

Eixo temático: EIXO 2: Sistemas Produtivos e Desenvolvimento Territorial

MEMÓRIA COLETIVA E AS POSSIBILIDADES PARA O TURISMO: O RESGATE DO QUEIJO DE ORIGONE NA REGIÃO DA FRONTEIRA/RS¹

COLLECTIVE MEMORY AND THE POSSIBILITIES FOR TOURISM: THE 'ORIGONE' CHEESE IN THE FRONTIER REGION OF RIO GRANDE DO SUL

Markus Erwin Brose², Augusto José Pinto Souto³, Juliana Cardoso Camargo Bogado Da Rosa⁴

¹ Pesquisa desenvolvida nos Programas de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional/UNISC e Mestrado em Gestão Estratégica de Organizações URI/Santo Ângelo

² Professor do PPGDR/UNISC

³ Doutorando do PPGDR/UNISC; docente URI/Santiago

⁴ Acadêmica do curso Tecnologia em alimentos, da UTFPR/Ponta Grossa

Resumo. A diversificação do turismo de base territorial pode beneficiar-se do patrimônio imaterial, no qual o resgate, a valorização e a atualização da cultura alimentar desempenham papel central. A Região da Fronteira Oeste do Rio Grande do Sul enfrenta prolongada estagnação, porém, possui forte vínculo com a história da Região Missioneira e sua herança cultural. A região destaca-se pela quantidade de atrativos turísticos naturais, históricos e culturais. O presente trabalho origina-se em pesquisa acerca das potencialidades turísticas regionais, que possibilitou resgatar, através de dados obtidos pela revisão bibliográfica e entrevistas com informantes-chave, o processo de produção do queijo de origone. A memória social desse produto artesanal, outrora integrante da economia doméstica das estâncias de criação de gado, foi preservada na zona rural do município de São Borja. Pretendemos contribuir para o resgate produtivo desse alimento como maneira de complementar a oferta turística, pois, o queijo de origone detém potencial para voltar a integrar a economia criativa da região.

Palavras chave: memória imaterial; alimento; culinária; gaúcho.

Abstract. Territorially based tourism can benefit from intangible heritage, in which the rescue, recovery and updating of food culture play a central role. The West Frontier Region of Rio Grande do Sul faces prolonged stagnation, but it has a strong link with the history and its cultural heritage. The region stands out for its natural, historic and cultural attractions. The present work originates in a research about the regional tourist potentialities, which made it possible to retrieve, through data obtained from the bibliographical review and interviews with key informants, the process of production of 'origone' cheese. There is a social memory of this artisanal product, once part of the domestic economy of cattle ranches, in the rural area of the municipality of São Borja. We intend to contribute to the productive rescue of this food as a way to complement the tourist offer, since this cheese can be part again of the creative economy of the region.

Key words. Intangible memory; regional food; Rio Grande do Sul.

Eixo temático: EIXO 2: Sistemas Produtivos e Desenvolvimento Territorial

Introdução

Ações de resistência à homogeneização e massificação do alimento podem ter origens diversas. O Rio Grande do Sul, região periférica na federação, foi pioneiro, nos anos 1940/50, ao gerar movimento de valorização e resgate do acervo cultural imemorial, o estilo de vida nos campos naturais. Os hábitos de produção e consumo nas estâncias, até então menosprezados nos centros urbanos que operavam a modernização, foram classificados como sendo folclore ameaçado pelo processo de industrialização e de urbanização do estado, pela introdução de novos hábitos norteados pela mídia de massas difundida por São Paulo. Ação espontânea de ativistas e intelectuais, foi criado o Movimento Tradicionalista que passou a valorizar a culinária campeira através de organizações descentralizadas, autogeridas, os centros de tradição gaúcha que se disseminaram pelo território.

Similar reação espontânea ocorreu na Itália, anos mais tarde, por parte de ativistas e intelectuais que se opunham à instalação de uma franquía da rede McDonalds junto à Escadaria Espanhola, um dos marcos arquitetônicos do centro histórico de Roma. Desta experiência desenvolveu-se o movimento *Slow Food*, que passou a valorizar a produção local de alimentos na Europa, congregando tanto agricultores, especialmente com produção agroecológica, bem como agroindústrias familiares. O movimento promove o resgate da culinária regional, através da associação de bares e restaurantes comprometidos em manter um cardápio que valoriza produtos e receitas locais.

