Moraes — ou Luiz Carlos de Moraes — é autor do último vocabulário gauchesco aparecido no Rio Grande do Sul (1935).

Caki, em Moraes: uma fruta de origem japonesa. No Rio Grande do Sul a palavra é paroxítona, contrariamente do que se nota em outros Estados onde é oxítona. Fruta comum do Brasil, mas os regionalistas dão-lhe assim tratamento fonético especial. Aurélio registra como variante prosódica no Rio Grande do Sul. A mesma pronúncia de cáqui no sentido de brim, fazenda.

Camargo, café camargo. Assim chamam no limite com Santa Catarina ao café preparado com leite cru, quente da vaca, conforme Moraes. Aurélio o registra como brasileirismo de Santa Catarina, mas figura no "Vocabulário Rio-grandense" como gauchismo em Moraes.

Camoatim, espécie de abelhas que fabricam um mel muito apreciado. "Tirar camoatim sem ponche", passar trabalho, no vocabulário gaúcho de Moraes. Está em Aurélio como palavra do provérbio gaúcho citado por Moraes. Ou em Aurélio, camoatim, do tupi, brasileirismo: "enxu-da-beira-de-telhado", também. Mas não fala em abelha. Dá ainda camoati.

Cana, cachaça. Canã, também cachaça. Cana das rédeas: uma das rédeas do freio. As três maneiras acolhidas em Moraes. Cana em Aurélio tem várias acepções, mas na gíria brasileira é cachaça.

Canjica, em Moraes: milho pilado e aferventado que se come com ou sem açúcar, adicionado ou não ao leite. É usado também cozido com charque. "Estar com as canjicas de fora", estar rindo. Canjica ainda hoje significa grande prato da campanha, mas como alimento tradicional. Aurélio acolhe o provérbio como exclusivo da área rio-grandense, mas traz diversos significados de canjica, palavra africana do quibundo.

Carreteiro Comer um *carreteiro* quer dizer um arroz de carreteiro, um arroz com charque. Muito apreciado no Rio Grande como prato popular, mas que nas estâncias tem lugar de destaque muitas vezes e, nas cidades em residências ou em restaurantes é servido como iguaria original e típica.

• *Cavacos*, pequenos pedaços de charque, resultantes de sobras de carne charqueada. Significa também, contrariedades, acanhamento, aborrecimento, etc. Ex.: Fulano deu o cavalo, isto é, ficou aborrecido, decepcionado. Daí o

verbo cavaquear, dar o cavaco. Conforme está em Moraes. Cavaquear, conversar, bate-papo. Aurélio registra com vários sentidos, desde pedaço de madeira, etc.

Ceva, comida que, à guisa de engodo, se deposita em lugar certo, a fim de nele se acostumarem os animais — aves e peixes —, para a caça ou pesca. Está em Moraes assim. Comida, então. Aurélio também registra este sentido e outros. Regionalismo acolhido no Vocabulário Sul-rio-grandense”.

Cevador, cevador de mate: é a pessoa que prepara, enche a cuia e distribui o “mate” entre os que numa reunião tomam aquela bebida. Prepara o mate ou chimarrão. Gauchismo. “Cevadura de erva” é a quantidade de erva-mate em pó suficiente para se preparar certo número de “cuias de mate”. “Ceviar”, “cevar o mate” — encher e distribuir as “cuias de mate” entre as pessoas que as bebem. Gauchismo. Ceviar mate, fazer o mate chimarrão (Darcy Azambuja). Aurélio dá numerosos sentidos mais, entretanto, acolhe o modo rio-grandense.

Chá-de-casca-de-vaca, ampliação do conceito da bebida, do chá, para outro como — surra-de-reelho. No Rio Grande, no Ceará e noutros lugares.

Chancho, porco, suíno. Conforme Moraes. “Chanchada”, em Aurélio, porcaria, etc.

Chanchulim, conduto da secreção do leite de vaca, chamada também tripa leiteira, muito apreciada quando assada nas brasas. O chanchulim é preparado em forma de trança e assim vai ao espeto para ser assado. É também chamado chinchulim. É de etimologia quíchua, chanchulli, segundo Moraes.

Charque, “charque de vento”, é o que se prepara nas estâncias para o consumo e consta de pedaços delgados, com pouco sal e secados à sombra e à ação dos ventos. O “charque salgado” ou carne seca (Norte) é o único exportado. Carne salgada seca ao sol ou ao vento na sombra, etc. A indústria do charque constituiu uma das grandes fontes de riqueza do Rio Grande. Charque, um dos alimentos mais típicos do gaúcho. A palavra é um americanismo quíchua. Existem várias etimologias. Aurélio dá “charque-de-vento” como gauchismo.

Chicosuelo, a rótula ou osso móvel da articulação do joelho quando acompanhada de carne gorda. Rótula da rês é muito apreciada como comestível. Está em Moraes. Cita o General João de Deus Martins, em obra gauchesca e de muito apreço: “Um ossito, de ordinário revestido de gordura, que demora articulado à extremidade superior da tíbia e à inferior do fêmur da rês. Da? A rês quando vai repousar dobra as patas dianteiras e deita-se, isto é, se a *chica nel*

suelo": Moraes explica que cumpre notar que fêmur e tibia pertencem aos membros posteriores. Em castelhano "choquezuela" é rótula.

Chimarrão, mate sem açúcar tomado em cuia, mate amargo. A mais típica das bebidas do gaúcho. Diz-se também do gado, gado-chimarrão que é o que foge para os matos e neles vive fora de toda a sujeição, gado xucro, gado bravo, etc.

Chimarrão, mate-chimarrão, mate-amargo, verde, etc. Gauchismo em Aurélio também.

Chipa, bolo que se prepara com a massa de milho fervido, socado e passado pela peneira, misturado com leite e assado com borralho. Assim era antigamente feito pelos índios. Hoje "chipa" é uma espécie de rosquinha feita de polvilho e queijo ralado posta ao forno. A pronúncia guarani é *chipã*. Registro de Moraes. Aurélio acolhe o gauchismo.

Churrasco, o mais famoso e típico dos alimentos do Rio Grande. A etimologia é geralmente como sendo palavra da América Espanhola, entretanto ela está em uso como termo corrente na África, também, como carne para ser comida.

Moraes: "Dá-se este nome (churrasco) ao assado feito sobre brasas, isto é, jogando-se o pedaço de carne fresca diretamente sobre as brasas, sem auxílio do espeto, ao passo que o assado, propriamente dito, isto que por aí se diz erroneamente churrasco, é feito recorrendo-se ao auxílio do espeto, com o qual a carne é levada ao fogo, sem nunca tocá-lo diretamente. Churrasco pode ser feito com a carne, com o couro ou sem ele". A definição de Romaguerra Correa: "pedaço de carne sangrenta e mal assada sobre as brasas ou labaredas", confirma L. C. de Moraes (in verbete da coleção de vocábulos gaúchos num só volume da Editora Globo).

O matambre ou as costelas são algumas das preferências. Come-se com farinha de mandioca. Já aparece noutro lugar — churrasco — logo no início da Culinária Gaúcha quando se fala de carne. Aliás, a carne é a maior preocupação alimentar do gaúcho. Sem a carne ele tem dificuldade de alimentar-se. A palavra churrasco é um americanismo hispânico.

Cidró, arbusto cujas folhas cheirosas são usadas em infusão no tratamento do estômago e intestinos, conforme Moraes, o qual se inclui o cidró que pode figurar no ciclo da alimentação. Assim o acolhe Moraes.

