

**4** ANO 2  
NÚMERO 4  
1996  
JANEIRO/JUNHO  
REVISTA  
TEMÁTICA

# Horizontes Antropológicos

## COMIDA

**UFRGS**  
Biblioteca Setorial de Ciências Sociais e Humanas

NÚMERO ORGANIZADO POR  
Maria Eunice Maciel  
Sérgio Alves Teixeira

PUBLICAÇÃO DO PROGRAMA  
DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL  
DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

## CHURRASCO À GAÚCHA

Maria Eunice Maciel

Professora do Departamento de Antropologia  
Universidade Federal do Rio Grande do Sul - Brasil.

- HUM05

*O trabalho procura analisar o churrasco enquanto um prato emblemático do Rio Grande do Sul e enquanto um ritual de comensalidade. Considera o churrasco em grupo uma manifestação eloqüente, ou seja, uma prática cultural significativa para a sociedade riograndense, expressando julgamentos e valores bem como formas de sociabilidade e de organização grupal.*

*This article analyzes the barbecue as the emblematic food of Rio Grande do Sul and as a rite of comensality. It considers the group barbecue as an eloquent manifestation, a cultural practice which is extremely significant for riograndense society, expressing judgments and values as well as forms of sociability and of group organization.*

### Introdução

Sem dúvida, a “especialidade da casa”, ou o “prato típico” por excelência do Rio Grande do Sul é o churrasco. Descrito sinteticamente, ele nada mais é do que carne assada sobre brasas, no espeto ou grelha não se diferenciando de outros assados em geral. Porém o churrasco possui um forte valor simbólico.

Associado à figura do gaúcho, o churrasco remete a alguns aspectos que concernem ao processo de construção de identidades regionais envolvendo, de um lado, a “tipificação” ou a estereotipia pela qual certos elementos culturais são utilizados como indicadores identitários e de outro a uma forma de ritual de comensalidade. Nesta medida, o churrasco pode ser pensado como uma manifestação cultural eloqüente, expressando algo sobre a sociedade da qual emerge e a qual lhe dá sentido.

Um aspecto deste processo identitário é a construção de *figuras emblemáticas* - tal como o gaúcho - que se tornam referências para os grupos sociais envolvidos em um jogo de conhecimento e reconhecimento no qual são investidos valores, sentimentos, julgamentos e embates. Se considerarmos a figura do gaúcho como uma forma de expressão sintetizadora de uma dada identidade regional que traduz idéias e imagens que o grupo ao qual está relacionada tem ou quer que os outros tenham sobre si mesmo e, por outro lado, podemos observar os elementos que compõem esta figura relacionando conteúdo, utilização e sentido.

O emblema, enquanto uma figura simbólica destinada a representar um grupo, faz parte de um discurso que contribui ao ato de reconhecer, dizendo algo sobre o grupo ao qual pertence. No entanto, cabe sublinhar que o que ele diz (ou deve dizer) e como diz é fruto de relações sociais e objeto de negociações. Se o emblema transmite, mostra ou evoca algo relativo ao grupo em questão, está relacionado com as vivências deste grupo e embora ele possa parecer cristalizado, em conformidade com estas, pode ser alterado, substituído ou abandonado.

As figuras emblemáticas regionais podem, assim, ser vistas como marcas exteriores de distinção, condensadoras e sintetizadoras de idéias, imagens e representações sociais. Nesta perspectiva, procurar os temas recorrentes a elas relacionados, os elementos culturais constitutivos e associados (traços, manifestações e práticas culturais - que agem como indicadores, marcando e demarcando grupos e envolvendo pertencimentos), não implica em reduzi-los a uma listagem de itens cuja ocorrência delimitaria fronteiras circunscrevendo uma dada identidade social /cultural geograficamente ocorrente, rígida e descontextualizada, com vida independente do grupo.

Ao contrário, entendendo as fronteiras como arbitrárias (e, portanto, passíveis de serem refeitas) e a identidade social /cultural como uma construção histórica (que joga com memórias sociais em busca de denominadores comuns) relacionada a um projeto coletivo que implica em uma constante *reconstrução*, desloca-se a questão da análise de elementos e manifestações culturais para outra perspectiva, na qual o processo de construção de uma identidade (do qual faz parte a construção de figuras emblemáticas,) implica num jogo de elementos culturais os mais variados, os quais, ligados a uma rede de significações, compõem, sustentam e abastecem estas figuras.

Ao mesmo tempo que determinada manifestação cultural coloca em cena uma dada identidade regional, não se limita a afirmar esta identidade mas, sobretudo, expressa relações sociais estabelecidas no grupo ao qual diz respeito e ela se torna eloqüente. Neste sentido, o churrasco tem algo a dizer.

### O churrasco

Os chamados “pratos típicos” constituem uma “cozinha emblemática”, servindo para expressar identidades, sejam elas nacionais, regionais ou locais. A questão de delimitar espacialmente uma cozinha não é tão simples como pode parecer a uma primeira vista pois, muito além das fronteiras geográficas que seriam seu suporte físico, implica na significação que é dada a certos pratos que vão “caracterizá-la”.

A constituição de uma cozinha num país colonizado pode seguir caminhos diversos. As populações que se deslocaram (ou foram deslocadas) trouxeram com elas seus hábitos, costumes e necessidades alimentares, enfim, todo um conjunto de práticas. Para satisfazê-las, trouxeram em sua bagagem plantas, animais e temperos mas também preferências, interdições e prescrições, associações e exclusões. Mesclando ou acrescentando possibilidades e práticas alimentares existentes na nova terra, criaram “cozinhas” com características particulares. Por outro lado, produtos alimentares próprios ao continente americano e antes desconhecidos dos europeus (tais como o milho, a batata<sup>1</sup>, a abóbora, os feijões, etc) foram introduzidos na Europa e em outros continentes, levando a importantes transformações alimentares num processo bem conhecido.

A expansão européia e a dominação colonial no que se refere a comidas, apresentou também outros aspectos relacionados com a dominação. Um deles se refere ao caso em que a cozinha do colonizador é adotada pela população local em detrimento das práticas tradicionais ocasionando uma transformação radical em seus hábitos alimentares. Em outro caso, a cozinha do colonizador passa a ser apropriada por certas camadas sociais que a utilizam como um meio de diferenciação social e de manutenção de uma dada hierarquia<sup>2</sup>.

Jean-Louis Flandrin analisando textos sobre culinárias regionais na França, pergunta em que medida estes textos são testemunhos de estereótipos e em que medida, de práticas e gostos alimentares reais em quadros geográficos bem definidos<sup>3</sup>. A pergunta parece pertinente para o Brasil: em que medida o que consideramos “cozinha regional” é uma representação ligada à identidade através dos estereótipos regionais e em que medida ela faz parte da realidade alimentar cotidiana de seus habitantes?

Podemos iniciar por um prato que unifica o Brasil constituindo-se na comida básica do

<sup>1</sup> Flandrin, Jean-Louis. “Le lent cheminement de l’innovation alimentaire” In *Autrement - Nourritures, série Mutations*, n° 108, septembre 1989, p.69. O autor cita o Dictionnaire de Fuetière (1690) onde aparece a palavra “taupinambours” que seriam “raízes redondas que vão por nós, que os pobres comem cozidas com sal, manteiga ou vinagre. São chamadas também de ‘pomme de terre’”. É interessante notar que a palavra “Taupinambour” ou “topinambour” lembra a palavra “tupi”.