No norte da Europa, no território entre o Atlântico e o Mar Báltico, lideranças políticas e empresariais de quatro regiões periféricas iniciaram diálogo, nos anos 1990, para fomento de uma oferta turística própria. Buscavam diferenciar-se do modelo norte-americano do turismo de massa, disseminado através de resorts padronizados no litoral europeu. O território conhecido como Quatro Cantos, é integrado pela Ilha Bornholm/Dinamarca, a Ilha Rügen/Alemanha, a região litorânea Swinorjcie/Polônia e a Southeast Skåne/Suécia. Além da valorização da hospedagem em pousadas familiares e do artesanato local, foi criada a Rede Europeia de Herança Culinária Regional. Rede que congrega hoje 45 regiões afiliadas, agregando estabelecimentos que previnem o esquecimento de receitas locais em seu cardápio.

A cultura regional e, nesta, a preferência por determinados alimentos, é dinâmica, modifica-se com o tempo. Porém, certos produtos, ingredientes e pratos permanecem inalterados ou, no máximo, sofrem adaptações. Estas receitas constituem patrimônio do território. A memória pressupõe registro, mesmo que seja apenas de forma orgânica pelo corpo como gosto ou preferência individual, que tende a ser seletiva, reunindo as experiências, os saberes e as emoções que, por um motivo ou outro, o indivíduo escolheu guardar. A

Eixo temático: EIXO 2: Sistemas Produtivos e Desenvolvimento Territorial

memória como fenômeno social, por sua vez, é essencial a um grupo, pois, está atrelada à construção de sua identidade. Ela resulta do trabalho humano, geração após geração, de organização e de seleção do que é importante para o sentimento de pertencimento, de unidade e de continuidade naquele território (ALMEIDA; VIVIAN, 2013).

A memória social é fluída com o tempo. Assim como a identidade, ela representa uma construção social que pode ser alterada. E a preferência popular e o gosto por determinados alimentos podem modificar-se com o passar do tempo, levando ao desaparecimento de certos modos de fazer repassados por gerações que cristalizavam em receitas o trabalho de transformação da natureza (SIGNORELI, 2010). Enquanto outros pratos permanecem inalterados em sua essência, qualificando aquela receita como representante de um padrão de alimentação da população regional, tornando-os patrimônio imaterial (MATIAS; MASCARENHAS, 2008).

Como elemento integrante da identidade, o reconhecimento e a valorização do patrimônio intangível da culinária regional é de importância para conceituar a tipicidade gastronômica. Somos o que comemos. E quando turistas conhecem e valorizam nossa culinária, empoderamos nossa identidade e contribuimos ao sentimento de pertencimento. Os alimentos, além da nutrição, carregam simbolismo e significados (SILVA; ETGES, 2012). Existe estreita ligação entre o que grupos sociais tendem a eleger como pratos preferidos e o sistema produtivo daquele território. Pela análise da cultura alimentar, compreendemos melhor a sociedade regional e seus modos de vida (ALMEIDA, 2017).

Cultura alimentar tem poder?

Em poucos territórios do país a massificação e a industrialização da produção de alimentos foi tão impactante, e ambígua, como no Rio Grande do Sul. Por um lado, a cultura política gaúcha chegou ao poder federal pelo Governo Vargas, iniciando em escala nacional o fomento à produção de alimentos em modelo empresarial conforme a experiência gaúcha do cultivo de arroz irrigado, iniciado nos anos 1910/20. Mecanização, financiamento bancário e monoculturas foram resultantes de políticas públicas federais para modernizar o campo em todo país, a partir dos anos 1930/40.

Por outro lado, formou-se no Rio Grande do Sul, a partir dos anos 1940/50, uma coalizção de interesses em oposição aos impactos da modernização comandada cada vez mais a partir do polo dinâmico de São Paulo. Em especial, buscando minimizar a perda de identidade decorrente do posicionamento do estado como fornecedor periférico de produtos agropecuários para o expansivo eixo metropolitano São Paulo-Rio de Janeiro (SINGER,

Eixo temático: EIXO 2: Sistemas Produtivos e Desenvolvimento Territorial

1963). O Movimento Tradicionalista surgido no Rio Grande do Sul tem caráter pioneiro em construir uma identidade regional que valoriza o indivíduo, mesmo que esse não siga o modelo consumidor no padrão imposto a partir do núcleo dinâmico do capitalismo nacional em São Paulo.

Hoje, a modernização conservadora do campo está consolidada no Rio Grande do Sul. Produtos como o iogurte sabor morango ou o panetone, ícones da cultura de consumo paulista, são comercializados em todos os rincões. Mas, não representam a única opção. A identidade do tradicionalismo gaúcho empodera e fragmenta a relação de subordinação aos mercados de São Paulo, o que inclui a valorização da culinária gaúcha. Produção local de alimentos e autonomia na culinária, tanto para consumo local como para atender turistas, contribui para o sentimento da autonomia.