Coalheira, estômago da rês e que, por conter muito ácido, serve para coalhar ou coagular o leite para se preparar o queijo. Daí vem o nome de "coa-

lheira". "Bater com as coalheiras" é cair ou morrer, esticar a canela . A palavra figura no vocabulário gaúcho. Aurélio a acolhe.

O Rio Grande, assim, pela mobilidade histórica das lutas de fronteira, veio a ser a mais determinante das culturas que dariam sua característica – Civilização Castrense.

Isto com a vinda de tropas militares com soldados e oficiais de Pernambuco e Bahia, Minas Gerais e Rio de Janeiro, São Paulo e Santa Catarina. Grande parte destes militares, ou pelo menos um número expressivo, transformou-se em fazendeiro de gado. Deixou a farda e veio ser estancieiro. Não só trouxeram a cultura luso-brasileira de áreas mais diversas mas também instalaram nas próprias estâncias uma espécie de defesa armada, ou então que se diga que estes militares tirando a farda não iam perder seu espírito ou sua formação. Não reside aí o sentido revolucionário do gaúcho brasileiro?

Bem, considerando-se o prato típico do gaúcho brasileiro, como o churrasco acompanhado do chimarrão, temos a mistura do gado que procedia da Europa com a erva que era proveniente do Paraguai, estabelecendo-se uma união entre índios (erva-mate) e o europeu português e açoriano com o gado.

A cozinha típica, então, é constituída de três pratos principais:

churrasco
arroz carreteiro
puchero (cozido)

A variedade, as sutilezas e diferenciações não são muitas, mas existem com características independentes, tais como o assado e o churrasco propriamente ditos. O assado é feito no espeto e o churrasco atirado diretamente nas brasas para ser cozido, podendo ser de couro ou não. Bem, estas são definições clássicas que se alteram completamente diante do avanço atual, comodidades da cultura e a própria sociedade de consumo na simplificação dos alimentos. O carreteiro é um arroz com charque. Ainda uma forma antiga de cozinhar o arroz com um picadinho de carne seca. Também as adulterações foram numerosas.

O queijo, o requeijão ou o queijo-da-campanha já nem existem mais. Estão industrializados numa região das caves que fica noutra área completamente à parte da região tradicionalista. Ou a — canjica — que é o milho, linguiça, cebola e charque mais o azeite de milho. Modernização da canjica dos velhos fazendeiros: canjica de leite e milho.

A contribuição alemã, que veio logo após a Independência do Brasil, trouxe o "chucrut", um prato forte para o qual o repolho é preparado dentro de barris especiais a fim de que fermente. Mais o Café Colonial que chega ao exagero de cinquenta pratos diferentes. E comida salgada misturada com doces, compotas, etc. As cucas, as geléias, as conservas no vinagre, os ovos, etc.

A contribuição italiana definiu-se pelas massas, galetos, queijos e vinhos. As passarinhadas e a polenta. Dos "anhelines" aos "capeletis" que são as delícias das sopas da colônia. E os frangos com osso, sem osso, ao espeto, em filé, à milanesa, etc. Como o alemão trouxe o uso da cerveja e sua fabricação em grande estilo, realizando as festas do chope ou as festas da cerveja ou os "kerbes" que duravam três dias de festança e beberagem; o italiano trouxe o vinho. As cantinas, os vinhedos, as adegas se multiplicaram noutro Rio Grande. Pois, com o poder de exigir uma aculturação natural da cultura luso-brasileira, as marcas alemãs, italianas e polonesas mantêm-se firmes. Uma partiu do primeiro império, outra do segundo e a terceira do fim do século passado, já republicano. O polonês trouxe a beterraba e as bebidas fortes, o álcool carregado.

Está faltando a referência ao feijão e às saladas, às ervilhas e ao alho. O índio contribuiu com a erva-mate e o trato mais variado do peixe. Até com o churrasco de peixe. O negro, então, partiu para os temperos. E como os orixás negros comem, seus deuses se alimentam, a relação entre a divindade e a comida é uma relação de história social. O negro do Sul não foi diferente do negro do Norte, no Brasil. O que aconteceu é que seus orixás tiveram que comer churrasco, etc. Ficaram na cozinha típica com algumas variedades. Mas os negros e as negras também no Sul representam a fina-flor dos cozinheiros locais. E notáveis. Lupiscínio Rodrigues, que foi um mestre na música popular naquilo que se convencionou denominar de "música de dor-de-cotovelo", para chorar as agruras do amor, as mulheres que abandonam os homens que são apaixonados por elas, tinha um restaurante em Porto Alegre onde era preparado um prato que ficou famoso: a *galinha de batuque*. A influência africana é dominadora na cozinha, com a pimenta, as farinhas, os azeites, peixes, etc. Mestre do tempero, o negro dá um paladar não apenas esquisito, mas saboroso e de meter inveja a muita coisa européia.

O gaúcho brasileiro não difere no contexto geral da cultura nacional; pelo contrário: as características são as mesmas. Idêntico em tudo. O churrasco ou a polenta do italiano, preparada com farinha de milho, quase como um bofo saboroso, ou o "eisbein" (joelho e, às vezes, orelhas e pés de porco), "sulze" (gelatina de porco), "Gemuesegechstwitz" (refogado de verdura) ou o "Sauerkraut mit Wienerwurstchen" (chucrute com salsichas de Viena) ou o "rotkraut" (repolho

roxo) dos alemães, são como o hamburger, as cucas, os bolos, as tortas, etc., a delícia da mesa alemã no Rio Grande.

Codorna, pernil, codorniz. Incluído no vocabulário dos gaúchos. Caça muito apreciada. Ovos de codorna, atualmente, bastante usados em mesas elegantes. Aurélio o acolhe como brasileirismo. Moraes o dá como palavra em circulação do vocabulário gauchesco.

Congonha, congonha, erva-mate verdadeira e de boa qualidade. Termo tupi. Está no vocabulário rio-grandense de Moraes. Brasileirismo em Aurélio.

Costilhar, a carne que se tira com as costelas da rês, geralmente para se fazer o "assado". Está em todos os dicionaristas de gauchismo. Aurélio o acolhe como brasileirismo do Rio Grande. É palavra de etimologia platina.

Cozido, fervedo, puchero. Conforme Moraes. Em Aurélio: prato de carnes (peito, carnes salgadas, charcutaria, etc.), cozidos de verduras, legumes, ovos, batatas, etc.

Crueira, pedaço de mandioca que fica na peneira quando nela se passa a massa crua da mandioca para depois ser levada ao forno de torrefação, no fabrico da farinha. Em tupi: *cruera*, segundo Moraes. Brasileirismo em Aurélio e outros sentidos. Vocabulário conhecido no Rio Grande do Sul relacionado com farinha de mandioca.

Cucharra, colher grosseira feita de madeira. "Não meta sua cucharra onde não é chamado"; não seja oferecido, ninguém pediu sua opinião, guarde seu saber, etc.; em Moraes. "Fealo de cucharra", uma das espécies de "pealos" que consiste em atirar-se o laço às patas do animal, transmitindo-se à "armada" (laçada) um rápido movimento de torção, de modo a apresentá-la aberta na frente das patas do animal, segundo Romaguera Correa. Assim, uma colher de gaúcho também pode evoluir para dar outros aspectos da linguagem típica. Palavra derivada do castelhano.

Cuia, cabaça. Porongo onde se prepara o mate para ser tomado com a bomba. Há autores que dizem ser este vocábulo de origem tupi, conforme Moraes. Brasileirismo do Rio Grande do Sul, gauchismo em Aurélio que também registra outras acepções da; mais curiosas.