<sup>2</sup> - Cf. Goody, Jacques. “Identité culturelle et cuisine internationale” in *Autrement - Nourritures, série Mutations*, n° 108, septembre 1989.

<sup>3</sup> - Flandrin, Jean-Louis. “Histoire des pratiques et des goûts régionaux” in *Alimentation et Régions. Actes du Colloque*. Nancy, Presses Universitaires de Nancy, 1987.

brasileiro: o "feijão-com-arroz". Para Roberto Da Matta, este prato exprime a sociedade brasileira combinando o sólido com o líquido, o negro com o branco, resultando numa combinação que gera um prato de síntese, representativo de um estilo brasileiro de comer: uma culinária relacional que, por sua vez, expressa uma sociedade relacional.<sup>4</sup>

Comida do cotidiano, o feijão - com - arroz assume outro caráter quando acompanhado por outros elementos, transformando-se num prato que possui um sentido unificador, sendo assim alçado a "prato típico nacional": a feijoada. Para Peter Fry,<sup>5</sup> a feijoada, criada na Senzala sofreu um processo de transformação para ocupar este lugar de destaque, o que indica um aspecto da dinâmica da sociedade brasileira, na qual itens culturais criados por grupos dominados são apropriados e "domesticados", perdendo assim a capacidade de simbolizar o grupo em questão.

Mas à parte estas práticas alimentares que "unificariam" o país do ponto de vista culinário, existem também as "cozinhas regionais", que apresentam uma grande diversificação devido às variadas condições históricas, culturais e de meio natural do país. Alguns pratos em particular sobressaem-se, ficando associados mais intimamente com suas regiões de origem e seus habitantes tais como acarajé e vatapá à Bahia, baião de dois ao Ceará, arroz com pequi à Goiás, tutu com lingüiça e o queijo à Minas, Tucupi e Tacacá ao norte e churrasco ao gaúcho. Parodiando o adágio de Brillat-Savarin, tal como outros autores anteriormente o fizeram, poder-se-ia dizer: "diz-me o que comes e te direi de onde és".

Esta diversificação é tão significativa que, se alguns pratos regionais são famosos em todo o país, outros são praticamente desconhecidos pelas demais regiões, muitas vezes pelo simples fato de que os ingredientes necessários são exclusivos do lugar de origem (por exemplo, seria um tanto difícil fazer-se uma Caldeirada de Manaus, à base de tucunaré, peixe amazônico, fora de sua região de origem) mas também por razões de ordem cultural que determinam certos hábitos alimentares.

No Rio Grande do Sul, o churrasco é a "especialidade local" não por ser uma comida do cotidiano - o que ele não é, salvo exceções - mas por estar associado à figura do gaúcho tornando-se assim emblemático. Mais ainda, não apenas o "comer o churrasco" mas o "fazer um churrasco" ou "churrasquear" - o que envolve um grupo social - é um hábito marcante no Rio Grande do Sul. Quando se fala em "fazer" não se refere apenas ao ato de assar a carne, mas sim em toda uma organização grupal que se estabelece em torno do churrasco.

O "fazer um churrasco" obedece códigos, normas e comportamentos previstos, aceitos e reconhecidos por todos, situação que permite a observação de aspectos diversos que implicam em relações sociais e expressam valores e julgamentos, o que leva a pensá-lo como um ritual de comensalidade e de partilha.

Assim, parece importante deter-se sobre o churrasco vendo-o como uma "manifestação eloqüente"<sup>6</sup> ou seja, uma manifestação expressiva da sociedade gaúcha numa perspectiva que permite apreender práticas alimentares mas, sobretudo, práticas de sociabilidade, formas de organização, papéis masculino / feminino, oposição cotidiano / festa.

"Fazer um churrasco" é uma forma e um pretexto para reunir pessoas<sup>7</sup> implicando em sociabilidade. Segundo Naomichi Ishige<sup>8</sup>, as refeições feitas em comum reforçam o grupo e contribuem para a sua coesão, constituindo-se num "meio de comunicação que permite a cada um manifestar sua identidade dentro do grupo" e onde a partilha da refeição é também partilha de

<sup>4</sup> - Cf. Da Matta, Roberto, *O que faz o Brasil, Brasil?*, Rio de Janeiro, Rocco, 1986 e "Sobre o simbolismo da comida no Brasil" in *Correio da Unesco* julho 1987, ano 15, nº 7.

<sup>5</sup> - Fry, Peter. "Feijoada e Soul Food" in *Para Inglês Ver*, Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 198.

<sup>6</sup> - O que se chama aqui de manifestação eloqüente não pode ser confundido com o "fato social total" definido por Marcel Mauss, o qual toca a numerosos aspectos da vida em sociedade tal como um potlach. Mas mesmo que a sociedade não esteja condensada no churrasco, de certa maneira ele coloca em evidência certos aspectos desta sociedade.

<sup>7</sup> - Existem pessoas que costumam fazer churrascos para si mesmos, como qualquer outro prato, mas é um caso que foge do objeto em apreciação, que é o churrasco em grupo, como um ritual de comensalidade.

sensações.

É claro que a industrialização de alimentos, as refeições tipo *fast-food* e *self-service* trazem mudanças de hábitos, sendo muito diferentes da comensalidade<sup>9</sup>, que implica na camaradagem à mesa. Sobre este assunto, Roberto da Matta estabelece uma diferença entre comer com estranhos, "em pé num balcão", o que implica em instrumentalidade (comer para viver), e a refeição partilhada com amigos (viver para comer)<sup>10</sup>, caso que o churrasco ilustra bem.

Historicamente, o churrasco nasceu no pampa nos primórdios da ocupação do atual território do Rio Grande do Sul, quando os primeiros gaudérios ou gaúchos percorriam os campos para caçar o gado que tinha retornado ao estado selvagem e se criava em liberdade. Nesta época, os gaúchos estavam interessados somente no couro; assim, quando o animal era abatido, o couro e o sebo eram retirados, e a carne necessária à alimentação consumida no local.

Para assá-la, cortavam alguns galhos de árvore, nos quais era empalada, colocando-a então sobre o fogo e comendo-a com os dedos, com o auxílio de uma faca. A posterior história da ocupação e povoamento desta terra, baseada na criação do gado, vai fazer com que esta maneira de preparar a carne (com algumas modificações e aperfeiçoamentos) mantenha-se como parte importante da cozinha gaúcha.

No início do século XIX, Auguste de Saint - Hilaire observou os "hábitos carnívoros" dos habitantes da região<sup>11</sup>, onde a carne representava o essencial da alimentação e era de tal forma abundante que não era raro ser dada em lugar de ser vendida. Apesar de não utilizar a palavra churrasco, por onde andou, comia - se carne preparada desta maneira, acompanhada por farinha de mandioca.

Ao longo do tempo, o churrasco sofreu algumas transformações mas, em essência, permanece o mesmo que no passado: carne assada sobre brasas. Hoje, no entanto, ele possui uma dimensão de "festividade"<sup>12</sup> - um momento particular, fora do cotidiano e no curso do qual as pessoas bebem e comem bastante.

O assado de carne é um prato reservado a certas ocasiões e, se no caso do churrasco ele, em função de suas origens, se relaciona com o "rústico" podendo ser considerado uma transformação do "rural", de qualquer forma ele representa sempre um momento especial, fora do mundo cotidiano do trabalho e das refeições apressadas. Um momento de reencontro e de convivência e assim como outras refeições em grupos, ele serve para reforçar os laços pela partilha da comida. Esta situação remete às idéias de Lévi-Strauss sobre os diferentes modos de cozinhar, onde o assado possui uma significação particular e recebe um lugar privilegiado, reservado às ocasiões mais importantes:

*"O cozido oferece um método de conservação integral da carne e de seus sucos enquanto que o assado se acompanha de destruição e de perda. Assim, um conota a economia, o outro, a prodigalidade, um é aristocrático, o outro é povo"*<sup>13</sup>.