Conforme registro a partir das experiências da política de desenvolvimento rural na Europa (LEADER, 2003), a valorização do patrimônio cultural imaterial pode se dar pela atuação em quatro áreas correlatas para estímulo a ações de recuperação, manutenção e atualização da memória social:

- Produtos (alimentos; artesanato; bebidas);
- Serviços (gastronomia; hospedagem; lazer);
- Paisagem (mirantes; trilhas; áreas de descanso);
- Herança cultural (estética; design; arquitetura).

Do ponto de vista do marketing de uma região, a associação dos produtos e serviços disponíveis com o valor estético da paisagem e a riqueza da herança cultural, permite agregar valor aos produtos turísticos. Conceito confirmado por uma bibliografia crescente sobre o turismo de experiência e a relevância do consumo de alimentos que simbolizam a herança territorial, comparável à visita a monumentos ou museus, no âmbito da economia criativa (HJALAGER; RICHARDS, 2002).

Experiências do resgate de saberes

Iniciativas de recuperação de conhecimentos tradicionais de culinária podem surgir em diferentes formatos, com múltipla motivação pelos atores sociais envolvidos. Em revisão de duas centenas de iniciativas de produção e processamento local de alimentos no Reino Unido e nos EUA, Hunt (2015) enfatiza o papel pioneiro do engajamento pelo cidadão, ao qual se seguem iniciativas comerciais que conferem sustentabilidade econômica à iniciativa, ou mesmo políticas públicas.

Eixo temático: EIXO 2: Sistemas Produtivos e Desenvolvimento Territorial

Uma experiência pioneira teve início em 1981, na região do maciço central dos montes Pirineus, sul da França. Um grupo de jovens - agricultores, açougueiros e cozinheiros - uniu forças no resgate dos últimos 34 exemplares da raça de porco *noir de la Bigorne*, evitando sua extinção. Esta raça de baixa produtividade produz bacon e presunto de alto valor, tanto para consumidores individuais, como cozinheiros profissionais que preferem alimentos locais, produzidos artesanalmente, e é criada solta nos remanescentes de florestas nas encostas dos Pirineus. No mesmo período, nas montanhas do vizinho País Basco, o jovem agricultor Pierre Oteiza, após encerrar curso profissionalizante de açougueiro retornou à propriedade familiar no Vale do Rio Aldudes e coordenou a formação de uma associação de criadores que resgatou os 27 exemplares vivos da raça de porco *pie noire Basque*. Processos similares, por iniciativa de empreendedores locais, ou por institutos públicos de pesquisa, possibilitaram resgatar da extinção mais de 30 raças crioulas no sul da Europa, hoje coordenados pela *Federation Sud Europeene des Races Porcines Autoctones Extensives*.

Desde seu lançamento, em 1991, a descentralização da política de desenvolvimento rural da Comissão Europeia, o Programa LEADER, possibilitou a iniciativas locais, tais como os exemplos anteriores, o acesso ao financiamento público para sua consolidação (LEADER, 2003). Como exemplo, o trabalho do historiador Francisco Bilou, no município de Évora/Portugal, promovendo o resgate de produtos considerados perdidos na Região do Alentejo. O pastel do Convento de Santa Clara de Évora, ou o Doce de Escorcioneira, receitas esquecidas, foram resgatadas em documentos históricos e passaram a integrar a Rota dos Sabores Tradicionais que engloba mais de 50 restaurantes, lojas gourmet, hotéis e pousadas na Região de Turismo de Évora.

No Rio Grande do Sul, entre 2011 e 2014, a Casa Civil coordenou o Grupo de Trabalho em Gastronomia, denominado Programa RS Mais Gastronomia, com objetivo de preservação do patrimônio alimentar gaúcho considerando práticas, técnicas e memórias partilhadas. Nesse contexto, a Fundação de Amparo à Pesquisa (FAPERGS) coordenou edital que possibilitou a quatro instituições de ensino superior a realização de pesquisas e respectivas publicações (MARQUETTO, 2015; SOARES; SILVA; DIAS, 2015; ZANETI, 2016).

Como um dos resultados do fomento à pesquisa pela Fapergs, constatou-se que nos municípios da Metade Sul do estado, apesar do recorrente discurso da 'influência das etnias', a maior parte dos entrevistados considera como pratos típicos receitas consagradas no imaginário que representa o estado, como arroz de carreteiro e churrasco (VERONEZI, s.d.). Tendo em vista a crise financeira do Executivo gaúcho, não parece realista esperar a curto prazo novas políticas públicas de valorização e preservação do patrimônio alimentar gaúcho. Essa responsabilidade continua, pois, com as famílias, empreendedores e demais atores sociais nas respectivas regiões.