Cuscuz, bolinhos confeccionados com farinha de mandioca. Esse vocábulo é de origem negro-árabe, segundo Jacques Raymundo. Em L. C. Moraes. Para Aurélio é brasileirismo: também iguaria feita de farinha de milho ou de farinha de arroz, etc. Ou bolo de farinha de tapioca (mandioca), coco ralado e

açúcar embebidos em leite e que não é cozido ou assado. Palavra de origem árabe. No Dicionário Aurélio, doce de boca nada tem a ver com a alimentação. Apenas reporta-se a ela. Segundo Moraes, doce de boca é o animal sensível à ação do freio, mas não desbocado. Como a culinária pode se ampliar com o andamento de palavras.

Encher barriga de corvo, expressão popular do Rio Grande empregada em sentido figurado: morrer o animal. "Mas nunca falta um es:orvo. Já encheu barriga de corvo" (in *Tropilha crioula*, Vargas Neto), em Moraes.

Engorde, eis outro vocábulo gaúcho na área da culinária, mas que tem outro sentido ou sentido em ciclo da pecuária: diz-se do animal de cria que está internado; animais de "engorde" que estão sendo tratados para o "corte", conforme Roque Calage no seu "Vocabulário Gaúcho". Aurélio o dá como brasileiro.

Erva, significa especialmente erva-mate (*Ilex paraguavensis*). Quando se diz erva somente, está se referindo, para o gaúcho, a erva-mato. Pois há uma infinidade de ervas de propriedades medicinais, etc. A aceção de erva elasteceu-se em vários sentidos. Até no de maconha, viciado, etc. O gauchismo é sinônimo de erva-mate. O próprio General Osório escolheu seu título de Marquês do Herval por causa da erva, erva-mate que ele a encontrou em grande quantidade selvagem na fronteira de São Borja, quando em inspeção militar.

Espinhaço, "Estar com a barriga no espinhaço", provérbio gaúcho para dizer que está delgado ou com fome, conforme Moraes. Espinhaço-de-ovelha, grande prato gaúcho. Come-se com pirão.

Farinha de cachorro, farinha que se obtém socando o amendoim em mistura com farinha de mandioca e açúcar. Paçoca. Também se faz da pipoca que não está bem socada e põe-se açúcar, segundo Moraes.

Feijão, há as variedades conhecidas no Rio Grande do Sul: feijão-miúdo, feijão-da-praia e feijão-de-porco, segundo Moraes.

Fervido, sinônimo de "puchero", cozido (nome de um prato), etc.

Fiambre, carne fria assada ou cozida na panela que o gaúcho leva para comer em viagem, em Calage. Esta palavra portuguesa é empregada no Rio Grande do Sul significando provisão de alimento para viagem, conforme Moraes. Claro que existe seu emprego comum. Fiambre como salames, etc. o verbete é para o gauchismo.

Figuerrilha, pequena batatinha do campo que dá à flor da terra e com a qual, cortada e moída, se perfuma o fumo crioulo, de acordo com Roque Calage. Planta rasteira, de raiz tuberosa, que depois de seca, mistura-se em pequenos pedaços de fumo, produzindo fumaça de aroma agradável. Sua classificação botânica é "*Dorstenia montevidensis*" e pertence à família das urticáceas, segundo Moraes. Brasileirismo no Rio Grande do Sul, em Aurélio, que consagra o gauchismo de nossos autores de vocabulários regionais.

Fogão, lugar nos galpões das estâncias onde se faz o fogo para o churrasco e para o chimarrão; ponto de reunião dos tropeiros e peões. É termo empregado também no sentido de pago, querência. Figurado: "Venho do "fogão" do gaúcho com a bandeira da Liberdade na mão" (Silveira Martins, *Discursos*, como anota Roque Calage em seu *Vocabulário Gaúcho*.

Doçaria, o gaúcho aprecia muito o doce de frutas, principalmente as *compotas*, aliás todas feitas na própria estância e guardadas em vidros, frascos, botijões de um ano para outro ou usadas não apenas no diário da mesa do fazendeiro, mas sempre se remetendo para a peonada e à família do capataz. Compotas de pêssego, figo, laranja, ou de frutas silvestres, como pitanga, amoras.

A cidade de *Pelotas* é, ainda hoje, celebrada pela sua doçaria. A confeitaria Nogueira dedica-se ao luxo da venda para outras cidades brasileiras. Os doces muito bem acondicionados em caixas de quilo e meio quilo ou maiores se for o caso da encomenda. Existem livros e um até com prefácio e estudo introdutório de Athos Damasceno Ferreira sobre a doçaria. As passas de pêssego continuam atravessando sua fama até no estrangeiro. Porque na verdade são de um paladar notável. Passas de pêssego de Pelotas. A casa Otto, etc.

Rio Pardo, com a Alice, as Sperb e Biagio Tarantino, criou uma fama de doçaria, como quindins ou *arroz-doce* e arroz-de-leite, ambos iguais, mas que podem adquirir variedades. A canela cobrindo o arroz-doce. É o grande doce local que deu fama à cidade histórica e que é, hoje, um centro arroseiro de grande importância econômica ao lado do gado, trigo, soja e cal, etc. São os saborosos "sonhos-de-rio-pardo".

Nos velhos tempos da estação da estrada-de-ferro, que o trem parava em Rio Pardo para as refeições, os "sonhos-de-rio-pardo" não eram só disputados, mas levados para se comer no resto da viagem e mesmo levar para casa.

Os doces caseiros de abóbora, batata-doce ou as tachadas de goiaba ou marmelada. A fronteira com seu *arroz de pêssego*. E o nordeste, Torres, Osório e Santo Antônio com as *rapaduras*, *melados* ou *caldo de cana*. É importante área

açucareira e o ciclo da cana-de-açúcar desempenhou e desempenha importante papel. As rapaduras de coco ou amendoim, as cocadas em vários tipos e desenhos. Puxa-puxa em formatos diversos, coloridos e embebidos, às vezes, em cachaça. Mas a cachaça de Torres, Osório e Santo Antônio da Patrulha é festejada pelo agrado de seu sabor realmente agradável. Os alambiques são, também, centros de interesse e visitas com festança e cantorias. Ainda não se levantou no Rio Grande uma análise do ciclo da cachaça.

Em Porto Alegre, toda a doçaria de princípio do século foi praticamente alemã, e uma das confeitarias mais freqüentadas pela própria sociedade local, a *Schramann*, transformou-se em lugar de namoro e ponto de encontro, inclusive de comilões de doces, principalmente da rapaziada que comia uns seis e pagava dois doces, sob os olhares complacentes do proprietário que, na maioria das vezes, fingia não ver. Para depois, é claro, cobrar na volta ou não cobrava nunca mais. Doces de massas, doces de frutas e doces europeus com muito chocolate, principalmente, ou creme, morangos, etc.

A *Confeitaria Rocco* veio competir com doces mais italianos, como fios-de-ovos, recheados de várias qualidades, etc.

As confeitarias portuguesas como Esteves e 3 Estrelas partiam para os doces grandes ou feitos na champagne ou vinho ou cachaça mesmo.

Os biscoitos da Peres Cardoso, então, estiveram em voga pela grande variedade de tipos e gostos.

A maioria destas confeitarias, padarias e biscoitarias não existe mais. Entretanto algumas destas velhas casas vieram até nossos dias, mas modificadas. Não havia no interior esta possibilidade de requinte de suprimento em confeitarias. A estância era tudo, inclusive confeitaria.