Reservado para ocasiões especiais, um churrasco deve ser farto, sendo usual o cálculo de aproximadamente meio quilo de carne por pessoa adulta. Em geral, sobra mas isso faz parte do jogo - é necessário que sobre para significar abundância, profusão. Ainda que não seja um grande

<sup>8</sup> - Ishige, Naomichi. "O homem, o comensal" in *Correio da Unesco* (O Sal da Terra - Alimentação e Culturas) julho de 1987 ano 15 nº 7, pg. 18 a 21. O autor coloca também o exemplo dos chimpanzés que embora mostrem um comportamento que sugere uma incipiente divisão de tarefas e possam compartilhar alimentos, mantêm um comportamento individualista na hora da comida, não caracterizando a comensalidade.

<sup>9</sup> - Consultar o artigo de Carmem Rial neste número.

<sup>10</sup> - Da Matta, Roberto "Sobre o simbolismo da comida no Brasil" in *Correio da Unesco* (O Sal da Terra - Alimentação e Culturas) julho de 1987 ano 15 nº 7, pg 22 a 23.

<sup>11</sup> - Saint-Hilaire, Auguste de. *Viagem ao Rio Grande do Sul*, Itatiaia, 1974.

<sup>12</sup> - Embora na zona rural da campanha gaúcha ele possa ainda seja consumido mais corriqueiramente quando no trabalho dos campos, esta não é sua ocorrência exclusiva, pois mesmo nesta região ele também apresenta o aspecto de festividade.

<sup>13</sup> - Lévi-Strauss, Claude. "Le Triangle Culinare" in *ARC*, 1985, nº 26.

banquete, ele se opõe à austeridade e num país onde os pobres são tão numerosos, marcar a abundância e mesmo, de uma certa maneira, o desperdício, é marcar uma diferença social do grupo que o partilha.

Isto não quer dizer que pessoas de poucos recursos não costumem “fazer um churrasco”: O que pode variar é a quantidade, o tipo de carne ou a frequência com que é feito, mas nem por isso é ausente. Mais ainda, oferecer um churrasco em alguma ocasião especial implica em mostrar prosperidade servindo assim como um marcador social.

Existem na culinária gaúcha outros pratos, o cozido e o *puchero*, que não eram vistos como “comida de festividade”. São eles cozidos de verduras e legumes diversos com lingüiça e carnes consideradas “de segunda” ou seja, mais duras, tais como músculo e carne de peito. São pratos do gênero “ensopado” ou “sopão”, sendo que sua diferença reside em que, no cozido, todos os elementos são servidos juntos e no *puchero*, em separado, utilizando-se o caldo para fazer um pirão.

Até há algum tempo, dificilmente se pensaria em servir um prato deste tipo numa festividade ou grande reunião (salvo exceções) embora fossem extremamente apreciados, sobretudo no inverno, e adequados para uma reunião de grande grupo (porque rendem).

Não chegavam sequer a constar em algumas publicações sobre a “cozinha gaúcha”<sup>14</sup>. Mesmo os restaurantes especializados em comidas regionais não os ofereciam até recentemente, relegados que estavam a um segundo plano<sup>15</sup>. Aos poucos estão sendo reabilitados, sendo servidos em alguns restaurantes e mesmo em refeições de grandes grupos.

Diferentemente do cozido e do *puchero*, o churrasco - o assado - foi e é o prato de prestígio, aquele que é oferecido ao estrangeiro, servindo como “cartão de visitas culinário”, associado à figura do gaúcho e regionalmente, o prato preferencial para ocasiões especiais.

## Churrascarias e churrasqueiras

Do pampa gaúcho, o churrasco espalhou-se por todo o Brasil, verificando-se, de norte a sul, uma proliferação das chamadas “churrascarias gaúchas”. Nos últimos anos elas estão ultrapassando as fronteiras nacionais, surgindo também em outros países. São restaurantes cuja especialidade é o churrasco feito à maneira do Rio Grande, embora possam apresentar variações importantes no que concerne à preparação da carne em adequação ao gosto local.

No Rio Grande do Sul as churrascarias são em grande quantidade e variedade: de pequenos e modestos a grandes e sofisticados estabelecimentos. As mais reputadas contam com uma numerosa clientela, sobretudo aos domingos, quando é necessário esperar em filas para serem atendidos. Embora sofram a concorrência das galeterias (restaurantes especializados em galletos e massas, em geral, mais baratos), são os locais preferenciais para o “almoço familiar de domingo fora de casa”.

As churrascarias não são os únicos “restaurantes típicos”, especializados na culinária regional. Porém, a existência de estabelecimentos deste tipo, diferenciados das churrascarias, é recente, possivelmente tendo surgido a partir da década de setenta, quando ocorreu uma expansão daquilo que se convencionou chamar de “gauchismo”.<sup>16</sup> Até então, eram considerados “pratos típicos” gaúchos: o churrasco e o carreteiro (arroz com charque). Com o surgimento destes estabelecimentos, vem à baila a chamada “cozinha campeira” ou seja, associada à zona da

<sup>14</sup> - Embora as publicações mais recentes apresentem estes dois pratos, não era comum como pode ser observado na publicação “Cadernos de Folclore”, Correio do Povo - Shell, 14/12/76, cujo capítulo “Culinária Gauchesca - Folclore” era de responsabilidade de um dos principais folcloristas da região, Glauco Saraiva.

<sup>15</sup> - Conforme hábitos familiares, as variações técnicas são significativas, havendo uma discussão sobre qual seria a maneira “autêntica” de prepará-los.

campanha, território original da figura do gaúcho. Seria esta a “autêntica cozinha gaúcha”, em oposição às cozinhas italianas e alemãs trazidas pelos imigrantes e que contavam já há muito tempo com restaurantes especializados.

Como os “restaurantes típicos” não podiam oferecer somente carreteiro, incluíram nos cardápios pratos que eram originários e usuais na campanha mas que estavam incorporados aos cardápios da população rio-grandense em geral, tidos como “comida do dia-a-dia”. Não eram consideradas “típicos”, ou seja, não jogavam com a identidade, mesmo que preenchessem certas condições para tal, como serem originárias do espaço de referência identitário da figura do gaúcho - o pampa.

Mesmo que grande parte dos pratos servidos nestes restaurantes - tal como feijão mexido, espinhaço de ovelha com batatas, matambre, aipim, batata doce e abóbora - possam fazer parte dos cardápios cotidianos da população (e não apenas da região da campanha) o fato de ir a um restaurante “típico” onde há espetáculos nativistas, decoração rústica lembrando as estâncias, panelas de ferro ou barro, ou seja, um ambiente que utiliza elementos culturais da região evocando o pampa, as estâncias e a figura do gaúcho, significa uma oposição ao cotidiano e faz com que o mesmo prato se torne especial.

Neste processo, trata-se de pratos do cotidiano do pampa que não eram marcadores de identidade mas que acedem a este papel graças à expansão do *gauchismo*. Não há recriação através de pesquisa folclórica. Também não se trata de apropriação por parte de classes diferentes daquelas que os criaram. Trata-se de transformar o cotidiano em excepcional, “tipificando” através de uma perspectiva que joga com a figura do gaúcho relacionando - a às origens históricas da região.