Eixo temático: EIXO 2: Sistemas Produtivos e Desenvolvimento Territorial

Procedimentos e coleta de dados

No âmbito de revisão bibliográfica para pesquisa de mestrado acerca da economia regional da Fronteira, em especial o município de São Borja, um dos autores, Souto (2013), identificou registro do queijo de origone referente ao final do Século XIX:

O pessegueiro era cultivado em boa escala [...] não havia posto de estância ou rancho que não tivesse seu pomar de pessegueiro, cuja fruta era aproveitada para a indústria caseira de doces secos e em calda, e também para os célebres 'queijos de origona'. (RODRIGUES, 1982, 1. 115).

Nesta obra comemorativa ao tricentenário de São Borja, não consta registro adicional sobre os afamados queijos de origona daquela região. Rodrigues (1982) apenas informa que, dada as precárias vias terrestres, durante o Século XIX as estâncias de São Borja exportavam seus excedentes principalmente para Rio Pardo, e somente na virada do Século XX a ferrovia possibilitou acesso aos mercados de Santa Maria.

Em continuidade, foram procuradas informações adicionais quanto à economia da região de Rio Pardo. De Laytano (1952) efetivamente faz registro quanto à tradição de produção artesanal de um alimento na casa grande das estâncias de pecuária em Rio Pardo, conhecido como queijo de origone:

Na alimentação, os alimentos mais característicos da estância são o churrasco, o chimarrão, o mate, o churrasco de gado e o churrasco de ovelhas, o churrasco com couro (costilhares e de matambres) e o sem couro. Há ainda alimentos antigos, já em desuso, como origones, queijo de origone, bolinho de coalhada, etc. (p. 48).

Dante de Laytano, formado em direito em Porto Alegre, em 1941, integrou a primeira geração de historiadores e folcloristas, estudantes secundaristas vindos do interior e jovens da classe média da capital, que construíram o movimento do tradicionalismo gaúcho. Durante seu curso de graduação lecionava no Colégio Estadual Júlio de Castilhos, espaço de ensino e de debates onde se originou a articulação de jovens que criou o primeiro Centro de Tradição Gaúcha (BARCELLOS, 1997).

De Laytano foi nomeado professor de história na então Faculdade de Filosofia e Letras, exercendo ainda múltiplos cargos não acadêmicos. Foi Juiz Municipal de Torres, promotor público nas comarcas de Rio Pardo e Cachoeira do Sul, consultor jurídico das Secretarias Estaduais de Agricultura e Educação, sendo membro de comissões de cultura e história, além de diretor do Museu Público Júlio de Castilhos. Em entrevista a Flores (1995), De Laytano registra como a paisagem da região central do estado, quando residiu e trabalhou

Eixo temático: EIXO 2: Sistemas Produtivos e Desenvolvimento Territorial

nos municípios de Rio Pardo e Cachoeira do Sul, marcou sua trajetória como pesquisador. É possível, pois, inferir que De Laytano tenha feito referência ao queijo de origone por ter conhecido pessoalmente os produtos integrantes da culinária campeira nos anos 1930/40 em estâncias na Região da Depressão Central, quando o queijo de origone “estava já em desuso”.

Interpretamos que os termos origona ou origones, conforme registro por Rodrigues e De Laytano, originam-se do Espanhol. O substantivo masculino *orejón*, no plural *orejones*, designa passas de pêssego (*Prunus persica*), denominadas em Espanhol *melocotón*, ou *durazno*. Como alternativa, passas de damasco (*Prunus armeniaca*), em Espanhol denominado *albaricoque*. Ambas frutas integrantes da família das Rosáceas. Pela fragilidade destas frutas, altamente perecíveis, persiste até hoje processo milenar de conservação. O caroço é removido, a fruta é cortada em tiras que são curadas ao sol.

Hoje em dia esse alimento está presente no mercado brasileiro essencialmente sob o rótulo passa de damasco, importadas da Grécia ou da Turquia. O termo passa de pêssego, por sua vez, designa atualmente o produto do cozimento das fatias de pêssego em calda de açúcar e posterior cobertura com açúcar cristalizado. Na Espanha, a região Bajo Aragón abastece o mercado nacional com passas de pêssego em tiras, secas ao sol. Produzidas de forma artesanal em processo originário da Idade Média, foi registrado como patrimônio imaterial com a denominação de origem *Melocotón de Calanda*.

Três décadas mais tarde após o primeiro livro, De Laytano (1981) dedica publicação exclusiva à culinária campeira, novamente informando que conheceu as receitas gaúchas em estâncias na região central do estado, nos anos 1940. Afirmando que “o doce gaúcho sobrevive na própria resistência da campanha e as fazendas ainda cultivavam esta atividade doméstica” (p. 118) de produção artesanal. Interessante notar aqui, que o autor emprega para descrever a doçaria gaúcha o conceito de que “sobrevive na própria resistência”, simbólico como uma luta, um conflito entre gostos e novas preferências alimentares.