Ainda existem em pleno funcionamento, em Porto Alegre, as Confeitarias Bavária, Hamburguesa, Max, Wolkmann ou as padarias que também são confeitarias: Weidmann, Edwiges, etc. Enumeram-se: Mateus, Thomson, Cestari, Severino, Santiago, etc. e as de padaria ou confeitaria de nomes das respectivas ruas, como confeitaria ou padaria Sertório, D. Pedro II, Bonfim ou dos bairros, assim: Glória, Ipiranga, Partenon além daquelas que ostentam nomes diversos — Padaria e Confeitaria Popular, Santa Helena, Caiçara, Santa Cruz, Pão do Sul, São Jorge, Mimosa, São Pedro, Minuano, Imperial, Santa Isabel, Mundial, Haiti, Rosário, Vera Cruz, etc.

A doçaria, o panifício e a biscoitaria cresceram em Porto Alegre nas mãos mesmo de portugueses, alemães e italianos. O fenômeno foi idêntico em todo o Rio Grande do Sul de hoje.

Mas o gaúcho brasileiro aparece na cultura do país como o adepto inseparável do churrasco. E o é. Mais o chimarrão que os estudantes gaúchos em Oxford ou em Paris tomam todos os dias, graças a remessas contínuas via aérea por passageiros convidados para este gesto de boa-vontade. Gaúchos fronteiriços, gente do Quaraí ao lado do Uruguai, ou de Uruguaiana, defronte da Argentina. Pois foi para onde se recolheu a tradição gauchesca. Embora o uso do chimarrão seja abundante entre os alemães, italianos ou poloneses.

O gaúcho brasileiro realmente possui toda sua cozinha baseada apenas na carne, girando, portanto, em torno de um hábito alimentar nitidamente dependente do uso e abuso da carne de vaca e de ovelha. Não admitindo em termos tradicionais nem sequer o emprego ou a companhia de uma salada. Um professor da Faculdade de Veterinária, com título na Universidade de La Plata, na Argentina, e lecionando em Porto Alegre, brasileiro de quatro costados, ele mesmo fazendeiro, descendendo de uma família proprietária de estância desde a origem histórica dos tempos das sesmarias, negava-se a comer mesmo salada de alface com medo de mudar de voz. Tabu alimentar ultrapassado. Não muito. Porque ainda na década de cinqüenta, os fazendeiros tinham preconceitos alimentares com tudo que não viesse de um prato de carne. Acompanhar a carne ao máximo, então, no caso de bife, seria, e o é, o arroz e os ovos. Uma concessão benevolente dos gaúchos. E nada mais. Entretanto, na atualidade as coisas estão mudadas. A carne é muito cara, rara nas mesas pobres e até na classe média, muitas vezes. Acrescente-se que a presença de alemães e italianos transformou os costumes locais. Chegaram os poloneses e o quadro se complicou mais ainda. Outras etnias estão investindo violentamente sobre os hábitos antigos, clássicos e campestres. Chegaram ao Rio Grande pelo menos trinta e tantas etnias diferentes. Em grande ou em pequeno número. Mas que estão atuando decisivamente na paisagem sociológica do Rio Grande do Sul de uma maneira impressionante

A Campanha está por sua vez, cada vez mais se aproximando da cidade, de modo que o conflito entre a fazenda de criação de gado e a cultura urbana é um fato de fácil comprovação. O próprio estancieiro tem sua fazenda à beira de estradas asfaltadas, modernas e trilhadas. O que determina a contaminação generalizada de novos hábitos transplantados de todas as maneiras. A luta entre o campo e a cidade é um histórico que se desenrola através dos ciclos da cultura econômica. No Rio Grande do Sul este fenômeno altera-se apenas quando se caracteriza a mudança do espaço verde, a ocupação física e a transferência da propriedade pastoril para regiões mais distantes. Ocorre que os campos de pasto natural ou artificial ainda se colocam nas regiões mais típicas das áreas de fronteira. Ou na fronteira com a Argentina ou na fronteira com o Uruguai. A carne assim configura-se como prato único. Feitos de mil maneiras. Também as partes

do gado apreciadas de maneira diversa, etc. O churrasco centraliza a linha determinante do alimento gaúcho. Mas acontece que existem diversos outros Rio Grandes. E aqui então, tentar-se-á compor uma geografia alimentar do gaúcho e tendo-se o mapa do Rio Grande como diversificador das origens de sua respectiva população.

O Ponto-de Caldas, em Porto Alegre, revela a presença de um status nas doceiras de sociedade que abrem casa de comércio e o doce passa a ser uma demonstração de alto nível na compra.

O doce nas fazendas do Rio Grande também foi da maior importância, justamente porque a doçaria era da educação da dona da fazenda com as quituteiras. A sociedade sempre deu muito destaque às senhoras doceiras. Mesmo nos tempos atuais.

Frango, espiga de milho quando seca. Vocábulo que somente circula com este sentido em Cima da Serra, no Rio Grande do Sul. Espiga de milho assada. É lição de Romaguera Correa no seu "Vocabulário Gauchesco". Aurélio também acolhe frango como gauchismo nesta acepção.

Gajeta, uma espécie de bolacha ou de biscoito. É termo castelhano, segundo Moraes. Aurélio o dá como termo do Rio Grande do Sul.

Granito, gordura existente na ponta do esterno da rês. Em pequenos pedaços é agradável ao paladar, embora crua, conforme Moraes. Brasileirismo do Rio Grande do Sul, em Aurélio.

Graxa, carne gorda. Muita graxa, muita gordura. Apreciada pelos comilões, com muita farinha que absorve parte da gordura ou da graxa. Graxear também é, no Rio Grande, namorar para gente do campo. "Respeitavam-se as mulheres; 'graxeava' delicadamente com as moças bonitas da redondeza" (Alcides Maya- Alma Bárbara"), colhido por Teschauer. Gordura e formosura eram dotes de homens e mulheres do Rio Grande do passado. A evolução da palavra é das mais interessantes.

Guabiju, fruta silvestre semelhante à jabuticaba, porém menor e que não cresce presa ao tronco como aquela. É comestível, registra Moraes. Brasileirismo tupi para Aurélio.

Guabiropa, fruta silvestre de cor amarela, comestível, cuja casca é muito cáustica quando ainda bem madura, segundo Moraes. Brasileirismo tupi para Aurélio. *Guaporiti*,

Guaporiti, fruto do guaporitizeiro. "Árvore, creio da família das mirtáceas, que produz um pequeno fruto comestível. Vegeta, no geral, à beira dos rios", segundo Moraes.

Guaraipo, uma espécie de abelha que produz mel. Em sentido figurado pessoa ladina, dissimulada. Existe no Alto Uruguai, conforme Moraes.

Guarapa, caldo de cana. Registrada por Moraes. Vocábulo quíchua.

Guisado, o gaúcho prefere dizer mesmo guisado ou guisadinho, em vez de picadinho como brasileiro. Picadinho de carne fresca ou de charque. "Quem é lerdo não come guisado", dito gauchesco que significa que quem é mole não se arranja; quem é vagaroso nunca chega a tempo de aproveitar algo bom, chega sempre tarde, segundo Moraes. Eis as palavras da culinária em condições de montagem de uma filosofia do povo, como provérbios gauchescos, etc.

Iramirim, espécie de abelhas menores que o "irauçu" e que vivem em buracos, no chão, fornecendo mel de boa qualidade. Só é conhecida nas Missões (Cima da Serra), segundo Romaguera Correa.

Irapuá, espécie de abelhas que preparam um mel vermelho e desagradável.