Mas, de fato, é o churrasco e as churrascarias que expressam aquilo que define e faz reconhecer o Rio Grande do Sul no domínio da culinária. A relação entre churrasco, pampa e gaúcho aparece de diversas maneiras. Frequentemente os estabelecimentos são decorados com objetos próprios das estâncias, tais como rodas de carretas, lampiões, laços, boleadeiras, cuias, chifres ou então quadros com temas afins: mapas do Estado, quadros com gaúchos, cavalos e bois. Algumas delas ainda apresentam um espetáculo dito folclórico<sup>17</sup>, com danças, exibições de boleadeiras e *chula*<sup>18</sup>.

Outro aspecto em que é mostrado um certo pertencimento associando o churrasco ao gaúcho é o que concerne aos nomes das churrascarias (o que ocorre também com as existentes em outros Estados). É como se dissesse: churrasco bom é churrasco gaúcho, logo, quanto mais identificado o estabelecimento com os temas relativos à região - mais gaúcho - logo, melhor é o churrasco<sup>19</sup>. Evocam-se as origens pampeanas utilizando-se do vocabulário regional como forma de estabelecer uma identificação e marcar o pertencimento, como pode ser observado nos exemplos que seguem:

- |                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| - Chimarrão     | - Roda de Carreta |
| - Rincão Gaúcho | - Tradição        |
| - Quero-quero   | - Galpão Crioulo  |

<sup>16</sup> - O *gauchismo* é um movimento não estruturado, geralmente definido como uma valorização das “coisas gaúchas”. Pode-se defini-lo como um movimento em que elementos da cultura regional e a figura do gaúcho ocuparam espaços em grupos sociais onde, anteriormente, eram preteridos e mesmo desprestigiados.

<sup>17</sup> Não exatamente um espetáculo folclórico mas uma derivação deste.

<sup>18</sup> Poder-se-ia pensar por este fato que o estabelecimento em questão seria voltado para o turismo. Porém, a maior parte dos fregueses são locais, gaúchos da cidade assistindo uma representação dos gaúchos do campo, um estranhamento dentro do próprio grupo.

<sup>19</sup> Esta questão do “gosto local” faz com que o local do “melhor churrasco” seja objeto de disputa, sendo que alguns dizem que o melhor churrasco do Brasil seria servido em São Paulo. Pode-se colocar este caso na mesma ordem da pizza, da qual, segundo uma idéia corrente, a melhor seria a de São Paulo, concorrendo com as da própria Itália (no caso da pizza, o mesmo se daria em N.Y., que pretenderia servir a melhor de todas).

- |                |                   |
|----------------|-------------------|
| - Araganos     | - Chimango        |
| - Fogo de Chão | - Gauchão         |
| - Laçador      | - La Churrasquita |
| - Tradição     | - Minuano         |

Outras preferem o nome dos proprietários ou das cidades de origem destes. Uma das mais famosas, Nova Bréscia, refere-se a uma cidade da região de colonização italiana, que é tida como a terra dos melhores assadores (corre a brincadeira de que constituem o "principal produto de exportação" local) tendo sido homenageados com uma estátua em praça pública.<sup>20</sup> Por outro lado, duas das mais sofisticadas churrascarías da capital, que não seguem o mesmo modelo rústico das outras, chamam-se Devon e Capitão Rodrigo, neste último caso fazendo uma referência literária ao personagem de Erico Veríssimo.

Certas churrascarías servem *à la carte* mas existe uma invenção relativamente recente de grande sucesso, o "espeto corrido" (em outros Estados chamado de rodízio). Trata-se de um sistema composto de churrascos de vários tipos de carnes onde as pessoas podem comer aquilo que querem (ou que podem) por um preço fixo. As carnes são sempre acompanhadas de saladas (apresentadas sobre um carrinho, um buffet ou à mesa) e, no final, sobremesa. Em alguns dos grandes estabelecimentos, encontram-se também outros pratos da cozinha gaúcha (como o carreteiro, por exemplo) e/ou outros acompanhamentos como a polenta frita, cebolas empanadas ou mandioca frita.

O sistema é sobejamente conhecido: desde que a pessoa senta à mesa começa a ser servida. Os garçons passam trazendo os espetos e a clientela pode repetir à vontade. Num espeto corrido, podemos encontrar até mais de 20 tipos de carne. É claro que não se trata de exatamente "tipos", mas de maneiras de preparar a carne ou de corte. Uma das grandes churrascarías de Porto Alegre oferece:

#### Carnes:

- |                           |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| - alcatra                 | - filé                |
| - picanha                 | - costela de gado     |
| - maminha de alcatra      | - cordeiro mamão      |
| - matambre de gado        | - cupim               |
| - salsichão               | - vazio               |
| - filé de porco           | - coração de galinha  |
| - lombo de porco          | - galeto              |
| - costela de porco        | - codorna             |
| - presunto                | - peito de peru       |
| - coração de porco        | - peito de chester    |
| - lombo à romana          | - quitute de frango   |
| - lombo de porco defumado | - sambiqueira de peru |
| - matambre de porco       |                       |

#### Acompanhamentos:

- polenta
- sopa de capeletti
- massa caseira
- salada mista

<sup>20</sup> - Cf. VEJA RGS, 5 de fevereiro, 1992. A estátua é dedicada ao "churrasqueiro".

- salada com bacon
- saladas diversas
- maionese

O "espeto corrido" é a demonstração de abundância por excelência e a disputa entre as churrascarías é por oferecer a maior variedade, embora algumas não aumentem os tipos de carne oferecidos para não comprometer a qualidade. De fato, esta "abundância" algumas vezes faz com que o produto em si perca qualidade, fazendo com que muitos dos apreciadores de churrasco tenham restrições a este sistema, preferindo *a la carte*, com o argumento de que desta forma a carne é preparada de maneira mais cuidadosa.

O ambiente de uma churrascaria (salvo nas mais sofisticadas) é barulhento. As crianças correm entre as mesas, as conversas se fazem em voz alta e, quando há música, é necessário quase gritar para se fazer entender. O senso de informalidade aproxima-se da confusão e aqueles que não possuem o hábito de frequentá-las acabam ficando aturdidos.

As churrascarías são estabelecimentos comerciais. Assim, mesmo que seja um local possível para a comensalidade envolvendo grupos, não se pode observar o "churrasquear" em toda a sua riqueza. É no "fazer um churrasco" que se evidencia toda uma gama de aspectos que interessam aqui particularmente. E estes, para serem "feitos" pelo grupo, exigem um outro tipo de lugar.

Para um prato especial, um lugar especial. Desta forma, existem locais especialmente concebidos para fazer um churrasco nas residências: as churrasqueiras. Por "churrasqueira", entende-se o local para assar a carne, colocar a grelha e/ou os espetos. Em geral de alvenaria, possuem na parte superior uma chaminé para evacuar a fumaça sendo o enquadramento do fogo um pouco acima do solo e a base podendo servir para a reserva de carvão ou lenha. As churrasqueiras portáteis vendidas no mercado são, em geral, vistas como "quebra - galho" para residências em que não há muito espaço.

Elas são encontradas em todos os lugares: nas associações, sindicatos, paróquias, escolas, clubes, residências, etc. Em geral situadas ao fundo dos pátios, as churrasqueiras podem estar ao ar livre ou dentro de uma construção particular, uma peça também chamada de churrasqueira e que é utilizada para receber informalmente, preparar e consumir o churrasco ocupando o lugar de uma segunda cozinha e de uma segunda sala de jantar.