Nesse segundo livro, De Laytano (1981) apresenta oito receitas de arroz (p. 49), das quais o arroz com pêssego é mencionado como sobremesa oriunda da região da Fronteira, que seria também conhecido como Pudim da Roça. Esse arroz com pêssego é mencionado quatro vezes ao longo do livro, indicando certa predileção pelo autor. No Capítulo V, dedicado à doçaria rio-grandense, o autor descreve o Pudim da Roça, também denominado “arroz com origones (pessesgos)” (p. 108), como “um dos doces mais genuinamente guascas”. De Laytano também registra o uso do pêssego como eventual ingrediente da feijoada (p. 51). E no Capítulo VII, sob o título Vocabulário da Alimentação, registra o verbete:

Eixo temático: EIXO 2: Sistemas Produtivos e Desenvolvimento Territorial

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 estancias e cidades como as da fronteira ou em Pelotas e Rio Pardo. Às vezes, encomendando. (DE LAYTANO, 1981, p. 154).

A ênfase do autor, valendo-se de sua reconhecida autoridade no movimento tradicionalista para acrescentar ao alimento origone o adjetivo de “gauchismo autêntico”, denota possível encanto por De Laytano para com esse prato. O autor diferencia entre quatro alimentos, conforme Quadro 1.

Quadro 1 - pratos guascas com pêssego, conforme De Laytano (1981)

Designação do alimento ou prato	Termo equivalente
Passa de pêssego	Origone
Queijo-de-origone	N/A
Arroz com pêssego (inchado)	Pudim da roça
Doce de pêssego	Orijone

Na revisão bibliográfica para esse trabalho, encontramos referências ao origone, também com grafia origoni, porém, não foi identificada receita ou processo produtivo do queijo de origone. Comas e Machado (1993) registram a receita de arroz com pêssego como culinária gaúcha tradicional. Mattos (1997) registra entre pratos ‘puros’ da vida campeira, “pêssegos secos (origoni), cortados em fatias”. Esse livro registra tanto a receita do arroz com pêssego (p. 66), como o doce de arroz com pêssego (p. 89), classificado como uma sobremesa de inverno. Bosisio (1999) registra receita tanto do arroz com pêssego (p. 81), como o Origone com arroz (p. 100), descrito como sobremesa da região da Serra. Essa coletânea explica que origone são pêssegos secos, “denominado em Espanhol como *duraznos*”.

Em descrição da alimentação de tropeiros e caboclos no Oeste de Santa Catarina ao final do Século XIX, zona de influência material das estâncias gaúchas, Thomé (2007), cita o queijo de origone, porém, não fornece descrição. Que produto seria esse, que nos anos 1930/40 ainda integrava a culinária das estâncias gaúchas, mas, pouco tempo depois passou a ser considerada uma receita antiga e em desuso?

Em uma primeira aproximação, o termo queijo *orejones*, ou seja, queijo de pêssegos, pode ser interpretado como sendo uma figura de linguagem. O alimento assim designado poderia ser um aglomerado de pêssegos, com calda de açúcar, talvez em forma de barra, que

Eixo temático: EIXO 2: Sistemas Produtivos e Desenvolvimento Territorial

lembrasse o formato de um queijo. Similar à goiabada cascão, que até meados do Século XX era produzida nas cozinhas da casa grande das fazendas de café de São Paulo pelo cozimento de pedaços de goiaba - fruta altamente perecível - ainda com casca, depois envasados em caixinha de madeira recoberta de papel para esfriar e adquirir formato similar a um tijolo.

Uma segunda opção seria que se trata de um termo genérico para um produto elaborado a partir de pêssego. Similar ao termo queijo de porco, que lembra um queijo apenas na apresentação. O queijo de porco, alimento tradicional de famílias pobres do meio rural na Europa, denominado *Sülze*, constitui-se de uma gelatina fria preparada em geral com miúdos ou cabeça de porco. Pode ser também com miúdos de aves, cozidos com muito tempero. Mas, sem adição de leite ou laticínios. Assim, um 'queijo' apenas na aparência.

No intuito de esclarecer essas dúvidas, uma pergunta referente ao queijo de origone foi incluída no questionário semi-estruturado aplicado no âmbito da pesquisa de mestrado (SOUTO, 2013) junto a idosos, moradores na zona rural do município de São Borja. Os entrevistados são pessoas que descendem de escravos que foram trabalhadores rurais e empregados domésticos a serviço da elite de pecuaristas que comandavam os desígnios da Região da Fronteira no Século XIX e parte do Século XX. Antes de cada conversa o entrevistador apresentou o projeto de pesquisa, os objetivos científicos e a produção acadêmica do mesmo, solicitando autorização do entrevistado para divulgação dos dados.