Iratim, espécie de abelhas que fornecem grande quantidade de cera e um mel doce no verão e amargo no inverno. Só existe em Cima da Serra, conforme Romaguera Correa.

Jacuba, pirão feito com farinha, água e açúcar. Bebida tomada como refresco. Também se prepara com cachaça em vez de água. Ainda com leite. É considerado remédio contra a diarreia. Bebida gaúcha, existente em outras partes do Brasil.

Jinjibirra, jinjibirra é o nome de uma bebida refrigerante, outrora muito usada em Porto Alegre, principalmente durante os festejos de Natal. É uma espécie de cerveja de gengibre ou "gingerale" dos ingleses. Bebe-se gelada ou fresca. Conforme Moraes. Brasileiro em Aurélio. Mas o vocabulário de Moraes o consagra como gauchismo também.

Lechiguana, espécie de abelhas ou marimbondo, que preparam um excelente mel. "Tirar lechiguana", significa passar uma noite com frio e quase sempre com pouca coberta, com que se procura envolver todo o corpo, como se fosse tirar o mel da "lechiguana", que é uma abelha mui bravia, pelo que se torna a

preocupação de resguardar o corpo de suas ferroadas: "Com um frio destes, temos que tirar 'lechiguana' esta noite", conforme está em Romaguera Correa. Lechiguana é vocábulo quíchua. São gauchismos em Aurélio, tanto a palavra quanto o dito.

Lombinho, assado ou peça de carne que se tira da região lombar da rês (R. Correa), assado de carne muito macio, extraído da região lombar da rês (Calage), "Lombo": lombo de sem-vergonha, lombo de coxilha, lombo duro (cavalo), estar de lombo duro, em sentido figurado, para pessoa difícil de ceder, etc.

Mamão; Terneiro-mamão, terneiro que ainda mama ou "cara de terneiro-mamão", cara de bobo, etc. Terneiro-mamão, prato muito estimado.

Manapança, espécie de biju espesso de farinha de mandioca, temperado com açúcar e erva-doce. Brasileirismo.

Mandaguari, uma das abelhas silvestres do Rio Grande do Sul, segundo Moraes.

Mandassaia, espécie de abelha que dá excelente mel.

Manta, posta de carne, no geral de carne seca; manta de charque (Calage) ou porção de carne de rês, quer da região das costelas, quer da do peito, donde "manta do costilhar e manta do peito", segundo Moraes.

Marinheiro, grão de arroz com casca que se encontra no arroz já descascado; joió, segundo Moraes.

Martel, copo de um quarto de garrafa para bebida usado nos boliches de campanha (Calage). Aurélio o acolhe como gauchismo.

Matambre, carne para churrasco, da parte inferior das costelas (Darcy Azambuja).

Mata-bicho, cachaça servida em copo; trago, cana, caninha. Quando o campeiro pede um "mata-bicho" já se sabe o que é: um cálice de aguardente (Calage).

Mate, bebida resultante da infusão das folhas da "Ilex paraguayensis", nossa conhecida erva-mate devidamente preparada, que se toma em cuia com o auxílio de uma bomba ou em taça. Palavra oriunda do Peru. O mate pode ser tomado com açúcar (mate doce), usado pelas mulheres ou mais comumente sem

açúcar (mate amargo ou chimarrão). Não existe hora para tomá-lo. Dia ou à noite, em jejum, ao levantar e antes da primeira refeição. Desenvolve o senso da sociabilidade. A erva tem as virtudes estomacais e antinervosas, etc. Inesgotável assunto do gaúcho é o mate.

Melado, não é o mel aqui. Que também se usa, claro. Mas no sentido figurado. O que tem o pêlo e couro todo branco. Diz-se do cavalo. Nota-se que todos os cavalos de pêlo e couro branco têm olhos ramelosos e pequenas sarnas ao redor deles; também se chama "melado sapiroca" para o diferenciar do "melado couros-negros", que tem o couro preto e pêlo branco e não tem o mesmo incômodo nos olhos. (Coruja no primeiro vocabulário gaúcho que se escreveu).

Melador, pessoa que se encarrega do serviço de extração de mel silvestre, como acolhe Moraes em seu vocabulário.

Mexido, denominação que se dá ao feijão ou à carne picada que se prepara em panela, mexendo-se com farinha de mandioca. Essa denominação estende-se, aliás, à natureza de vários gêneros preparados de modo idêntico ao acima citado, segundo Moraes. Está como gauchismo em Aurélio que amplia a palavra para Santa Catarina e acolhe o mexido mineiro: espécie de farofa feita com arroz, feijão, torresmo e verdura. E são ao todo sete acepções que Aurélio recolhe da palavra mexido.

Mio-mio, erva tóxica que dá nos campos. Não é alimento, mas aparece como destinada a tratamento na pecuária, cuidando-se das ovas dos cavalos. Soca-se a erva de mistura com um pouco de sebo dos rins e coloca-se esta mistura nas partes afetadas. Ingerindo esta planta, o cavalo e o boi morrem. Entretanto eles a reconhecem e a evitam. Existe uma área geográfica para ela no Rio Grande. Sua importância como erva vem justamente de ser veneno e remédio. Dificilmente os animais comem mio-mio, pois fogem dele.

Mirim-guaçu, espécie de abelha, cujo mel é medicinal e existe somente na região da Serra.

Miúdos, no singular, miúdo — significa, no Rio Grande do Sul, como em Portugal, crianças. Entretanto no plural — miúdos —, designa as vísceras das reses, aves e outros animais. No singular, Aurélio registra como gauchismo que já o tinha feito Moraes.

Mocotó, pata de vaca ou de boi ainda crua, depois de guisada (Rohan) e, com gordura, óleo ou unto que se aplica ao calçado (Teschauer). Estas são as duas acepções gaúchas do termo. Conhecido mais como alimento apreciado.

Mocotó também se aplica ao tratamento do cabelo de homens e mulheres. Brasileirismo, como alimento (Aurélio).

Mondongo, alimento apreciado. Brasileirismo. Em definição do gaúcho está no dito popular: "Ser mondongo meio duro de pelar" ou em Moraes: mondongudo, diz-se do cavalo ruim para carreira, quando se quer depreciá-lo ou ridicularizá-lo. Aurélio acolhe mudongo em vez de mondongo para intestinos de certos animais. Vários significados. Alimento que também se come com farinha.

Mogango, espécie de abóbora, mas não confundir com abóbora moganga. Gauchismo recolhido por Moraes. Come-se mogango depois de cozido em água ou ao forno, quer com leite, quer com carne ou outros pratos. Seu paladar é apreciado. Está no "Antonio Chimango": "eu até já me esquecia como quem come mogango". Saborear é tão tentador que a pessoa vai sempre sem o sentir comendo bastante mogango. Aurélio o dá como brasileirismo de origem africana.

Mulita, uma variedade de tatu de pequeno porte que vive nos campos. Caçar mulita é um passatempo de gaúcho. Sua carne é apreciada (Moraes). Gauchismo.

Mumbuca, espécie de abelha que fornece mel e cera. É conhecida em Cima da Serra (Romaguera Correa).

Mutreita, gordura excessiva do "anima vacuum": aquela vaca de tão gorda está de "mutreita". Os assados que tiramos estão de "mutreita". Este termo é usado no norte do Estado, mas na Campanha não o é (Romaguera Correa).

Não ser trigo limpo, expressão ligada a assuntos alimentares. Aqui o trigo. Não ser boa pessoa, não ser de brincadeira, ser valente (Aurélio). Somente no vocábulo gauchesco.