Nas residências individuais, se a churrasqueira não foi prevista inicialmente, é comum ser construída no fundo do pátio ou mesmo num canto da garagem, caso em que o carro cede seu lugar, nos dias de churrasco, à mesa e às cadeiras.

É interessante notar o fato de que o carro, que joga um pouco o papel de símbolo de ascensão social para uma parcela da população e que é sempre um investimento importante para a família, possa ceder seu lugar ao churrasco.

Freqüentemente os imóveis de apartamentos possuem churrasqueiras coletivas e no caso destas não estarem previstas nas plantas, os moradores tratam de construí-las em condomínio. Estes espaços coletivos são alvos de uma forma de organização grupal, para preservar a privacidade e é normal haver um sistema de reserva antecipada. Porém, não é raro que vizinhos partilhem o lugar de preparação, tornando-se assim um local de sociabilidade da vizinhança.

Há alguns anos surgiu uma forma híbrida no mercado: apartamentos que possuem sacadas com churrasqueiras, geralmente acopladas à sala. Imediatamente, tornaram-se uma nova tendência dentro da indústria da construção civil apresentando grande valorização no mercado imobiliário, embora freqüentemente sejam pequenas e não possibilitem a reunião de um grupo significativo, implicando em utilizar a sala de visitas.

Nas churrasqueiras é possível encontrar objetos decorativos que evoquem as estâncias, (tal como nas churrascarías). Algumas são mesmo construídas como "galpões crioulos", lembrando

as estâncias: paredes de troncos, lampiões, etc. A decoração, portanto, segue a perspectiva do pertencimento: o churrasco pertence ao gaúcho, ao "rústico" logo, o ambiente dedicado a ele deve ser adequado e de alguma forma, evocá-lo.

É corrente que as pessoas comam no lugar onde o churrasco foi assado. Se não há espaço para todos à mesa, utilizam-se improvisações (dois cavaletes com uma tábua por cima). Quando o grupo é muito grande, é possível juntar mais de uma mesa ou mesmo espalhar em várias mesas, sobretudo se a churrasqueira não possui uma das paredes. Se não há mesas ou são insuficientes, as pessoas costumam comer com seus pratos sobre os joelhos (o que não é prático, sobretudo para cortar a carne). Assim, uma churrasqueira é um espaço importante nas residências, uma forma de valorização do imóvel. Mas, se a existência de uma peça especial é desejável, um churrasco ao ar livre sob as árvores ou sob uma parreira é muito apreciado.

A existência de uma peça - a churrasqueira - representa um espaço íntimo. Ela não está em lugar de evidência, de frente para a rua, nem está no interior doméstico da casa. Ao contrário, está no fundo do pátio, reservada aos eventos informais. De certa forma, ela pode ser pensada como um espaço de intimidade fora do corpo da residência. Diferenciam assim dois locais: A sala, geralmente em lugar "nobre", destinada à formalidade, às visitas; a churrasqueira, no fundo da casa, à informalidade - receber os amigos, "aqueles que vão além da sala".

Dada a popularidade do churrasco existem também churrasqueiras públicas montadas pela administração municipal em espaços determinados nos parques com a infra-estrutura necessária. Elas são muito procuradas e é necessário, (em particular nos domingos de verão), chegar se muito cedo para conseguir um lugar, tal a quantidade de interessados.

Na ausência de tudo isto, alguns tijolos ou pedras arranjadas de maneira a limitar o espaço do fogo e a sustentar grelhas e espetos são suficientes. Em último caso, um fogo e alguns galhos de árvores bastam. É a mais simples, utilizada nos campos, pescarias, cavalgadas e até mesmo nas cidades. Esta é a maneira mais "selvagem" e a mais próxima do modelo original do passado, logo, tida como a mais autêntica.

## Partilha-se o churrasco

Enquanto um prato de sociabilidade, o churrasco serve de pretexto para uma reunião em grupo, desde uma reunião familiar no almoço do domingo até uma grande comemoração, como um casamento. Assim, os grupos de comensais podem ser os mais variados: uma família, um grupo de amigos, um grupo de colegas, paroquianos, associados, partidários e outros, mas, de qualquer forma, pessoas que possuem uma relação em comum.

Pode ser o "almoço de domingo", aquela refeição particularmente especial, que permite às famílias se reunirem. Pode ser também uma forma de festejar certas datas: aniversários, casamentos, sucesso profissional, Ano Novo (não se trata somente ou necessariamente do réveillon, no 31 de dezembro, mas durante todo o mês observa-se a ocorrência de numerosos churrascos comemorativos que permitem aos grupos mais variados festejar o fim do ano) e, em certos casos (mais raros) Natal.

Exigindo uma longa preparação, certos dias são "dias preferenciais", os do fim de semana e sobretudo, o almoço de domingo resultando em que, de uma ou outra maneira, "fazer um churrasco" esteja situado fora do ritmo cotidiano, se opondo às refeições da "semana". Bem entendido, é sempre possível fazer um churrasco durante a semana, em geral à noite para um jantar especial. Neste caso, no entanto, em geral seu término é relativamente cedo em virtude da necessidade dos participantes de trabalhar no dia seguinte. Assim, o caráter de ocasião especial, quando as pessoas comem e bebem mais do que o costume, se não impede sua realização durante a semana, pelo menos a limita.

Caso se trate de um churrasco feito para um grupo familiar, não difere muito de outras

refeições de domingo em família. Da mesma forma no caso de um churrasco de comemoração que alguém oferece. Porém, caso se trate de um grupo de amigos, ele exige uma outra ordem de organização - grupal - e é quando seu aspecto de ritual de comensalidade torna-se mais evidente, enquadrando-se na afirmação de Roberto da Matta que diz:

"Há, no Brasil, certos alimentos ou pratos que abrem uma brecha definitiva no mundo diário, engendrando ocasiões em que as relações sociais devem ser saboreadas e prazerosamente desfrutadas como as comidas que elas estão celebrando. E de modo tão intenso que não se sabe, no fim, se foi a comida que celebrou as relações sociais, estando a serviço delas, ou se foram os elos de parentesco, compadrio e amizade que estiveram a serviço da boa mesa"<sup>21</sup>.

Quando um grupo resolve "fazer um churrasco", sabe-se que o "fazer" não é assar uma carne, é "fazer um momento e um espaço de relacionamento social." É necessário pensar onde ele será feito (em qual residência entre aquelas que possuem churrasqueira ou se será num parque ou associação), quem será o encarregado de comprar os ingredientes (as bebidas, a carne, etc.), prever quem vai prepará-lo e o número de pessoas. Desta forma, existem tarefas que são partilhadas antes e durante o churrasco, ainda que haja sempre aqueles que se encarregam mais do que os outros dependendo da disponibilidade dos envolvidos. As despesas são também importantes, podendo haver uma coleta antecipada ou então, partilhadas no local. Neste caso, é feita uma contabilidade verificado-se quanto cabe a cada participante e recolhendo-se o dinheiro no início ou ao fim do churrasco. O churrasco de um grupo de amigos é, portanto, onde a partilha é mais completa: comida, espaço, tarefas e despesas.