Em uma série de comunidades rurais ao longo da encosta do Rio Uruguai, no município de São Borja, foi possível identificar e entrevistar conjunto de cinco pessoas que lembraram que em sua infância observaram adultos - em geral a mãe ou a avó - na fabricação do queijo de origone (Quadro 2).

Quadro 2 - informantes-chave para produção queijo de origone em São Borja

Entrevista	Nome	Idade	Localidade
28/11/2011	Homero Nardes Gonsalves	90 anos	São Marcos
03/02/2012	Juvenal Ferreira Machado	78 anos	Timbaúva
03/02/2012	Albino Machado	84 anos	Timbaúva
05/06/2012	Calixto Robalo	85 anos	Samburá
06/06/2012	Albertina Rodrigues Romero	92 anos	Mercedes

A primeira confirmação desse conjunto de entrevistas veio esclarecer que o termo queijo de origone designa efetivamente um tipo de queijo produzido artesanalmente com leite de

Eixo temático: EIXO 2: Sistemas Produtivos e Desenvolvimento Territorial

vaca, elaborado na casa grande da estância, essencialmente para consumo próprio, incluindo fatias de pêssego secas ao sol e adoçadas.

O processo produtivo, conforme resgatado das falas, inicia-se com a seleção dos frutos por ocasião da safra, em geral no período de novembro a janeiro. Deve ser colhido o pêssego não muito maduro, com o caroço ainda preso ao cerne da fruta. Disposto sobre uma peneira, o fruto é descascado, aberto e o caroço removido. Corta-se o fruto em fatias finas, curadas ao sol, ainda sobre a peneira, ao longo de três a quatro dias.

Em uma das famílias, durante a noite a peneira com as tiras de pêssego era recolhida à cozinha, momento no qual as tiras eram polvilhadas com um pouco de açúcar mascavo. Em outra família, o açúcar mascavo era adicionado apenas no próximo passo, no cincho.

Uma vez secas, murchas e com coloração marrom, as tiras de pêssego são trançadas e acondicionadas em um cincho, uma forma circular de metal para produção de queijo com paredes perfuradas que permitem ao queijo fresco escorrer. Acrescenta-se a cada camada de tiras de pêssego uma camada de coalhada, leite de vaca talhado com coalho, temperado com pouco sal. A massa é compactada dentro do cincho com um pedaço de madeira ou uma mão de pilão. O cincho é então colocado para secar na sombra, por cinco a seis dias.

Uma das informantes-chave enfatizou que hoje em dia os pessegueiros estavam desaparecendo na zona rural de São Borja, devido ao uso de agrotóxicos nas lavouras de arroz e soja com aviação agrícola. O que contribuiria para o desaparecimento do queijo de origone. Adiciona, ainda, a informação de que as variedades de pêssego plantadas atualmente não produzem fruto adequado para produção de origone.

A recuperação desse processo artesanal foi divulgada regionalmente, em 2012, através da Comissão dos Festejos dos 330 Anos da Instalação do Município de São Borja, bem como registrado em dissertação de mestrado (SOUTO, 2013). O registro acadêmico ocorreu mediante trabalho apresentado na Conferência de Gestão, Hotelaria e Turismo, realizado na Universidade do Algarve/Portugal (SOUTO et al., 2014).

Discussão

Uma das características do pós-modernismo reside na crescente abundância de alimentos e na globalização de certos hábitos alimentares. No Brasil, a preparação e o consumo de alimentos suplantou a esfera familiar ou a necessidade da reprodução física, para tornar-se um mercado cada vez mais sofisticado. Visível pela crescente audiência de programas de televisão dedicados à culinária nos últimos anos, seja na programação aberta ou a cabo.

Eixo temático: EIXO 2: Sistemas Produtivos e Desenvolvimento Territorial

No Rio Grande do Sul, o turismo beneficia-se da riqueza e da diversidade das cozinhas que convivem historicamente no território. Em especial, a culinária campeira diferencia a oferta turística regional frente a outros estados. Mas, não somente este aspecto valoriza a culinária campeira. Diariamente trava-se na mídia um embate pelas mentes e os corações gaúchos quanto à identidade regional, onde emoções e valores da população são disputados como mercadoria para acompanhar a comercialização de farmácias, concessionárias de automóveis ou revenda de celulares.