Não valer um sabugo, não ter nenhum valor (não dicionarizado), em Aurélio. Ambas as expressões não estão no Dicionário. Mas sabugo ou trigo pertencem ao ciclo da alimentação. Aurélio recolhe estas expressões e as dá no Glossário que fez para a edição de Simões Lopes Neto — *Contos Gauchescos e Lendas do Sul* da Editora Globo, 1949.

Nonato, não nascido. Aplica-se o termo com referência ao terneiro tirado do ventre da vaca quando esta é carneada. Aurélio acolhe como gauchismo esta mesma definição de Calage.

Noque, também lugar abrigado em estabelecimento onde se prepara a erva-mate, onde ela é recolhida até ser exportada. Pertence assim, esta palavra, ao ciclo da erva-mate. Ainda designa aparelho para o fabrico doméstico de sabão. Prepara-se a decoada para sabão. Cesto para o mesmo fim. Está em Moraes. Palavra que é brasileirismo. Lugar inda onde se curte o couro (Aurélio).

Onde canta o galo, locução do gaúcho. Muito de cima, bem no alto. "E bem montado, vinha, num bagual lobuno, rabicano. . . de cola atada, em três tranças bem alta onde o galo canta. . ." (in: *O negro Bonifácio*). O gaúcho costuma por bazófia ou pacholice, atar a cauda do cavalo de montaria muito no alto, com um nó gracioso, deixando pendente uma ponta de cada lado. A isto chama-se atar a cola ou quebrar o cacho, a canta-galo, ou como está em Simões Lopes Neto: onde canta o galo. Ou, "quebrar o cacho a cantagalo", vê-se em Vargas Neto: "quebro o cacho, lá em cima, a cantagalo"; "e vou às pulperias no domingo"; onde as chinas cobiçam meu cavalo" (in *Tropilha Crioula*). O galo então como designativo inesperado e nada culinário, mas galo velho é prato festejado.

Origone, passa de pêssego, feita em fatias, que é comida ao natural ou cozida. Queijo de origones. Em português dá-se o nome de orijone ao doce de pêssego seco (Moraes). Gauchismo autêntico e prato que ainda se pode comer de sobremesa em algumas estâncias e cidades como as da fronteira ou em Pelotas e Rio Pardo. Às vezes encomendando, agora.

Oropa, deturpação de Europa, indicando a abelha que no Rio Grande do Sul é explorada industrialmente, como conta em Moraes.

Paçoca, comida feita de carne desfiada, misturada com farinha de mandioca. Gauchismo em Calage. Brasileirismo no qual Aurélio anota seis acepções. Mas no sentido de seu uso no Rio Grande do Sul, ela, a paçoca, tomou características próprias, como ensina Moraes: uma comida que se prepara com charque, aferventado e socado no pilão com a farinha de mandioca. A carne assim preparada dura em bom estado muitos dias, sendo um bom recurso para quem tem de viajar por lugares baldos de meios de subsistência. O termo está generalizado e se aplica a toda comida seca, mexida com farinha. Dá-se ainda esse nome ao amendoim torrado e pilado com açúcar e um pouco de farinha de mandioca. É palavra tupi.

Paleta é o omoplata ou espádua com demais ossos da mão ou só aquele osso. Vocábulo castelhano. Variados sentidos como intruso. Ou dito como "ter marca na paleta"; ou paletada — "em poucas paletadas"; paleteador é quem paleteia o animal ou quem atrapalha negócio de outrem (Moraes). Como malhar é gauchismo acolhido em Aurélio que traz seis acepções de paleta.

Panela, não a dando como termo de apetrechos de cozinha, mas indo para a semântica. Buraco em rios e arroios fundos e com redemoinhos que são lugares perigosos. Ou então, nome que dão a cada um dos compartimentos subterrâneos de que se compõe um formigueiro de saúva, e onde se acham as larvas. Ainda, panela de dinheiro, panela de ouro e prata, alusão aos "tesouros" dos jesuítas nas Missões do século XVII que enterravam as riquezas para que os bandeirantes não as levassem. Entretanto, a única riqueza dos padres era a alma que eles bem tratavam dos índios. Os paulistas levaram, sim, os índios e suas almas também. Um dicionário de cozinha pode-se dar, creio, ao comentário que panela não é apenas para se colocar no fogo ou fogão. Assim se tem um ponto de partida para ver a circulação das palavras, primeiramente, ligadas à cozinha e depois mudam de sentido.

Parva, no vocabulário do gaúcho é, para Moraes, por exemplo, meda de forragem, de trigo, de arroz. Aurélio acolhe o gauchismo parva como procedente do espanhol via Rio da Prata.

Piava, Moraes a inclui no seu vocabulário de gauchismo. Peixe de água doce muito apreciado pelo seu sabor e é a pesca de piava um esporte que tem muitos adeptos. Brasileirismo em Aurélio, peixe comum em alguns rios brasileiros.

Pindocar, ação de descascar os grãos de milho e depois serem moídos para beiju: esta é uma farinha de milho grossa que se come com leite e mesmo com feijão (Teschauer). Em Aurélio, está como brasileirismo o mesmo sentido de descascar milho, grãos de milho e, em Santa Catarina, pôr o milho seco de molho para tirar-lhe a película.

Piruí, grão de milho que ao se preparar a pipoca, não estala, não rebenta. Palavra de origem guarani. É termo usado na região serrana, segundo Moraes. Aurélio diz que é tupi e o dá como brasileirismo. Entretanto seu registro em vocabulário gauchesco permite considerar-se um regionalismo do Rio Grande.

Pitanga, saboroso fruto encarnado. A árvore é geralmente encontrada nas encostas dos rios. Ir colher pitangas liga-se aos romances de namorados. "Chorar pitangas": pedir com insistência algo que se nega. Brasileirismo do tupi. Os regionalistas dão muita importância às pitangueiras como paisagem ecológica.

Puxuá, fumo forte de má qualidade (Moraes). Aurélio acolhe como gauchismo. Noutras regiões é erva.

Porongo, cabeça de porongo. Fruto de uma planta que depois de seco e tiradas as sementes se presta para depósito de água, farinha e outros misteres

domésticos. No norte do Brasil chama-se cabaça. Do porongo de cabeça se fazem as melhores cuias e vasilhas para depósito de água. A cuia de cabeça de porongo é a mais estimada, não só porque tem as paredes mais grossas, como porque não se racha com facilidade, e também se reveste de forma mais interessante e passa, segundo crenças arraigadas, por proporcionar melhor sabor ao mate. A cuia feita de poronguinho é mais utilizada para o mate doce tomado pelas mulheres e crianças. Beaurepaire-Rohan acha que é vocábulo quíchua. Gauchismo. Aurélio ainda registra — cavalo porongudo: que tem nos membros uma grande exostose, que lembra uma cuia ou porongo.

Proto, pão de milho e centeio. É de origem alemã: "Brod", com grafia e pronúncia adulteradas (Moraes). É a presença dos alemães na colonização do Rio Grande, mas a língua portuguesa modificou a palavra. Aurélio o dicionariza como termo do RS.

Puchero, o prato conhecido por "fervido" e que se prepara com carne, verdura e batatas, etc. Os índios dos pampas preparavam-no em um couro suspenso em quatro estacas sobre o fogo, formando uma concavidade, onde deitavam pedaços de carne e água sem mais condimentos. Palavra castelhana (Moraes). Gauchismo do Rio Grande.

Pulperia, venda, pequena casa de negócio, taverna ou armazém de ínfima classe no campo. Bodega. Palavra espanhola do Rio da Prata. Pulpero ou pulpeiro, dono ou proprietário de pulperia.