A preparação começa bem antes com a escolha das carnes. Os ingredientes são comprados na véspera (sobretudo se o churrasco tem lugar num domingo) e a carne pode ser encomendada especialmente ao açougueiro. As carnes mais duras, como a de peito, não são utilizadas, assim como o filé (neste caso por ser mais cara, salvo no caso em que o cozinheiro deseje mostrar sua habilidade com esta carne). Preferencialmente, escolhe-se a alcatra, a costela e a picanha como pratos principais.

Também são populares os churrascos de ovelha (sobretudo na campanha) e de porco. No entanto, fora da região da campanha, rim ou fígado não são muito comuns. No que concerne a galinha, há um assado especial com aves novas chamado de galeto, que é feito de maneira semelhante ao churrasco, anteriormente muito popular na região de colonização italiana e hoje em todo o Estado.

A carne preferencial é, certamente, a de gado. Mesmo que outras carnes sejam muito apreciadas e consumidas, é a do gado que aparece como a mais significativa, a tal ponto que quando se fala de carne, é sempre de gado. Se deseja falar de outra, é necessário acrescentar "de porco", ou "de ovelha". No caso da galinha, é sempre "galinha" simplesmente, como se não se tratasse de carne.

O cozinheiro, aquele que assa o churrasco é chamado de assador (o nome churrasqueiro não é ausente mas é menos utilizado, se bem que apareça significativamente em zonas de imigração<sup>22</sup>) sendo, em geral, aquele que se encarrega de tudo o que concerne à carne - mas a ela somente - desde a escolha dos pedaços até à limpeza dos espetos.

Ele é uma espécie de "mestre do churrasco", o "chef", a pessoa responsável pelo sucesso ou não do evento no que diz respeito ao prato. Figura chave, alguns são profissionais de prestígio, mas mesmo quando se trata de um churrasco onde o assador é contratado especialmente (como é o caso de um churrasco oferecido em homenagem à uma autoridade) é de uso que o convidado de honra se desloque até o fogo para saudar o assador na chegada ou então para felicitá-lo ao final.

<sup>21</sup> - Da Matta, idem p. 54.

<sup>22</sup> - Alguns diferenciam "churrasqueiro" sendo este o profissional que trabalha em churrasquarias do "assador", não-profissional. Porém não se trata de uma diferenciação perfeitamente aceita.

Conforme o número de pessoas, pode haver um ou mais assadores ou um principal secundado por ajudantes. Porém, os assadores são sempre homens - assar o churrasco é uma atividade masculina da qual as mulheres não participam, encontrando-se assim ausentes de um domínio que lhes é tradicionalmente reservado: o preparo das refeições. Num churrasco em família são os homens de diferentes gerações que se encarregam da carne e os meninos aos poucos aprendem a técnica com seus pais, podendo mesmo ver-se nesta situação uma preparação de entrada no mundo dos homens.

Porém, há exceções - mulheres que preparam churrascos - mas são casos raros, em geral divorciadas que aprenderam a assar após a separação para manter um costume em relação à suas famílias, sobretudo seus filhos. Para as mulheres, assumir o papel do assador pode significar demonstrar sua condição de mulher só, de "mulher sem homem". Às mulheres, no churrasco, são atribuídas outras tarefas, tais como fazer a salada e a sobremesa. Se durante a semana lhes cabe as tarefas que dizem respeito à alimentação, o assar do churrasco do domingo é reservado com exclusividade aos homens, o que implica em ser esta uma maneira das mulheres liberarem-se parcialmente das tarefas cotidianas ligadas à cozinha.

As razões invocadas para o fato dos assadores serem homens encontram-se no passado: o churrasco foi criado numa situação de ausência de mulheres e seria portanto uma tradição. Aqui, no entanto, estão mesclados diversos fatores que fazem parte da construção de uma imagem de virilidade. O assador é uma das imagens do gaúcho, um "verdadeiro gaúcho" deve ser um bom assador, fazendo mesmo parte das provas do concurso "Peão Farroupilha" organizado pelo Movimento Tradicionalista Gaúcho, concurso este que pretende escolher um "modelo" de gaúcho.

A figura do assador - homem pode estar relacionada com os códigos onde a carne vermelha é símbolo de virilidade em oposição aos doces, associados às mulheres e às crianças, como já foi colocado por diversos autores, entre os quais Claude Fischler<sup>23</sup> e Roland Barthes<sup>24</sup>. No churrasco, aos homens implica tudo o que concerne às carnes - às mulheres, a salada e a sobremesa, aquilo que é considerado mais "leve" e "doce". No entanto, é tarefa das mulheres lidar com a carne no cotidiano. É no churrasco - um momento especial - que esta tarefa se inverte e se torna masculina.

No mundo do gaúcho, o que diz respeito aos bois (e os bois são carnes em potencial) é atribuição masculina. No caso do churrasco, ele serve para marcar uma diferença de gênero, mostrando uma oposição homem / mulher associada a outra: cotidiano / festa. O cotidiano associado às mulheres, a festa aos homens.

O cozimento do churrasco é longo. Sua preparação é um momento no qual se aproveita para beber e conversar. Quando é marcada uma hora para o churrasco, deve-se levar em consideração o tempo de cozimento, pois o grupo assiste e participa. Desta forma, a hora é sempre aproximativa, segundo os hábitos e o contexto de ocorrência do evento (se é uma celebração, se é durante a semana, se é em família ou não)

Por exemplo, um churrasco que é previsto para o almoço de domingo e que envolve um grupo de amigos, mesmo os participantes que não são responsáveis por tarefas específicas devem chegar com antecedência, sabendo que o churrasco vai ser servido duas, ou três mais tarde (dependendo da quantidade de carne a assar). Conforme a circunstância, pode variar, mas de qualquer forma, sempre há o tempo de espera pois o cozimento faz parte do evento e é um importante momento de sociabilidade, demonstrando que "fazer o churrasco" implica não apenas nas ações de preparo da carne mas na partilha do momento, por parte dos assistentes.

Ainda que possa haver variantes, não é correto alguém chegar muito perto da hora de servir (salvo justificativa) pois pode ser visto como "alguém que vem somente para comer", sem

<sup>23</sup> - Fischler, Claude. "Gastro-nomie et gastro-anomie" in *Communications* n° 31, Paris, Seuil, 1979, p. 202.

<sup>24</sup> - Barthes, Roland. *Mythologies*. Paris, Editions du Seuil, 1957, p. 77. Entre outros aspectos este autor, ao analisar o bife sangrento, associa-o a "força taurina".

participar da sociabilidade que se desenvolve durante o cozimento. Neste caso, o retardatário deve se desculpar, o que é aceito pelo assador e / ou o dono da casa que dirá que "não há problema, o churrasco ainda não está pronto". Se não é possível chegar na hora, é melhor avisar com antecedência, pois faltar à preparação significa não partilhar de um momento importante e, portanto, não participar inteiramente do evento.

Num churrasco, a primeira coisa a ser feita são as bebidas que precedem a refeição e que podem ser feitas antes pelo assador (que deve ser o primeiro a chegar, caso não seja o dono da casa onde este se realiza,) ou por um dos primeiros participantes a chegar. As bebidas que acompanham a preparação são geralmente o chimarrão e a caipirinha. Estas bebidas também são partilhadas. No caso do chimarrão, é sua característica ser passado de mão em mão. No caso da caipirinha ocorre algo semelhante, não havendo um copo para cada participante e sim alguns que circulam entre o grupo. No entanto, no momento da refeição propriamente dita, é usual beber-se cerveja para acompanhar a carne, e neste momento, cada um é servido em seu próprio copo. Em geral as mulheres bebem menos álcool (isto depende de certos critérios como idade ou grupo social), mas de qualquer maneira, à exceção das crianças, todo mundo bebe e, como a preparação é longa, no momento em que a carne é servida, pode ocorrer que algumas pessoas já estejam um pouco embriagadas.