Neste contexto destaca-se a valorização da culinária campeira pelo movimento tradicionalista como herança cultural imemorial, como integrante da identidade e não mera mercadoria. Dante de Laytano foi um dos entusiastas de primeira hora do movimento tradicionalista, e em seus escritos sobre a culinária destacou o uso do pêssego na cozinha, em especial o queijo de origine mereceu destaque como “genuinamente guasca”. O que contribui para despertar a curiosidade sobre este alimento, na medida em que desapareceu das estancias.

O mundo pós-moderno caracteriza-se por crescente insegurança quanto à qualidade dos alimentos e da água que consumimos. Com o nível crescente de contaminação de solo e recursos hídricos, amplia-se a busca por alimentos e receitas saudáveis, que contribuam para a sensação de segurança e de identidade individual e familiar. A herança cultural e suas tradições contribui para a nostalgia de eras passadas mais saudáveis, talvez mais felizes, contribuindo para a construção da identidade. O alimento possui valor central neste renascimento da memória imaterial. Somos o que comemos, não apenas no sentido fisiológico, mas, também em sentido sociológico.

A cozinha regional reflete a geografia, os solos, as potencialidades e as limitações do território. As receitas tradicionais de uma região são construção social tanto quanto fazem parte da nutrição. Tendo em vista a importância do alimento em suas diferentes dimensões, não surpreende sua relevância para a oferta turística de uma região. A conexão entre localidade e culinária contribui para diversificar a oferta turística, em oposição à homogeneidade promovida pela mídia de massa.

O presente trabalho visa contribuir para a diversificação da oferta culinária da Região da Fronteira, registrando a memória social quanto ao queijo de origine. Alimento que por razões diversas desapareceu da cozinha das estancias, mas, pela sua originalidade merece testes de produção e degustação quanto à viabilidade de sua reintrodução na culinária guasca.

Conclusões

Interessa registrar que os exemplos de resgate de alimentos e de receitas tradicionais para o presente trabalho, ocorreram em regiões periféricas. Denotando a hipótese de que as chances de preservação da memória social são maiores em regiões menos impactadas pelos modelos de alimentação homogênea que caracteriza o capitalismo pós-moderno.

Nos anos 1940/50, o consumo e, portanto, o saber fazer do queijo origone já estava desaparecendo nas estâncias de pecuária do Rio Grande do Sul. Foi referido como sendo um “alimento antigo”. Assim, esse alimento desapareceu da culinária campeira antes do ciclo de formação do movimento do Tradicionalismo, nos anos 1950/60, o que pode explicar sua ausência no folclore normatizado nos centros de tradição gaúcha. Também desapareceu antes do ciclo de expansão e posterior queda das agroindústrias familiares do pêssego em calda, que transformou essa cadeia produtiva entre os anos 1950/70 (BACH, 2009).

O Rio Grande do Sul continua sendo o maior produtor de pêssegos do país (BEGNIS, 2001), porém, tornou-se dependente da importação de passas de pêssego, ou damasco, de produtores europeus. Tendo em vista os altos custos de produção na Europa, a dependência do consumidor gaúcho de *orejones* importados somente se explica pelos altos subsídios pagos aos produtores europeus. Perdeu-se o saber fazer, tanto de *orejones*, como de queijo de origone, como desapareceram, também, os postos de trabalho - e da renda - originários da cadeia produtiva do pêssego no estado.

Esse contexto não constitui um desafio apenas regional. Produtores da Califórnia e da Região Sul dos Estados Unidos registram a anos a perda de mercados de exportação para os pêssegos em calda originários da Grécia (BARMORE, 2011). Após os EUA, a Grécia constitui o segundo maior exportador mundial de pêssegos, seja para mesa ou em calda, em sua maioria produzidos por cooperativas de produtores subsidiadas pela política agrícola do Mercado Comum Europeu. A Nova Zelândia, após protestos por produtores locais, desde 1988 impõe uma sobretaxa à importação de pêssegos em calda da Grécia (MED, 2003).

O acesso à memória viva sobre o queijo de origone na zona rural do município de São Borja possibilitou o resgate desta receita campeira para futuros testes de produção e de degustação, quanto à viabilidade de sua recuperação como patrimônio imaterial da Região da Fronteira.

Referências

ALMEIDA, Maria. Para além das crenças sobre alimentos, comidas e sabores da natureza.

Eixo temático: EIXO 2: Sistemas Produtivos e Desenvolvimento Territorial

Revista Mercator (Fortaleza) [online], 16, e16006, 2017.

ALMEIDA, Luciane; VIVIAN, Diego. *Sabores e saberes missioneiros: práticas culinárias e hábitos alimentares em São Miguel das Missões/RS*. Anais do XXVII Simpósio Nacional de História. 22 a 26/07/2013. Natal.