Quibebe, pirão de abóbora (Moraes). Prato gaúcho muito gostoso.

Quibombô, o mesmo que quiabo. Africanismo em circulação no Rio Grande do Sul. A palavra é um afro-brasileirismo. Autores de vocabulário gaúcho a recolhem como termo regionalista.

Quirera, milho quebrado para os pintos. Farelo de milho ou de qualquer outro grão (Calage). O autor que recolheu a palavra em seu vocabulário gaúcho a ouviu noutros Estados. Aurélio registra no seu dicionário o termo quirera como brasileiro do RS e SC.

Rabada, região superior da cauda do animal, de cuja carne faz-se um prato especial. Diz-se "carne de rabada", "osso de rabada" (Moraes).

Rafael, Moraes no seu prestimoso "Vocabulário Rio-grandense" registra o gauchismo rafael como sinônimo de fome, apetite. "Parece que sempre andava às voltas c'o 'Rafael' (in "Antônio Chimango"), citado por Moraes.

Roupa-velha, charque desfiado ou socado no pilão e mexido com farinha de mandioca. É um prato muito bom (Moraes).

Saladeiro, estabelecimento onde se prepara a carne seca e demais produtos da rês, por métodos mais adiantados do que os praticados nas simples charqueadas (Moraes). *Saladeril*, o que é relativo ao saladeiro. *Saladeirista*: o proprietário de um saladeiro. *Saleiro*: gado saleiro, diz-se do gado acostumado a comer sal; também, lugar onde se dá ração de sal ao gado. Ou Campo Saleiro, nome que na região missioneira dão nos campos em cujo solo há abundância de princípios salinos.

Salpicão, espécie de paio feito com pequenos pedaços de carne de gado (Moraes). *Gauchismo* nesta acepção.

Samora, mel de abelha, ainda em formação, de gosto muito desagradável.

Socar canjica, da mesma forma que expressões de culinária são empregadas em sentido diferente, socar canjica é, para o gaúcho, andar mal a cavalo, o que se nota pelo modo como o cavaleiro reage aos movimentos do animal (Calage).

Taiá, uma espécie de inhame a que no Rio de Janeiro chamam cará (Moraes).

Tambo, gauchismo recolhido em Aurélio. Estábulo onde há vacas leiteiras que são ordenhadas para a venda de leite tirado na ocasião (Calage).

Tatu, pequeno mamífero. Havendo diversas espécies peculiares ao Rio Grande. A caça do tatu é um acontecimento campeiro. Prato gostoso. Existem o tatu-do-mato, tatu-mulita, tatu-peludo, tatu-de-rabo-mole, etc. Tem-se verificado que as crias de cada parto são regularmente de um só sexo — ou todos machos ou todos fêmeas.

Tatu é ainda a parte do barbaquá onde é depositada a erva-mate para a secagem. É ainda a carne do músculo da perna do boi. Prato de carne muito fino. Tatu pode ser chicote: rabo-de-tatu.

Tatu é ainda uma dança popular no Rio Grande como variedade de um fandango. Tatu é dança gaúcha das mais populares. Paixão Cortes e Barbosa Lessa, no magnífico *Manual de Danças Gaúchas* que escreveram, fazem um estudo belíssimo da dança do tatu, fandango, canto, sapateado e longo e belo baile. Assim tatu de animal da fauna regional e que tem carne apreciada pelos degustadores pode ser dança, relho, parte da carne de gado, depósito de erva-mate.

Terneira-Vitela, a cria da vaca até dois anos e tanto. Palavra castelhana. Terneira ou vitela. Prato muito elogiado. Terneirada, um grande número de terneiros. Terneiragem, uma porção de terneiros; terneiro, o filho da vaca até um ano e meio de idade; o mesmo que bezerro. Chama-se também terneiro, a cria extraída de ventre da vaca quando esta é morta; é o mesmo que nonato. Dizia-se antigamente a palavra terneiro como em Portugal: terneiro. Terneirona, terneira gorda e talufa. Terneirote, terneiro muito novo.

Tiguera, local onde foi roça, transformado em capoeira. É termo muito usado no Alto Uruguai, possivelmente importado de São Paulo (Moraes).

Tiorga, embriaguez, carraspana, bebedeira. "Estar na tiorga" significa estar bêbado (Calage).

Traíra, peixe de água doce.

Vaqueira, o mesmo que matambre

Vora, espécie de abelha mui comum em Cima da Serra; fornece um mel ácido e muita cera.

A dicionarização do vocabulário gauchesco de culinária foi mais para ressaltar não só o aspecto propriamente dito da mesa rio-grandense à base de carne, evidentemente, mas para demonstrar a semântica do vocabulário rio-grandense que recebe alguns termos da língua portuguesa com uma acepção, às vezes, quase diferente. Usando-se os textos dos autores de vocabulários regionais, pode-se dar a inclusão destas palavras na relação dos termos rio-grandenses e o dicionário de Aurélio Buarque de Holanda Ferreira confere o registro do termo brasileiro em circulação no Rio Grande do Sul ou se considere que Aurélio é autor da única edição crítica dos *Contos Gauchescos e Lendas do Sul* de Simões Lopes Neto, autoridade em dialetologia assim com participação ativa nos estudos dos vocabulários do Rio Grande do Sul.

A culinária do gaúcho sempre em torno da carne. Ciclo da estância. Ciclo da carne. É quando se trata da carne propriamente dita. Na estância, em particular. A estância marcou os rumos da cultura rio-grandense até a mecanização das lavouras ou da contribuição eletrônica para o desenvolvimento das notícias pelo rádio e televisão. Mais a rapidez das comunicações rodoviárias com as grandes estradas-tronco, que aproximaram a estância das cidades. A cidade foi uma dependência da estância. A economia agro-pastoril dominava a balança comercial. Mas as cidades cresceram e se aproximaram demais das estâncias e vice-versa.

A estância decidia todo um inteiro contexto até mesmo culinário, mas a civilização do gaúcho é toda uma decorrência da vida da estância.

O próprio folclore do gaúcho se abebera no ciclo da vida da estância e no comportamento sociológico do estancieiro, capataz e peão que ao lado das mulheres sempre escondidas o mais possível, ficando apenas no aparecimento em público as de condições mais modestas, são fabricantes de folclore. E folclore do Rio Grande do Sul é, como se disse, um legado de nítida procedência luso-açoriana-brasileira com índio e negro. O Rio Grande já estava formado quando chegou o alemão e depois o italiano e logo o polonês. São contribuições dignas, sem dúvida. Os alemães implantaram uma nova cultura, mais outra religião, outra língua, hábitos e costumes diversos. Mas tiveram que aceitar o que emanava da terra gaúcha, na sua força primitiva, mas dominadora. Além do mais, estavam eles longe desta filosofia guerreira, musical ou poética da Alemanha. A dialetologia pode revelar a capacidade aculturativa que o povo brasileiro impôs ao imigrante como condição de sobrevivência. O alemão chegou antes e alguns até com religião diferente e dificuldades imensas no falar, com um idioma ainda de regiões que usavam, no bom estilo europeu, uma fala dialetal própria, como os imigrantes de Hamburgo, Bavária, Munchen, Hildesheim, Prússia, Hanover, Holstein, Mecklemburgo, Saxônia, Wurttemberg, Braunschweig, Schwzemburg, Bremem, Brunswick, Silésia, Baden, Lübeck, etc.