O uso de temperos é um diferenciador, para preparar o churrasco à *gaúcha* ou seja, que procure seguir o modelo original. Para ser considerado "autêntico", o assador deve utilizar somente sal grosso. Outros temperos tais como alho, pimenta, louro são absolutamente proibidos num churrasco que pretende ser "autenticamente gaúcho", sendo apenas permitido fazer uma mistura de água e sal que é aspergida sobre a carne de tempos em tempos com um buquê de louro ou de salsa. Os temperos jogam aqui o papel de marcadores de diferenciação e de autenticidade do "verdadeiro" churrasco. Utilizá-los pode, portanto, constituir uma falta grave e é costume chamarem este procedimento de "churrasco de paulista".

Fazer o fogo também exige uma técnica especial: num primeiro momento as chamas devem ser fortes extinguindo-se aos poucos até que restem somente brasas e chamas doces. É quando se coloca a carne, que deve ficar longe do fogo e cozinhar ao calor, branda e lentamente. Permitir que o fogo toque a carne é considerada uma falta grave e desqualifica o assador. Pouco a pouco o assador gira a carne, "vira o churrasco", para assar de cada lado. A um certo momento, ela é retirada do fogo e é então "batida", isto é, golpeada com a faca sobre a mesa ou num canto da churrasqueira para tirar o excesso de sal, após o que é colocada novamente no fogo para terminar de assar.

É neste momento de preparação que as pessoas conversam, riem, grupos são formados, piadas são contadas, enfim, há toda uma sociabilidade regada a bebida, embalada pelo odor da carne assando e incentivada pela fome que é despertada.

O assador participa todo o tempo das conversas e da "roda" das bebidas. Como ele não pode ficar longe do fogo, forma-se junto dele um grupo, sobretudo masculino. De tempos em tempos o assador retira o assado do fogo e o corta em pequenos pedaços. O grupo ao pé do fogo prova então, pegando os pedaços com os dedos. É o momento em que são feitas as primeiras considerações sobre a qualidade da carne bem como sobre a competência do assador.

Os acompanhamentos, aquilo que é secundário mas completa o churrasco, como já vimos, são de responsabilidade das mulheres. Normalmente se restringem à saladas que são, em geral, simples: tomate, alface e cebola e/ou maionese de batata sendo que a decoração dos pratos não é obrigatória. Porém, um acompanhamento indispensável, com caráter de obrigatoriedade é a farinha de mandioca que atenua um pouco o aspecto "duro" do assado, misturando-se com a carne e absorvendo o suco.

O aspecto que evoca o "rústico" e o não-formal de um churrasco entre amigos também

pode ser observado nas vestimentas dos participantes. Embora não haja regras precisas, o grupo e o sentido da informalidade associado com o clima do momento fornecem as diretivas vestimentárias. No entanto, caso se trate de um churrasco oferecido por ocasião de um casamento ou oferecido em homenagem a autoridades por exemplo, os convidados chegam vestidos adequadamente a uma cerimônia deste tipo, mas pouco a pouco, se desembaraçam dos acessórios mais incômodos (gravata e paletó) colocando-se mais à vontade.

A inclusão ao "rústico" e ao informal, também se revela na coberta de mesa, pratos travessas e talheres. No comércio pode-se adquirir pratos decorados com motivos relacionados ao churrasco, mas seu uso não é obrigatório. O uso de pratos de plástico não é bem aceito, talvez por pertencer ao "não rústico", ao contrário dos de papel, que são aceitos mas não são muito desejáveis, pois se desintegram e dificultam a tarefa de cortar a carne. Na maior parte dos casos o equipamento é o mais simples: prato raso, faca e garfo, não se trocando de prato durante a refeição, salvo para a sobremesa. A única exigência de fato é que a faca seja bem cortante.

É possível que, tratando-se de um churrasco com um grupo mais íntimo, no início da refeição, as pessoas utilizem-se de talheres mas aos poucos, os abandonem em favor das mãos. Comer com as mãos é uma maneira mais próxima do "selvagem" e a regra é *sempre* colocar os talheres à disposição. Esta exceção é dada em função do grau de intimidade do grupo e mesmo do tipo de carne servida, pois algumas se prestam mais a serem comidas com as mãos como é o caso da costela. No que concerne às outras carnes, comer com os dedos é permitido para o salsichão, quando este é servido como aperitivo ou entrada antes da refeição ou degustado perto do assador. Mas sugar ossos é considerado falta de educação, não sendo permitido nem às crianças.

A primeira carne a ser servida é o salsichão. Ele precede a carne principal e pode jogar um papel duplo: "canapé" ou parte do menu. Ele pode ser servido diretamente no prato de cada um ou o assador pode cortá-lo num prato especial, misturá-lo com farinha de mandioca e fazer o prato circular entre os presentes. Neste caso as pessoas podem servir-se com palitos ou com os dedos. A farinha está no prato e cada um pode misturar à vontade. É também um dos momentos em que as regras são ensinadas às crianças que aprendem que, quando escolhem um pedaço, não podem devolvê-lo ao prato que está circulando e substituí-lo por um outro.

Como o cozimento é longo, as crianças famintas costumam dar problemas e é comum serem servidas primeiro, à parte, antes dos adultos, o que também é uma maneira das mães se desobrigarem das crianças e comerem tranquilas. A salada é comida antes ou com a carne. Quando esta última está quase pronta, o assador anuncia que a salada pode ser servida. Porém isto não significa, obrigatoriamente, que a salada deverá ser consumida antes da carne. Na realidade, funciona como um anúncio de que a espera está no fim e que a carne não tardará, servindo como aviso para todos se dirigirem à mesa. No momento em que a carne é servida, as pessoas já estão famintas e o odor de carne assada se espalha por todo o lugar. Tão significativa é esta sensação, que aos domingos, este é o odor característico das cidades do Rio Grande do Sul, ficando muito ligado, na memória, a fins de semana.

Em geral quem serve a carne é o assador. Este retira o espeto do fogo, apoia a extremidade sobre um prato especial, seguidamente de madeira ou numa assadeira e, com a ajuda da faca, retira a carne do espeto, e a corta em grossos pedaços. Outra maneira é circular entre os participantes com o espeto, cortando pedaços da carne em seus pratos. Para isto, firma a ponta do espeto no prato mantendo-o na horizontal e pergunta à pessoa o que ela quer: uma parte magra ou gorda, bem passada ou malpassada. Geralmente não há uma ordem ao servir, seguindo pela forma como as pessoas estão colocadas à mesa, embora às vezes os idosos sejam servidos antes dos demais.

É o momento do veredicto para o assador. O assado deve ser bem cozido e "crocante" na superfície e suculento no interior. É difícil conseguir este ponto e é por isto que o *savoir-faire* do assador é importante. Um assado preparado no forno perde seus sucos, mas este é retido na

assadeira e serve para acompanhar a carne. No caso do assado feito no espeto isto é impossível, o suco é perdido e como num churrasco não pode haver outro molho do que seu próprio suco, este deve estar contido no seu interior. Apesar da simplicidade da receita, a técnica não é fácil e um bom assador é alguém de prestígio, uma espécie de "grand-chef", tido como possuidor de um talento especial.