BACH, Alcir. *O patrimônio industrial rural: as fábricas de compotas de pêssego em Pelotas 1950/70*. Dissertação (Mestrado) Memória social e patrimônio cultural. Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2009.

BARCELLOS, Daisy. Dante de Laytano e o folclore no Rio Grande do Sul. *Horizontes Antropológicos*. 3(7), p. 252-275, 1997.

BARMORE, Cyndi. *Greece: Canned Deciduous Fruit*. Annual Report N. GR1111. USDA, 2011.

BEGNIS, Heron. Desenho da cadeia de comercialização do pêssego no RS. *REDES - Revista do Desenvolvimento Regional*. 6(2), p. 69-112, 2001.

BOSISIO, Arthur (Coord) *Do pampa à serra: os sabores da terra gaúcha*. Rio de Janeiro: SENAC, 1999.

COMAS, Aninha; MACHADO, José. *Gastronomia separatista*. Porto Alegre: L&PM, 1993.

DE LAYTANO, Dante. *A cozinha gaúcha na história do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia, 1981.

DE LAYTANO, Dante. *A estância gaúcha*. Serviço de Informação Agrícola N. 4. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura, 1952.

FLORES, Moacyr. Nos caminhos da história com Dante de Laytano. *Estudos Ibero-Americanos*. 21(1), p. 109-117, 1995.

HJALAGER, Anne-Mette; RICHARDS, Greg (Eds) *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge, 2002.

HUNT, Alan. *Civic engagement in food system governance: a comparative perspective*. London: Routledge, 2015.

LEADER. *Vermarktung regionaler Produkte*. Seminarbericht 4/2003. Frankfurt.

Eixo temático: EIXO 2: Sistemas Produtivos e Desenvolvimento Territorial

MARQUETTO, Rut (Org) *Gastronomia tradicional: Regiões Missões e Central do RS*. Santo Ângelo: URI, 2015.

MATIAS, Lindon; MASCARENHAS, Rúbia. Culinária tropeira e suas potencialidades no turismo dos Campos Gerais do Paraná. *Revista de Cultura e Turismo - UESC*. [online], 2(2), 2008.

MATTOS, Neusa. *A cozinha gaúcha*. São Paulo: Melhoramentos, 1997.

MINISTRY OF ECONOMIC DEVELOPMENT - MDE. *Canned Peaches from Greece: Dumping and Countervailing Duties Act 1988*. Wellington, 2003.

RODRIGUES, Claudio. *São Borja e sua história*. Coleção Tricentenário V. 1. São Borja, Edição do autor, 1982.

SIGNORELI, Izabel. *"Cozinha Goiana": identidade e tradição culinária em Bariani Ortencio*. Dissertação (Mestrado). História. Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Goiânia, 2010.

SILVA, Roberto; ETGES, Virginia. Do campo à mesa: reflexões sobre a agricultura familiar e gastronomia. *Redes - Revista do Desenvolvimento Regional*. 17(3), p. 142-153, 2012.

SINGER, Paul. Agricultura na Bacia do Paraná-Uruguai. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*. 3(20), p. 31-164, 1963.

SOARES, André; SILVA, Alexandra; DIAS, Guilherme. Gastronomia Japonesa como patrimônio cultural dos imigrantes no estado do RS. Anais do III Congresso Internacional de História Regional. 06 a 08/10/2015. Passo Fundo.

SOUTO, Augusto. *Fundamentos e possibilidades de desenvolvimento nas pequenas e médias propriedades rurais no município de São Borja/RS*. Dissertação (Mestrado) Administração. Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, Santo Ângelo, 2013.

SOUTO, Augusto; DALONGARO, Roberto SILVEIRA, João; SAMPAIO, Patrícia; NAIMER, Simone. Desenvolvimento rural neoendógeno como alternativa de geração de trabalho e renda na agricultura familiar. In: *Anais da Conferência TMS 2014*. V. 1. 26 a 29/11/2014. Universidade do Algarve.

THOMÉ, Nilson. *A formação do homem do Contestado e a educação escolar*: República Velha. Tese (Doutorado) Educação. Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2006.

VERONEZI, Márcia. Pesquisa: identificando os hábitos alimentares do gaúcho. Notícias-Sala



Data:
16 a 18
de Julho

Tema:
Possibilidades de
Desenvolvimento em
Territórios Periféricos



Eixo temático: EIXO 2: Sistemas Produtivos e Desenvolvimento Territorial

de Pautas UFCSPA (sd) Disponível: <https://www.ufscpa.edu.br> Acesso: 30/01/18.

ZANETI, Tainá. A cozinha gaúcha: um resgate dos sabores e saberes da gastronomia do RS. *Ágora - Revista de História e Geografia*. 18(1), p. 28-42, 2016.