Assim os italianos da Alta Itália que imigraram do Vêneto, Lombardia, Alto-Adige e Trento fundaram vinte e cinco cidades italianas no Rio Grande do Sul enquanto os italianos do sul ficaram nas cidades gaúchas tanto da fronteira como da Serra, Depressão Central e Litoral, capital, etc. Presença brilhante do italiano, mas o Rio Grande já estava consolidado com a Revolução Farroupilha, a Guerra de Rosas, do Paraguai e numerosas outras formações militares de delimitamento de fronteira e administração e governo e a largada dos trilhos das estradas de ferro. É preciso que se note este fenômeno. A participação dos alemães é notável na vida do Rio Grande. E também o foi dos italianos. Como depois os poloneses. E mais tarde russos, ucranianos, letonianos, espanhóis, suíços, holandeses, japoneses, sírios, árabes e libaneses, etc. Mesmo que os sírios, árabes e libaneses — fossem numerosos como o são e deram muito de sua cultura ao Rio Grande como os judeus, é de considerar-se que não se estava descobrindo o Rio Grande. O Rio Grande já estava descoberto e civilizado. O esforço notável destes imigrantes formidáveis trouxe um alento novo, alterou o horizonte da economia e significou um estágio diversificador do espírito criativo do gaúcho. A presença do castelhano vizinho é de influência controlável apenas na fronteira. E a dos luso-brasileiros, do outro lado hispano-americano.

O legado luso-açoriano-brasileiro já dominara o Rio Grande do Sul. É a lição principal que vem dos restos do folclore antigo, sua sobrevivência até hoje

e a lembrança perene que dele nos chega. É papel principal do folclore, explicar as raízes de uma cultura. E a cultura do gaúcho é justamente esta: portuguesa e brasileira mais o rastro magnífico do açoriano e a soma de populações indígenas e o grande papel africano. O Rio Grande do Sul é assim uma digna porção geográfica da América, desta América Portuguesa chamada Brasil. A força de nossa fronteira em absoluto pode admitir que sejamos uma área platina. O que é engano não só político, mas de estrutura. Justamente o contrário, o Brasil é que termina no Prata, aliás descoberto em 1514 por João Lisboa, que fora piloto de Vasco da Gama, e o descobridor do Rio Grande do Sul, e a presença da frota de Martim Afonso de Sousa, em Punta del Este; Martim Afonso, personagem de Camões é ele mesmo, Martim Afonso, que viria dar o nome de São Pedro ao Rio Grande do Sul, Capitania de São Pedro e Província de São Pedro do Rio Grande do Sul. A história constitui-se num respaldo importantíssimo do folclore. Tanto a história é luso-brasileira-açoriana como o folclore do Rio Grande do Sul. Ninguém está negando a grande validade, a força viva, a capacidade do contributo alemão ou italiano ou polonês ou sírio, libanês e árabe ou judeu e espanhol e rio-platense-castelhano e assim por diante. O que se quer dizer é que o Rio Grande do Sul é uma autêntica civilização brasileira. Claro que não se pode ignorar a presença espanhola e castelhana em nossa fronteira com penetrações várias. Mas e nós ingressamos também na ocupação de sua geografia ou não mantemos uma influência econômica ou espiritual respeitáveis? É a tese que se defende a influência brasileira no Prata. Ou se insinua. Ou então se diz mesmo que somos um contexto nitidamente português com as implicações americanas de índios e negros na formação de uma cultura tropical de maior sentido sociológico. Recebem as influências não portuguesas com o mundo que elas nos trazem. São culturas de uma força secular de importância e influências. Mas ao serem recebidos, estes milhares de imigrantes que formaram a parte não portuguesa do Rio Grande, eles se tornaram luso-brasileiros. Aculturaram-se e sofreram a irradiação telúrica e o sortilégio do mistério da unidade geográfica do Brasil como país imenso. Somos o sexto país do mundo em tamanho e também o sexto idioma falado no mundo. O que não são dados que merecem desprezo. E a 10a. economia mundial.

A força moral e a emanção espiritual da civilização dos portugueses deu ao Brasil um poderio com o qual se ergue brilhantemente. Estas raízes todas podem ser vistas nas mais modernas camadas da formação do Rio Grande do Sul como provas de uma verdade histórica. O folclore, a tradição do povo, é que demonstram a expressão vivificadora deste mundo que o português criou e de que o Rio Grande do Sul é uma parte. Está aí a lição do folclore. Na simplicidade do povo, sua natural desenvoltura, todo o conceito de uma estrutura. O folclore como traço explicativo do legado português. Assim, a tecitura maior do folclore. A de resistir ao tempo e às influências mantendo-se fiel ou aceitando o

estranho sem desfigurar-se. O folclore pode não ser, então, uma tomada de consciência filosófica para dizer-se e se o diz, que o Rio Grande revela, através de seu folclore, sua legítima herança portuguesa. Porque somos uma cultura desta maneira formada e que os poucos séculos que a temos não a modificou. Ao contrário, em cada instante do simples, do trivial, do comum, do povo, dos camponios e de todas as camadas modestas, mas que fabricam folclore porque ainda são puros, longe e distanciados das contaminações eruditas ou civilizadoras no conceito de progresso material, elas se movem num ambiente isolado das tentações da riqueza e continua na pobreza, mas respeitadoras do pouco que lhes restou. Que é muito, porque é a base de uma vida espiritual. O subjetivo talvez inconsciente ou não, mas que perdura na tradição percorrendo as gerações que atravessaram o tempo trazendo o folclore até nossos dias. Este mesmo folclore que a demonstração da exatidão da equação na qual se demonstra a continuidade perene do "folk", que "folk" povo é, mas que sobressaía na definição do Rio Grande do Sul, no seu engajamento tão claro às raízes portuguesas que foram se constituindo do transplante europeu e suas transformações periódicas no próprio Brasil pelo contágio. Contágio enriquecedor das populações ameríndias que se aberram num panteísmo impressionante de servidão às forças da natureza de onde aflui todo seu caudal enorme do folclore. Como o negro que se aferrou na reação à tristeza imensa do martírio da escravidão, optando pela exteriorização de uma formulação de seu folclore de culto aos seus deuses que lhe permitiam uma vida feliz na obediência dos ritos e o folclore afro-brasileiro é uma extensão nitidamente religiosa. Pois, a cozinha africana é também folclórica em vista dela depender de cada alimento dos deuses. Os deuses africanos recebem o tributo dos alimentos. Mas eles não comem, comem os fiéis. A cozinha africana é assim uma dependência espiritual do status sacerdotal da própria cozinheira. O que é um folclore fabuloso ainda acoplado à dança, ao canto e às devoções que eles cultivam com uma percepção de fundo místico e dão-lhe a importância devida a um folclore abundante que vem das próprias casas de mães e pais-de-santos, com filhos de santas e filhas de santas nas cerimônias de religião. O que nos emprestam um folclore afro-brasileiro de cunho seríssimo. Juntem-se a estes três fatores mais o que ficou do luso-açoriano e do luso-brasileiro que no Rio Grande tiveram uma implicação sugestiva, constante e imponente, temos as marcas do folclore gaúcho.

O Rio Grande do Sul, pois, repita-se, e com insistência, é um legado luso-açoriano-brasileiro retocado pela beleza das tradições oriundas da mãe natureza que o índio cultivou. O negro com sua amargura escrava combatida pela luta de uma extroversão ruidosa levando a mística de suas divindades adoradas para as ruas em canto, desfile, danças e festas como desafio de sua sobrevivência ameaçada.

O Rio Grande do Sul é, portanto, uma civilização portuguesa de conteúdo brasileiro, com as implicações necessárias que a elucidam vista de seu folclore, folclore da culinária a demonstrar, como demonstra, a história de suas procedências étnicas.