A sobremesa não é obrigatória e às vezes mesmo esquecida, salvo se há crianças. Frequentemente, é algo em separado da refeição, operando assim uma ruptura no menu como é o caso dos churrascos de aniversário ou de casamento onde um bolo enfeitado é apresentado ao fim.

O após-refeição é o momento de repouso. As conversas diminuem, as pessoas se acalmam. Caso se trate de um grupo muito "íntimo" e num local com redes ou um gramado, as pessoas podem se estender e dormir. Outros ficam conversando, mas o tom de voz abaixa. É o início da digestão e as pessoas dizem: *estou triste*. A letargia da digestão de uma refeição abundante possui seus aspectos biológicos, mas associá-la com tristeza também pode ter outra dimensão, aquela que se opõe à euforia de momentos anteriores, a de fim de festa, ao final de alguma coisa, quando o que resta é ir embora.

O churrasco é bem um marcador de identidades: é ele que se oferece aos estrangeiros como "especialidade da região", as churrascarias "gaúchas" existem em todo o país, os tradicionalistas elaboram discursos sobre a forma autêntica de prepará-lo.

Mas dizer que ele expressa apenas um pertencimento regional é reduzir o churrasco a uma interpretação limitada. Mais do que isto, ele é uma maneira *à gaúcha* de estabelecer e reforçar laços. O "fazer o churrasco" vai muito além do "comer o churrasco em conjunto", ele implica em toda uma rede de relações grupais com vistas a compartilhar algo. A comensalidade, eminentemente social, envolvendo camaradagem, intimidade e elos é uma forma de expressão e comunicação. Hábito arraigado e prezado entre os gaúchos, muito mais do que um "prato típico" o churrasco, enquanto um ritual de comensalidade, é uma manifestação cultural que implica em troca, partilha e união e, portanto, age como um catalisador estimulando, dinamizando e incentivando relações entre os indivíduos. No que diz respeito à sociedade gaúcha, o churrasco é, assim, eloquente.

#### BIBLIOGRAFIA:

BARTHES, Roland. *Mythologies*. Paris, Editions du Seuil, 1957.

CASTILHOS, Carlos. *Fogão Campeiro*. Porto Alegre, Martins Livreiro Editor, 1989.

DA MATTA, Roberto "Sobre o simbolismo da comida no Brasil" in *Correio da Unesco* (O Sal da Terra - Alimentação e Culturas) julho de 1987 ano 15 n° 7. .

DA MATTA, Roberto. *O que faz o brasil, Brasil?* Rio de Janeiro, Rocco, 1986.

FISCHLER, Claude. "Gastro-nomie et gastro-anomie" in *Communications* n° 31, Paris, Seuil, 1979.

FLANDRIN, Jean-Louis. "Histoire des pratiques et des goûts régionaux" in *Alimentation et Régions*. Actes du Colloque. Nancy, Presses Universitaires de Nancy, 1987

- FRY, Peter. *Para inglês ver*. São Paulo, Zahar, 1982.
- ISHIGE, Naomichi. "O homem, o comensal" in *Correio da Unesco* (O Sal da Terra Alimentação e Culturas) julho de 1987 ano 15 n° 7.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. "Le Triangle Culinaire" in *ARC*, 1985, n° 26.
- MAUSS, Marcel. *Sociologie et Anthropologie*, Paris, P.U.F., 1950.
- SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem ao Rio Grande do Sul, 1820-1821*. Belo Horizonte, Itatiaia / São Paulo, Ed. da USP 1974.
- SARAIVA, Glauco. "Culinária Gauchesca - Folclore", in Caderno de Folclore, Publicação especial *Correio do Povo / Shell*, 14/12/76.
- VEJA Rio Grande do Sul, 5 de fevereiro, 1992.

## "A COZINHA É A BASE DA RELIGIÃO": A CULINÁRIA RITUAL NO BATUQUE DO RIO GRANDE DO SUL<sup>1</sup>

Norton F. Corrêa

Professor da Universidade Federal do Maranhão - Brasil

*Batuque é uma religião afro-brasileira característica do Rio Grande do Sul. Presente no Estado a talvez um século e meio, assimilou diversos elementos da cultura regional. Tal como muitas outras divindades das também muitas outras religiões do mundo, as do Batuque "comem". E o mesmo ocorre com os espíritos dos mortos. A comida sagrada, aqui, é a moeda principal na economia das trocas simbólicas entre estes seres sobrenaturais e os homens. Mas ela também permeia o grande quadro de relações humanas que o culto envolve, que extrapola a "comunidade batuqueira" e se espalha pela sociedade rio-grandense. O trabalho enfoca as principais dimensões que a culinária sagrada do Batuque ocupa, tanto no culto em si como na sociedade inclusiva.*

*Batuque is an Afro-Brazilian religion characteristic of Rio Grande do Sul. Present in this state for the past century and a half, it has assimilated diverse elements of the regional culture. Just as in many other parts of the world, the divinities of Batuque "eat". The same thing happens with the spirits of the dead. The sacred food, here, is the principal coin in the economy of symbolic exchanges between supernatural beings and people. But it also permeates the greater scheme of human relations which the cult involves, which extrapolates the batuque community and spreads throughout the society rio-grandense. This article focuses on the principal dimensions that the sacred culinary of Batuque occupies, in the cult as well as in the surrounding society.*

A colonização portuguesa oficial do Rio Grande do Sul, no Extremo-Sul brasileiro, inicia-se nas primeiras décadas do século XVIII. Anteriormente a região era habitada por índios. Os colonos portugueses trazem, já, consigo, escravos negros. Na segunda década dos anos 1800 começa a imigração alemã, e nos finais deles a italiana.

Quanto aos pratos típicos da culinária regional, deve-se aos índios a invenção do típico dos típicos, o churrasco - carne assada nas brasas - além da farinha de mandioca, que sempre acompanha o primeiro. E igualmente uma bebida, o chimarrão, infusão feita com as folhas de um arbusto. Os portugueses contribuíram com a maioria dos pratos, destacando-se o feijão e o arroz. Os alemães encarregaram-se de popularizar a batata, enquanto que os italianos trouxeram a polenta<sup>(2)</sup>.

A culinária rio-grandense de origem africana tem uma característica especial: uma parte dela é muito popularizada e foi adotada também pelos não-descendentes de africanos. Esta parece ser mais de origem banto, justamente os primeiros escravos que chegaram, a partir do século XVIII. Outro segmento desta culinária é de natureza exclusivamente ritual, sagrada, sendo utilizada no Batuque, religião de origem africana (sudanesa) característica do Rio Grande do Sul e semelhante ao Candomblé da Bahia ou o Xangô do Recife. Seus filiados, em sua maioria, são negros

<sup>1</sup> - O presente trabalho foi apresentado no GT "Comida e Simbolismo", coordenado pelo Prof. Sergio Teixeira, na XX Reunião da ABA em 1996, em Salvador, Ba. As observações dizem respeito a pesquisas de campo que realizei, de 1969 a 1989, em templos de Batuque porto-alegrenses. Procuo reproduzir diretamente, aqui, as representações próprias dos 73 filiados religião quantos entidades sobrenaturais, suas características, "personalidade", modo de agir, etc.

<sup>2</sup> - A batata e a polenta são alimentos emblemáticos das populações de ascendência alemão e italiana do Rio Grande do Sul, respectivamente. Esta relação se expressa nas xingações padronizadas de que são vítimas: "alemão batata, come queijo com barata"; e "gringo polenteiro".